

violence & d'acreté, qu'elle cause souvent des inflammations dans les entrailles. C'est poutquoi je ne conseillerois à personne de s'en servir pour l'interieur, quoy que plusieurs Auteurs en fassent entrer dans des compositions de Pharmacie, qu'ils destinent pour être prises par la bouche. On doit même éviter de mêler cette gomme dans les sternutatoires, à cause qu'elle excite une trop grande fonte des humeurs. On peut l'employer avec succès dans les emplâtres, dans les onguents, dans les huiles qui ne servent qu'exterieurement. Elle attenuë, elle déterge, elle résout; on en mêle aussi dans les vesicatoires. Ceux qui la mettent en poudre doivent l'arroser de quelques gouttes de vinaigre, & détourner autant qu'ils peuvent le visage de dessus le mortier, afin d'éviter que ses parties volatiles n'entrent dans le nez & dans les yeux, car elles y causeroient des acretez très-grandes & des éternumens violens.

Les Maréchaux se servent de l'Euphorbe pour le farcin & la gale des Chevaux. Cette gomme a pris son nom de l'Euphorbus, Medecin du Roi Juba, lequel la mit le premier en usage & en guerit Auguste César.

Etimologie.

E U P H R A S I A.

Euphrasia. Ocularia.

Euphrasia, J. B. Raii hist.
Euphrasia officinarum, C. B. Pit. Tournefort.
Euphrasia vulgaris, Park.

Euphrasia & Eufrasia, Fuch. Dod.
Euphrasia alba, Brunf.
Ophthalmica, sive ocularia, Eric. Cord.
En François, Euphrase.

Est une petite plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de la main, grêles, veluës, noirâtres; ses feuilles sont petites, oblongues, vénéées & incisées autour, ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, formées en petit tuyau évasé par le haut, & représentant un muse à deux levres, de couleur blanche, marquée de plusieurs points purpurins & jaunes. Quand cette fleur est passée, il paroît un petit fruit oblong, divisé en deux loges, qui renferment des semences menuës, blanches; la racine est menuë, ligneuse. Cette plante croît aux lieux incultes, aux bords des chemins, dans les prez. Elle contient peu de sel & de l'huile.

Elle est détersive, astringente, propre pour les maladies des yeux, pour éclaircir & fortifier la vûë. On s'en sert interieurement & exterieurement.

Etimologie.

Euphrasia, gracè, ἰσφοροβόν, quod animi lætitiã adferat & oculorum caliginem discutiat.



F

F A B A.

Faba, en François, Fève, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Faba, C. B. Brunf. Raii. Hist.
Faba cyamos leguminosa, J. B.
Faba major vulgaris, Ad.
Phaseolus sativus, Dod. Gal.

Faba major hortensis, Park. Ger.
Faba major recentiorum, Lob. Ico.
Pit. Tournefort.
Bana, seu phaseolus major, Dod.

Premiere especes.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, quarrées, creusées ou vuides en dedans; ses feuilles sont oblongues, arondies, grasses, charnuës, rangées par

païres sur une côte terminée par une petite pointe ; ses fleurs sont legumineuses , oblongues , de couleur tantôt blanche , marquée de taches noires , tantôt purpurine noirâtre , il leur succede des gouffes longues , grosses , relevées , charnues , composées chacune de deux cosles qui renferment quatre ou cinq grosses fèves applaties , quelquefois plus grosses , quelquefois plus petites , ordinairement blanches , mais quelquefois rouges-purpurines : sa racine est longue , en partie droite , en partie serpentante , garnie de fibres. On cultive cette plante dans les Jardins.

La seconde espece est appellée.

Faba minor sive equina , C. Bauh. Raii. hist. P. Tournefort.

Faba minor sylvestris , Park. communis , Ger.

Bana sive phascolus minor , Dod.

Elle differe de la précédente , en ce qu'elle pousse des tiges moins hautes , en ce que ses feuilles & ses fleurs sont plus petites : en ce que ses gouffes sont aussi moins grandes , & de figure oblongue arondie , contenant de fèves oblongues & rondes , de couleur blanchâtre , ou jaunâtre , ou noire. On cultive cette plante dans les champs ; elle est plus garnie de feuilles que la grande ; elle porte aussi plus de fleurs & plus de fruits.

Les fèves de l'une & de l'autre espece contiennent beaucoup de sels volatil & fixe , & d'huile.

Leurs tiges , leurs feuilles & leurs gouffes sont aperitives , prises en décoction.

La fleur de la fève est adoucissante , rafraîchissante & un peu aperitive , étant prise en décoction ; on en tire par la distillation une eau fort estimée pour dégrasser & adoucir la peau.

La gouffe de la fève est appellée en Latin , *Theca fabarum* , elle est bonne étant prise en décoction pour la pierre , pour la gravelle , pour la néphretique.

La fève prise en décoction est deterfive & astringente , on en fait de la farine , qu'on employe dans les cataplasmes pour ramollir , pour digerer , pour résoudre , pour exciter la supuration.

Faba à φάβις , comedere , parce que la fève est une des légumes dont on mange le plus.

F A B A P U R G A T R I X.

Faba purgatrix , Monardi.

Phaselus Peruianus , Petri de Osma

Faba indica purgatrix , C. B.

ad Monard.

Est une espece de fève de l'Amerique , semblable aux autres , mais plus petite , de même figure & couleur , séparée par le milieu d'une petite peau deliée comme celle de l'oignon ; elle naît en Carthage & au nom de Dieu.

Elle purge par haut & par bas avec telle violence qu'elle met en danger de la vie celui qui en prend. Pour la corriger on la monde de son écorce & de sa petite peau deliée , puis l'ayant fait rôti on la met en poudre subtile. Les Indiens prennent une cuillerée de cette poudre à la dose quand ils veulent se purger , l'ayant demêlée avec du vin ou du sucre ; elle purge la bile , la pituite , les humeurs grossieres & visqueuses assez benignement , on en fait prendre dans les fievres longues & importunes , dans la colique & dans les douleurs des jointures.

F A B A S A N C T I I G N A T I I.

Faba sancti Ignatii , Michael. Valentini.

Faba febrifuga , C. Biron. En François , Fève de Saint Ignace.

Pl. VI.
fig. 3.

Est un petit fruit des Indes Orientales, qui naît principalement aux Isles Philippines : sa figure & sa grosseur approchent de celles d'une hermodacte, de consistance dure comme de la corne, difficile à rompre, mais facile à raper ; sa couleur est en dehors grise, rougeâtre, & en dedans blanchâtre, son goût est amer. Un Pere Jesuite Espagnol fut le premier qui le fit connoître à des Marchands Portugais, & qui lui donna le nom de fève de Saint Ignace ; je n'ai point sçu jusqu'à présent à quelle plante croissoit ce fruit.

Vertus.

C'est un puissant purgatif qui emporte souvent les sievres intermittentes, on en donne demi heure avant l'entrée de l'accès aux grandes personnes, le poids de dix ou douze grains en poudre, & aux Enfans trois grains ; on s'en sert aussi pour l'épilepsie, pour la colique ; on en donne alors sept ou huit grains à la dose infusez dans un peu d'eau de menthe : la même poudre étant appliquée sur une blessure, en arrête le sang.

Dose.

Huile des
fèves de S.
Iguacc.

On prépare aussi une huile avec les fèves de Saint Ignace, on en fait bouillir une certaine quantité dans de l'huile commune, puis on la coule ; on l'estime un grand remede contre la gale, contre les douleurs des articules.

F A B A G O.

Peplus Pa-
risiensium.

Fabago Belgarum, sive peplus Parisiensium, Ludg. P. Toutnefort.
Capparis portulaca folio, C. B.
Capparis leguminosa, Lob. Tab.

Capparis fabago, Dod. Ger.
*Capparis fabaginea, sive peplus Lu-
retianorum*, J. B. Raii hist.
Telephium, Dioscoridis & Plinii Col.

Est une plante qui pousse des tiges longues, pliantes, rameuses ; ses feuilles sont opposées le long des tiges, naissant deux à deux sur une même queue, un peu éloignées les unes des autres, d'un arrangement approchant de celles du Guy : elles sont oblongues, arondies, grasses, semblables en quelque façon à celles du pourpier, nerveuses, ameres au goût ; il sort de leurs aisselles des pedicules qui soutiennent chacune une fleur à plusieurs feuilles rouges disposées en rose. Après cette fleur il naît un fruit membraneux, long, canelé, divisé interieurement en cinq loges, qui contiennent des semences applaties ; sa racine est menuë & étendue d'un côté & d'autre : toute la plante est amere ; on la cultive à Paris au Jardin du Roi. On dit qu'on en trouve autour de Rome aux lieux rudes & incultes.

Vertus.

On l'estime propre contre les vers du corps.

F A B E R.

Faber, Jonit. *Citula*, Roman. *Gallus marinus*, Holland.

Est un poisson de mer, gros, large, oblong, sa tête est grosse, comprimée, étendue, osseuse, anguleuse, de couleur obscure, parsemée de quelques taches purpurines ; sa gueule est fort large & béante sans dents ; ses yeux sont grands, ronds, de couleur dorée ; son dos est brun, marqué au milieu d'une tache ronde, noire & de trois petites figures de couleur dorée ; il est couvert d'écailles si petites, qu'on ne les apperçoit que quand on les touche. Il est armé d'un côté & d'autre d'os aussi aigus & aussi trenchans que des couteaux. On trouve ce poisson proche des rochers, il nage seul & droit ; il se nourrit de chair, de poisson, d'écume de mer ; sa chair est tendre, friable, bonne à manger, de bon suc & facile à la digestion. Il n'a point d'usage en Medecine.

Etimolo-
gie.

On appelle ce poisson *Faber*, à cause qu'on trouve en lui les figures des instrumens d'un Forgeron.

FÆCES VINI.

FÆCES VINI.

Fæces vini, en François, *lie de vin*, est la partie la plus grossiere du vin, ou une portion de son tartre liquesfiée qui s'en separe, & qui se précipite au fond du tonneau; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Lie de vin.

Elle est incisive, penetrante, resolutive, fortifiante, astringente, on s'en sert extérieurement. Vertus.

On met à la presse la lie du vin, & l'on en fait secher le marc, c'est ce qu'on appelle *graveler*; on brûle cette matiere pour en faire la cendre gravelée, dont il a été parlé en son lieu sous le nom Latin *cinis clavellatus*. Graveler.

FAGARA.

Fagara, est un petit fruit des Indes, dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Fagara major, Imperato.

¶ *Fagaras*, Avicennæ, Clus. in Garz. Lob.

Il est gros comme un pois chiche, couvert d'une écorce deliée entre cendrée & noire, ayant au dessous une coque mince, laquelle contient un noyau assez solide couvert d'une membrane assez deliée & noire. Ce fruit tout entier est tellement semblable en forme, en grandeur & en couleur à la coque du Levant, que du premier abord on peut se tromper & prendre l'un pour l'autre; il est aromatique.

Le second est appellé *Fagara minor*, Imperato. Il est de la figure & de la grosseur d'une cubebe, de couleur brune, d'une odeur aromatique, d'un goût un peu amer & piquant.

Ces fruits ont l'une & l'autre à peu près la vertu des Cubebes, ils fortifient & réchauffent l'estomac, ils aident à la coction, ils dessèchent, ils résolvent, ils résistent au venin.

FAGONIA.

Vertus.

Fagonia cretica spinosa, Pit. Tournefort.

¶ *Trifolium spinosum creticum*, C. B.

Trifolium aculeatum creticum, J. B.

¶ *Trifolium spinosum semper virens*, cisti flore Rosen.

Est une plante étrangere qui pousse plusieurs tiges basses, courtes, s'inclinant vers terre, se divisant en beaucoup de rameaux placez l'un à l'opposite de l'autre; ses feuilles naissent trois sur une queue, elles sont oblongues, vertes, pointuës, se terminant en une petite épine menuë: il naît aussi sur chaque nœud des tiges quatre petites épines crochues, d'entre lesquelles sort un pedicule court, qui soutient une seule fleur à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur purpurine bleuâtre: quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit presque rond, formé en bouton, terminé en pointe, canelé, divisé interieurement en cinq loges qui renferment des semences aplaties, rousses; sa racine est oblongue, cheveluë. Cette plante croît en Candie: je ne sçai si elle a des usages dans la Medecine.

M. Tournefort a donné à cette plante le nom de *Fagonia*, tiré de celui de Monsieur Fagon premier Medecin du Roi. Etimologie.

FAGOPYRUM.

Fagopyrum vulgare erectum P. Tourn. *Tragopyr*, Ger. Park.

¶ *Erysimum Theophrasti folio hederaceo*, C. Bauh.

V v

Irion cerenlis sive erysimum, Ruel.
Pegopyrum, Dod. Raii. hist.
Fagotriticum, J. B.

Trumentum sarracenicum, Matth. Lugd.
Fugotrophon & fagotriticum, Dod. Gal
Ocymum cereale, Cluf.

En François, *Blé noir* ou *sarrasin*.

Sarrasin. Est une plante haute de deux pieds ou de deux pieds & demi: sa tige est ronde, mollasse, creuse, rougeâtre, poussant plusieurs branches garnies de feuilles presque rondes au commencement, & prenant à mesure qu'elles croissent des figures anguleuses comme celle du Lierre; mais elles sont les plus petites & plus molles; ses fleurs sont petites, blanches, disposées en grapes; chacune d'elles est ordinairement à cinq étamines soutenues par un calice divisé en cinq parties jusqu'à la base; lorsque ces fleurs sont passées il leur succede des semences triangulaires ou relevées de trois coins, dont l'écorce est de couleur noirâtre ou obscure & le dedans farineux, blanc. C'est une espece de froment dont les païsans font du pain, on s'en sert aussi pour nourrir la volaille; ses racines sont fibrées. On cultive cette plante en tous païs: la semence contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Vertus. Elle est deterfive, aperitive & resolutive, on peut s'en servir en farine dans les cataplasmes.

Etimologie.s *Fagopyrum*, est un mot composé du Latin *fagus*, hestre, & du Grec *πυρις*, blé, comme qui diroit espece de froment, dont la semence est d'une figure semblable à celle du hestre.

Sarracenicum frumentum, parce que cette espece de froment croissoit autrefois en abondance chez les Sarrasins.

F A G U S.

Fagus, Dod. P. Tournef. *Oxya* Bellonio. En François, *Hestre* ou *Fau*.

Est un grand & gros arbre rameux, dont l'écorce est médiocrement grosse, unie, de couleur grise cendrée; son bois est dur, blanc; ses feuilles sont plus petites que celles du Peuplier, noires, minces, douces au toucher: ses fleurs sont des cloches dentelées en leurs bords, & du fond desquelles s'élevent quelques étamines: ces fleurs sont ramassées en chatons arondis, ou pelotons de couleur jaune; elles ne laissent rien après elles. Les fruits naissent sur le même pied de Hestre, dans des endroits séparés des chatons: ces fruits commencent chacun par un petit embryon enveloppé de quelques feuilles menues; cet embryon devient un fruit dur comme du cuir, hérissé de pointes, mais moins piquantes qu'en la chataigne; il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux semences oblongues, triangulaires, ou relevées de trois coins dans leur longueur, grandes comme des feveoles, dures, unies, douces au toucher, rougeâtres, brunes comme la chataigne séparée de sa grosse peau hérillée. Ces semences ou noisettes qu'on appelle vulgairement en François

Fouefnes. *Fouefnes*, renferment une moëlle blanche, bonne à manger, d'un goût doux avec quelque astringtion. Ses racines ne sont pas beaucoup nombreuses ni profondes. Cet arbre croît dans les champs, dans les plaines, aux lieux montagneux un peu humides; ses feuilles contiennent beaucoup d'huile, peu de sel, modérément du phlegme: ses fruits contiennent beaucoup d'huile, un peu de sel essentiel & de phlegme.

Vertus. Ses feuilles sont deterfives, astringentes, rafraîchissantes, propres pour les maux de bouche & de gorge, en gargarismes.

Ses semences ou fruits sont propres, étant mangés pour adoucir les acretez des reins, pour faciliter la sortie de la pierre, du gravier. On tire de ce fruit par ex-

pression une huile qui approche en qualité de celle de l'Aveline.

Fagus a quævis, edere, manger; parce que les Solitaires vivoient autrefois du fruit qui tombe de cet arbre, ou bien parce que plusieurs animaux en mangent.

Etimologie.

Oxya grac. οξύς ab οξύς, acutus, parce que le fruit du hêtre est hérissé de pointes.

F A L C I N E L L U S.

Falcinellus, seu Facalta, Jonst. est une espèce de Heron, ou un oiseau qui a la figure & la grandeur d'un Heron ordinaire: son corps est couvert de belles plumes presque vertes, mêlées de rouge; sa tête & son cou sont de couleur obscure & blanche avec quelques tâches noires: son bec est oblong, menu & disposé en Faulx, d'où viennent ses noms; ses jambes sont longuettes, & ses pieds fendus.

Facalta.

Sa graisse est propre pour fortifier les nerfs, pour resoudre, pour dissiper les nuages des yeux.

Etimologie.
Vertus.

F A L C O.

Falco, en François, *Faucon*, est un oiseau de proie gros comme un Chapon, de couleur cendrée, brune ou noirâtre, quelquefois rouillé: sa tête est grosse, son bec est court & recourbé; ses yeux sont rougeâtres: son cou est court, ses cuisses sont longues & emplumées, ses jambes sont courtes, ses pieds sont grands & étendus, de couleur safranée tirant sur le blanc, armez d'ongles crochus ou en forme de faulx; il habite aux pais Septentrionaux; il y en a de plusieurs espèces: sa chair est bonne à manger: elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Faucon.

On se sert de sa graisse pour les maladies des yeux, pour resoudre les tumeurs, pour ramolir & fortifier les nerfs.

Vertus.

Sa chair est estimée bonne contre les maladies du cerveau.

Son excrément est resolutif, étant appliqué sur la partie malade: on pourroit aussi en prendre par la bouche pour exciter la sueur.

Falco à Falce, parce que les ongles des pieds de cet oiseau sont faites en forme de faucille.

F A L T R A N C K.

Faltranck, en François, *Herbes vulnèraires*.

¶ Est un mélange des principales herbes vulnèraires que l'on a ramassées, choisies & fait secher pour s'en servir en décoction ou en infusion; ces herbes sont les feuilles de Pervenche, de Samiclé, de Veronique, de Bugle, de pied de Lion, de Millepertuis, de langue de Cerf, de Capilaire, de Pulmonaire, d'Armoise, de Betoine, de Verveine, de Scrophulaire, d'Aigremoin, de petite Centaurée, de Piloselle, de Mente, & d'autres herbes dont on s'avise; car le nombre des herbes vulnèraires est fort étendu, celles qui croissent sur les Alpes, sur les montages de Suisse, d'Auvergne, sont les plus recherchées, parce qu'elles sont les plus exposées au Soleil: les Payfans Genevois & Suisses ont soin de les ramasser pour nous les envoyer seches, mais auparavant ils les coupent par petits morceaux, apparamment pour les déguiser, & empêcher qu'on ne reconnoisse les plantes, il vaudroit beaucoup mieux qu'ils les envoyassent entieres, afin que nous fussions certains des espèces d'herbes que nous employons.

Vulnèraires de Suisse, de Geneve, d'Auvergne.

On doit cueillir les plantes vulnèraires, quand elles sont fleuries & en leur vigueur, & y mêler aussi leur fleur.

La meilleure maniere de les faire secher est de les diviser premierement par petits

V v ij

paquets, de les enveloper dans un papier gris, & de les pendre au plancher, les y laissant jusqu'à ce qu'elles soient seches: par cette méthode on conservera leurs couleurs & leurs vertus contre les injures de l'air & on empêchera que la poussiere & l'ordure des mouches ne s'y attachent.

Vertus. Le Faltrank est propre pour ceux qui sont tombez de haut, pour l'asthme, pour la phtisie, pour les fièvres intermittentes, pour lever les obstructions, pour exciter l'urine, pour les rhumes inveterés, pour la jaunisse; quelques-uns y ajoutent de l'absinte & de la racine de gentiane pour le rendre plus amer, & exciter l'apetit: d'autres lui voulant communiquer une vertu cephalique, y mettent des feuilles de petite Sauge, de Primevere, de Marjolaine, de Basilic; on en prend en décoction toute chaude en guise de Thé après y avoir mêlé un peu de miel, ou du sucre.

Ecimologie. ¶ *Faltrank* est un nom Allemand composé de *Fallen*, tomber, & de *Trank*, boisson, comme qui diroit boisson propre pour ceux qui sont tombez.

F A R R A.

Fora, Pala. *Farra*, Jonst. *sive Fora & Pala*, Rondel. est un poisson d'eau douce, qui ressemble à la Truite; il est long d'environ un pied & demi, de couleur cendrée, couvert d'écaillés tendres: sa gueule est petite, sans dents: sa queue est fort large; sa chair est blanche & aussi délicieuse à manger que celle de la Truite: on le pêche en Eté & en Automne; on en sale pour le garder.

Il est restaurant, propre pour la foiblesse de la poitrine & du poumon.

F E L I S.

Catus, Chat. *Felis seu Catus*, en François, *Chat*, est un animal à quatre pieds assez connu: il y en a de beaucoup d'espèces: * il a en general les yeux, les dents, la langue & les pattes formées comme celles du Lion, il tient aussi beaucoup du Tigre; il s'apriivoise assez facilement, pourvu qu'on le traite toujours en douceur; mais il est aisé à s'épouvanter, pour peu qu'on lui montre de rudesse; il court & grimpe legerement avec beaucoup de vitesse, se defendant avec ses griffes & ses dents. La Chatte sa femelle, appelée en Latin *Cata*, porte ses petits neuf semaines, & elle en rend ordinairement quatre ou cinq à chaque portée.

Cata. Quoique le Chat soit le plus redoutable, le plus grand & le plus intrepide persecuteur des rats & des souris, il ne les attaque & n'ose se jeter dessus que lors qu'il est en liberté entiere, il les laisse en repos lorsqu'il se trouve enfermé avec eux dans des bornes étroites, & bien loin alors de les inquieter; il se laisse agacer & attaquer lui même, negligant de se défendre. Je mis un jour par curiosité un Chat dans une cage de fer, j'y fis entrer plusieurs souris; le Chat ne s'en ébranla point, il se tint assis avec sa gravité ordinaire, & ne fit aucune action qui tendit à se ruer sur son gibier: les souris au contraire qui avoient d'abord été épouvantées par la presence de leur cruel ennemi commun, n'y ayant remarqué qu'une douceur favorable, s'approcherent un peu de lui, commencerent à s'apriivoiser, elles badinerent, & s'enhardirent jusqu'à le mordre de tems en tems, le Chat un peu irrité, par ces insolences, leur donna comme pour les reprimer à chacune un petit coup de sa patte qui les étourdit pour quelques moments, après quoi elles se releverent & retournerent à la charge; le Chat souffrit le badinage quelque tems sans paroître s'en soucier beaucoup, mais ensuite il en devint fort inquiet; on les separa enfin, en ouvrant la cage, pendant tout ce procédé qui dura assez long tems, il n'y eut rien de tragique, car aucun des acteurs n'y perdit la vie.

Le fameux & illustre M. Boyle a rapporté dans une de ses observations; qu'en l'année 1684. un gros rat s'étoit accouplé avec une chatte à Londres, & qu'il en étoit venu des petits qui tenoient du chat & du rat, un desquels avoit été mis au Parc des Animaux que le Roi d'Angleterre faisoit nourrir.

DES DROGUES SIMPLES. FE 34*

Le Chat contient beaucoup de sel volatil & d'huile; ses esprits sont si disposez au mouvement, que si on le frotte quelque temps sur le dos à rebrousse poil, il jette des rayons de lumiere ou de feu comme un phosphore; sa vûë est si subtile qu'il voit la nuit.

* L'oreille du Chat vivant resout les panaris, & en empêche le progrès, si l'on met le doigt malade plusieurs fois le jour dans cette oreille, & qu'on lui laisse un quart d'heure à chaque fois.

Un Chat ouvert vivant & appliqué, soulage les douleurs de côté.

La graisse de Chat, amollit, résout & fortifie.

Vertus.

Felis à φελίς, fallax, impostor, parce qu'on estime que le Chat est traître & méfaisant.

Etimologies.

Catus, vient du Grec *κατός*, qui signifie la même chose.

F E R M E N T U M.

Fermentum, en François, *Levain*, est proprement tout ce qui peut faire gonfler & élever une matiere pour la mettre en fermentation, ainsi il y en a de plusieurs especes; mais ce qu'on appelle communement *Levain*, est de la pâte ordinaire qu'on a laissée fermenter & aigrir: il contient beaucoup de sel volatil acide, & d'huile.

Levain.

Il est propre pour inciser, pour atténuer, pour digérer, pour resoudre, pour exciter la sapuration.

F E R R U M.

Ferrum seu Mars, en François, *fer*, est un métal très-dur, sec & le plus difficile à fondre de tous les métaux. Il est composé naturellement de sel vitriolique, de soufre & de terre mal liez & digerez ensemble; ce qui le rend facile à être rouillé. On en trouve plusieurs mines dans l'Europe, & principalement en France, dans la Champagne, dans la Lorraine, dans la Normandie, dans la Bourgogne, dans le Berry. On le retire en un marcaffite qui est tantôt en morceaux gros à peu près comme des truffes, & de la même couleur, parsemez de brillans métalliques, tantôt en sable. On lave cette marcaffite pour en séparer la terre, puis on la met dans de grands fourneaux faits exprès, on la couvre de charbon, de cailloux ou de castine qui est une espece de pierre à chaux sulphureuse, & d'argile, & par le moyen d'un feu très-violent excité par des grands soufflets, on la met en fusion, on l'écume alors d'une matiere comme vitrifiée ressemblant à de l'émail; puis on la fait couler dans des moules ou grands lingots qui ont jusqu'à dix pieds de longs, & un pied d'épaisseur. Ce fer est appelé par les Forgerons: *Gueuse* ou *fer de fonte*.

Mars.
Fer.

Castine.

Gueuse.
Fer de fonte.

Le charbon & la castine communiquant leurs parties sulphureuses au fer, contribuent beaucoup à sa fusion.

Si l'on veut faire des boulets de canons, des mortiers, des pois à peser, des contre-cœurs de cheminée, on prend le métal, pendant qu'il est encore fondu, avec de grandes cuillerées de fer, & on le jette dans des moules qui sont faits en plein sable, ou de la même matiere, c'est-à-dire, de fer de fonte. Mais il faut remarquer que plus on laisse le métal en fusion, & plus l'ouvrage qu'on en fait est fin & beau; s'il n'y demeure, par exemple, que douze heures, il ne sera propre qu'à faire de gros ouvrages: il faut qu'il soit en fusion seize ou dix-huit heures pour se raffiner bien, & pour qu'on en puisse faire des utensiles fines & polies. Le fer de fonte de France ne peut être limé; mais on le polit à force de bras avec du grès ou de l'émeri. Au contraire, le fer de fonte d'Allemagne & de quelques autres endroits souffre la lime.

Pour raffiner la gueuse & pour la réduire en fer ordinaire, on l'apporte dans une espece de forge qui est ras de terre, & où il y a un trou au milieu; on l'y fait fondre de nouveau, & à mesure qu'elle se fond, elle coule dans le trou, où l'Affineur la

Raffinement
du fer.

remue fortement avec une barre de fer, afin que les parties du métal s'unissent bien, car plus la matiere a été remuée vigoureusement, plus le fer en est doux & de bonne qualité.

Après que cette matiere a été suffisamment remuée, on la porte sur des enclumes & on la bat avec de gros marteaux pour en faire sortir la terre & les autres impuretez qui y pourroient être restées, alors le fer est en sa perfection, & il souffre la lime: si on le veut reduire en barre ou autre figure, on le porte dans une autre forge appellée *Chauferie*, où l'on le fait amolir par le feu, puis on l'étend sur une enclume en la maniere qu'on veut, & on le jette dans l'eau pour le faire refroidir plus vite.

* Le fer, comme l'a bien remarqué M. Joblot, a des pores formez par l'approche de ses fibres a peu près comme ceux de la pierre d'Aymant, & l'on peut dire que le fer bien purifié est disposé à devenir un Aymant; en effet on a vû plusieurs fois que des fers situés d'une certaine façon sur la terre devenoient à la longue des Aymans parfaits.

Tole. La tole est du fer étendu par des marteaux en plaques fort minces.

Verges de fer. * Les verges de fer se forment avec du fer en barre qu'on a chauffé dans un four fait exprés & qu'on a fendu avec des roués d'acier & ensuite figuré.

Fil de fer, Fil d'archat. Le fil de fer appellé fil d'archat est fait avec des verges de fer rondes qu'on a renduës assez menuës pour être passées par des petits trous; de la même maniere qu'on passe de la bougie.

Fer blanc. Le fer blanc est du fer le plus pur & le plus doux réduit en plaques minces & étamé; le plus beau & le plus luisant se fait en Allemagne.

Rouillure de fer. La rouillure du fer est un fer pénétré & rarefié par l'humidité de l'air; on l'appelle en Latin *Ferrugo*; Elle est apperitive par les urines, & astringente par le ventre, propre pour toutes les maladies causées par des obstructions, pour arrêter les cours de ventre.

Vertus. * Le machefer est un fer écumeux, ou des scories de fer noires qui se séparent du fer dans les forges des Maréchaux; & qui se mêlent avec du charbon de terre, cette matiere est fort rarefiée, on s'en sert en Medecine après l'avoir préparée: cette préparation consiste à la pulveriser subtilement & à la laver plusieurs fois pour en séparer autant qu'on peut, ce qu'elle contient de charbon de terre, puis à le faire secher.

Ce machefer préparé est un très bon remede pour lever les obstructions, pour les pâles couleurs, la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Dose. Le machefer peut être nommé en Latin, *scoria ferri*, ou *recrementum ferri*, il renferme beaucoup de soufre de fer.

Scoria ferri. Recrementum ferri. Le fer rougi au feu & éteint dans l'eau plusieurs fois, rend l'eau astringente & propre pour les cours de ventre; c'est ce qu'on appelle *eau ferrée*.

Eau ferrée. Les eaux de forge sont aussi des eaux empreintes de quelques parties salines ou vitrioliques du fer, elles sont astringentes par le ventre & aperitives par les urines.

Eau de forge. *Ferrum quasi ferrum*, cruel, indomptable, parce que ce métal est employé pour les armes.

Etimologies. *Mars*, parce que les Astrologues prétendent que ce métal recoive des influences de la planette du même nom.

F E R R U M E Q U I N U M.

Ferrum equinum, Matth. Lob. Ger. Raii. hist. Pit. Tournefort.

Ferrum equinum siliqua singulari, C. B.

Ferrum equinum majus, Park.

Solea equina, J. B. Lugd.

Sfero cavallo, Ad. Cæf. Cam.

En François, Fer à Cheval.

DES DROGUES SIMPLES. FE 343

Est une petite plante qui pousse plusieurs petites tiges hautes comme la main, anguleuses, menues, se couchant à terre, garnies de feuilles semblables à celles du *Securidaca*, mais plus petites; sa fleur est légumineuse, jaune, soutenuë par un calice dentelé; lorsque la fleur est passée, il paroît une gousse plate composée de plusieurs piéces courbées en fer à cheval & attachées bout à bout; chacune de ces piéces renferme une semence figurée en croissant; sa racine est ligneuse, longue de quatre doigts, menüë, blanche, entourée de quelques fibres. Cette plante croît aux pais chauds incultes, en Italie, en Languedoc, aux lieux montagneux.

Elle est estimée vulnèraire, propre pour fortifier l'estomac, pour lever les obstructions, pour résister au venin.

Vertus
Etimolo-
gic.

Ses noms viennent de ce que sa gousse & sa semence ont une figure approchante de celle d'un fer à cheval.

F E R U L A.

Ferula Lob. Ger. Pit. Tournef.

Ferula fœminea, Plinii. C. B.

Libanotis prima Dioscoridis *Ferulacea*

Gesn. hort.

Ferula folio fœnicule, semine latiore & rotundiore, J. B. Raii. hist.

Ferula teniore folio, Park.

En François, *Ferule*.

Est une plante dont la tige croît à la hauteur de sept ou huit pieds, grosse, fongueuse, remplie de moëlle, rameuse en sa sommité, se durcissant vers l'Automne & devenant ligneuse, les feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais beaucoup plus amples & plus étendues, vertes; les sommitèz soutiennent des ombelles où naissent des fleurs ordinairement à cinq feuilles jaunes, disposées en rose. Lors que la fleur est passée, il paroît des semences jointes deux à deux, grandes, amples, ovales, plates, minces, feuilluës ou enveloppées d'une membrane; sa racine est grande, branchue, droite, noirâtre, rendant un suc blanc quand on l'a incisée. Elle croît en plusieurs pais de l'Afrique, de l'Asie, de l'Europe, aux lieux chauds. On en cultive au Languedoc dans plusieurs jardins.

La moëlle de la Ferule étant prise en décoction, est propre pour arrêter le sang, pour appaiser la douleur de tête, pour exciter la sueur.

Vertus.

Sa semence est carminative, propre pour la colique venteuse, pour exciter la sueur.

Ferula à ferendo, parce qu'on se sert des tiges de la Ferule comme des perches, pour soutenir des plantes qui s'inclinent trop, ou bien *ferula à ferendo*: parce que les Regens des Collèges se servoient autrefois de la ferule pour châtier leurs écoliers. D'où vient que Martial l'appelle *Sceptrum Pedagogorum*. Les Regens d'apresent ont retenu le nom de ferule, quoi qu'ils se servent d'une autre espece de bois pour le même usage.

Etimolo-
gies.
Sceptrum
Pedagogorum.

F E S T U C A.

Festuca graminea glumis hirsutis, C. B.

Ægilops & festuca, Dod. Gal.

Siphonium bromos herba, Tab.

Lolium 1. Trag.

Bromos, Lac.

Gramen murorum, Dalech. Lugd.

En François, *Fétu*.

Est une plante qui pousse des tiges ou tuyaux bas, menus, & des feuilles semblables à celles du froment, les sommitèz soutiennent des épis pareils à ceux de l'avoine; ils renferment des grains grêles, oblongs, velus, rougeâtres, barbus: ces épis sont quelquefois ramassés comme en un petit paquet, & alors on appelle la plante *Phœnix altera*, d'autrefois ils sont dispersés. Cette plante croît entre les blés,

*Phœnix al-
tera*.

Segle bâ- parmi l'orge, & le plus souvent entre les segles; on tient que c'est un ségle bâtard.
 tard. On en trouve beaucoup quand l'hyver a été humide. Elle est un peu âcre au goût.
 Vertus. Elle est digestive, resolutive, propre pour amolir les duretez & pour les preparer
 à la suppuration.

Etimolo- *Festuca à fission*, parce que le fétu se fend aisément.
 gie.

F I A T O L A.

Fiatola Roma dicta, Jonst. Bellon.
Ellopon.

Callyonimum, quibusdam veterum.
Lycon.

Est un poisson de mer, large, plat, presque rond, de couleur dorée & argentine, sa langue est charnuë, approchante en figure de celle de l'homme. Ce poisson est commun à Rome, & fort bon à manger. On ne s'en sert point en Medecine.

F I C E D U L A.

Bequefi- *Ficedula*, en François, *Bequefigue* ou *Pivoine*, est un petit oiseau qui se nourrit
 gue. Pivoi- de figues, d'où vient son nom, il est tendre & gras comme un Ortolan; on le pre-
 ne. sente sur les tables comme un mets délicieux. Ses plumes en Automne changent de
 Etimolo- couleur, & il semble aussi changer de figure, c'est apparemment parce qu'il muë,
 gie. & qu'il est devenu plus grand, on l'appelle alors *Melancoryphus*. Il contient beau-
 Melanco- coup de sel volatil & d'huile.
 rypus.

Vertus. On prétend que le Bequefigue aiguise la vûe à ceux qui le mangent.
 Etimolo- *Ficedula à fico, figue*, parce que ce petit oiseau se nourrit de figues.
 gie.

F I C U S.

Ficus, J. B. Ger. Raii. hist.

Ficus vulgaris, Park.

Ficus communis, C. B. Pit. Tournef.

Ficus sativa, Fuch.

En François *Figuier*.

Est un arbre de grandeur médiocre; dont la tige n'est pas droite, son écorce est unie, mais un peu rude, de couleur cendrée; son bois est fongueux, moëlleux en dedans, blanc, sa feuille est grande, large, épaisse, découpée en cinq parties ou angles, ressemblante à celle de la vigne, mais plus grande, plus dure, plus rude & plus noirâtre, attachée par une queue qui jette une liqueur laiteuse quand on le rompt; Cet arbre ne pousse aucunes fleurs ni chatons qui paroissent; mais plusieurs Botanistes prétendent que ses fleurs sont enfermées dans ses fruits, & que ce sont certains filets semblables à des étamines qu'on trouve dans les jeunes figues.

Grossulus. Son fruit n'étant encore gros que comme un pois est appelé *grossulus*, quand il
 grossus. est plus gros, mais non encore mûr, on le nomme *grossus seu grossa*; & quand il est
 grossa. tout-à-fait mûr, *ficus*, & en François *figue*. Il croît à la grosseur & à la figure d'une
 Figue. poire médiocre, de couleur verdâtre, blanche en dehors & rougeâtre en dedans, charnu, mou, succulent, visqueux, d'un goût doux, délicieux, il contient des graines aplaties & presque rondes. Les racines de l'arbre sont nombreuses, longues, fermes, difficiles à tirer & à rompre, entourées de filamens de couleur jaune. On cultive le figuier présentement dans les climats temperez; mais les meilleures figues croissent au Languedoc, en Provence, en Italie & aux autres pais chauds; il y en a de beaucoup d'especes qui different en figure, en grosseur, en couleur, en goût; elles sont toutes de difficile digestion à cause de leur substance visqueuse & phlegmatique. On en fait secher au soleil ou au four, & l'on appelle ces figues seches *carica* ou *ficus*

ou *figus passa*; on s'en sert dans les alimens & en Medecine, elles sont faciles à digerer, parce qu'elles ont perdu la plus grande partie de leur phlegme visqueux par la coction qu'on leur a donnée au four; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Cavica figus passa.

Elles adoucisent les acretez du rhume & de la poitrine, elles fortifient le poulmon, elles amolissent les duretez, elles excitent l'accouchement, elles resistent au venin, elles soulagent les maladies des reins & de la vessie, étant prises interieurement en decoction; on en fait des gargarismes pour les maux de la gorge & de la bouche; on en applique aussi exterieurement pour digerer, pour amolir & pour hâter la suppuration.

Vertus.

F I C U S I N D I C A.

Ficus Indica, Theoph. Clus.

Mangle forte, Oviedi.

Arbor de Raiç, id est *radiceosa*, Linc. part. 4. Ind. Orient.

Enxada, Pigafetta.

Arbor Indica admirabilis, Straboni.

Ficus Indica foliis mali cotonei similibus, *fructu ficibus simili* in Goa, C. B.

En François, *Figuier des Indes*.

Est un arbre qui croît vers Goa aux Indes; il est grand, fort élevé, gros; il répand ses rameaux au large, d'où sortent des fibres semblables à ceux de la Cuscute, de couleur dorée, lesquels étant parvenus à terre s'y affermissent, y prennent racine & croissent peu à peu en des gros arbres qui répandent à leur tour de nouveaux filamens, lesquels s'attachent aussi à terre, y produisent des arbres de la même maniere, & ainsi à l'infini; de sorte qu'un de ces figuiers multiplie tellement qu'il remplit un grand païs d'arbres de son espece aussi gros & aussi hauts que lui, formant une ample & épaisse forest qui est de grand secours pour faire de l'ombre en émoussant la force des rayons du Soleil. Les feuilles de ses jeunes rameaux sont semblables à celles du Coïng, vertes en dessus blanchâtres & lanugineuses en dessous, elles servent de nourriture aux Elephans; ses fruits sont des petites figues faites comme les nôtres, mais rouges comme du sang en dehors & en dedans, douces & bonnes à manger, n'ayant pas pourtant un si bon goût que celles de l'Europe.

La figue d'Inde est humectante, rafraichissante, pectorale; l'écorce de l'arbre sert à faire des habillemens.

Vertus.

Ficus à *phi*, *produco*, *genero*, parce que le figuier multiplie beaucoup.

Etimologie.

F I L A G O.

Filago, seu *impia*, Dod. Pit. Tournefort.

Helyocrifos sylvestr. Trag.

Gnaphalium vulgare majus, C. B.

Centunculus, Tur.

Tomentum, Cord. hist. Lon.

En François, *herbe à coton*.

Est une plante molle, cotoneuse, qui pousse trois ou quatre tiges à la hauteur de près d'un pied, revêtues de petites feuilles oblongues, étroites molles & couvertes d'une laine déliée comme de la toile d'araignée; ses fleurs naissent aux sommitez de ses tiges; chacune d'elles est, suivant M. Tournefort, un bouquet à fleurons évasez en étoile sur le haut, de couleur jaune pâle, soutenus par un calice écailleux; lorsque la fleur est passée, il paroît des semences languettes, garnies chacune d'une aigrette; la racine est fibreuse, elle croît aux lieux steriles, sablonneux, dans les champs négligez, dans les bois, elle contient peu de phlegme, beaucoup d'huile, médiocrement du sel.

Elle est desiccative & astringente, quelques-uns en font distiller de l'eau pour en

Vertus.

laver les cancers du sein, car on la croît propre pour les résoudre.

Etimolo-
gie.

Filago à filo, parce que cette plante est couverte de filamens lanugineux.

F I L I P E N D U L A.

Filipendula, Ger. J. B. Raii. hist.

Filipendula vulgaris, Park.

Oenanthe, Fuch. Lac.

Filipendula vulgaris, an *molon* Plinii,

C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Filipendule*.

Est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la Pimprenelle saxifrage, mais plus étroites, découpées plus profondément, rangées plusieurs sur une côte comme par paires, de couleur verte, obscure, luisante, entremêlées de quelques autres plus petites feuilles. Il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, dures, canelées, rondes, rougeâtres, divisées en aîles vers le haut, soutenant en leurs sommets des bouquets de fleurs composées ordinairement chacune de six feuilles disposées en rose, blanches en dedans, rougeâtres en dehors, odorantes, portées sur un calice dentelé ou frangé. Quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit composé d'onze ou douze semences aplaties & ramassées en maniere de tête qui s'attache aux habits; ses racines s'étendent en beaucoup de fibres déliées, auxquels sont pendus plusieurs tubercules ou petits glands qui ont la figure d'une olive, mais plus longs, de couleur noirâtre en dehors blanche en dedans, d'un goût doux tirant sur l'amer avec un peu d'astriktion & d'acreté. Cette plante croît aux lieux pierreux, rudes, secs, dans les jardins; elle contient beaucoup de sel & d'huile; on se sert en Medecine de sa racine & de ses feuilles.

Vertus.

Elle est attenuante, déterfivè, diuretique, propre pour la colique venteuse, pour les fleurs blanches des femmes, pour les hemorroïdes.

Etimolo-
gie.

Filipendula, parce que les tubercules des racines de cette plante sont attachez à des fibres menues, d'où ils pendent comme s'ils ne tenoient qu'à un filet.

F I L I X.

Fougere.

Filix, En François *Fougere*, est une plante dont il y a beaucoup d'espèces: J'en décrirai ici deux qui sont employées dans la Medecine.

La premiere est appellée.

Filix mas vulgaris, Park.

Filix non ramosa dentata, C. B. Pit.

Tournef.

Filix vulgo mas dicta, sive non ramosa,

J. Bauh.

Dryopteris, Math. in Epist. & Lugd.

Filix mas dicta, seu non ramosa, Raii

hist.

Filix mas non ramosa pinnulis latis, densis, minutim dentatis, Ger. Emac.

En François, *fougere mâle*.

Elle pousse de sa racine des feuilles grandes, amples, rudes, dures, faciles à rompre, vertes, d'une odeur forte & agréable, longues d'environ un pied & demi, étendues en aîles, composées de plusieurs autres petites feuilles ou découpées jusques vers la côte, dentelées en leurs bords; elles ne portent point de fleurs apparentes non plus que les autres espèces de Fougere, mais elles ont le dos couvert comme d'une maniere de poussiere rougeâtre, brune, que Cesalpin & plusieurs autres Botanistes ont crû avec raison être des semences, parce qu'ils avoient observé que les terres sur lesquelles on avoit jetté des feuilles de Fougere produisoient des petites plantes de même espèce; mais voici les observations qu'a faites M. Tournefort sur ce sujet, avec un microscope, comme il rapporte dans son livre, lesquelles décident la question.

Cette plante, dit-il (en parlant de la fougere mâle) porte ses fruits sur le dos des

feuilles où ils sont le plus souvent rangez à double rang le long de leurs découpures; ils ont la figure d'un fer à cheval appliqué immédiatement sur ces feuilles & comme rivé par derrière, chaque fruit est composé d'une peau relevée en bossette & qui paroît comme écailleuse; cette peau se flétrit ensuite, se ride & se réduit en petit volume au milieu du fruit, elle laisse voir alors un tas de coques ou vessies presque ovales, entourées presque par tout d'un cordon à grains de chapelet, par le raccourcissement duquel chaque coque s'ouvre en travers comme par une espece de ressort & jette quelques semences menuës.

La racine de la fougere mâle est grosse comme un assemblage de grosses fibres charnuës, jointes les unes aux autres, de couleur noire. Cette plante n'a point de tiges, elle aime les lieux découverts, montagneux, pierreux.

La seconde espece est appellée.

Filix fœmina, Dod. Ger. Raii. hist.

Filix fœmina vulgaris, Park.

Filix fœmina major & prior, Trag.

Filix sylvestris, Brunf.

Filix ramosa major pinnulis obtusis non dentatis, C. B. Pit. Tournefort.

Filix fœmina seu ramosa repens, J. B.

Thelypteris filix fœmina, Cord. in Diosc.

En François, *Fougere femelle*.

Elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, droite, ferme, solide, un peu anguleuse, rameuse, remplie de moëlle; ses feuilles sont disposées en ailes comme celles de la fougere mâle, mais plus petites, obtueses, sans dents, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; sa racine est oblongue, grosse environ comme le doigt, noire en dehors, blanche en dedans, serpentant dans la terre, empreinte d'un suc gluant, d'un goût amer. Cette plante croît aux bords des chemins dans les forêts ombrageuses, dans les bois, aux lieux steriles & deserts.

L'une & l'autre fougere sont ameres & un peu astringentes au goût, elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, peu de phlegme, on les brûle & l'on en tire le sel dont on fait du verre qu'on appelle verre de fougere; on répand aussi de la cendre de fougere sur des terres afin de les fumer, car son sel y penetrant, les rend meilleures & plus capables de produire. Les racines des fougères sont employées en Medecine, mais principalement celle de la fougere mâle; celle de la fougere femelle est estimée propre pour tuer les vers.

Elle est fort aperitive, elle excite l'urine, elle est propre pour les maladies de la rate, pour lever les obstructions, pour l'hydropisie: quelques-uns en ont fait du pain en tems de famine.

FILICULA.

Filicula est une plante dont il y a beaucoup d'especes; je n'en décrirai ici que trois qui sont employées en Medecine.

La premiere est appellée.

Filicula fontana major, sive *Adiantum*

album filicis folio C. B. Pit. Tournef.

Adiantum album folio filicis, J. B.

Adiantum album Plinii Dryopteris candida. Dod.

C'est une plante qui pousse plusieurs petites tiges, ou plutôt des queuës longues, menuës, vertes ou noirâtres, soutenant des feuilles qui ont la figure de celles de la fougere mais plus petites, découpées beaucoup plus menu, molles, se flétrissant & se passant aisément; d'un goût douçâtre & un peu astringent. Sa racine est assez grosse pour la grandeur de la plante, fibreuse, de couleur verdâtre comme celle du Polipode, d'un goût doux, astringent, entourée d'une mousse brune.

X x ij

La seconde espece est appellée,

Filicula fontana, Tab.

Filicula fontana minor, C. B. P. Tourn.

Filicula fontana famina, Ger.

Seconde
espece. Elle differe de la premiere en ce quelle est plus petite. L'une & l'autre croissent dans les fentes des murailles humides, proche les fontaines, sur les rochers proches des vieilles cisternes.

La troisieme espece est appellée,

Filicula que Adiantum nigrum officinarum, Pit. Tournefort.

Adiantum foliis longioribus pulverulen-

tis, pediculo nigro, C. B.

Adiantum nigrum Plinii, Ad. Lob.

Onopteris nigra, Dod.

Troisieme
espece. Elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de plus d'un demi pied, fermes, dures, portant des feuilles qui ressemblent en quelque maniere à celles de la fougere, mais découpées fort menu, plus longues & plus larges que celles de la premiere espece de *Filicula*, crenelées, fermes, parsemées en dessous comme d'une poussiere, de même que la *Fougere*. Sa racine est grosse, fibrée, douce & astringente au goût. Cette plante croît dans les terres humides, entre les buissons, sur les troncs des chênes. Toutes les especes de *Filicula* contiennent assez de sel essentiel & d'huile, médiocrement de phlegme.

Vertus. Elles sont pectorales, aperitives, propres pour la toux inveterée, pour exciter le crachat, pour la pierre du rein & de la vessie, pour les maladies de la rate.

Etimologie. *Filicula* à *Filice*, *Fougere*, comme qui diroit *petite Fougere*; parce que les feuilles de ce genre de plantes sont à peu près semblables à celle d'une petite *Fougere*.

F L O S A D O N I S.

Flos Adonis, Park. Raii. hist.

Adonis flore rubro, Ger.

Adonis hortensis flore minore atro-rubente, C. B.

Adonis vulgo, aliis Eranthemum. J. B.

Eranthemum, Dod.

Adonium, Tab.

Est une espece de Renoncule, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, velues en bas, droites, rondes, canelées, creuses en dedans, se divisant en beaucoup de rameaux. Ses feuilles sont découpées menu comme celles de la Camomille rangées alternativement, un peu âcres au goût, d'une belle couleur verte. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, composées chacune de plusieurs feuilles rouges & de quelques étamines bleues attachées sur un calice à cinq feuilles. Cette fleur est soutenue sur un pedicule assez long; il lui succede; après qu'elle est tombée, un fruit oblong qui renferme des semences pointues, vertes. Sa racine est plus menue que le petit doigt, simple, blanche, d'un goût herbeux & desagrable. Cette plante croît dans les champs, dans les bleds; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Elle est aperitive, sudorifique, propre pour la pierre, pour la goutte sciatique.
Etimologie. Le nom de cette plante est tiré de la Fable qui dit qu'un certain Adonis fils d'un Roy de Cypre, ayant été tué par un Sanglier, fut changé par Venus en cette fleur, qu'on a crû être une espece d'Anemone.

Eranthemum, ἔρανθεμον, ab ἔρανθος, rubor, & ἄνθος, flos, parce que la fleur de cette plante est rouge.

FLOS CONSTANTINOPOLITANUS.

Flos Constantinopolitanus, Dod. Lugd. *miniatus*, Eyst.

Flos Constantinopolitanus miniatus albus & varius, J. B. Raii. hist.

Lychnis hirsuta flore coccineo major, C. B. Pit. Tournefort.

Lychnis Calcedonica, Tab. Ger. *flore simplici miniato*, Parx.

Ocymoides peregr. Gesn. hort. vel *Flos Hierosolymitanus*, aliis *Creticus*, vel *Crocus*, Eid. Ap.

En François, *fleur de Constantinople*.

Est une espece de *Lychnis*, ou une plante qui pousse de sa racine plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, velues, menues, vuides: ses feuilles sont oblongues, assez larges, pointues, embrassant leur tige par la base, de couleur verte-obscur, velues, rudes. Ses fleurs sont disposées en ombelles ou parasols d'un bel aspect, le plus souvent de couleur d'écarlate ou de cinabre broyé, quelquefois blanche ou incarnate, ou variée, d'une odeur agréable. Chacune de ces fleurs est composée ordinairement de cinq feuilles rangées en ceillet, garnies le plus souvent au-delà de leur moitié, de deux ou trois pointes, qui jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne. Quand cette fleur est passée il lui succede un petit fruit velu, verd, de figure conique, qui renferme un tas de semences presque rondes, rouslés: ses racines sont longues, menues, divisées, d'un goût un peu âcre: on la cultive dans les jardins; elle n'est point en usage dans la Medecine.

Il y a encore une autre espece de fleur de Constantinople, qui ne differe de la precedente qu'en ce qu'elle est environ de la moitié plus basse; on l'appelle *flos Constantinopolitanus minor*, Dod. seu *Lychnis flore coccineo minor*, C. B.

Le nom de cette plante vient de la Ville d'où elle est apportée.

Flos Constantinopolitanus minor, Dod. *Lychnis flore coccineo minor*
Etimologie.

F O E N I C U L U M.

Feniculum, En François, *Fenouil*, est une plante dont il y a plusieurs especes; j'en décriray icy deux qui sont en usage dans la Medecine.

La premiere est appellée,

Feniculum vulgare minus acriori & nigriori semine, J. B. Pit. Tournefort.

Elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, droite, canelée, de couleur verté-brune, remplie d'une moëlle fongueuse, rameuse: ses feuilles sont laciniées en filamens longs: d'un verd obscur, d'une odeur agréable, d'un goût doux & aromatique. Ses sommitez soutiennent des ombelles ou bouquets larges, jaunes, odorans, sur lesquels sont des fleurs ordinairement à cinq feuilles disposées en rose à l'extremité du calice. Lorsque cette fleur est passée, le calice devient un fruit à deux graines oblongues, arondies, canelées sur le dos, aplaties de l'autre côté, noirâtres, d'un goût âcre. Sa racine est grosse comme le doigt ou comme le ponce, longue, droite, blanche, odorante, d'un goût un peu doux & aromatique.

La seconde espece est appellée,

Feniculum majore & albo semine, Pit. Tournefort.

En François, *Fenouil doux*.

Elle differe de la precedente en ce que sa tige est ordinairement plus menue; ses feuilles moins grandes & ses semences plus grosses, blanches, douces & moins acres.

On cultive l'un & l'autre Fenouil aux lieux secs, chauds, principalement à cause de leurs semences: celle de la dernière espece, qu'on appelle *Fenouil doux*, est la plus employée en Medecine; on nous l'apporte seche du Languedoc, où l'on cultive la plante avec grand soin: c'est la même qu'on faisoit venir autrefois d'Italie, & qu'on appelloit *Fenouil de Florence*.

Feniculum vulgare minus acriori & nigriori semine.

Feniculum dulce majore & albo semine.

Fenouil doux.

Fenouil de Florence.

Choix. On doit choisir la semence du Fenouil nouvelle, nette, bien nourrie, d'un goût doux, agréable; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Ses feuilles, ses tiges & sa racine contiennent beaucoup de phlegme, d'huile à demi exaltée, & des sels essentiel & fixe.

Vertus. Les feuilles du Fenouil sont bonnes pour les maladies des yeux; elles détergent, elles fortifient, elles éclaircissent la vûe, elles excitent le lait aux nourrices; elles adoucissent les âcretéz de la poitrine, elles fortifient l'estomac.

Sa racine est fort aperitive, & bonne pour purifier le sang.

Sa semence est carminative, ou propre pour chasser les vents; elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion, elle donne bonne bouche étant mâchée.

Etimologie. *Feniculum à Fæno*, foin, parce que cette plante étant séchée, jaunit & ressemble à du foin.

FOENUM GRÆCUM.

Fenugrec. *Foenumgracum*, en François, *fenugrec*, est une plante dont il y a deux especes; une cultivée & l'autre sauvage.

La premiere est appelée,

Foenum gracum, Ger. Raii hist.

Fœnuigracum, J. B.

Fœnum gracum sativum, C. B. P.

Buceras & Agroceras, Hippocratis.

Tournefort.

Premiere espece. Elle pousse une tige seule à la hauteur d'environ demi pied; grêle, creuse en dedans, divisée en rameaux portant des feuilles trois à trois sur une queue, à peu près comme le trefle, petites, tantôt oblongues, tantôt plus larges que longues, ou à demi rondes, dentelées: ses fleurs sortent des aisselles de ses feuilles, legumineuses, petites, blanches: il leur succede des gousses longues, plates, pointues, ayant la figure d'une corne, remplies de semences à peu près remboïdes avec une échancrure, jaunes, de substance mucilagineuse, d'une odeur & d'un goût desagréable. Sa racine est simple, ligneuse. On cultive cette plante principalement à Aubervilliers, d'où l'on nous apporte la semence sèche à Paris.

La seconde espece est appelée,

Foenum gracum sylvestre, C. B. Ger. Park. P. Tourn. Raii hist.

Fœnum gracum sylvestre Dalechampii, J. B.

Seconde espece. Elle differe de la précédente en ce que n'ayant point été cultivée, elle est plus petite dans toutes ses parties.

La semence du Fenugrec cultivée est en usage dans la Medecine; il faut la choisir nouvelle, grosse, bien nourrie, de couleur jaune; car si on la garde long-tems, elle devient obscure ou brune; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Elle discute, elle amollit, elle digere, elle résout: on en fait du mucilage en la mettant tremper dans de l'eau chaudement, on la réduit aussi en farine pour les cataplasmes, pour les onguens, pour les emplâtres; on l'employe entiere dans des décoctions de lavemens, pour ramollir, pour adoucir, pour les coliques; quelques-uns même en font manger, étant cuites comme d'autres legumes, ou bien ils ordonnent d'en boire la décoction pour amollir & lâcher le ventre. On dit que les Indiens préparent avec la semence du Fenugrec un vin doux.

Etimologie. *Fœnuigracum*, c'est-à-dire foin de Grece: on a donné ce nom au Fenugrec, parce qu'étant sec, il ressemble à du foin, & que sa semence a été apportée en Grece.

Buceras à buis, *bos & xipus*, cornu, comme qui diroit corne de bouf, à cause que les gousses sont faites en cornes.

Agroceras ab *αἰγίω*, *capra*, & *κίρας*, *cornu*, comme qui diroit, *corne de chevre*, par la même raison.

FORFICULA.

Forficula. Auricularia. Mordella. Vellicula.

En François, *Oreillere. Perce oreille.*

Est un petit insecte longuet, fort agile & courant vite, il a deux petites cornes à la tête, six pieds, sa queue est fourchue; son corps est gros comme un petit ver, plat, fort uni & poli, long comme la moitié de l'ongle: il habite souvent sur les feuilles des choux, dans les creux des arbres, dans les trous de murailles, dans les terres; il y en a de plusieurs espèces, qui different en grosseur & en couleur, les plus gros sont jaunâtres, les médiocres ou les plus communs, sont de couleur de chataigne, & les plus petits sont noirs & blancs: ces petits insectes se transforment en nymphes, & ensuite ils paroissent avec des ailes en mouche ou papillon.

L'oreillere cherche les oreilles où il se glisse avec beaucoup de vitesse, & il mord ou il pince les endroits où il s'attache: ce qui cause beaucoup de douleur & offense quelquefois le cerveau: il se fourre aussi dans les replis des autres parties du corps où il agit de même: mais comme ces endroits ne sont pas si sensibles ni si dangereux que les oreilles, il n'y fait pas tant du mal: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

On en met infuser dans de l'huile, & on fait bouillir l'infusion comme quand on prépare l'huile des vers: on se sert de cette huile pour fortifier les nerfs dans les mouvemens convulsifs, on en frotte les temples, le poignet, les émonctoires.

On estime les perce-oreilles pour la sourdité étant sechez, pulverisez, mêlez avec de l'urine de lièvre, & introduits dans l'oreille.

Forficula, parce que la queue de cet insecte est formée en forcettes ou ciseaux qu'on appelle du même nom.

Auricularia, parce qu'il cherche les oreilles pour s'y introduire.

Mordella à mordendo, parce qu'il serre avec le bout de sa queue comme s'il mordoit.

Vellicula à velicando, parce qu'il pince & picorte.

Vertus.
Huile
de Perce-
oreille.

Etimologies.

FORMICA.

Formica, en François, *Fourmi*, est un petit insecte connu de tout le monde. Il y en a de plusieurs espèces: les unes sont rouges, les autres sont noires, les autres de couleur obscure, les autres grises, les autres sont ailées, les autres ne le sont point: leur tête est garnie de deux cornes brunes, de deux yeux noirs, d'un bec armé de deux dents, leur corps est comme divisé par douze anneaux: elles muent & changent de peau de tems en tems, elles ont chacune six jambes veluës, à l'extrémité desquelles sont des pieds composez chacun de deux ongles ou pincés: elles amassent pendant le Printems, l'Été & l'Automne, ce qu'elles peuvent attraper, comme des grains de blé, de la semence de Pavot, des parcelles de fruit qu'elles portent dans leur retraite sous terre, pour leur servir de nourriture en Hyver. On raconte beaucoup d'autres merveilles, touchant leur prévoyance, leur agilité, & leur travail, lesquelles il seroit trop long de rapporter ici. Elles font en hyver des œufs ou des petits vers, lesquels éclosent & se transforment au Printems en Fourmis: elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Les meilleures sont les plus grosses qui habitent sous des arbres résineux, Choix. & qui sentent l'aigre.

Elles restaurent les esprits, elles excitent la semence, elles guérissent la lépre, elles desséchent: elles sont bonnes pour la sourdité.

Fourmi.

Vertus.

Fourmis ailées.

Fourmis blanches.

On voit dans les Indes plusieurs especes de Fourmis, comme les Fourmis ailées, qui font la gomme lacque; elles sont grosses comme nos mouches ordinaires. Le Pere Louïs le Conte Jesuite, dans ses nouveaux Memoires sur l'Etat present de la Chine, en parlant des petits insectes des Indes, dit que les Fourmis blanches s'y trouvent partout, quelque soin qu'on prenne de les détruire. Elles sont, dit-il, celebres par l'incommodité qu'elles causent, & par leurs proprietes naturelles; elles sont très-petites, d'une substance molle, blanche, & quelquefois un peu roussie: elles se multiplient à l'infini; & quand elles se sont emparées d'une maison ou d'un appartement, il n'y a que les Fourmis noires qui les en puissent chasser. Elles ont les dents si aiguës & si penetrantes, qu'elles percent dans une nuit non-seulement les plus gros balots, les draps, la laine & toutes les autres étoffes, mais encore les cabinets & les armoires, dont le bois vient en peu de jours tout vermolu. Elles gâtent même le fer, le cuivre & l'argent, sur lesquels on voit souvent les traces & les vestiges de leurs petites dents. Néanmoins il y a bien de l'apparence que cet effet vient encore plus de la qualité particuliere de leur salive qui est une espece de dissolvant, & qui agit alors à peu près comme l'eau forte fait ici sur nos métaux.

Fourmis de visite.

Quelques voyageurs rapportent qu'à Paramaribo, Colonie Hollandoise dans la Province de Surinam, il y a des Fourmis que les Portugais appellent *Fourmis de visite*, elles marchent en troupe: lorsqu'on les voit venir, on ouvre tous les coffres & les armoires qui sont dans les maisons, elles y entrent, & en exterminent les rats, les souris, & tous les autres animaux nuisibles; on voudroit les voir tous les mois, mais elles demeurent quelquefois jusqu'à trois années sans paroître.

Etimologies.

Formica, quod micas ferat; car cet insecte amasse des miettes ou parcelles de plusieurs choses, & il les emporte pour sa nourriture.

F R A G A R I A.

Fragaria, Ger. Raii hist.
Fragaria, C. B. Pit. Tournefort.
 Park.
Trifolium, aliis Fragaria, Brunf.

Fragaria ferens fraga alba & rubra, J. Baub.
Fragula, Cord. hist.
Fragum & trifolium fragiferum, Tab.

En François, Fraizier.

Fragum, Fraize.

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs pedicules ou queues menuës, longues, veluës, portant les unes chacune trois feuilles, les autres des fleurs. De plus, elle jette certains fibres ou filamens qui serpentent à terre, qui y prennent racine en plusieurs endroits, & qui multiplient leur espece. Ses feuilles sont oblongues, moyennement larges, dentelées, crenelées tout au tour, veinées, veluës, vertes en dessus, blanchâtres en dessous: ses fleurs sont attachées quatre ou cinq à un même pedicule; elles sont composées chacune de plusieurs feuilles disposées en roses blanches, comprises dans un calice découpé en dix parties. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit rond, ou ovale, plein de suc, ayant à peu-près la figure d'une meure de Renard, de couleur verte au commencement, puis blanche, & enfin rouge quand il est meur; d'une odeur agréable, & d'un goût doux, vineux & delicieux; il contient des semences menuës: on appelle ce fruit en Latin *fragum*, & en François, Fraize. Il meurit quelquefois blanc; sa racine est oblongue, fibreuse, de couleur brune ou noirâtre. Cette plante croît aux lieux sombres, dans les bois. On la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup de sel volatil.

Vertus.

La feuille & la racine du Fraizier sont aperitives par les urines, & un peu astrigentes par le ventre.

La

DES DROGUES SIMPLES. FR¹ 353

La Fraize contient beaucoup de phlegme, d'huile exaltée & de sel essentiel. Elle humecte, elle fortifie le cœur & le cerveau; elle pousse par les urines & par la transpiration; elle purifie le sang, elle résiste au venin.

Fragaria vient de *fragare*, sentir bon, parce que les Fraizes ont une odeur agréable & réjouissante. Etimologies.

Trifolium tragiferum, parce que les feuilles du Fraizier naissent trois à trois sur une queue comme celle du Trefle.

F R A M B O E S I A.

Frambæsia, en François, *Framboise*, est une espece de Meure de Renard cultivée, ou un fruit plus gros que la Fraize, rond, un peu velu, composé de plusieurs bayes entassées & jointes les unes aux autres, de couleur ordinairement rouge, d'une odeur réjouissante, fort agréable, pleine d'un suc doux & vineux, renfermant chacune une semence. Ce fruit naît sur une espece de ronce appelée. Framboise.

Rubus idæus, Ger. Park.

Rubus idæus spinosus, C. B. P. Tournefort.

Rubus idæus spinosus fructu rubro, J. B. Raii hist.

En François, *Framboisier*.

C'est un Arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur d'un homme, ses branches sont tendres, vertes, moëlleuses, garnies de petites épines qui ne sont guères piquantes; ses feuilles sont semblables à celles de la ronce ordinaire, mais plus tendres, plus molles, vertes-brunes en dessus, blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont chacune à cinq feuilles, blanches, disposées en rose, & soutenues par un calice découpé; sa racine est longue, serpentante, & se divisant en plusieurs branches. On cultive cet arbrisseau dans les Jardins.

La Framboise contient beaucoup de phlegme & d'huile en partie exaltée, & du sel essentiel.

Elle fortifie le cœur & l'estomac, elle humecte, elle purifie le sang, elle donne bonne bouche, elle rafraîchit. Vertus.

Sa fleur est propre pour les inflammations des yeux, pour les erisipelles, pour fortifier l'estomac.

Ses sommitez & ses feuilles sont détensives & moins astringentes que celles de la ronce ordinaire; elles sont propres pour les gargarismes, dans les maux de la gorge & des gencives.

Frambæsia, vient de *fragare*, sentir bon, parce que la Framboise rend une odeur merveilleuse. Etimologies.

On appelle le Framboisier *Rubus idæus*, parce que c'est une espece de ronce qui croissoit autrefois abondamment sur le Mont-Ida, & aux environs.

F R A N G U L A.

Frangula, Dod. P. Tournefort.

Frangula, sive *alnus nigra baccifera*, Park.

Alnus nigra baccifera, C. B. J. B. Raii histor.

Alnus nigra, sive *frangula*, Ger.

Avornus, Crescentio.

Est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de neuf ou dix pieds, grosses comme le pouce, droites, se divisant en plusieurs rameaux; son écorce est noire en dehors, jaune, safranée en dedans. Elle couvre un bois blanc & fragile qui renferme certaine moëlle roussâtre; ses feuilles sont semblables à celle de l'Aune ou du

Y y

Cerisier, mais un peu plus rondes & plus noirâtres les fleurs sont petites, à plusieurs feuilles blanches, disposées en rond dans les échancrures du calice, qui est un godet évasé & découpé en pointe. Ces fleurs sont suivies par des bayes rondes, molles, de couleur verte au commencement, puis rouge, & enfin noire, divisées chacune par une maniere de fente qui les fait paroître comme composées de deux bayes unies ensemble; elles renferment chacune deux ou trois semences plates. Cette plante croît dans les bois humides; sa seconde écorce, & principalement celle de sa racine, est en usage dans la Medecine: elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle purge les serositez par haut & par bas; on s'en sert pour l'hydropisie, principalement chez les payfans. La dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes. On l'employe aussi dans les onguens pour la gale.

Etimologie. On dit que ses feuilles donnent beaucoup de lait aux vaches qui en mangent. *Frangula* à *frangendo*, parce que le bois de cet arbrisseau est facile à rompre.

F R A X I N E L L A.

<p><i>Fraxinella</i>, Cluf. hist. Dod. Ger. Pit. Tournef.</p> <p><i>Fraxinella officinis dictamnus</i>, J. Bauh. Raii. hist.</p>	<p> </p>	<p><i>Dictamnus albus vulgo sive fraxinella</i>, C.B.</p> <p><i>Dictamnium album</i>, nonnullis <i>pumila fraxinus</i>, Matth. Lac.</p> <p><i>Dictamnus putatus</i>, Brunf.</p>
--	----------	---

En François, *Fraxinelle*.

Est une plante dont les tiges croissent à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, velues, rougeâtres, remplies de moëlle, revêtues de feuilles semblables à celles du Frêne, mais plus petites, rangées par paires le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille; ses fleurs naissent aux sommités des tiges, belles, grandes, disposées en maniere d'épi, composées chacune de cinq feuilles, de couleur blanche tirant sur le purpurin, & rayées d'un purpurin plus foncé, accompagnées de huit ou dix étamines courbes, purpurines, d'une odeur forte.

Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit composé de plusieurs graines qui renferment des semences un peu plus grosses que celles du *Milium Solis*, ovales, pointues par un bout, noires, luisantes; ses racines sont longues, un peu moins grosses que le petit doigt, blanches, d'une odeur assez forte, un peu ameres au goût. Cette plante croît aux pays chauds, dans les forêts de Provence, du Languedoc, en Italie; sa racine est en usage dans la Medecine: on nous l'envoie seche.

Choix. On doit la choisir recente, bien nourrie, grosse, blanche par tout, bien mondée. *Dictam blanc.* C'est ce que nous appellons *Dictam blanc*, ou racine de *Dictam*: on devroit prononcer *Diptam*, pour distinguer cette drogue d'avec le *Dictam* de Crete. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est cordiale & alexitaire, elle resiste au venin, elle fortifie le cerveau & l'estomac; elle est aperitive, elle tue les vers: elle est propre pour l'épilepsie, pour la peste.

Etimologie. *Fraxinella* à *fraxino*, *Frêne*, parce que les feuilles de cette plante ressemblent à celles du Frêne.

F R A X I N U S.

<p><i>Fraxinus</i>, Brunf. Trag.</p> <p><i>Fraxinus excelsior</i>, C. B. Pit. Tournefort.</p>	<p> </p>	<p><i>Fraxinus vulgatiore</i>, J. B. Raii. hist.</p> <p><i>Fraxinus vulgaris</i>, Park.</p> <p>En François, <i>Frêne</i>.</p>
---	----------	---

Est un arbre grand, gros, droit, rameux, couvert d'une écorce unie, cendrée, verdâtre: son bois est dur, uni, blanc, ses feuilles sont oblongues, rangées par paires

le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille, dentelée, d'un goût un peu amer & âcre. Ses fleurs sont des étamines disposées en grappes qui naissent avant les feuilles, & qui se dissipent en peu de tems: il leur succede un fruit ou une follicule membraneuse, oblongue, formée en langue d'oiseau, plate, fort deliée dans sa pointe, renfermant dans la base une semence oblongue & presqu'ovale, aplatie, blanche, moëlleuse, d'un goût âcre, & amer: elle ne meurt qu'en Automne.

On appelle ce fruit *Ornithoglossa*, ab *avis*, avis, & *ὄρνιθον*, *lingua*, comme qui diroit *Langue d'oiseau*: ses racines sont grandes, & elles s'étendent beaucoup à fleur de terre. Cet arbre croît aux lieux humides, aux bords des rivières, vers les prez, où il profite davantage qu'aux lieux secs; il convient beaucoup de sel & d'huile.

Ornithoglossa.
Etimologie.

La seconde écorce de ses branches & son fruit, sont fort aperitifs; on les emploie dans les maladies de la ratte, dans les fièvres intermittentes.

Seconde écorce du Frêne.

Fraxinus à frago, *flecto*, vel à *frangosis locis*, parce que cet arbre se plaît aux lieux rudes: ou bien *fraxinus à φράξις*, *sepimentum*; parce qu'on se sert du Frêne pour faire les hayes: on l'appelle en Grec, *μελίσα*.

Vertus.
Etimologie.

F R I N G I L L A.

Fringilla, seu *Frigilla*, en François, *Pinçon* ou *Cassenois*, est un fort petit oiseau de couleurs différentes, assez connu; il fait son nid au haut des arbrisseaux & sur les branches les plus basses des arbres: le froid l'engourdit & le fait prendre aisément; son ramage est agréable, on dit que son chant du matin présage la tempête: il se nourrit de vermisseaux, de graines; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Fringilla.
Pinçon.
Cassenois.

On l'estime propre pour l'épilepsie.

Fringilla & Frigilla à frigere, avoir froid, parce que ce petit oiseau est fort susceptible du froid.

Vertus.
Etimologie.

F R I T I L L A R I A.

Fritillaria vulgaris, Park. Raii. hist.

Fritillaria praecox purpurea variegata,

Meleagris sive Fritillaria dilutior & saturatior J. B.

C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Fritillaire*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, grêle, ronde, lisse, de couleur verte tirant sur le purpurin ou sur le noir, fongueuse en dedans, portant six ou sept feuilles rangées sans ordre, médiocrement longues, étroites, creuses, ressemblantes à celles de la Barbe du Bouc, d'un goût tirant sur l'aigre: son sommet ne soutient ordinairement qu'une fleur, quelques fois deux, rarement trois. Cette fleur est belle, grande, composée de six feuilles qui sont disposées en maniere de cloche, panachée, marbrée comme par tablettes, ou en façon de Damier, de diverses couleurs purpurine, incarnate, rouge, blanche, très-agréable à la vûë. Lorsque cette fleur est passée il paroît un fruit oblong, anguleux ou triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences très-aplaties, pâles. Sa racine est bulbeuse, solide, blanche, sans tuniques, composées de deux tubercules charnus comme à demi spheriques, ayant en dessous plusieurs fibres. Cette plante differe de la Tulipe par sa fleur & par sa racine: elle est recherchée par les Fleuristes; elle croit dans les prez, & on la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Sa racine est digestive, rémollitive, résolutive.

Fritillaria à Fritillo, Damier, à cause que la fleur de cette plante est marbrée en Echiquier comme un Damier.

Vertus.
Etimologie.

Meleagris, à cause que sa fleur est émaillée de diverses couleurs, comme les plumes d'un oiseau du même nom, qui est la Perdrix de Barbarie ou de Guinée.

F U C U S.

Bourdon. *Fucus*, en François, *Bourdon*, est une mouche guespe faite comme l'Abeille, mais plus grosse, armée ordinairement d'un aiguillon fort subtil, qui, quand il pique, fait tuméfier la chair avec une douleur très-poignante & très-sensible. On trouve des Bourdons qui n'ont point d'aiguillon, on appelle ceux-là *Bourdons imparfaits*. Cette espece de mouche ne travaille à rien, & elle vit du travail des Abeilles, car elle mange leur miel; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Elle est propre pour faire croître les cheveux; on la fait secher & on la met en poudre sur la tête.

Etimologie. *Fucus*, signifie, *fard*, *tromperie*; on a donné ce nom à cette mouche, parce qu'elle contrefait la mouche à miel: on l'appelle en François, *Bourdon*, à cause du bourdonnement qu'elle fait en volant.

F U C U S.

Fucus est un genre de plante qui naît au fond des eaux; il y en a de plusieurs especes; je rapporterai ici une des principales.

Fucus maritimus, vel *quercus maritima vesiculas habens*, C. B. Pit. Tourn. | *Fucus sive Alga marina latifolia vulgarissima*, Raii hist.

Quercus marina, Clus. Ger. Park. | *Fucus marinus primus*, Dod.

Est une plante qui pousse premièrement plusieurs petites tiges plates, étroites, mais qui s'élargissent peu à peu en croissant, & qui se divisent en petits rameaux, portant certaines feuilles larges, oblongues, ayant quelque ressemblance avec celles du Chêne, mais plus petites, attachées avec leurs tiges par une substance tenace, pliante, membraneuse, ordinairement lissées, mais quelquefois velues, ou couvertes d'un poil menu, mousséux en un côté seul, tantôt aux deux côtez ou de toutes parts: il s'y élève aussi des tubercules vuides, en forme de bulles ou de vessies, quelquefois oblongues, d'autrefois rondes, tantôt plus grosses, tantôt plus petites. Cette plante est souvent basse, mais elle croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un pied & demi: pendant qu'elle est récemment cueillie, elle a une vilaine couleur jaune, verdâtre; mais si on la fait secher, elle devient noire, principalement celle qu'on a tirée des rivages sablonneux de la mer; on ne l'employe point en Medecine, on dit qu'on s'en servoit autrefois pour la teinture.

F U L I C A.

Pullus aquaticus. *Fulica*, Jonst. *Mergus niger* & *pullus aquaticus* Alberti. En François, *Foulque*.

Est un oiseau aquatique gros comme une poule ordinaire, noir par tout & principalement à la tête & au cou. Le devant de sa tête est de figure ovale, sans plumes, mais couvert d'une pellicule blanche, représentant la crête d'une poule: sa langue est plus molle que celle de la poule; il a aux pieds des membranes noires, larges, disjointes: il marche gravement, se tenant droit sur ses pieds; mais il court legerement; il se plaît dans les marais, dans les étangs; il se nourrit d'herbes & de semences; il fait son nid à terre; & il pond en été des œufs. Il est bon à manger, sa chair a un peu le goût marécageux, mais d'ailleurs il est succulent & agréable; cet oiseau est une espece de poule d'eau qui tient plus de la chair que du poisson. Sa graisse est resolutive & anodine.

Diabolus marinus. Il y a une espece de Foulque de mer, ou une Macreuse, qu'on appelle *Diabolus marinus*, ou *Diable de mer*, à cause de sa grande noirceur.

Etimologie. *Fulica* à *Fuligine*, luye, parce que cet oiseau est noir comme de la luye.

F U L I G O.

Fuligo, en François, *Suye*, est la partie la plus huileuse & la plus volatile *Suye*. des matieres combustibles, qui étant poussée par le feu, s'exhale en fumée, & se condense contre les parois des cheminées, à mesure qu'elle reçoit du rafraichissement, & qu'elle perd de son mouvement. Elle se trouve tantôt en masse, tantôt en poudre, de couleur noire, d'un goût fort amer, & d'une odeur desagréable: elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

* La *suye* des cheminées de cuisine doit être préférée aux autres, parce que comme on a fait cuire des viandes dans ces cheminées la *suye* qu'on en tire doit être plus empreinte de sel volatil, que celle que l'on trouve dans les cheminées où l'on n'a fait brûler que du bois ou du charbon.

Elle est fort détersive, on l'employe dans les onguens pour la teigne, pour la galle inveterée: on en applique au poignet pour guerir la fièvre intermittente. On en fait prendre aussi par la bouche pour l'épilepsie: la dose en est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. *Vertus.*

Les teinturiers se servent de la *suye* de cheminée pour la teinture des draps. *Etimologie.*
Fuligo, *δυσμύς*, *fumus*, parce que la *suye* est une fumée condensée.

F U M A R I A.

Fumaria, Trag. Matth.

Fumaria vulgaris, J. Bauh. Park.
Raii. hist.

Cappos Lob.

Fumus terra, Brunf. Cam.

Fumaria officinarum & Dioscoridis,
C. B. Pit. Tournef.

Fumaria purpurea, Ger.

En François, *Fume - terre*,

Est une plante fort commune, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, quarrées, vuides, de couleur en partie purpurine, en partie verte-blanchâtre: ses feuilles sont découpées menu, attachées à des queuees longues, anguleuses, de couleur de verd de mer. Ses fleurs sont assemblées comme en épi, petites, composées chacune de deux feuilles, ordinairement purpurines ou violettes pâles, mais quelquefois tout-à-fait blanches. Lorsque la fleur est passée, il paroît une capsule membraneuse, ronde ou oblonge, laquelle renferme une ou deux graines menuës, rondes. Sa racine est mediocrement grosse, blanche, garnie, de quelques fibres. Toute la plante est un peu amere & de mauvais goût: elle croit dans les champs, dans les vignobles, dans les jardins; elle contient beaucoup de sel essentiel d'huile & de phlegme.

Elle purifie le sang; elle excite l'urine; on l'employe dans les maladies de la ratte, pour le scorbut, pour la gratelle. *Vertus.*

Fumaria à fumo, parce que le suc de cette plante étant mis dans les yeux, leur fait jetter des larmes comme la fumée. *Etimologie.*

F U N G U S.

Fungus, en François, *Champignon* ou *Potiron*, est un genre de plante sans feuilles, sans fleurs & sans semences apparentes; il pousse un pedicule court, gros, fongueux, qui soutient un chapiteau épais, charnu, spongieux, arondi ou aplati, ou pointu, feuilleté, quelquefois garni en dessous de plusieurs fistules assemblées comme en tuyau d'orgue. *Champignon.*

Il y a beaucoup d'especes de Champignons; ils naissent en peu de tems sur la terre, sur le fumier, sur les arbres, sur les arbrisseaux, dans les prez; ils different dans

Y y iij

leurs principes & dans leurs qualitez ; mais ils contiennent tous en général beaucoup d'huile & de sel volatil & fixe.

* Quoique les Champignons soient fort en usage dans les alimens , on en a vû des effets bien funestes , car à quelques - uns , ils ont causé de grandes maladies & à d'autres la mort , c'est pourquoi il est très - nécessaire de sçavoir distinguer les bons d'avec les mauvais ; les bons ou salutaires sont ceux qui prennent leur accroissement dans la seule durée d'une nuit sur des couches de fumier ; ils doivent être d'une grosseur mediocre à peu près comme une chateigne , charnus , bien nourris , blancs en dessus , rougeâtres en dessous , de consistance assez ferme , mais se rompant facilement , moëlleux en dedans , d'une odeur & d'un goût agréable.

Vercus. Ils sont nourrissans , fortifiens , restaurans , ils excitent l'appetit , ils donnent de la vigueur & excitent de la joye.

Les Jardiniers de Paris ont trouvé le moyen de faire croître de ces Champignons pendant tout le cours de l'année , & ils les cueillent tous les matins : ceux qui voudront être instruits plus particulièrement de leur naissance & de leur culture , pourront lire les observations qu'en a donné M. Tournefort dans l'Histoire de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1707. pag. 58.

Les Champignons mauvais & pernicieux sont ceux qui ayant demeuré trop long-tems sur la terre sont devenus noitâtres , ou bleus , ou rouges ; en ceux - là les parties salines & acides s'étant trop exaltées , ils deviennent corrosifs dans l'estomac , lorsque la digestion commence à se faire , & en même tems ils se gonflent , & donnent beaucoup d'oppression au malade : le plus prompt & le meilleur remede qu'on puisse faire en cette occasion , est de donner de l'Emétique au malade dès qu'on s'est apperçu de l'accident , afin de décharger l'estomac autant qu'on peut de ces Champignons mauvais , & de pouvoir ensuite combattre l'impression qu'ils ont faite par des sels volatils alkalins ou autres remedes absorbans & adoucissans , je me sers en pareille occasion de l'esprit volatil , huileux , aromatique.

Les germes des Champignons sont des petits filets blancs , dont les extrémités superieures se grossissent & s'étendent en Champignons : Monsieur Marchand le Pere fut le premier qui fit voir en l'Academie Royale des sciences en l'année 1678. cette premiere formation dans des crottes de cheval moisie.

On trouve aussi sur les rochers des Champignons petrifiés , qu'on appelle Champignons de mer.

Champi-
gnons pe-
trifiés , ou
Champi-
gnons de
mer
fait cu-
rieux.

J'ai vû à l'égard des Champignons un fait bien extraordinaire : Un jeune enfant de Paris malade du rachitis , avoit les jambes tortues , on y mit des éclisses pour tacher de les redresser ; mais le Chirurgien qui le pansoit fut bien étonné de trouver sous les bandes un bon nombre de Champignons gros comme le bout du doigt , il ôta ces Champignons , il raccommoda les éclisses & le bandage , il retourna le panser vingt-quatre heures après , il trouva encore à la même place autant de Champignons ; il continua tous les jours à le pancer , & il retira plusieurs jours de suite des champignons. Cette grande production en un lieu où l'on devoit si peu l'attendre , fut la matiere d'un grand raisonnement chez les Phisiciens. On nous proposa la question chez Monsieur l'Abbé Bourdelot où l'on faisoit alors des conferences de Physique ; & après avoir été convaincus de la verité du fait par la vûe & par l'attouchement , nous trouvâmes la veritable raison : C'est que les éclisses qu'on avoit appliquées autour des jambes de l'enfant étoient d'un bois de pommier où les Champignons naissent facilement , & dans lequel il y avoit apparemment de la semence de Champignon ; car quoi qu'il ne paroisse point de semence sur ce genre de plante , il ne faut pas conclure qu'il n'y en ait

point, la semence du Champignon doit être si menue & si fine qu'on ne peut pas l'appercevoir; il arrivoit donc que la chaleur de l'enfant qui étoit emmaillotté, & son urine qui abreuvoit souvent les éclisses, développoient les semences des Champignons, les rarefioient & les faisoient éclore & pousser leur plante en vingt-quatre heures, comme ont coûtume de croître les champignons.

Fungus à funus & ago, comme qui diroit, je fais les funeraillles ou je donne la mort, car beaucoup de personnes sont mortes pour avoir mangé des Champignons. Etimologie.

FUNGUS CAMPESTRIS ESCULENTUS.

Fungus campestris, albus superne, inferne rubens, J. B. Raii, hist. Pit. Tournefort.

Fungi vulgatissimi esculenti, Lob. Icon.
Fungus esculentus 12. Park.
Fungus pileolo lato & rotundo, C. B.

Est le champignon ordinaire qu'on employe dans les ragoûts; il croît sur son pedicule premierement rond en bouton, ensuite il s'élargit & s'agrandit peu à peu en chapiteau, charnu, spongieux, blanc en dessus, rougeâtre en dessous, tendre, facile à rompre, d'une odeur agréable & d'un bon goût, il croît naturellement dans les champs, mais les meilleurs Champignons & les plus surs pour la santé, sont ceux qui naissent & croissent en une nuit sur des couches de fumier, où les Jardiniers ont trouvé le moyen d'en faire venir toute l'année. Si le Champignon passe trop de tems sur la terre il devient un poison mortel à cause d'une fermentation qui s'y est faite; il contient beaucoup d'huile & du sel volatil. Il nourrit, il restaure, il excite la semence, étant mangé. Champignon ordinaire, Champignons cultivatez, Vertus.

FUNGI VERNI ET ESCULENTI.

Fungi verni & esculenti, J. B.

En François, *Moufferon*.

Moufferon

Est un petit champignon gros comme un petit pois, odorant & fort bon à manger, son pedicule est court, garni de fibres, son chapiteau est rond, charnu, spongieux, blanc; il croit enveloppé dans de la mousse, c'est pourquoy on l'appelle Moufferon, on en trouve au Printems aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres, entre les épines, dans les prez; il en revient tous les ans au même lieu, d'où l'on l'a tiré, la terre sur laquelle il naît est grise: ce Champignon a une odeur agréable & il est délicieux à manger; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il est nourrissant, restaurant, fortifiant, excitant la digestion & la semence, c'est un excellent ragoût étant bien apprêté. Vertus.

Fungi verni, parce que cette espece de Champignon ne se trouve qu'au printems. Etimologie.

FURFUR.

Furfur, en François, *Son*, est la partie corticale la plus maigre, la plus grise & la plus grossiere du froment qui se separe & qui demeure sur le crible après qu'on a passé la farine. Le son contient du sel essentiel & de l'huile.

Il est détersif & adoucissant, on s'en sert pour les maladies de la poitrine, pour les rhumes inveterez. On en fait une maniere de tizane qu'on appelle Eau de son; laquelle on donne à boire un peu chaude au malade; on l'employe aussi en lavemens, & l'on en fait des cataplasmes avec de la bierre & de l'urine pour appaiser les douleurs de la goutte. Vertus. Eau de son.

* On fait en tems de famine du pain de son, mais il n'est guere nourrissant. Pain de son.

Les Maréchaux font boire à leurs chevaux pour les rafraichir une décoction de son qu'ils appellent Eau blanche. Eau blanche des Maréchaux.

Le blé qui a été rongé par les Charençons, ne rend ordinairement guere autre chose que du son: il étoit appelé autrefois *Bran*.

Le son pour être bien détersif & un peu astringent, doit avoir été épuisé autant qu'on aura pû de sa farine, & on l'appelle alors *Furfur macer* ou *Leptopyron*.

Les Teinturiers se servent d'une décoction de son faite dans de l'eau commune, & coulée pour donner une maniere de colle à leur teinture.

Furfur à far, blé, froment, parce qu'on tire le son du froment.

Leptopyron ex λεπτός, tenuis, macer & πυρον; *furfur*, comme qui diroit *furfur macer*, son maigre, ou privé de farine.

Charens sont des petits vers qui rongent le blé.
Furfur macer.
Leptopyron.
Etimologies.

F U R O.

Furo, *Furnus*. *Furunculus*. *Furectus*. *Mustela sylvestris*. *Viverra*.

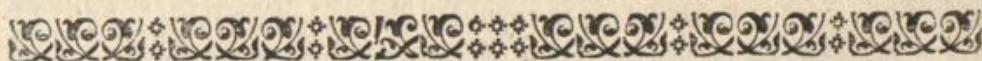
En François, *Furet*.

Est un petit animal à quatre pieds, un peu plus grand qu'une Bellete ordinaire, long, délié, fort agile & toujours en mouvement, cherchant & furetant par tout; il a les yeux jaunes, & vifs, la couleur de son corps est ordinairement rougeâtre sur le dos, noire sous le ventre, jaune aux côtez; ses pieds sont petits. On trouve cet animal principalement en Afrique, il se nourrit de miel, de poisson, de petits chiens, de petits lapins, de pigeons. On se sert du Furet, pour dénicher les lapins de leur taniere; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Sa chair est bonne contre les morsures des serpens, pour résoudre, pour exciter l'urine.

Fiente. Sa fiente est résolutive.

Etimologie. *Furo*, *furnus*, *furunculus*, *furectus*, à φύρα, misceo, confundo, parce que le furet mêle, brouille & confond tout dans les lieux où il s'introduit.



G

G A G A T E S.

Gagates, en François, *Geeft*, ou *Jays* ou *Jayet*, est une pierre bitumineuse, dure, noire, unie, qui se trouve en plusieurs endroits de l'Europe, comme en Allemagne, en Suede, en Provence, en Irlande, dans les mines pierreuses, entre les rochers; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil penetrant.

Quelques-uns croient que le Jays est un succin dont les parties volatiles ont été séparées par les feux souterrains, & que de là vient le *Petrolæum*.

Choix. Il faut choisir le Jays net, dur, d'un beau noir luisant.

Vertus. Il discute, il amollit, il chasse les vents, il abat les vapeurs; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Etimologie. Le nom de *Gagates*, vient de *Gaga*, riviere & ville de Lycie, d'où l'on tiroit autrefois le Jays.

G A L A C T I T E S.

Galactites. *Lenca*. *Leucographia*.

Lenca. Est une pierre grise, ou de couleur cendrée, d'un goût doux, qui jette un suc laiteux quand on la pulverise, on la trouve en plusieurs montagnes de Saxe & d'Allemagne, & dans plusieurs rivières.

Vertus. Elle provoque le lait aux nourrices, elle excite la memoire, on en mâche pour faire cracher, elle est propre pour les fluxions & les ulceres des yeux.

Galactites