



M

M A B O U J A R A D I X .

Massues
des Sauvages
de l'A-
mérique.

M *Abouja radix*, C. Biron, est une racine de l'Amerique dont les Sauvages font des massues avec lesquelles ils s'arment pour attaquer leurs ennemis & pour se defendre; cette racine est longue, grosse, compacte, plus dure, & plus pesante que le bois de fer, de couleur noire, toute garnie de nœuds gros comme des Chateignes; chaque massue est de la longueur d'environ trois pieds & de la grosseur d'un très-gros bâton; l'arbre d'où l'on tire cette racine n'est pas commun; on en trouve sur le haut de la montagne de la soufriere à la Guadeloupe, elle est fort estimée quand elle a une figure de massue.

Etimolo-
gie.

Mabouja, signifie chez les Ameriquains, le diable: ils ont donné ce nom à cette racine, comme pour dire racine du diable, parce que quand ils en sont armez ils croient avoir la force du diable, ou être très-redoutables.

M A C H A - M O N A .

Calbasse
de Guinée,
Calbasse
d'Afrique.

Macha-mona, C. Biron. En François, *Calbasse de Guinée* ou *Calbasse d'Afrique*.

Est un fruit de l'Amerique qui a la figure de nos Callebasses, long d'environ un pied, & de six pouces de diametre; son écorce est ligneuse & très-dure, on en pourroit fabriquer des tasses & d'autres utensilles comme on fait avec le cocco; le dessus de cette écorce est velouté, verdâtre; le dedans de ce fruit est divisé par côtes, comme le melon l'est par dehors; ces côtes sont séparées par des filamens qui en attachent la chair à la partie interieure de l'écorce, & ces filamens partent de la circonférence & se terminent au cœur du fruit; sa chair est de la même couleur que le dedans de la citrouille, mais au lieu que dans nos citrouilles, les graines sont abondantes, & toutes au cœur du fruit, au contraire dans le Macha-mona il y a peu de semences qui sont repandues dans toute la substance, fort enveloppées dans la chair, & éloignées les unes des autres; ce fruit naît à un arbre haut & gros pour le moins comme nos plus grands chênes; sa feuille est épaisse & plus grande que celle du maronnier d'Inde, il croît aux îles de l'Amerique: son fruit est attaché à l'arbre par une queue qui n'est autre chose que tous les filamens du dedans, lesquels s'y réunissent; ou si l'on le veut, ils partent de cette queue & se divisant, ils vont tapisser l'écorce du fruit en dedans & se partagent en côtes.

Vertus.

Quand ce fruit est mûr, sa chair a un goût aigrelet, un peu stiptique; on le trouve délicieux dans les pays chauds; on en prépare une liqueur dont on use comme de limonade pour se rafraichir; on en donne aux malades pour le cours de ventre; si l'on fait sécher cette chair, elle aura un goût aussi agreable que celui du pain d'épice de Reims: les esclaves en font de la bouillie avec de l'eau, sa qualité est absorbante: Les femmes d'Afrique se servent de cette chair pour faire cailler le lait, comme on se sert ici de la pressure.

Vertus.

Ses semences sont grosses comme des petits pignons, & de la figure d'un rein, de couleur de Châteigne; elles renferment chacune une amande beaucoup plus délicate au goût que nos amandes douces.

Etimolo-
gie.

Macha-mona, c'est-à-dire, en langage du pays, manger des oiseaux; on a donné ce nom à la calbasse de Guinée, parce que les oiseaux qui ont le bec fort & robuste, entament l'écorce de ce fruit pour en manger la chair, dont ils sont fort friands.

Macocquer, sive Macaquuer Virginiensis, Cluf. | *Pepo Virginianus*, C. Bauh.

Est un fruit de la Virginie en Amerique, rond ou ovale, ressemblant à une courge ou à un melon : son écorce est dure, polie, de couleur brune ou rougeâtre en dehors, noire en dedans : il contient une pulpe noire, acide, salée, dans laquelle sont enveloppez plusieurs grains rouges-bruns, ayant la figure d'un cœur, & remplis d'une moëlle blanche. Les Indiens retirent la pulpe & les grains de ce fruit par un petit trou qu'ils font à l'écorce ; puis l'ayant rempli à demi de petits cailloux, ils le bouchent & ils l'agitent afin qu'il fasse du bruit ; c'est un divertissement pour eux dans les tems de jouissance.

L'écorce de ce fruit est astringente.

MADREPORA.

Madrepore, en François, *Madrepore*, est une plante qui naît pétrifiée dans la mer, & qui n'est différente du corail qu'en ce que ses branches sont percées de plusieurs trous disposez assez souvent en étoile. Sa couleur est ordinairement blanche, quelquefois grise, quelquefois rouge, marquée de blanc. Il y en a de beaucoup d'espèces rapportés par Imperatus, par Gaspard Bauhin, & par Pit. Tournefort.

La première est appelée *Madrepore Imperati*, sive *Corallis affinis*, *Madrepore stellata*, C. B.

La seconde est appelée, *Madrepore ramosa Imperati*, sive *Corallis affinis*, *Madrepore ramosa*, C. B.

La troisième est appelée, *Madrepore sive millepore*, Pit. Tournefort, sive *millepore Imperati*.

La quatrième est appelée, *Madrepore vulgaris*, Pit. Tournefort, sive *Corallium album fistulosum*, Imper.

La cinquième est appelée, *Madrepore abrotonoides*, Pit. Tournefort, sive *planta saxea abrotonoides*, Cluf.

La sixième est appelée, *Madrepore verrucosa punctata*, Pit. Tournefort, sive *Corallium album verrucosum punctatum*, C. B. sive *Corallium album punctatum*, Imper.

La septième est appelée, *Madrepore alba stellata*, Pit. Tournefort, sive *Corallium album stellatum*, C. B. sive *Corallium stellatum Imperati*.

Quoyque le Madrepore prenne véritablement sa naissance & son accroissement dans la mer, on en trouve quelquefois sur la terre, & même en des lieux élevés & éloignés des eaux : Monsieur Jussieu Professeur Royal en Botanique nous en apporta un en l'Academie Royale des Sciences au mois de Novembre 1709. lequel il avoit trouvé sur la montagne de Chaumont en Normandie, entre Magny & Gisors où il avoit crû ; ce Madrepore étoit poreux, léger, blanc & tout-à-fait semblable au Madrepore vulgaire, ressemblant au corail blanc.

Il est étonnant qu'une matière qui n'a eu vray semblablement son origine que dans la mer se trouve comme dans sa matrice en des lieux qui en sont éloignés & même sur des montagnes : Mais le Madrepore n'est pas la seule production de la mer que nous rencontrons sur la terre, ou dedans la terre ; nous voyons des montagnes & d'autres lieux remplis d'un grand nombre d'espèces de coquillages pétrifiés & qui semblent calcinés par le long-tems qu'elles y ont demeuré. Des dents de poissons, & plusieurs autres parties d'animaux maritimes qui ne peuvent y avoir été portées,

Macaquier en

Vertus.

Madrepore

premiere

espece

Seconde

espece.

Troisième

espece.

Millepore.

quatrième

espece.

Corallium

album fistulosum.

Cinquième

Planta saxea abrotonoides.

Sixième.

Corallium

album verrucosum.

punctatum.

Septième.

Corallium

album stellatum.

Madrepore

trouvé sur

une montagne.

que par des grandes tempêtes & des ouragans, on pourroit même faire remonter cette explication jusqu'au déluge.

Vertus. Toutes ces plantes petrifiées sont alkalines & astringentes ; si on les broye sur le porphyre, & qu'on les fasse prendre par la bouche, elles produiront l'effet du corail.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusques à deux scrupules pour les cours de ventre, pour les hemorrhagies.

M A N A

Mana est une espece de Haran marqué à chaque côté d'une tache ronde, noire ou azurée ou jauné, & quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs différentes : Il naît dans la mer Oceané comme les autres Harans. Il y en a de petits comme le doigt, & d'autres plus grands, mais ils ne passent pas la grandeur de la main ; ils se nourrissent d'alga & d'herbes qu'ils trouvent aux bords de la mer ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil ; ils sont aussi bons à manger que le Haran ordinaire ; on les confit dans de la saumure pour les conserver.

Ils sont apertitifs étant mangez.

Vertus. Leur saumure est propre pour déterger les ulceres fœtides, pour resister à la gangrene ; on en met aussi dans les lavemens pour l'hydropisie.

M A G A L A I Z E.

Magalaize. Maganaize. Magnese. Magne.

Est un mineral brillant, approchant de l'antimoine, mais plus tendre, & plus cassant : il y en a de deux especes ; un gris & l'autre noir. Le premier est fort rare ; on les tire tous deux des carrieres de Piémont.

Usage. La Magnese est employée par les Potiers, par les Emailliers, par les Verriers.

Choix. Il faut la choisir nette, tendre, brillante : elle sert à purifier & à blanchir.

M A G N E S.

Magnes. Lapis Heraclius. Lapis Syderitis. Lapis Nauticus,

En François ; Aimant, Pierre d'Aimant.

Est une pierre minerale, compacte, dure, médiocrement pesante, de couleur noire ou brune, ou bleue obscure, laquelle on trouve dans des mines de fer & de cuivre, La meilleure naît aux Indes & en Ethiopie ; mais on en apporte aussi d'Italie, de Suede, d'Allemagne. Elle a beaucoup de belles propriétés utiles pour les voyageurs, pour les Arts, lesquelles il seroit trop long de rapporter icy : ceux qui en voudront être instruits, pourront lire ce qu'en a écrit M. Regis dans son cours de Philosophie.

L'Aymant le plus estimé est celui qui attire & qui soutient un plus grand poids de fer ; il faut l'armer dans du fer, & alors il aura encore beaucoup plus de force. J'ay vû plusieurs fois une pierre d'Aymant grosse comme une pomme médiocre, attirer & suspendre un pilon de fer qui pesoit vingt trois livres : cette pierre avoit été vendue cent pistoles.

Il y a un grand rapport entre les parties de l'Aimant & celles de l'Acier, comme l'a prouvé M. Joblot par plusieurs experiences ; premierement, parce que l'Aymant peut se convertir en un fer très-pur & très-fin ; en second lieu, parcequ'il se rouille à l'humidité, à peu près de la même maniere que le fer ; en troisieme lieu, parce que le fer sicué d'une certaine façon sur la terre, devient à la longue un Aymant parfait ; en quatrieme lieu en ce que l'Aymant, le fer & l'Acier perdent au feu la vertu magnetique qu'ils avoient ; en cinquieme lieu, en ce que les lames d'acier trempées

trempées communiquent la vertu qu'elles ont reçue de l'Aymant à d'autres lames d'acier ; en sixième lieu on fait peu d'expériences avec l'Aymant qu'on ne puisse faire avec de l'acier bien aymanté.

On demande de la pierre d'Aymant dans les descriptions d'emplâtres destinez pour des playes qui ont été faites par des armes , & où l'on croit qu'il est demeuré quelque morceau de fer ; car l'on s'imagine que l'Aymant qui est entré dans l'emplâtre attirera & fera sortir le fer de la playe : mais quelque bon que fut l'Aymant, il ne pourroit jamais produire cet effet , car premièrement étant pulvérisé subtilement , comme il est nécessaire qu'il soit pour être mêlé dans un emplâtre , il a perdu toute sa qualité propre pour attirer le fer , en ce qu'elle ne consistoit que dans une disposition ou arrangement des pores qui ont été détruits. En second lieu , quand il seroit demeuré à cette pierre pulvérisée quelque vertu d'attirer le fer , elle ne pourroit point agir étant mélangée dans un emplâtre , à cause des matieres visqueuses , gommeuses & résineuses qui le composent : Je ne reconnois donc en l'Aymant qu'on a fait entrer dans les emplâtres qu'une vertu détersive & astringente ; ainsi j'estime qu'il n'est pas besoin de s'embarasser beaucoup pour choisir cette pierre dans toute sa force quand on voudra l'employer en Medecine ; il suffit de prendre de celle que les Droguistes vendent communément , & qu'ils font venir d'Auvergne & de plusieurs autres lieux. Mais de peur qu'on n'y soit trompé , & qu'ils ne vendent une autre pierre à la place de celle de l'Aymant , il faut lui présenter de la limaille de fer , car elle doit l'attirer.

Il y a aussi de l'Aymant blanc, mais il est très-rare , il doit être d'un blanc grisâtre,

pesant , attirant le fer.

Toutes les pierres d'Aymant sont astringentes , elles arrêtent le sang : on ne s'en sert qu'extérieurement.

Magnes à Magnesia , parce qu'on trouvoit autrefois beaucoup d'Aymant dans la Magnésie Province de la Lydie ; ou bien, comme veut Nicander , parce qu'un Berger nommé *Magnes* fut le premier qui la découvrit au Mont Ida , avec le fer de sa houlette & ses soutiliers où il y avoit des clous.

Lapis Heraclius : parce qu'on trouvoit autrefois cette pierre en Heraclée ville de la Magnésie.

Lapis sideritis , à *σίδηρος* , *ferrum* , parce que cette pierre attire le fer.

Lapis nauticus , parce que ceux qui font des voyages sur mer , sont conduits par l'aiguille aymantée.

Aymant , à cause qu'elle semble aimer le fer en s'y attachant si intimement.

M A H A L E B.

Mahaleb , Matth. Cast.

Macaleb , Ang. Lob

Macalep Arabicum, *cerasi sylvestris* genus , Bellon.

Cerasus sylvestris amara *Mahaleb putata* , J. B. Pic. Tournef.

Magalep , Pomet.

Macholebum , Cord. hist.

Chamæcerasus , Dalech. Gesn.

Vaccinium plinii Lugd.

Ceraso affinis , C. Bauh.

z. Pl. Xk.
fig. 15.

Est une espece de Cerisier sauvage , ou un petit arbre assez semblable au Cerisier commun , son bois est gris , rougeâtre , agreable à la vûë , compacte , assez pesant , odorant , couvert d'une écorce brune , ou d'un noir tirant sur le bleu ; ses feuilles ressemblent à celles du Bouleau , ou à celles du Peuplier noir ; mais elles sont plus petites , un peu moins larges que longues , crenelées aux bords , veineuses , d'une couleur verte, rejoüissante ; ses fleurs sont semblables à celles du Cerisier ordinaire ,

T t t

Aymant.
commun.

Aymant
blanc.

Vertus.

Etimolo-
gies.

mais plus petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose; de bonne odeur, attachées par des pedicules courts, qui sortent plusieurs d'un autre pedicule plus grand & rameux. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des petits fruits ronds, noirs, ayant la figure de nos Cerises, amers, teignant les mains quand on les écrase, peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amere. Quelques-uns appellent ce petit fruit *Vaccinium*; & ils prétendent que c'est de lui dont Virgile parle en ces Vers.

Alba ligustra cadunt. Vaccinia nigra leguntur.

La racine de l'arbre est longue, grosse, branchuë & étendue; il croît aux lieux aquatiques, aux bords des rivières. Son fruit contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il atténue, il amolir, il résout, étant écrasé & appliqué extérieurement.

On nous apporte d'Angleterre & de plusieurs autres endroits l'amande du noyau de ce fruit sèche, parce que les Parfumeurs en employent dans leurs Savonnettes: on appelle cette amande du nom de l'arbre *Mambieb* ou *Magilap*. Elle doit être grosse comme l'amande d'un noyau de Cerise, recente, nette: elle a ordinairement une odeur assez désagréable, & approchant de la Punaïse.

Le Bois de Sainte-Lucie, qui nous est apporté de Lorraine, & dont les Ebenistes se servent pour leurs beaux ouvrages, est tiré du tronc de l'arbre Mahalep. Il doit être dur, compacte, médiocrement pesant, sans noeud ny objet, de couleur grise, tirant sur le rougeâtre, couvert d'une écorce mince, brune, semblable à celle du Cerisier, d'une odeur agreable qui augmente à mesure que le bois vieillit. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Il est sudorifique, dessicatif pris en décoction, mais il n'est point en usage.

M A J O R A N A.

Majorana, en François, *Marjolaine*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La premiere est appellée,

Majorana major, Ger.

Majorana vulgaris, C. Bauh. Pit.

Tournefort

Majorana vulgaris aestiva, Park.

Majorana majori folio, ex *semine nata*, J. B. Raii. hist.

Anaracus, Matth. Fuch.

Sampsuchus, Lac. Lob.

Premiere
espece

Elle pousse plusieurs petites tiges ou rejettons à la hauteur de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus & rougeâtres, garnis de feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre, petites, presque rondes, ayant la figure de celles de l'Origan ordinaire, mais beaucoup plus petites, molles, blanchâtres, d'une odeur forte, aromatique, & très-agreable, d'un goût un peu âcre & amer: ses fleurs naissent en ses sommitez: contenuës & ramassées en maniere d'épis ou de têtes plus rondes & plus courtes que celles de l'Origan, composées de quatre rangs de feuilles posées par écailles. Ces fleurs sont petites, en gueule; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, de couleur blanche. Il leur succede quand elles sont tombées des semences menues, presque rondes, de couleur rousse, odorantes, ameres: ses racines sont menues.

La seconde espece est appellée,

Majorana tenuifolia, C. B.

Majorana nobilis, Brunf. ang.

Majorana gentilis, Tur.
Amaracus tenuior, Ad. Lob.
Majorana tenuior & minor, Dod.

Amaracus sampsuchum, Gesn. hort.
Majorana tenuior & lignosior, J. B.
 Raii hist.

Elle differe de la precedente, en ce que ses feuilles sont plus petites & plus odorantes.

L'une & l'autre espece sont cultivées dans les jardins : elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme.

Elles sont resolutives, vulneraires, nervales, cephaliques, carminatives : on s'en sert dans l'épilepsie, dans l'apoplexie, & dans les autres maladies du cerveau : on la fait prendre par la bouche en poudre ou en infusion, ou en décoction : on en mêle dans les poudres sternutatoires, dans les errhines, dans les fomentations, dans les cucufes.

Majorana & Amaracus ex à *privativo*, & *μαρπασιν*, *marcesco*, parce que cette plante n'est point sujette à se faner ni à pourrir, étant naturellement seche, & contenant peu de phlegme : ou bien *Majorana*, parce que la Marjolaine ressemble au Marum.

Seconde
 espece.
 Vertus.

Etimolo-
 gie.

M A L A B A T H R U M.

*Malabathrum & folium Indum officina-
 rum*, J. B. Raii hist.
Folium Indum seu Malabathrum, Park.

Tamalapatra, Ger.
Tamalapatirum sive folium, C. B.
 En François, Feuille Indienne.

Est une feuille grande comme la main, assez semblable à celle du Citronnier, de couleur verte-pâle, lisse, luisante, ayant trois nerfs qui regnent tout de son long. Elle naît sur un arbre qui croît en Cambaya dans les Indes d'où l'on nous l'apporte seche. * Le fruit de l'arbre est une baye grosse comme un petit pois, de figure ovale, rougeâtre, enclose à demi dans un petit calice gris brun, ridé, dur, attaché à une petite queue, d'un goût âcre & aromatique.

Les Auteurs demandent qu'on la choisisse recente, ayant une odeur foible de Girofle quand on l'a écrasée, & un goût fort aromatique : mais aucune des feuilles Indiennes que nous voyons, ne possède ces qualitez : nous n'y appercevons pas même de goût ni d'odeur. On en tire par la distillation Chymique assez d'huile, & un esprit phlegmatique qui contient bien peu du sel.

Ces feuilles sont estimées propres pour fortifier le cerveau & l'estomac, pour resister au venin, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, pour exciter l'urine. Mais comme on n'y reconnoit gueres par experience ces belles proprietes, on employe souvent en leur place dans les compositions, des Girofles, ou quelqu'autre drogue de pareille vertu.

Le nom de *Malabathrum*, vient de *Malabar*, Province des Indes, & de *Bathrum*, qui signifie chez les Indiens une feuille, comme qui diroit, feuille de *Malabar*, parce qu'on en transportoit autrefois beaucoup de ce pais-là.

Folium
 Indum.
 Voy. Pl. VI.
 fig 4.

Fruit du
 Malaba-
 thrum.

Choix.

Vertus.

Etimolo-
 gie.

M A L A C H I T E S.

Malachites, sive Molochites, Boet. de Boot.

Est une pierre verte, opaque, qu'on met entre les especes de Jaspe ou de Prasium. Il y en a de quatre especes.

La premiere est purement verte ou de couleur de Mauve.

La seconde a un fond verd, mais elle est entremêlée de veines blanches & de taches noires.

Premiere
 espece.
 Seconde
 espece.

T t t ij

Troisième
espece.
quatrième
espece.
Vertus.

La troisième est verte & entremêlée de bleu.

La quatrième, approche en couleur des Turquoises. Cette dernière espece est la plus estimée.

Ces pierres se trouvent assez grosses pour qu'on en puisse former des vaisseaux à boire, ou des manches de couteaux.

Dose.

On leur attribue beaucoup de vertus, comme de purger fortement par haut & par bas, de même que l'antimoine, étant prises en poudre au poids de six grains; de guerir les maux de cœur, la colique, d'exciter les mois aux femmes, d'arrêter le sang étant appliquées sur les playes; de déterger & de guerir les vieux ulcères, d'arrêter les convulsions étant appliquées sur les jointures; de fortifier les parties du corps. Mais comme je n'ai point vu d'experiences touchant les effets de cette pierre, je n'en assure rien.

Etimologie.

Malachites, à *μαλάχη*, *malva*, parce que cette pierre a une couleur verte approchant de celle de la Mauve.

M A L V A.

Mauve.

Malva, en François, *Mauve*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes. J'en rapporterai ici deux qui sont les plus usitées en Medecine.

La première est appellée,

Malva vulgaris flore majore, folio sinuato, J. B. Pit. Tournefort.

Malva vulgaris, Park.

Malva sylvestris folio sinuato, C. B.

Malva sylvestris, Ger.

Malva sylvestris perennis, Raii hist.

Première
espece.

Elle pousse plusieurs tiges longues d'un pied & demi ou de deux pieds, assez grosses, rondes, moëlleuses, velues, rameuses, quelquefois rougeâtres, couchées la plupart à terre & s'y étendant: ses feuilles sont presque rondes, un peu découpées, velues, molles, de couleur verte-brune, dentelées en leurs bords, attachées à des queues; ses fleurs naissent des aisselles des feuilles soutenues sur des pédicules longs, grêles, velus: elles sont formées en cloche, découpées chacune en cinq parties jusques vers la base, de couleur purpurine, pâle ou blanchâtre, mêlées de rayes d'un purpurin foncé. Cette fleur est contenue dans un calice double, le premier a trois découpures, & le second en a cinq. Lors qu'elle est passée, il paroît un fruit applati en rosette, ou orbiculaire, ressemblant à un petit nombril, d'un goût fade, visqueux; il renferme des semences menues qui ont la figure d'un petit rein; la racine est simple, longue, menue, blanche; d'un goût doux & visqueux.

La seconde espece est appellée,

Malva vulgaris, flore minore folio rotundo, J. B. Pit. Tournefort.

Malva sylvestris folio rotundo.

Malva sylvestris minor, Park. Raii hist.

Malva sylvestris pygmaea, Ger.

Seconde
espece.

Elle differe de la précédente, en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties; en ce qu'elle est plus couchée à terre, & en ce que ses feuilles sont plus rondes & moins découpées.

Vertus.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux incultes, en terre grasse, dans les cimetières, dans les jardins, elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel. Elles sont émollientes, adoucissantes, aperitives; on s'en sert pour les lavemens, pour les fomentations, pour les cataplasmes.

Etimologie.

Malva, grec. *μαλάχη* à *μαλάσσω*, *malaxo*, j'amolis, parce que la Mauve est propre pour amollir.

MALVA ROSEA.

Malva rosea, frve hortensis, J. Bauh. Raii. hist.

Malva rosea folio subrotundo, C. B. Pit. Tournefort.

Malva sativa, Dod. Gal.

Malva hortensis, Ger.

Malva hortensis rosea simplex & multiplex diversorum colorum, Park. Parad.

Malva major unicaulis, Matth.

En François, *Mauve de Jardin*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite, ferme, velue; les feuilles sont larges, presque rondes, dentelées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, velues d'un & d'autre côté; les fleurs sont belles, amples, faites comme celles de la Mauve commune, mais grandes comme des roses, tantôt simples, tantôt doubles, de couleur rouge ou incarnate, ou blanche, ou tirant sur le purpurin ou rouge noirâtre. Il naît après elles des fruits faits en figure de petites pastilles. Sa racine est longue, blanche, mucilagineuse: on la cultive dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Ses fleurs sont humectantes, adoucissantes, émollientes, propres pour les hemorrhagies, pour les secheresses & ardeurs de la gorge & de la langue, pour les Erisipelles.

Vertus.

On appelle cette plante *Malva rosea*, à cause que c'est une espece de Mauve dont les fleurs ressemblent en quelque maniere à des roses épanouies, mais elles n'ont point d'odeur.

Etimologie.

MALVA ARBOREA.

Malva arborea, Matth. J. B. Raii. hist.

Malva arborecens, Geln. hort. Dod.

Malva arborea veneta, dicta parvo

flore, C. B. Pit. Tournefort.

Malva maritima arborea Veneta, dicta parvo flore, Morissoni.

En François, *Mauve en arbre*.

Est un arbrisseau haut de six ou sept pieds: ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables à celles de la Mauve commune, molles au toucher comme celles de la Guimauve: ses fleurs naissent sur des pedicules qui sortent d'entre les feuilles: elles sont pareilles à celles des mauves ordinaires, d'une belle couleur rouge. Il leur succede, quand elles sont passées, des fruits aplatis, comme aux autres especes, mais une fois aussi grands. Sa racine est grosse, forte, affermie dans la terre par plusieurs grosses fibres. On cultive cet arbrisseau dans les jardins; il contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Ses feuilles & les fleurs sont émollientes, adoucissantes.

Vertus.

MALUS.

Malus, en François, *Pommier*, est un arbre dont il y a deux especes generales: un cultivé, & l'autre sauvage. Le pommier cultivé peut être encore distingué en deux especes generales; en grand & en petit. Le grand croît à la hauteur d'un arbre médiocre. Le petit est bas, & il ressemble plus à un arbrisseau qu'à un arbre. Leurs troncs sont moyennement gros à proportion de leur hauteur, couverts d'une écorce cendrée en dehors, rude, & souvent garnie de mousse, principalement au grand Pommier, jaunâtre en dedans & assez unie. Leur bois est dur, blanc ou blanchâtre, propre pour plusieurs instrumens: leurs rameaux sont longs, & ils se répandent beaucoup au large: leurs feuilles sont oblongues ou presque rondes, les unes pointues,

Pommier.
Malus sativus.
Pommier cultivé.

les autres obtuses, legerement crenelées aux bords, un peu veluës en dessous quand elles sont jeunes. Leurs fleurs sont ordinairement à cinq feuilles disposées en rose, de couleur rouge, ou d'un blanc mêlé purpurin; d'une odeur agreable, attachées par des pedicules courts. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des pommes qu'on appelle en Latin *Poma sive Mala*; ce sont des fruits charnus presque ronds, creusés & enfoncés d'un nombril dans l'endroit où ils sont attachez à la queuë, & creusés aussi en devant d'une autre enfonceure. On trouve dans la chair de ce fruit cinq loges remplies de pepins oblongs, couvertes d'une écorce brune ou rougeâtre, & remplis d'une moëlle blanche. Les racines de Pommiers sont longues, ligneuses, les unes descendant profondément dans la terre, les autres se répandant obliquement vers la surface.

Poma,
Mala.

Il y a une infinité d'espèces de pommes qui different par leur figure, par leur grosseur, par leur couleur, par leur goût: on en voit même qui tiennent de la poire, & qu'on appelle *Pomme - Poire*. Ces differences viennent des greffes qu'on a adaptées sur les Pommiers. Toutes les pommes sont couvertes d'une peau unie, douce au toucher, luisante: leur chair est en la plupart blanche, ou tirant sur le jaune, en quelques-unes rouge: elles contiennent toutes beaucoup de phlegme, de l'huile & du sel essentiel. Celles qui ont un goût aigrelet contiennent plus de sel essentiel que celles qui sont douces.

Pomme-
Poire.

Vertus.
Pommes
de Renette.
Pommier
sauvage.
Pomus, seu
malus
agrestis.

Elles sont humectantes, pectorales, rafraichissantes, aperitives, cordiales: elles chassent la mélancolie, elles lâchent le ventre; les meilleures & celles qui sont les plus employées en Medecine, sont les pommes de Renette.

Le pommier sauvage, appelé en Latin; *Pomus seu Malus agrestis*, est un arbre un peu plus petit que le Pommier cultivé, plus tortu, plus branchu; son tronc est moins gros, mais son bois est plus ferme, ses feuilles sont plus petites & plus maigres; ses fleurs sont rougeâtres, odorantes; son fruit n'est ordinairement pas plus gros qu'une nefe, rond, ou longuet, ou ovale, de couleur verte-jauâtre, ou rougeâtre, d'un goût stiptique; il n'est pas bon à manger; on l'appelle *Pomme sauvage*. Cet arbre croît dans les bois & aux lieux montagneux, son fruit contient beaucoup de phlegme & du sel essentiel, médiocrement de l'huile.

Vertus.

Il est fort astringent, propre pour arrêter les cours de ventre, étant pris en décoction, pour les maux de gorge en gargarisme.

Etimolo-
gie.

Malus & Malum à *μῆλα*, *curo*, parce que la pomme est d'un grand secours pour la vie & pour la santé.

M A M A N G A.

Lavaprata-
ias.

Mamangá, G. Pison, est un arbrisseau fort commun dans le Bresil; les Portugais l'appellent *Lavapratas*: sa feuille ne ressemble pas mal à celle du Citronnier, mais elle est un peu plus longue & plus molle; ses fleurs sont jaunes, attachées à des queues & pendantes: il leur succede des gousses oblongues, premierement vertes, puis elles se noircissent: elles sont remplies de semences.

Vertus.

Ses feuilles sont deterives, rafraichissantes, vulneraires; on tire de ses gousses un suc huileux, propre pour faire digerer & meurir les absces, étant appliqué dessus.

M A N A C A.

Manaca, G. Pison; est un arbrisseau du Bresil, dont l'écorce est grise, le bois dur & facile à rompre: ses feuilles approchent en figure de celles du Poitier: ses fleurs sont contenues dans de longs calices, découpées comme en cinq feuilles: leurs couleurs sont différentes, car en un même arbrisseau l'on en trouve de bleues, de purpurines & de blanches, ayant toutes une odeur agreable, semblable à celle de la Violette, & embaumant de cette odeur des bois entiers. Quand ces fleurs sont tombées

il leur succede des bayes pareilles à celle du Genévre, enveloppées d'une écorce grise, fendues par dessus en forme d'une étoile à cinq angles: elles renferment chacune trois grains gros comme des lentilles, ou plus gros: la racine est grande, solide, blanche. Cette plante croît aux lieux ombrageux, dans les bois.

Sa racine étant mondée de son écorce, séchée & reduite en poudre, est estimée un purgatif violent qui agit par haut & par bas, à peu près comme la racine d'Esula: elle est propre pour l'hydropisie: on s'en sert aussi extérieurement en décoction ou en infusion, pour les douleurs froides, & pour nettoyer les playes. Elle est vulnérable. Vertus.

M A N A T I.

Manati. Vacca Marina. En François, Vache marine. Lamantin.

Est un grand poisson de mer de l'Amérique, long de quinze ou seize pieds, presque rond, & ayant cinq ou six pieds de diamètre, d'un regard horrible. Sa tête est semblable à celle d'un veau; mais son museau est plus maigre & son menton plus gros. Ses yeux sont petits & ressemblans à ceux du Chien; ils ne lui donnent pas grande lumière, car sa vûë est fort foible: ses oreilles ne consistent qu'en deux petits trous ou à peine pourroit-on faire entrer le petit doigt. Son ouïe est fort fine, car il entend le moindre bruit qu'on fait, soit en parlant ou en remuant tout doucement l'eau, & il s'enfuit; il a sous ses épaules, vers le ventre, deux petites pattes faites en forme de mains qui lui servent de nageoires. Chacune de ces mains a quatre doigts affermis au bout par un ongle. Depuis le nombril jusqu'à la queue il se r tressit tout d'un coup; sa queue a la figure d'une pelle à four; elle est large d'un pied & demi, épaisse de cinq à six pouces, nerveuse, grasseuse; sa peau est plus épaisse que le cuir d'un bœuf, parsemée de poils de couleur d'ardoise, ou noirâtre. Sa femelle fait ordinairement deux petits qui la suivent par tout; elle les allaite avec deux mammelles qu'elle a sous le ventre, semblables à celles d'une vache terrestre.

Ce poisson vient souvent paître une petite herbe qui croît aux bords de la mer; & après qu'il en est repu, il va boire dans la rivière de l'eau douce; on dit qu'il fait ce repas deux fois le jour réglément; mais quoi qu'il en soit, quand il a bu & mangé suffisamment, il arrive assez souvent qu'il s'endoit le muse à demi hors de l'eau, ce qui le fait connoître de loin par les Pêcheurs, lesquels le surprennent & le ruent. Sa chair est bonne à manger; elle a le goût de celle du Veau ou du Ton, mais elle est plus ferme; elle est couverte en plusieurs endroits de l'épaisseur de quatre doigts de lard; on s'en sert pour larder & pour barder comme du lard de cochon; on en mange même dans le pais, étant fondu, comme on mangeroit du beurre: il ne se rancit pas si aisément que nos graisses. Le cuir du Lamantin est employé à faire des souliers; on trouve dans sa tête quatre pierres qui ressemblent assez à des os, deux grosses & deux petites, de figures différentes.

Ces pierres sont estimées fort vomitives. On prétend aussi qu'étant prises par la bouche au poids d'un demi scrupule, elles guerissent la douleur nephretique, & brisent la pierre du rein & de la vessie. Sa graisse est émolliente & resolutive.

Manati est un nom que les Espagnols ont donné à ce poisson, comme qui diroit, pourvu de mains; à cause que ses pattes sont faites comme des mains.

M A N C H E N I L I E R.

Manchenilier, ou *Mancenilier*, est, suivant le Pere Plumier, un arbre de l'Amérique fort beau, mais bien dangereux; il égale quelquefois en hauteur un de nos Noyers, & son tronc a jusqu'à deux pieds de diamètre; son écorce est assez unie, Mancenilier.

Pierres de
Lamantin.
Vertus.
Dose.
Graisse.
Etimologie.

grisâtre : elle jette un lait très blanc quand on y fait des incisions ; ce lait est un poison âcre, brûlant & mortel ; les Indiens trempent dedans le bout de leurs flèches qu'ils veulent empoisonner pour s'en servir aux combats dans la guerre ; son bois est très-beau, dur, compacte comme celui du Noyer, marbré en quelques endroits de veines grises & noires ; il est fort propre à faire des meubles ; ses feuilles ressemblent à celles du Poirier, laiteuses en dedans, empoisonnantes ; ses fleurs sont des châtons qui ont la forme d'un épi long d'environ demi pied, couverts de plusieurs petits sommets charnus & d'un fort beau rouge ; ses fruits naissent à des pieds separez que le fruit de nôtre Mercuriale mâle, & ils deviennent ensuite de pommes qui ressemblent beaucoup exterieurement en grosseur, en figure & en couleur à nos pommes d'Api, d'une fort bonne odeur ; leur chair est empreinte d'un suc très-blanc, semblable à celui de l'écorce & des feuilles, c'est aussi un grand poison : au milieu de cette chair on trouve un noyau gros comme une Châteigne, dur, ligneux. Cet arbre croit en la plupart des Isles Antilles aux bords de la mer. Si l'on se hazarde de reposer à son ombre, l'on s'appërçoit bien-tôt que les yeux s'enflamment & qu'on devient enflé, la rosée & la pluye qui tombent de dessus les feuilles enlèvent la peau en vessies, comme au vessicatoire, la feuille fait un ulcère à la peau qu'elle touche ; les Caraïbes qui vont à cet arbre pour y empoisonner leurs flèches détournent la tête en coupant l'écorce, de peur qu'il ne leur en réjaillisse du suc dans les yeux ; il tombe quelquefois des pommes de Manchenilles dans les eaux ; les poissons qui en mangent deviennent poison : enfin cet arbre contient en toutes ses parties un poison corrosif & redoutable aux Americains.

Pomme de
Manche-
billier.

MANDRAGORA.

Mandragora, en François, *Mandragore*, est une plante sans tiges, dont il y a deux especes.

La premiere est appelée.

<i>Mandragora mas</i> , Dod. J. B. Raii. hist.	Pic. Tournefort.
<i>Mandragora mas vulgatiore</i> , Park.	
<i>Mandragora fructu rotundo</i> , C. Bauh.	
	Cord. hist.

Premiere
espece.

Ses feuilles sortent immédiatement de la racine, longues de plus d'un pied, plus larges que la main en leur milieu, & étroites en leurs bouts, lisses, de couleur verte-brune, d'une odeur desagréable. Il s'éleve d'entr'elles des pedicules courts, soutenant chacun une fleur faite en cloche, fendue ordinairement en cinq parties, un peu velue, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Son calice est formé en entonnoir, feuillu, découpé, vela. Lorsque la fleur est passée, il lui succede une petite pomme ronde, grosse comme une nesse, charnuë, de couleur jaune-verdâtre ; elle contient quelques semences blanches, qui ont souvent la figure d'un petit rein ; sa racine est longue, grosse, blanchâtre, fendue ou divisée en deux branches considerables, entourée de filamens courts & menus comme des poils, representant, quand elle est entiere, les parties basses d'un homme ; ce qui l'a fait appeller par quelques-uns, *Antropomorphon*, *ἄνθρωπος*, *homo*, ὁμοειδής, *figura*, comme qui diroit, *figure d'Homme*.

*Antropo-
morphon.
Etimolo-
gie.*

La seconde est appelée,

<i>Mandragora femina</i> , Dod. Ger. J.	<i>parascente</i> , C. Bauh. Pic. Tournefort.
Bauh. Raii hist.	
<i>Mandragora, flore subcaruleo pur-</i>	
	<i>Mandragoras femineus</i> , Park.

Elle

DES DROGUES SIMPLES. MA 511

Elle differe de la précédente en ce que ses feuilles sont plus petites, plus étroites, Seconde plus ridées, plus noirâtres, répandues à terre, d'une odeur forte & puante, espece. en ce que ses fleurs sont de couleur bleuë tirant sur le purpurin; en ce que son fruit est plus petit & plus pâle, non pas formé en poire comme le veulent plusieurs Auteurs, mais rond, odorant, rempli de suc, & contenant des semences plus petites & plus noirâtres: sa racine est longue d'un pied, souvent fendue & divisée en deux branches, brune en dehors, blanche en dedans, garnie de quelques fibres.

L'une & l'autre espece croissent aux pays chauds, dans les champs, aux lieux montagneux; la dernière est la plus rare: elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel.

Elles sont narcotiques, rafraichissantes, stupefiantes, résolutives, appliquées extérieurement; on se sert en Medecine principalement de l'écorce de leurs racines ou des racines entieres: on nous les apporte seches d'Italie; elles doivent être grises en dehors, blanches en dedans, charnues, se rompant net sans filamens, sans odeur, d'un goût un peu amer; on les employe pour les inflammations des yeux, pour les érisipelles, pour les scrophules & pour les autres tumeurs.

Vertus.

Les Anciens par *Mandragora*, entendoient une autre plante que nos Mandragores.

Mandragora à pied plat, stabula, spelunca, parce qu'on prétend que les premières Mandragores furent trouvées proche des étables ou des cavernes où l'on enferme les cochons à la campagne. Etimologie.

Etimologie.

M A N G A I B A.

Mangaiba, G. Pison, est un bel arbre du Bresil qui se multiplie tellement, qu'il remplit des forêts; il est grand comme un de nos pruniers, & il porte beaucoup de fruits; ses feuilles sont petites, oblongues, dures, rangées plusieurs sur une branche l'une vis-à-vis de l'autre, d'une belle couleur verte, marquées dans leur longueur de plusieurs lignes très-menues parallèles: ses fleurs sont petites, blanches, disposées en étoiles comme celles du Jalsmin, fort odorantes: son fruit est rond & ressemblant à un abricot, bon à manger; de couleur dorée quand il est au Soleil, & marqué de tâches rouges; il est couvert d'une peau très-déliée; il contient une pulpe moëlleuse, fondant dans la bouche, succulente, laiteuse, d'un goût délicieux, & cinq ou six petites pierres; il ne meurt que quand il est tombé de l'arbre: on plante & l'on cultive cet arbre dans les terres grasses & humides.

Son fruit étant cueilli sur l'arbre avant sa maturité, a un goût stiptique & très-amer; il est astringent, mais quand il est meur, il humecte & rafraichit les entrailles, il appaise l'ardeur de la fièvre, il lâche le ventre. Vertus.

Vertus.

M A N G A S.

Mangas, Garz. Acoft.

Manga, Scalig.

Mangas, persica similis putamine vil-
lofo, C. Bauh.

Est un arbre grand & rameux qui croît en plusieurs Provinces des Indes, comme en Ormus, en Malavar, en Goa, en Guzarate, en Bengala, en Pegu, en Malaca; il y en a de deux especes, l'un est domestique & cultivé, & l'autre est sauvage.

Le Mangas domestique a les feuilles longues & larges, il porte un fruit plus gros qu'un œuf d'Oye, pesant en certains lieux des Indes jusqu'à deux livres & même davantage: on en trouve de diverses couleurs sur un même arbre, les uns d'un verd gay, les autres d'un verd tirant sur le rouge, les autres jaunes, tous d'un très-bon goût doux & savoureux, d'une odeur agreable. Les Indiens en mangent de crud & ils

Mangas domestique.

V u u

en confissent : ce fruit contient un noyau qui a la figure d'un gland, amer, couvert d'une pleure blanche & d'une coque fort dure qui est remplie de boure ou de fibres qui vont de long & de travers : il se trouve aussi de ces fruits qui n'ont point de noyau, mais d'un très bon goût. On appelle le fruit du Mangas en Perse *Ambo*, & en Turquie *Amba*, on le confit dans du sucre pour le conserver.

Ambo.
Amba.

Vertus.

Son noyau étant rôti est employé pour arrêter les cours de ventre & pour tuer les vers, on le prend par la bouche.

Mangas
bravus.

Le Mangas sauvage est plus petit que le domestique, ses feuilles sont plus courtes & plus épaisses ; son fruit est gros comme un coing, de couleur verte & resplendissante, peu charnu, empreint d'un suc laiteux ; son noyau est fort gros & dur : on appelle ce fruit *Mangas bravus*. Le Mangas sauvage croît en grande abondance dans toute la Province de Malabar : les enfans se battent avec son fruit comme on fait avec les oranges dans les pays où il en croît beaucoup.

Fruit veni-
meux.

Ce fruit est estimé fort venimeux, & l'on dit que tous ceux qui en mangent meurent sur le champ.

MANGOSTANS.

Mangostans, Jac. Bontii, Garcias : est un fruit des Indes gros comme une petite orange ; son écorce est grise ou quelquefois d'un verd obscur, ressemblante à celle de la grenade, un peu amère : il porte en haut une espèce de couronne dont les rayons enferment des noisettes ou noyaux entourés d'une chair très-blanche ; sa base vers la queue est revêtue de trois ou quatre écorces minces, comme séparées les unes des autres ; sa chair ressemble à celle de l'orange, d'un goût doux & fort agreable. Ce fruit croît à un petit arbre semblable au citronnier, ses fleurs sont jaunes.

Vertus.

Il est cordial & stomacal, son écorce est astringente.

MANGOUSTE.

Mangouste
Mangouste.

Mangouste ou *Mangouste*, est un animal des Indes à quatre pieds, qui approche en figure de nos belletes : mais son corps est un peu plus long & plus gros, son museau est plus delié, & ses jambes plus courtes : sa tête est presque semblable à celle d'un Ecureuil, & garnie d'un petit poil ras ; ses yeux sont gros & fort vifs : ses oreilles sont courtes & atondies ; sa queue est couverte d'un poil varié en couleurs, elle est longue à proportion comme celle d'un rat. * Cet animal a depuis la tête jusqu'à l'extrémité de sa queue environ deux pieds & demi de longueur ; sa couleur est fort belle, sa peau est chargée d'un poil long, de couleurs variées où le blanc & le noir dominent sur chaque poil, mais il y a entre ces couleurs une espèce de rouge qui sert de nuance pour en adoucir le mélange, il naît vers la Chine, vers Siam au Royaume de Calecut, il est agile, divertissant, & il s'apprivoise aisément ; il joue & badine agreablement avec les hommes comme font les petits chiens, mais il est traître quand il mange, car dans ce tems-là il gronde, & il se jette avec fureur sur ceux qui l'approchent : il fait la guerre ordinairement aux serpens, il va à la chasse aux perroquets & les mange : il s'élançe comme les chats sur les rats, il est la terreur du Chameleon qui en est tellement effrayé, qu'il s'applatit tout d'un coup à sa rencontre comme une feuille, & tombe ordinairement en défaillance à sa seule vûë, quoy qu'il se deffende d'ailleurs vigoureusement contre des animaux beaucoup plus grands, comme contre le chien, contre le chat, & qu'il s'enhardisse même quelquefois de les attaquer.

Ennemi
mortel du
Chame-
leon.

Les Indiens attribuent différentes vertus aux parties de la Mangouste ; ils croyent que son foye est bon pour l'épilepsie, que sa chair mise en poudre & appliquée sur

les morsures des bêtes venimeuses les guérit, que son fiel est bon pour le mal des yeux, que sa graisse est un grand remède pour les humeurs froides, pour les rumatismes, pour les douleurs de la goutte.

MANGUE.

Mangue sive Mangle, G. Pison; est un arbre des plus communs qui croissent aux lieux maritimes dans les Indes Occidentales; il y en a trois espèces, Mang'e.

Le premier est appelé *Cereiba* ou *Mangue blanc*, il ressemble à un petit saule, mais ses feuilles sont un peu plus grosses & rangées l'une vis-à-vis de l'autre: ses fleurs sont composées chacune de quatre petites feuilles pâles ou jaunâtres, & de filamens noirs au milieu; d'une odeur de miel: les feuilles de cet arbre quand le Soleil luit sont poudrées en leur superficie d'un sel fort blanc, qui vient des vapeurs de la mer & que la chaleur du Soleil dessèche; mais quand le Ciel est rempli de nuages, ce sel se dissout, & il paroît en forme de rosée: on peut retirer avec les doigts de deux ou trois feuilles de cet arbre autant de sel quand il est sec, qu'il en faut pour saler un bouillon. Cereiba. Mangue blanc.

Le second est appelé *Cereibuna*, c'est un petit arbre dont la feuille est ronde & épaisse, d'un beau verd; sa fleur est blanche, son fruit est gros comme une aveline, fort amer. Cereibuna.

Le troisième est appelé par les Indiens *Guaparumba*, & par les Portugais *Mangue verdadeiro*, c'est un arbre beaucoup plus grand & beaucoup plus étendu que les précédents; sa maniere de croître est particuliere & admirable, car ses rameaux après s'être élevez & étendus, se courbent jusqu'à terre où ils prennent racine & croissent de nouveau en arbres aussi gros qu'est celui d'où ils sortent; son bois est solide pesant, il sert aux Charpentiers pour les bâtimens, les feuilles ressemblent à celles du poirier, mais elles sont un peu plus longues & plus épaisses; ses fleurs sont petites, contenues en des calices oblongs; il leur succede, après qu'elles sont tombées, des gousses ressemblantes en dehors aux bâtons de Cassé, mais plus courtes, de couleur obscure, remplies d'une pulpe blanche semblable à la moëlle des os, d'un goût amer. Quelques Indiens en mangent faute d'autre nourriture; sa racine est molle & humide. Guaparumba. Mangue verdadeiro.

Cette racine est propre pour les piqueures des bêtes venimeuses, étant fendue, rotie & appliquée sur la playe, elle appaise les douleurs. Les Pêcheurs s'en servent pour guerir les piqueures qu'ils ont reçüe des poissons. Vertus.

* Monsieur Froger dans la Relation de ses voyages a remarqué que dans l'Isle de Cayenne en la nouvelle France les marais sont couverts de Mangues, & que les huitres s'attachent à leurs pieds. Ces arbres sont si épais, & leurs racines sortant la plupart de terre remontent & s'entrelacent si bien, qu'on peut en certains endroits marcher dessus plus de dix-huit ou vingt lieues, sans mettre pied à terre.

M A N N A.

Manna, en François, *Manne*, est un suc concret blanc ou jaunâtre, qui tient beaucoup de la nature du sucre ou du miel, se fondant ou se dissolvant facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur foible & fade; il sort sans incision ou par incision à la maniere des gommés, du tronc, des grosses branches & des feuilles des Frénes cultivés ou non cultivés, qui croissent en abondance en Calabre, en Sicile, & particulièrement vers Gallipoli, au mont saint Ange & à l'Atolfe. Manne.

La Manne la plus belle & la plus pure sort sans incision aux mois de juin & de Juillet quand le Soleil est dans sa force; elle paroît d'abord en larmes cristallines, Manne la plus pure tirée sans incision.

V u u ij

plus ou moins grossès, selon les endroits de l'arbre d'où elle est sortie; mais en l'espace d'une journée, elle se durcit par la chaleur & elle devient blanche, pouvù qu'il ne pleuve point ce jour-là, car la pluye la dissout & la fait perdre; on la retire de l'arbre lorsqu'elle est condescée avec des petits couteaux, & on la fait encore secher au soleil pour la rendre plus blanche & plus portative.

Manne tirée par incision.

La seconde Manne se retire des mêmes arbres au mois d'Août & de Septembre, lorsque la chaleur du Soleil commence à diminuer; on fait des incisions aux écorces des Frênes, & il en découle un suc qui se condense en Manne comme la première; il en sort même en plus grande quantité, mais elle est plus jaunâtre & moins pure; on la sépare de l'arbre, & on la fait secher au Soleil. Dans les années pluvieuses ou humides on tire très-peu de Manne des arbres, parce qu'elle est liquifiée & entraînée par les pluyes: c'est ce qui fait qu'en certains tems la Manne est plus chere qu'en d'autres: il faut du beau tems & de la secheresse pour la pouvoir ramasser.

Manne grasse, la meilleure du Mont Sr. Ange. Manne de Sicile. Manne de l'Atolfe. Choix.

Pomet distingue la Manne en trois especes; la première est celle qui vient du Mont saint Ange, elle est ordinairement un peu grasse, mais il l'estime avec raison la meilleure.

La seconde est la Manne de Sicile, qui est ordinairement blanche & seche, mais sujette à être remplie de figues ou de marons.

La troisième est la Manne de l'Atolfe qui est la moins bonne: elle est seche, d'un blanc matre & souvent remplie de menu.

On choisit la Manne nouvelle en larmes grandes ou petites, pures, seches, legeres, creuses, cyrupeuses ou crystallines en dedans, de couleur blanche, d'un goût doux: il ne faut pas pourtant rejeter celle qui n'a point toutes ces beautez, car souvent elle en perd quelques-unes, soit en sechant, soit dans les caisses où l'on l'entasse l'une sur l'autre, soit par le transport, soit en commençant à vieillir, il suffit pour la bonté, qu'elle soit assez seche, blanche, nette, sans mélange, un peu grasse, d'un goût doux ayant quelque chose de fade; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, du sel acide & un peu de terre.

Belle Manne en longs bâtons.

On nous apporte de Calabre de la Manne en beaux bâtons longs & gros comme le doigt, legers, & d'un blanc souvent tant soit peu rougeâtre. La figure, la beauté, la netteté & l'arrangement qu'on donne à ces bâtons, ont fait douter que cette Manne fut naturelle: plusieurs ont crû qu'elle étoit falsifiée & formée de cette maniere par les Calabrois afin de la vendre davantage; mais il y a bien de l'apparence qu'elle est naturelle: car sa substance, son goût, son odeur, ses principes & son effet purgatif, sont tout à fait semblables à ceux de la Manne en petites larmes, qu'on a vûë sortir de l'arbre & qu'on sçait être naturelle. Ce qui rend cette belle Manne en longs bâtons, est que les Payfans après avoir fait des incisions aux troncs & aux grosses branches des Frênes, y fourrent des chalumeaux de paille ou des petits morceaux de bois un peu longs, afin que la Manne encore liquide decoulant sur cette paille ou sur ce bois, elle s'y congele & s'y forme comme nous la voyons; ils retirent ensuite bien doucement les brins de paille, & les petits bâtons, & ils laissent secher la Manne en cette forme.

Nous sçavons pourtant par experience que ces Mannes si belles, si pures & si crystallines, en quelle forme qu'elles soient, purgent moins que la Manne un peu grasse; & la raison en est qu'étant si pures elles passent dans le corps trop vite, & elles n'ont pas le tems d'agir & de dissoudre les humeurs aussi bien comme fait la Manne grasse, qui étant plus visqueuse s'arrête aussi plus long-tems dans les visceres.

La Manne gardée diminue beaucoup en beauté, mais elle ne diminue pas en vertu: plusieurs croyent que plus elle est vieille, plus elle est purgative, ce que je n'ay pas reconnu; on ne doit point se servir des Mannes rousses ou brunes, sales, mielleu-

DES DROGUES SIMPLES. MA 525

ses ou trop molasses, qu'on trouve souvent chez les Droguistes & desquelles ils font bon marché, parce qu'on peut y avoir mêlé plusieurs drogues pernicieuses, ou du moins qui affoiblissent sa vertu.

La Manne purge doucement les humeurs bilieuses & serenses; on s'en sert pour les maladies de la tête: la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Manna vient du nom Hebreu *Man*, qui signifie une maniere de pain ou quelque chose de mangeable; car on a crû aux siècles passez que notre Manne étoit une rosée de l'air condensée sur les plantes de la Calabre approchante de celle que Dieu fit pleuvoir sur les Israélites dans le desert pour leur nourriture.

Etimolo-
gie.

On trouve vers Briançon, & presque par tout le Dauphiné sur les arbres & sur les arbrisseaux, une espece de Manne ronde comme des grains de coriandre blanche, sèche, on nous en apporte quelquefois à Paris, mais rarement, c'est ce qu'on appelle Manne de Briançon, elle est très-peu purgative.

Manne de
Briançon.

Il naît en Perse une espece de Manne purgative semblable à celle de Briançon, sur une plante épineuse haute de quatre ou cinq pieds que les Arabes appellent *Agul* ou *Alhagi*, Rauwolf en parle: cette Manne étant gardée se met en pâte brune: elle est douce au goût comme du sucre, mais elle laisse un peu d'âcreté.

Vertus.
Manne de
Perse.
Agul.
Alhagi.

Il naît aussi de la Manne sur l'arbre appelé en Latin, *Acer*, & en François, *Erable*. Toutes ces Mannes viennent d'une sève qui exude de la plante, & qui s'épaissit à l'air.

Joseph Auteur de l'Histoire des Juifs prétend que *Man* en langue Hebraïque soit une maniere d'interrogation, comme qui diroit, qu'est-ce que cela? parce que les Israélites furent surpris de voir tomber la Manne qu'on appelle dans le pais *Mane*; elle étoit de la grosseur d'un grain de Coriandre, ils avoient crû d'abord que c'étoit de la neige.

Etimolo-
gie.
Mane.

M A N O B I.

Manobi, *Lerii*, *J. B.* sont des fruits du Bresil, ronds & tortus, gros comme nos truffes, de couleur obscure, contenant chacun un noyau gros comme une de nos noisettes & de même goût, de couleur cendrée, resonnant & faisant du bruit lorsqu'il est sec; ces fruits se trouvent dans la terre attachez les uns aux autres par des filamens menus & deliez, sans autre racine ni plante; ils ont fort bon goût.

Vertus.

On dit qu'ils fortifient beaucoup l'estomac.

M A N U S M A R I N A.

Manus sive palma marina, en François, *Main de mer*, est une plante qui a la figure d'une main avec son poignet, elle est épaisse, charnue, blanchâtre, membraneuse, elle naît dans la mer; elle a une odeur marine & un goût salé, elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel.

*Palma ma-
rina*.
Main de
mer.
Vertus.

Elle est atténuante, resolutive, étant écrasée & appliquée extérieurement.

M A R C A S I T A.

Marcasita, en François, *Marcasite*, est un mineral métallique dont il y a beaucoup d'especes, car toutes les pierres qui contiennent un peu ou beaucoup de métal sont appellées de ce nom, mais on entend ordinairement par *Marcasites* trois especes de mineraux métalliques, appelez *Marcasite d'or*, *Marcasite d'argent* & *Marcasite de cuivre*.

Marcasite.

Les deux premieres sont en petites boules grosses comme des noix, presque rondes, pesantes, de couleur brune en dehors, elles different en dedans par leurs couleurs, car l'une a la couleur d'or & l'autre celle d'argent, toutes deux luisantes & brillantes.

Marcasites
d'or, d'ar-
gent & de
cuivre.

V u u i i j

Marcafite. La Marcafite de cuivre est groſſe comme une petite pomme, ronde, ou oblongue,
de cuiſine. brune en dehors, jaune & criſtalline en dedans, brillante, luiſante, facile à rouiller.

Les Marcafites ſont tirées des mines métalliques, elles contiennent beaucoup de ſouffre, de ſel vitriolique: principalement celle du cuivre.

Vertus. Elles ſont reſolutives, on les employe exterieurement.

M A R G A.

Marga,
Lithomarga,

Stenomarga,
Medulla ſaxorum,

Agaricus mineralis
Lac luna.

En François, Moëlle de pierre. Agaric mineral. Lait de lune.

Est une maniere de pierre tendre, friable, moëlleuſe, très-blanche, reſſemblante à de la craye, qui ſe trouve dans les fentes des rochers en quelques endroits de l'Allemagne.

Vertus. Elle eſt déterſive, aſtringente, deſſicative, conſolidante, ſarcotique, elle fait revenir les chairs, elle reſout le ſang caillé, on ſ'en fert exterieurement & interieurement.

Pomēt remarque dans les annotations qu'il a faites à la fin de ſon livre, qu'on trouve de cette moëlle de pierre dans un côteau de la Seigneurie de Moſcau, appartenante à Monsieur l'Electeur de Saxe; & proche de Gironne en Catalogne: Que les habitans de ces lieux choiſſent parmi cette terre après que le Soleil a donné deſſus & l'a échauffée, certaines petites boules blanches comme de la farine, avec leſquelles ils font du pain, l'ayant mêlée avec de la véritable farine. Ce qui m'a été confirmé par pluſieurs autres Naturaliſtes.

M A R G A R I T Æ.

Margarite. Uniones. Perla. En François, Perles.

Sont des petites pierres rondes ou preſque rondes, ou baroques ou ovales, ou formées en poites, compactes, dures, polies, blanches, luiſantes, de diverſes groſſeurs, leſquelles ſe forment dans certaines huitres dont les écailles ſont de différentes grandeurs; mais il ſ'en trouve quelques-unes qui ſont trois ou quatre fois auſſi grandes que les huitres de Rouen: on pêche ces huitres dans les mers Orientales & Occidentales, comme on le peut voir aſſez au long dans l'Histoire des Voyages de M. Tavernier. Il y a quatre pêcheries de Perles en Orient; la premiere eſt autour de l'Iſle de Bahren dans le golfe perſique, la ſeconde eſt vis-à-vis de Bahren ſur la côte de l'Arabie heureuſe, proche de la ville de Carifa, elle appartient à un Prince Arabe, la troiſieme eſt en l'Iſle de Ceylan, dans la mer qui bāt un gros bourg appellé Manar, la quatrieme eſt ſur la côte du Japon, mais on n'y pêche point, parce que les Japonnois ne ſe ſoucient pas de Joyaux.

Premiere
pêcherie
de perles
d'Occi-
dent.

Seconde,
Troisieme,
quatrieme
pêcheries
de perles
d'Occi-
dent.

Premiere
Seconde

Troisieme
quatrieme
Cinquieme

Il y a cinq pêcheries de perles en Occident qui ſont toutes dans le grand Golfe de Mexique, le long de la côte de la nouvelle Eſpagne.

La premiere eſt le long de l'Iſle de Cubagua à cent ſoixante lieues de S. Domingue.

La ſeconde eſt à l'Iſle de la Marguerite, c'eſt-à-dire l'Iſle des Perles, à une lieue de Cubagua.

La troiſieme eſt à Comogote aſſez proche de la terre ferme.

La quatrieme eſt au Rio de la Hacha, le long de la même côte.

La cinquieme eſt à ſainte Marthe, à ſoixante lieues du Rio de la Hacha.

On pêche encore des Perles en Ecoſſe & dans une des rivieres de Baviere, mais elles ſont la plus grande partie baroques, & elles ne ſont pas comparables en beauté avec celles d'Orient & d'Occident.

On ne trouve les huitres qu'au fond de la mer; les plongeons y deſcendent après s'être

attachez fortement au dessous du ventre une pierre taillée en arc du côté qu'elle touche à la peau, & un autre fort pesante à l'un des pieds, qui les fait précipiter en un moment au fond; on retire alors sur le champ cette pierre dans la barque par le moyen d'une petite manœuvre. Les huîtres sont ordinairement attachées aux rochers, d'où les plongeurs les séparent avec quelque petit couteau ou autre instrument de fer qu'ils ont porté; ils la mettent à mesure dans un grand rets fait en manière de sac, suspendu à leur cou par un long cordage dont le bout est arrêté sur le bord de la barque; ce cordage sert à retirer les pêcheurs quand ils ont rempli leur sac.

Quoyque ces plongeurs descendent quelquefois plus de soixante pieds dans la mer, ils disent que le jour y est si grand, qu'ils y voyent aussi clair que s'ils étoient sur la terre: dès qu'il touchent le fond ils courent de tous côtés sur le sable, sur une terre glaireuse qui s'y trouve & vers les pointes des rochers, arrachant & serrant les huîtres qu'ils rencontrent le plus vite qu'ils peuvent, car ils n'ont pas de tems à perdre; les bons plongeurs demeurent pourtant jusqu'à demi heure sous l'eau, les autres n'y peuvent résister qu'un bon quart-d'heure: on dit qu'ils ne se servent ny d'huile ny d'aucune autre liqueur; mais seulement ils retiennent leur haleine, s'y étant accoutumés dès leur bas âge. Dès qu'ils se sentent pressés par le défaut de l'air, ils tirent la corde où est attaché leur sac, & ils s'y tiennent eux-mêmes fortement avec les mains; alors ceux qui sont dans la barque voyant ce signal les tirent promptement hors de l'eau, & les déchargent de leur pêche, qui est au plus de quatre ou cinq cens huîtres; mais ils n'en apportent pas toujours tant, car ils ne sont pas assurez d'en trouver autant qu'ils en pourroient prendre, & de plus, ils ne peuvent pas demeurer les uns aussi long-tems que les autres au fond de la mer, comme il a été dit. Au reste, ces pauvres gens sont exposés à des grands perils, car outre ceux de se précipiter si profondément dans la mer, de demeurer accrochez en quelque endroit, de s'estropier ou même de se tuer en tombant sur quelque pierre, de perdre la tramontane par la peur, & de s'évanouir en manquant d'air, ils courent encore celui d'être devorés par les gros poissons.

Quand les huîtres sont tirées de la mer, on attend qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes; car si on les ouvroit comme on ouvre nos huîtres à l'écaïlle, on pourroit endommager & fendre les perles: quand elles sont ouvertes on en retire les perles.

Les Anciens ont appelé les Perles *Uniones*, parcequ'ils ont crû qu'on n'en retiroit jamais qu'une de chaque huitre, mais ils se sont trompez, car on en trouve jusqu'à sept dans une seule écaïlle. Elles sont engendrées par une humeur visqueuse ou glutineuse saline, qui s'est condensée & petrifiée en plusieurs parties du poisson.

Il n'y a point de lieu affecté pour la generation des perles, elles naissent indifféremment en toutes les parties de l'huître; mais il s'en trouve ordinairement dans chacune une ou deux plus grosses & mieux formées que les autres: cette huître est bonne à manger comme les communes.

On trouve de perles de couleurs différentes, les unes blanches, les autres tirant sur le jaune, les autres qui sont comme plombées. M. Tavernier dit en avoir eu six parfaitement rondes, mais aussi noires que du Jayet. La couleur blanche leur est la plus naturelle: la couleur jannâtre vient de ce que les pêcheurs vendant leurs huîtres par monceaux, & les marchands attendant quelquefois jusqu'à quatorze ou quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes pour en tirer les perles, quelques-unes de ces huîtres venant pendant ce tems-là à perdre leur eau, elles se gâtent & s'empuantissent, & la perle se jaunit par l'infection. Ce qui est si vrai, que dans toutes les huîtres qui ont conservé leur eau, les perles sont toujours blanches. Les perles de couleur plombée & noire ne se trouvent que dans l'Amerique, & cette couleur vient de là

Uniones.

Etiologie.

M. Tavernier.

nature du fond de la mer qui est plus rempli de vase qu'en Orient. Toutes les huitres qu'on pêche ne contiennent pas de perles, il s'en trouve beaucoup qui n'en ont point. Les années pluvieuses sont les plus favorables pour cette pêche, car on a observé qu'après les grandes pluyes les huitres étoient plus abondantes en perles.

On trouve quelquefois des perles dans nos huitres, dans les moules & dans plusieurs autres coquillages; de quelques lieux qu'elles viennent, elles y ont été formées par des applications ou oppositions naturelles de couches ou lames très-minces & luisantes en façon de pelure d'oignon qui se sont ensuite durcies & pétrifiées: leur matière est la même que celle de la nacre.

Choix des
grosses per-
les.

Les perles les plus estimées sont les Orientales, & entre celles-là on choisit les plus grosses parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes ou transparentes; c'est ce qu'on appelle perles d'une belle eau; leur prix est plus ou moins haut, suivant qu'elles approchent le plus de ces qualitez, on ne les employe que pour les coliers & les bracelets. On se sert en Médecine des Perles menues, lesquelles on appelle semence de perles, à cause qu'elles ressemblent à des semences; elles ont tout autant de vertu que les grosses & elles ne coutent pas tant. Il faut les choisir Orientales, blanches, claires, transparentes, nettes; elles sont alkalines, on les prepare en les broyant sur le porphyre jusqu'à ce qu'elles soient en poudre impalpable.

Semence
de perles.
Choix.

Vertus.

On les estime cordiales, propres pour résister au venin, pour réparer les forces abatuës; mais leur principale vertu est de détruire & d'amortir les acides comme sont les autres matières alkalines; ainsi elles sont bonnes pour les âcretés de l'estomac, pour la faim canine, pour le cours de ventre, pour les hemorrhagies; la dose en est depuis six grains jusqu'à demi dragme.

Dose.

On nous apporte à Paris certaines grandes coquilles d'huitres pesantes, belles, épaisses, grises en dehors, blanches, unies, luisantes en dedans & tant soit peu verdâtres, ayant vers le milieu la marque d'une huitre qui en a été arrachée; on les appelle en Latin *Mater Perlarum*, & en François, *Nacre de Perles* ou *Mere de Perles*, soit parce qu'on trouve quelquefois des perles dans cette espece d'huitre comme en plusieurs autres, soit parce qu'elles ont en dedans la couleur & la beauté des Perles Orientales. Je garde dans mon Droguiet une de ces écailles qui pese dix-sept onces, & qui est plus large que les deux mains. On choisit les plus blanches & les plus luisantes, on raille ces coquilles & l'on en fait des cuillers, des jetons & beaucoup d'autres petits ouvrages polis, doux au toucher, luisans, fort agréables à la vue, on en broye aussi sur le porphyre pour les réduire en poudre impalpable; c'est ce qu'on appelle Nacre de perles préparée. Les femmes en employent pour le fard.

*Mater per-
larum.*
Nacre de
perles.
Mere de
perles.

Nacre de
perles pré-
parée.
Vertus.
Dose.

Elle est propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, pour adoucir les humeurs trop âcres du corps. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules: c'est un alkali.

M A R M O R.

Marbre

Marmor, en François, *Marbre*, est un espece de pierre fort dure, compacte, pesante, qui se polit aisément & parfaitement, & qui est toujours extrêmement froide. Elle naît en plusieurs lieux de l'Europe, l'Italie en contient beaucoup.

Marbre
blanc.
Choix.
marbre
noir.

Il y a trois especes generales de marbre, un blanc, un noir, & un de diverses couleurs. Le marbre blanc est plus commun, on estime celui qui est le plus dur, le plus blanc, & le plus luisant.

Le marbre noir est un peu moins pesant que le marbre blanc; il y en a de plusieurs especes qui different en leurs couleurs; car l'un est d'un beau noir de jayet, l'autre est d'un noir de fer, l'autre est d'un noir rayé de veines blanches. On choisit comme le plus beau celui qui est bien noir, poli, dur, luisant, resplendissant. Le

DES DROGUES SIMPLES. MA 529

Le marbre de différentes couleurs est le granite ou *granites*, ou le porphire, dont il sera parlé en son lieu.

Le marbre blanc est quelquefois employé en Medecine, mais rarement; les autres marbres auroient autant de vertu que lui. Il est dessicatif étant broyé, on en mêle dans des onguens & dans des emplâtres. On peut aussi se servir du marbre entier bien poli pour rabatre & calmer les trop grandes ardeurs de Venus, appliqué sur le perinée. On fait une espece de mortier avec de la poudre de marbre, de la chaux & de l'eau, lequel on appelle stuc: il sert à faire des figures & des ornemens d'Architecture.

Marmor ex μαρμαριον, splendo, parce que le marbre étant bien poli est luisant & resplendissant.

Stuc est tiré du mot Italien *Stucco*, qui signifie la même chose.

Granite,
Granites,
Marbre de
différentes
couleurs.
Porphire.
Stuc.

Etimolo-
gies.

MARRUBIASTRUM.

Marrubiastrum vulgare, Pit Tour- | *Sideritis Alpinæ trifraginis folio*, C.
nefort. | Bauh.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, quarrée, un peu velue, jettant des rameaux qui s'inclinent vers terre: ses feuilles sont faites comme celles de la Morgeline, mais plus grandes, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont en gueule, ou formées en tuyaux découpez par le haut en deux levres, de couleur bleuë, soutenus par des calices assez rudes, qui ont la figure d'un corner. Quand ces fleurs sont passées il leur succede à chacune quatre semences menues, presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est petite, garnie de fibres déliées. Cette plante croît dans les champs.

Elle est déterfive & vulnèraire.

Marrubiastrum à *Marrubio*, *Marrube*, parce que les fleurs de cette plante ont du rapport avec celles du marrube.

Vertus.
Etimolo-
logie.

MARRUBIUM sive PRASSIUM.

Marrubium, Dod. | *Marrubium album vulgare*, C. B. Pit.
Marrubium album, J. B. Raii hist. | Tournefort.
Prassium album officinar. | *Marrubium album odorum*, Ad.
Prassium, Ang. | En François, *Marrube blanc*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied; quarrées, couvertes de laine, creusées en dedans, rameuses: ses feuilles sont opposées l'une à l'autre presque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, velues, cotonneuses, blanchâtres, odorantes, d'un goût âcre & amer: ses fleurs sont petites, blanches, verticillées ou rangées par étages & comme par anneaux le long des tiges; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres, soutenu par un calice lanugineux, mais rude, blanchâtre. Lorsque la fleur est passée il lui succede quatre semences oblongues: sa racine est fibreuse & noire, toute la plante rend une odeur aromatique, forte & agreable: elle croît aux lieux incultes: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est incisive, déterfive, aperitive, propre pour les obstructions de la rate, du foye, de la matrice, pour la phtisie, pour l'asthme, pour faciliter l'accouchement & la sortie de l'arrièrefaix, pour resister au venin.

Marrubium vient, à ce qu'on prétend, du mot Hebreu *Marob*, qui signifie *Suc amer*. D'autres tirent ce nom du Latin *marcidum*, qui signifie *flétri*, à cause que les feuilles du Marrube sont ridées, blanchâtres & comme flétries.

Vertus.
Etimolo-
gie.

M A R T E S.

Martes ,
Marta ,

Marterus ,
Foina ,

Gainus ,
Scismus ,

En François , *Martre*.

Martre do-
mestique.
Martre
sauvage.

Est une espece de Belette , ou un petit animal à quatre pieds , feroce , ressemblant à un chat , mais plus long & plus bas , ayant les jambes & les griffes plus courtes , les dents fort blanches , inégales , rudes ; la queue longue , grosse , toufue. Il y en a de deux especes ; une domestique dont le poil est brun , excepté celui de la gorge , qui est ordinairement blanchâtre. L'autre est sauvage ; il a le poil plus clair & plus mou ; sa gorge est le plus souvent jaune. Ce dernier habite ordinairement les bois , mais il se promene quelquefois par les champs , il étrangle les poules , il mange leurs œufs.

On trouve les Martres aux pays Septentrionaux , sur les toits des maisons : leur peau est fort estimée pour sa beauté & pour la chaleur qu'elle donne.

Il naît en Moscovie , en Lithuanie , & en Scandinavie , & en plusieurs autres pays Septentrionaux une espece de Martre qu'on appelle

Zobola ,
Mustela ,
Zibelina ,
Mus Scyti-
cus , aut
Sarmaticus .
Belette ,
Martre
Zibeline.

Mustela Zibelina . *Mus Scyticus* aut *Sarmaticus* . *Zobola* .

En François , *Belleite* , ou *Martre Zibeline*.

Elle est plus petite que la Martre ordinaire , sa couleur est rousse , excepté à la gorge qui est cendrée. Cet animal est inquiet & toujours en mouvement , il vit d'oiseaux & de rats qu'il attrape : sa peau est beaucoup plus estimée par les Marchands que celles des autres Martres , principalement quand son poil est long & sa couleur noirâtre.

Vertus.

La chair des Martres ou les Martres écorchées sont résolatives , propres pour fortifier les nerfs , à cause de beaucoup de sel volatil & d'huile qu'elles contiennent : on peut en mettre bouillir dans de l'huile d'olive , & s'en servir comme de l'huile de petits chiens pour en frotter les parties malades.

Etimolo-
gie.

On appelle la Martre *Martes* ou *Marta* , ou *Marterus* , à cause qu'elle est cruelle & feroce ; comme si l'on disoit qu'elle est martiale ou guerriere ,

Foina , parce qu'elle se cache souvent dans du foin.

M A R U M.

Marum est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée ,

v. Pl. XII. histor.
fig. 1.

Marum Cortusi , J. Bauhini , Raii
Chamaedris maritima incana frutescens ,
foliis lanceolatis , Pit. Tournefort.

Tragoriganum Lobelii , Ger.
Tragoriganum latifolium , C. B.
Tragoriganum latifolium , sive *marum*
Cortusi , Matthiolo , Park.

Premiere
espece

C'est une espece de *Chamaedris* , ou une petite plante qui pousse comme le Tim beaucoup de branches ou petites verges rondes , ligneuses , blanchâtres , revêtues de feuilles plus grandes que celles du Tim , approchantes de celles du Serpolet , pointuës en fer de pique , vertes en dessus , blanchâtres en dessous ; ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles le long des branches : elles sont en gueule & semblables à celles du *Chamaedris* ordinaire , de couleur purpurine , soutenues chacune par un calice velu , blanchâtre. Quand cette fleur est passée , il naît en sa place quatre semences presque

rondes enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Toute la plante a une odeur agréable, & un goût âcre & piquant. Elle croit dans les pays chauds, comme en Provence, aux Isles d'Hierres, vers Toulon, d'où l'on nous l'apporte sèche. On la cultive aussi dans les jardins.

La seconde espece est appelée,

Marum vulgare, sive clinopodium, Dod.

Marum verum vulgo mastich, Lugd.

Marum mastich Gallorum & Anglorum, Ad.

Thymbra Hispanica majorana folio, Pit. Tournefort.

Tragoriganum primum, Clus. Hisp.

Clinopodium quibusdam mastichina Gallorum, J. B.

Sampsuchus sive marum mastichen redolens, C. B.

Mastichina Gallorum.

C'est une espece de thimbre, ou une plante qui pousse plusieurs tiges rameuses comme la marjolaine, mais plus hautes; car elles croissent jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, ligneuses, étendant leurs branches en large; les feuilles sont faites comme celles de la Marjolaine, ou approchantes de celles de la premiere espece de marum, mais un peu plus grandes, blanchâtres, d'un goût âcre & amer; les fleurs & les semences sont semblables à celles du Tim, mais les fleurs naissent verticillées ou disposées par anneaux & par étages, entre les feuilles aux sommitez des branches, de couleur blanche: la racine est ligneuse: toute la plante a une odeur assez forte, aromatique, agréable, on la cultive dans les Jardins. La meilleure est celle qui croît en Espagne & aux autres pays chauds; elles demande une terre sèche & pierreuse.

L'un & l'autre marum contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme. La premiere espece est la plus en usage dans la dispensation des Trochisques d'Hedichroum, qui entrent dans la composition de la Theriaque, & où le marum est demandé. On doit la choisir récemment séchée avec toutes ses fleurs entre deux papiers, ayant une odeur forte & un goût aromatique piquant & amer.

Le marum est cephalique, stomacal, sudorifique, il résiste au venin, il est propre contre la morsure des bêtes venimeuses, il est vulneraire, nerval, fortifiant, corrigeant la mauvaise haleine.

La premiere espece de marum appelée *Marum cortusi* est fort aimée des chats, ils la fleurissent de loin, ils y courent, ils se jettent dessus, ils s'y frottent, ils la machent, & ils s'y mettent en chaleur: on avoit amassé chez moi en l'année 1705. les semences de 250. diverses especes de plantes: on les avoit divisées selon leurs especes par petits paquets, dont un étoit de semences de *Marum cortusi*; chaque espece de ces semences qui étoient destinées pour être envoyées en Province étoit non seulement enveloppée exactement en particulier, mais un sac de gros papier les enveloppoit toutes ensemble: des chats ayant distingué l'odeur du marum allerent assieger la nuit le paquet, le déchirerent & choisirent entre les petits paquets celui qui contenoit la graine de marum, ils le développerent, & mangerent la graine sans toucher aux autres semences.

Marum ab amaritudine, parce que cette plante a un goût amer.

M A S S I C O T

Massicot est une ceruse ou un blanc de plomb qu'on a calciné par un feu modéré. Il y en a de trois sortes, de blanc, de jaune, & de doré. Leurs différences ne proviennent que des divers degrez du feu qui leur ont donné des couleurs différentes. Le massicot blanc est d'un blanc jaunâtre, c'est celui qui a reçu le moins de chaleur; le Massicot jaune en a reçu davantage, & le massicot doré encore plus. Les uns & les

X x x ij

Seconde
espece.

Vertus.

Etimolo-
gic.

Choix.

autres doivent être en poudre impalpable, pesants, hauts en couleur; ils servent pour la peinture.

Verr. 15. Il font dessicatifs étant appliquez exterieurement. On peut en mêler dans des onguens ou dans des emplâtres.

M A S T I C H E.

Mastic. *Mastiche*, en François, *Mastic*, est une gomme résine, ou plutôt une résine pure qui découle en Été sans incision, ou par incision, du tronc & des grosses branches du Lentisque en grains ou larmes grosses comme des grains de Genève, ou un peu plus menues, de couleur blanche tirant sur le citrin, luisantes, transparentes. Le meilleur mastic est celui qui vient de l'Isle de Chio: mais la plus grande partie de celui que nous employons à Paris, nous est apporté du Levant; il est mêlé dans les caisses des Droguistes avec beaucoup d'impuretez, c'est ce qu'ils appellent *Mastic en sorte*; il faut que les Apotiquaires, quand ils l'ont acheté, ayent soin de le trier. On doit donc choisir le mastic le plus net, en grosses larmes, claires, transparentes, d'une odeur qui n'est point désagréable. Il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Mastic en sorte. Choix. Mastic en larmes.

Vertus. Il est astringent, anodin, fortifiant; il resserre les fibres de l'estomac, il aide à la digestion; il arrête le vomissement, les cours de ventre, étant pris interieurement en poudre & en machicatoire. La dose en est depuis demi-scrupule jusqu'à deux scrupules. On s'en sert aussi exterieurement dans les emplâtres, dans les cerats, dans les huiles, & dans les onguens fortifiants: on en fait de petits emplâtres sur du taffetas noir pour appliquer sur les temples, afin d'adoucir la douleur des dents.

Dose. Emplâtre de Mastic pour les douleurs des dents.

On employe le mastic dans plusieurs compositions de vernix.

Étimologie. *Mastiche à masticando*, parce qu'on use souvent du mastic en machicatoire.

M A T R I C A R I A.

Parthenium.

Matricaria, Ger.
Matricaria vulgaris, Park.
Matricaria sive Parthenium, Dod.

Matricaria vulgò minus parthenium, J. B.
Matricaria vulgaris sive sativa, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Matricaire*.

Pl. XII. fig. 2.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides, fermes, canelées, remplies d'une moëlle blanche, fongueuse, divisée en plusieurs branches, ses feuilles sont grandes, disposées en aïles, découpées comme par paires jusques vers leur côte & recoupées sur les bords, de couleur verte-jaunâtre: ses fleurs naissent par bouquets aux sommitez des branches, radiées comme celles de la Camomille, ayant la couronne blanche & le disque jaune, soutenus sur des calices écaillieux. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences oblongues; la racine est fibrée. Toute la plante rend une odeur forte, désagréable; & elle a un goût amer. Elle croit en terre grasse, dans les jardins: elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & essentiel.

Vertus. Son usage principal est pour les maladies de la matrice, elle provoque les mois aux femmes, elle resout le duretez; elle incise, elle atténue, elle chasse les vents, elle abate les vapeurs, elle leve les obstructions, elle excite l'urine, elle pousse le sable & la pierre du rein & de la vessie: on s'en sert en decoction par la bouche, en lavement & en fomentation.

Étimologie. *Matricaria à Matrice*, parce que cette plante est un bon remede pour les maladies de la matrice.

Parthenium à parthenos, *Virgo*, parce qu'elle est utile aux maladies uterines.

M A Y S.

Mays Acoftæ, Pit. Tournefort.*Maisum*, Monardi.*Mai Indorum primum Indicum*, Cæf.*Fruentum Turcicum* ſive *maizum*, Dod.*Fruentum Indicum Mays dictum*,

C. B. Raii hiſt.

Triticum Indicum, J. B.*Fruentum Turcicum & Indicum*, Ger.*Milium Indicum maximum Mays dictum*, ſeu *fruentum Indicum*, Park.En François, *Blé de Turquie*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de ſix ou ſept pieds, ſemblables à celles des Roſeaux, rondes, groſſes comme le pouce, ſolides, fermes, articulées par pluſieurs nœuds, purpurines en bas, & diminuant en groſſeur à meſure qu'elles s'élevent, remplies d'une moëlle blanche, qui, quand la plante eſt dans ſa vigueur, a un goût ſucré: ſes feuilles ſont ſemblables à celles des Roſeaux, longues d'un pied ou d'un pied & demi, aſſez larges, veneuſes, un peu rudes en leurs bords: ſes fleurs naiſſent aux ſommités des tiges, compoſées de pluſieurs étamines blanches ou jaunes, ou purpurines. Elles ne laiſſent aucunes graines après elles, mais les graines naiſſent dans des épis gros & longs, enveloppées de feuilles roulées en guaine. Quand ces épis ont atteint leur grandeur & leur maturité parfaite, on en retire des grains gros comme de petits pois; preſque ronds & ordinairement anguleux, farineux, de couleur blanche ou jaune, ou tirant ſur le purpurin, ou rougeâtre, d'un goût doux & agréable; ſes racines ſont des fibres dures, blanches: on cultive cette plante dans les Jardins.

Le blé de Turquie ſert pour la nourriture de beaucoup de peuple, en Amérique, en Turquie; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Il eſt aperitif, propre pour exciter l'urine, pour la colique nephretique, pour adoucir l'âcreté des humeurs; on s'en ſert en piſane. Vertus.

M E C H O A C A N.

Mechoacan.*Rhabarbarum album Indicum*.*Mechoaca peruviana*.*Bryonia Americana*.*Radix mechoacan*.*Scammonium Americanum*.

Eſt une racine blanche, legere, qu'on nous apporte coupée par tranches, & ſéchée, d'une Province de l'Amérique nommé *Mechoacan* dans la Nouvelle Eſpagne, ſa plante eſt une eſpece de bryonne rampante que M. Tournefort appelle *Bryonia Americana repens folio anguloſo*; elle s'éleve en une tige qui s'étend de tous côtez en beaucoup de rameaux rampans, leſquels on eſt obligé d'attacher à des perches pour les ſoutenir, à moins que la plante ne croiſſe proche des arbres, auſquels elle puiſſe ſe lier d'elle-même; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, minces, blanchâtres; ſes fleurs ſont de petits baſſins taillez en cinq parties aſſez larges, de couleur brune: ces fleurs ne laiſſent aucun fruit, mais il naiſt ailleurs des bayes petites, vertes au commencement, & rougiſſant à meſure qu'elles meuriffent. Elles contiennent des ſemences pointues. On ne ſe ſert en medecine que de ſa racine.

Elle doit être choiſie nouvelle, en belles rouelles, blanches en dehors & en dedans, legeres, mais ſans carie; d'un goût preſque inſipide, prenant garde qu'on y ait mêlé de la racine de Bryone vulgaire qui lui reſſemble beaucoup: mais on les diſtinguera par le goût, car la racine de Bryone ordinaire eſt fort amere, au lieu que le *Mechoacan* eſt preſque inſipide, comme il a été dit. Il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

La racine de *Mechoacan* purge ſans violence les ſeroſitez de toutes les parties du corps: on s'en ſert dans l'hydropiſie, dans les rhumatifmes, dans la goute ſciatique;

X x x iij

Bryonia Americana repens folio anguloſo.

Comment on diſtingue le *Mechoacan* de la racine de Bryone ſèche. Vertus.

Dose.

on la prend en poudre subtile. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.
* On trouve quelquefois chez les Marchands, mais rarement, un certain méchoacan taillé en la même forme que l'autre, mais plus compacte, plus pesant, résineux, moins blanc; ce méchoacan m'a paru être un jalap plus blanc que le commun, aussi a-t-il la vertu de cette racine, & il m'a paru plus purgatif que le méchoacan.

Etimologie.

Cette racine a retenu le nom de la Province Mechoacan où elle naît en grande quantité: on en trouve aussi en beaucoup d'autres endroits de l'Amérique.

M E D I C A.

Medica major erectior, floribus purpurascens, J. B. Raii hist. P. Tourn.

Fenum Burgundiacum, sive medica legitima, Park.

Trifolium siliqua cornuta; sive medica; C. Bauh.

Trifolium Burgundiacum, Ger.

En François, *Luserne.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, droites, assez grosses, fermes, robustes, rameuses, principalement vers leurs sommitez, portant beaucoup de feuilles rangées trois à trois comme au *Trifolium*; ses fleurs sont légumineuses, de couleur violette-purpurine, soutenues par des calices dentelés. Après que ces fleurs sont passées, il paroît des fruits composez chacun de deux lames, qui jointes par les bords, font une bande roulée & couchée sur elle-même comme les pas d'un vis ou d'un tirebourre. On trouve entre ces deux lames des semences menues qui ont souvent la figure d'un petit rein, blanchâtre ou d'un jaune pâle étant nouvelles, mais elles brunissent en vieillissant. Le goût de la plante approche de celui du gresson alenois, mais il est moins âcre: sa racine est fort longue, ligneuse, médiocrement grosse, droite, résistante à la gelée: on la cultive non-seulement dans les pais chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Dauphiné, mais encore en nos regions tempérées, comme vers Paris, en Normandie; elle aime les terres grasses assez humides, on la fauche jusques à six fois par année: elle sert pour la nourriture des bestiaux, elle les engraisse beaucoup, elle augmente le lait des vaches, elle contient considérablement de l'huile & médiocrement du sel essentiel: on peut aussi s'en servir en Médecine.

Vertus.

Elle tempere les ardeurs du sang & des autres humeurs; elle excite l'urine étant prise en décoction.

Etimologie.

Medica à Media, parce que la semence de cette plante a été apportée de la Médie.

M E D I C A G O.

Medicago annua trifolii facie, Pit. Tournefort.

Trifolium siliqua falcata, C. B.

Medica lunata, J. B. Cast. Ap.

Lunaria radiata Italorum, Lob.

Medica sylvestris altera lunata, Lugd.

Est une plante qui ressemble à la Luserne; ses feuilles naissent trois sur une queue comme au Trefle ordinaire; sa fleur est légumineuse, soutenue par un cornet dentelé. Lorsque cette fleur est passée, le pistile devient un fruit applati plus large que l'ongle du pouce, coupé en collet ou fraize, & composé de deux lames appliquées l'une sur l'autre, qui renferment quelques semences de la figure d'un petit rein: cette plante croît dans les champs. Elle a la vertu de la Luserne.

Vertus.

Etimologie.

Medicago à Medica, parce que cette plante approche de la Luserne.

M E D I U M.

Medium Alpinum Echii folio, floribus spicatis, Pit. Tournefort.

Campanula foliis Echii, C. B.

Cervicaria major tenuifolia, Thal.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues, étroites, un peu rudes, semblables à celle de l'*Echium*; il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'environ demi-pied, ronde, velue, rude au toucher, revêtue de quelques feuilles courtes & étroites, portant en la sommité des fleurs disposées en épis, & formées chacune en une cloche semblable à celle de la campanule, de couleur bleuë. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits divisez en cinq loges, qui enferment des semences menues; sa racine est oblongue, elle croît aux lieux montagneux.

M. Tournefort établit la différence de cette plante d'avec la campanule par le nombre des loges de son fruit; car il en a cinq, au lieu que celui de la campanule n'en a que trois.

Le Medium est astringent & rafraichissant; il arrête les hemorrhagies étant pris en décoction. *Medium à grac. μιδιω.*

Vertus.
Etimolo-
gie.

M E L.

Mel, en François, *Miel*, est un composé de diverses substances des fleurs que les abeilles léchent & reçoivent dans leur estomac pour le porter dans leur ruche, où elles vomissent & en remplissent des trous hexagones ou creusets de cire qu'elles avoient auparavant fabriquées, comme il a été dit à l'Article de la Cire; elles font cette provision pour leur nourriture. Cette substance miellée se fait assez appercevoir au goût dans plusieurs especes de fleurs, comme dans celles du Tréste des prez, des roses, des euillets, car si l'on les mâche principalement vers la partie d'enbas qu'on appelle onglets, & que le calice renferme, l'on sentira un goût doux miellé assez agréable: cette matiere reçoit dans l'Abeille & dans la ruche, une élaboration qui la perfectionne & lui imprime une qualité de miel; je remarque quatre choses principales qui contribuent à la composition naturelle du bon miel: premierement la chaleur & la pureté de l'air, car nous voyons que le miel qui est fait aux climats chauds comme en Languedoc, en Dauphiné est ordinairement meilleur que celui qui est fait aux Provinces tempérées; il est pourtant à observer que tous les endroits d'une même Province ne sont pas également favorables & avantageux pour le miel: une montagne, par exemple, produira de bon miel en un de ses côtez, & elle n'en produira pas de si bon en un autre; cette différence peut venir des aspects differens du Soleil.

Miel.

En second lieu la bonté des Abeilles suivant qu'elles sont plus ou moins naturelles & domestiques, car il s'en introduit quelquefois de sauvages dans les ruches.

En troisième lieu, la pâture des Abeilles, car suivant la nature & la force des plantes qu'elles léchent, il en naît un miel plus ou moins bon & odorant; aussi voyons-nous que les endroits les plus propres pour faire de bon miel, sont les lieux montagneux situés à l'abri de la bisé & regardant le Levant ou le Midi, parceque les mouches y trouvent les plantes plus essentielles & plus aromatiques qu'ailleurs; de plus ces Abeilles y ont plus de tranquillité que dans les plaines; les fleurs les meilleures pour le miel sont celles du Rômarin, du Tim, de la Violette, de la Lavande, de la Primevere, de la Marjolaine, du Basilic, de la Melisse, du Rossolis, de la Sauge, du Pouliot, de la Beroine, de l'Oueillet, du Souci, des Roses, du Lys des vallées, de l'Acacia, & d'un grand nombre d'autres.

En quatrième lieu, la maniere de préparer le miel quand on l'a retiré des ruches, car quelquefois suivant l'adresse des Ouvriers, le miel provenant d'une même ruche est plus ou moins beau.

On retire le miel des ruches en deux saisons de l'année, au Printems & en Automne: les opinions sont partagées sur le choix de ces saisons; on ne manque pas de raisons de part & d'autre, mais il me paroît que le Printems doit l'emporter; premie-

rement parcequ'en cette saison les Abeilles sont le plus en leur force & vigueur; car alors elles quittent leur ruche en prenant leur effort & elles forment des colonies nouvelles. En second lieu, parce qu'au Printems elles vont lécher & humer les rosées qui tombent abondamment aux mois d'Avril & de May, particulièrement dans les pays chauds où cette rosée en tems doux & serain se condense le matin sur les feuilles des arbres, en grains gros comme ceux de la coriandre, d'un goût doux & agreable, ce qui est une espece de manne qu'on appelle manne de Briançon: en troisième lieu à cause de la bonté & de la pureté des substances des plantes dans le re-

nouvellement de la chaleur.

Miel blanc

Il y a de deux sortes de miel en general; l'un blanc, & l'autre jaune. Le blanc se tire sans feu des tablettes ou gâteaux nouvellement faits; on les rompt & on les pose sur des clayes ou nattes d'osier, ou dans des napes attachées par les quatre coins à quatre pilliers: on place sous ces clayes ou sous ces napes des vaisseaux bien propres, & il découle dedans, un beau miel blanc excellent qui se congele; on l'appelle *Miel vierge*. On tire encore du miel blanc des gâteaux qui restent, en les mettant à la presse; mais ce miel sent la cire & il n'est pas si bon que le premier.

Miel vierge.

Miel de Narbonne. Choix.

Le miel blanc le plus beau, le meilleur & le plus agreable au goût, est celui qu'on fait au Languedoc, & qu'on appelle *Miel de Narbonne*: il doit être nouveau, épais, grenu, d'un blanc clair, d'une odeur douce & un peu aromatique, d'un goût doux & piquant. Ce qui rend ce miel distingué, est que les Abeilles succent en ce pays-là particulièrement les fleurs de Rosmarin qui y sont abondantes, & qui y ont beaucoup de force. Ce miel, quoiqu'il ait pris son nom de Narbonne, n'est point fait dans cette Ville, mais en un petit Village nommé la Courbiere situé à trois lieues de Narbonne où il est transporté par le négoce qu'en font les Marchands dans une bonne partie de l'Europe: on fait encore de fort bon miel blanc en plusieurs autres cantons du Languedoc & du Dauphiné, comme aux environs de Bagnols, du Saint Esprit, de Barjac, de Montauban, de Ville-Perdrix.

Miel jaune

Le miel jaune se fait de toutes sortes de gâteaux vieux & nouveaux, lesquels on a retirés des ruches: on les rompt, on les met échauffer avec un peu d'eau dans des bassines ou dans des chaudières; puis les ayant envelopés dans des sacs de toile déliée, on les met à la presse pour en faire sortir le miel: la cire demeure dans les sacs, mais il en passe toujours un peu avec le miel; car on trouve ordinairement quelque petit morceau de cire qui se separe lorsqu'on fait la distillation du miel.

Le miel blanc, & particulièrement celui de Narbonne qui a coulé de lui-même sans expression, est le plus propre pour être pris par la bouche. Le miel jaune a un peu plus d'âcreté que le miel blanc; il est plus convenable pour les lavemens & pour les remedes extérieurs; parce qu'il est plus détersif & plus laxatif.

Choix.

On doit le choisir d'une bonne consistance, d'un beau jaune & d'un bon goût. Le meilleur nous est apporté de Champagne. Il contient beaucoup de sel essentiel ou acide, & de phlegme, peu d'huile & de terre. Le miel blanc contient les mêmes principes, mais un peu moins de sel.

Vertus.

Il est pectoral, il excite le crachat, il aide à la respiration, il rarefie la pituite grossiere, il lâche le ventre. Le miel jaune est détersif, laxatif, digestif, atténuant, résolutif.

Comme le miel blanc de Narbonne a la réputation de contenir la substance du Rosmarin, les Marchands qui veulent le contrefaire & faire passer du miel blanc ordinaire qui est à bon marché, pour du miel de Narbonne qui est cher, fount dedans des branches de Rosmarin & les y laissent quelques jours, afin de lui en communiquer l'odeur & donner lieu à leur tromperie, mais comme ensuite ils ne peuvent pas

Falsification du Miel.

6

si bien retirer ces branches de Rosmarin qu'ils n'y laissent quelques feuilles ou fleurs, on s'aperçoit de leur falsification pour peu qu'on remue & qu'on examine ce miel.

Les paysans font une autre petite falsification au miel, c'est que pour le faire paroître plus blanc, ils y délayent la fleur de farine ou de l'amidon bien pulvérisé.

Quoyque le miel soit actuellement dans un grand usage, il l'étoit beaucoup davantage avant qu'on eût fait la découverte du sucre: les Anciens en assaisoient leurs ragoûts & en faisoient leurs confitures, comme le melimelum qui étoit du coing, ou une autre pomme confite dans du miel: on en servoit sur leurs tables, & les Apoticairens en employoient pour leurs syrops & autres compositions medecinales comme nous employons le sucre; ils en composoient diverses sortes de boissons, comme de l'hydromel qu'ils appelloient aussi *Aqua mulsæ*, *Melicratum*, *Apommeli*; ils buvoient du vin miellé qu'ils appelloient *Oenomeli*: ils buvoient encore de l'oxymel, c'étoit un mélange de miel & de vinaigre avec beaucoup d'eau pour se rafraichir.

Melime-
lum.

Hydromel.
Aqua
mulsæ.
Melicra-
tum.
Oenomeli.
Oxymel.

Au reste quoyque l'usage du sucre ait presque aboli celui du miel, principalement dans les alimens, le miel est souvent préférable au sucre quand on n'a point d'égard tout-à-fait à la délicatesse du goût, car outre que c'est un ramas de la substance la plus pure & la plus étherée d'une infinité de fleurs qui possèdent de grandes vertus, il est plus pectoral & plus anodin que le sucre, qui n'est qu'un suc épais du seul roseau.

Entre les bonnes qualitez du miel, il est reconnu un aliment & un remede très-convenable pour ceux dont le tempérament a été atténué par un jeûne extraordinaire & trop long: nous en voyons aussi des effets salutaires dans le commencement de la phtisie, dans le marasme & dans les autres maladies de consommation, pourvu qu'il soit pris à propos dans des liqueurs appropriées, après avoir fait les remedes generaux.

Le miel devient amer par une trop forte coction, de même que les autres choses douces, il se mêle facilement avec la bile dans le corps, la délayant & la rendant plus fluide & plus fermentable, d'où vient qu'on l'estime bilieux; il s'enflame au feu à peu près comme le sucre.

Les Abeilles sauvages font sur les rochers de gros amas de miel, qui ne sert ordinairement que pour la nourriture des mouches & des oiseaux; plusieurs croyent avec assez de vray-semblance que l'ambre gris en provient.

Miel sau-
vage.

Mel vient du mot Grec μέλι, qui signifie la même chose.

Etimo-
logie.

M E L A M P Y R U M.

Melampyrum multis, sive *Triticum*
Vaccinum, J. B. Raii hist.

Melampyrum purpureum, Ger.

Triticum vaccinum, sive *Melampyrum*
Dodon.

Melampyrum purpurascens comâ,
C. Bauh. Pit. Tournefort.

En François.

Blé noir. Blé de Vache. Blé de Bœuf. Rouge Herbe.

Est une plante dont la tige est quarrée, velue, purpurine, rameuse, haute d'environ un pied. Ses feuilles sont attachées à l'opposite l'une de l'autre par intervalles, les unes étroites comme celles du *Linaria*, les autres larges & découpées profondément, rudes au toucher, d'un verd brun: les sommitez sont garnies d'un amas de feuilles courtes, assez larges, de couleur purpurine gaye. Les fleurs sortent des aisselles de ces feuilles, ce sont des tuyaux terminez en haut par une maniere de gueule, dont les deux lèvres paroissent ordinairement colées l'une contre l'autre, de couleur variée, purpurine ou rouge & jaune rougeâtre. Il succede à ces fleurs des fruits oblongs qui s'ouvrent de la pointe à la base en deux coques, chacune desquelles est partagée en deux loges qui renferment des semences oblongues, plus petites que des grains de blé,

Y y

noires : sa racine est petite, ligneuse, garnie de quelques fibres. Cette plante croit entre les blez, principalement en terre grasse; les bœufs & les vaches en mangent, on ne l'employe point en Medecine.

Melampyrum à melas, arum, & avis, triticum, c'est à dire, Blé noir.

MELANTERIA

Melanteria Dioscoridis, Matth. est une matiere minerale vitriolique, dont il y a deux especes, La premiere se forme comme un sel à l'entrée des mines de cuivre, d'où l'on la separe. Et la seconde se trouve en haut des mêmes mines en une pierre unie, polie, nette, de la couleur du soulfre. Dioscoride préfere cette dernière es-
pèce à la premiere, & principalement si quand on l'humecte avec un peu d'eau, elle devient aussi-tôt noire; il dit que le Melanteria se trouve en Cilicie & en plusieurs autre pays.

Il lui attribué une vertu caustique.

Cette drogue nous est inconnue, & plusieurs croyent avec Pline que ce n'est autre chose que le Chalcitis qui a pris diverses figures & couleurs dans la mine: quoyqu'il en soit, nous lui substituons le Chalcitis naturel.

Etimolo-
gie.

Melanteria à melas, niger, parce que cette drogue noircit quand on jette de l'eau dessus.

MELANURUS

Melanurus, en François, *Négail*, est un poisson de mer un peu plus grand que la main, pesant une livre ou une livre & demie au plus, couvert d'écailles larges & assez difficiles à separer: sa gueule est petite & garnie de dents; ses yeux sont fort grands à proportion de sa tête, d'un bleu noirâtre; son dos est de couleur bleuë tirant sur le noir; son ventre est blanchâtre, sa queue est large & marquée de taches fort noires. Ce poisson vient souvent sur les rochers & sur les rivages sablonneux, pour manger de l'Alga qui y croit; il n'est pas beaucoup en usage dans les alimens, & l'on ne s'en sert point en Medecine.

Etimolo-
gie.

Melanurus à melas, nigra, & zca, cauda, comme qui diroit, *Poisson qui a la queue noire.*

MELIANTHUS

Melanthus Africanus, H. L. B. Raii | *Pimpinella spicata Africana maxima*,
hist. Pit. Tournefort. | Bartholin.

Flos mellis.

En François, *Meliante.*

Est une plante qui croit plus haute qu'un homme, toujours verte & en vigueur. Sa tige est grosse comme le pouce, ronde, cavelée, rude au toucher, nouée, ligneuse vers la racine, solide, rougeâtre. Ses feuilles sont faites & rangées à peu près comme celles de la Pimprenelle, mais cinq ou six fois aussi grandes, froides au toucher, nerveuses, dentelées profondement tout autour, de couleur de vert de mer, d'une odeur forte, puante, assoupissante, d'un goût herbeux, un peu astringent. Ses fleurs naissent en ses sommitez, disposées en épi, d'un noir rougeâtre, attachées à de petits pedicules rouges, couverts d'une laine fort mince & fort déliée, portant chacune sous leur fleur une feuille grande comme un ongle, quelquefois purpurine, quelquefois d'un purpurin verdâtre: chacune des fleurs est à quatre feuilles disposées en main ouverte, soutenues par un calice découpé jusqu'à la base en cinq parties inégales, & contenant dans son fond une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût doux, vineux & fort agréable. Cette liqueur est si abondante, qu'elle découle ou distille pendant quelque tems goutte à goutte sur la petite feuille qui est sous la fleur. Quand la

fleur est passée, il ne distile plus de miel, mais son pistile devient un fruit en vessie gros comme celui du Nigella, membraneux, relevé de quatre coins & divisé en quatre loges qui renferment des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de la Pivoine. Sa racine est longue, grosse, branchue, ligneuse, rampant profondément dans la terre, & s'étendant beaucoup. Cette plante croît aux lieux humides & montagneux, son origine vient d'Afrique, elle est rare en Europe; on la cultive dans quelques jardins; M. Hermans, Professeur en Botanique à Leyden, est celui qui l'a mise le premier au jour.

Sa liqueur miellense, principalement celle qui découle d'elle-même, est cordiale, Vertus. stomacale & nourrissante.

Je n'ai pas appris qu'on employe la plante en Medecine.

Melianthus à miel, & à fleurs, comme qui diroit *Fleur de miel* ou *Fleur miellée*. Etimologie.

M E L I C A.

Melica sive Sorghum, Dod. Park.

Sorghum seu Melium Indicum, Raii. hist.

Sorghum, Ger.

Milium arundinaceum subrotundo semine, Surgo nominatum, C. B. P. Tourn.

Panicum Indicum, Gef. hort.

En François, *Blé barbu*,

Est une espece de millet ou une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux semblables à ceux des roseaux, à la hauteur de huit ou neuf pieds, robustes, nouez, remplis de moëlle blanche, ses feuilles sont longues de plus d'un pied, & larges de trois ou quatre doigts, comme celles du Roseau; ses fleurs naissent aux sommitez des tiges en maniere de bottes ou de bouquets plus gros, que ceux du millet ordinaire, longs d'environ un pied. Chacune de ses fleurs est composée de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice composé de deux feuilles. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences presque rondes ou ovales, plus grosses du double que celles du Millet ordinaire, de couleur tantôt jaune ou roussâtre, tantôt noire. Sa racine consiste en de grosses fibres fortes. On cultive cette plante en terre grasse & humide, principalement aux pais chauds, comme en Italie, en Espagne.

Il y a une autre espece de melica appellée.

Dora, Rauwolfio.

Sorghum album, *Milium Indicum*, Dora, J. Bauh.

Sorghum simile granum, Hareomen Arab.

bum, Bellonio.

Milium Arundinaceum plano albaque semine, C. B. Raii. hist.

Milium Æthiopicum Portæ.

Autre espece de Melica.

Hareomen

Elle differe de la precedente en ce que la semence est applatie, grosse comme une Orobe, & fort blanche.

Les semences de ces plantes sont employées à nourrir les volailles: on en fait aussi du pain, mais il est friable & peu nourrissant. Elles sont deterfives, aperitives.

Vertus.

La moëlle de leurs tiges est estimée propre pour les scrophules, & pour les écrouelles; on la mêle avec de l'éponge, on brûle le mélange, on ramasse les cendres qui en proviennent, on les mêle avec du poivre pulverisé, & l'on fait prendre de cette poudre dans le cours de la Lune.

Melica à miel, parce que les Abeilles tirent du miel de cette plante.

Etimologie.

M E L I L O T U S.

Melilotus vulgaris, Park. Raii. hist.

Melilotus officinarum Germania, C.

B. Pit. Tournef.

Trifolium odoratum, Dod.

Y y ij

Trifolium odoratum, sive Melilotus | *vulgaris flore luteo, J. B.*

En François, *Melilot.*

Est une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, canelées, vuides, foibles, rameuses: les feuilles naissent trois sur une queue, semblables à celles du fenugrec, mais plus blanches, frangées ou érenelées en leurs bords: les fleurs sont petites, legumineuses, disposées par longs épis de couleur presque toujours jaune, & quelquefois blanche, mais rarement; d'une odeur agréable: il leur succede des capsules noirâtres qui renferment chacune une ou deux semences, menues, rondes ou ovales, pâles. Sa racine est longue, meue, blanche, pliante, garnie de fibres déliées. Cette plante croît aux lieux rudes, pierreux, aux bords des rivières, des ruisseaux, des prez, le long des chemins; on en cultive aussi dans les jardins: elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & du sel essentiel; on se sert en Medecine de toute la plante, mais principalement de sa fleur.

Vertus.

Elle est émolliente, discussive, resolutive, carminative, on l'employe dans la décoction des lavemens, dans les fomentations, dans les cataplasmes, dans les emplâtres.

Etimologie.

Melilotus à *μῆλι*, mel, & *λότης*, lotus, comme qui diroit, Lotus doux comme du miel ou ayant une odeur de miel.

MELIS.

Melis, à *μέλι* | *Melus*, à *μέλι* | *Melotus*, à *μέλι* | En François, *Blaireau*,
Meles, à *μέλι* | *Melo*, à *μέλι* | *Taxus*, à *μέλι* | *Taxus*.

Est un animal à 4. pieds, grand comme un renard, qui tient du chien, du cochon & du renard; il y en a de deux especes, un qui a les pieds semblables à ceux du chien, & l'autre dont les pieds ressemblent à ceux du cochon; l'un & l'autre ont une couleur grise, blanche & noire, leur poil est roide, leur peau est fort dure, leur museau est long, leurs dents sont très-aigües, ils ont le dos large & les jambes courtes; ils habitent les montagnes en Italie, en Suisse, en Normandie; ils se cachent dans des trous qu'ils font sous terre où ils s'engraissent en dormant, ils sentent mauvais: ils mangent de petits lapins, des oiseaux, des charognes, des vers de terre, des mouches à miel, du miel, des fruits; leur chair est bonne à manger, elle a le goût de celle du Sanglier: toutes leurs parties contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, le poil sert à faire des pinceaux pour les Peintres.

Poils.
Usage.

Leur graisse étant mêlée dans des lavemens adoucit les douleurs de la nephretique; on s'en sert aussi exterieurement pour les crevasses des mammelles, pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique.

Sang.

Leur sang seché & pris en poudre est propre pour guerir la lepre, & pour chasser les mauvaises humeurs par transpiration. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

* Les chiens sont attirez par l'odeur de la graisse du Blaireau, car si l'on en a mis sur quelque linge ou sur un meuble, ils viennent le fleurer & pisser dessus.

Heyrat.

On trouve en Amerique un animal semblable au Blaireau lequel on appelle Heyrat, il est très-friand de miel.

Etimologies.

Melis, *meles*, *melo*, *melotus*, à *μέλι*, mel, parce que le Blaireau aime le miel.

MELISSA.

Melissa, Dod. | *Melissa domestica*; vel *r. Trag.*
Melissa hortensis, C. B. Pit. Tourn. | *Citrage*, Gefn. hort.

Melissa, seu *Melissophyllum*, Raii hist.*Apiastrum*, Cord. in Diosc.*Melissophyllum*, Matth.*Melissa vulgaris odore citri*, J. Bauh.En François, *Melisse* ou herbe de Citron.

Est une plante qui pousse ses tiges à la hauteur d'environ deux pieds, quarrées, dures, rameuses; ses feuilles sont oblongues, assez larges, pointues, faites à peu près comme celles du Nepeta, rudes au toucher, couvertes de petits poils courts, dentelées en leurs bords, de couleur verte-brune luisante, d'une odeur de Citron fort agreable, d'un goût un peu âcre: ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, & elles y forment des anneaux, mais qui ne sont point entiers autour de leur tige, ni tout à fait verticillez; elles sont petites, formées en gueule, blanches, rougeâtres; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres, soutenu par un calice fait en cornet velu: quand la fleur est passée, il lui succede quatre semences presque rondes ou oblongues jointes ensemble, enfermées dans le calice de la fleur: sa racine est ligneuse, longue, ronde, divisée, fibreuse; on cultive cette plante dans les Jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Herbe de Citron.

Elle fortifie, le cœur, le cerveau, l'estomac, elle excite les mois aux femmes; on s'en sert dans l'apoplexie, dans l'épilepsie, dans les vertiges, dans la melancolie, dans les fièvres malignes, dans la peste.

Vertus.

Melissa & *Melissophyllum* à *μῆλι*, mel, parce que les Abeilles aiment la Melisse & en tirent la matiere de leur miel, & *φύλλον*, folium comme qui diroit feuille miellée.

Etimologie.

Apiastrum ab ape, mouche à miel, parceque les Abeilles sont friandes de cette plante.

Citrago à citro, parce que la Melisse a une odeur de Citron.

M E L I T I T E S.

Melitites lapis, est une pierre grise, qui étant pulverisée rend une liqueur laiteuse de saveur douce; on la trouve dans les mines metalliques; elle participe du plomb qui luy donne cette douceur approchante de celle du sel de Saturne, mais beaucoup moins forte. Cette pierre ne differe de la pierre Galactites qu'en ce qu'elle est plus douce au goût.

Elle est propre pour les inflammations des yeux, pour dessécher les ulceres, pour aglutiner les chairs. Les Anciens la mettoient en usage; mais on ne s'en sert point depuis long-tems.

Vertus.

Melitites à *μῆλι*, mel, parce que cette pierre a un goût doux comme le miel.

Etimologie.

M E L O.

Melo, Ger. J. B. Park. Raii hist.*Melo vulgaris*, C. B. Pit. Tournefort.En François, *Melon*.

Est une plante qui pousse des tiges longues, sarmenteuses, se couchant par terre, rudes; ses feuilles ressemblent à celles du Concombre, mais elles sont plus petites, plus rondes & moins anguleuses: ses fleurs sont petites, jaunes, semblables à celles du Concombre; elles sont suivies par des fruits au commencement un peu velus, mais qui perdent leur poil en grandissant; leur figure & leur grosseur sont différentes, car les uns sont gros du moins comme la tête d'un enfant; les autres mediocres, les autres petits: les uns sont ovales & lisses, les autres presque ronds, bordez & canelez; les uns & les autres sont couverts d'une écorce assez dure & épaisse, de couleur verte & cendrée, leur chair est tendre, moelleuse, humide, glutineuse, jaunâtre ou rougeâtre, d'une odeur & d'un goût doux & fort agreables: ce fruit est divisé en trois principales loges, chacune desquelles semble être subdivisée en deux autres, & ces loges sont remplies d'un grand nombre de semences

Y y ij

Semence
de Melon.

presque ovales, aplaties, blanches, couvertes chacune de son écorce dure comme du parchemin, & contenant une petite amande très-blanche, douce huileuse. Les loges qui entourent les semences & qui font le cœur de Melon sont composées d'une moëlle liquide, rougeâtre, de bon goût. On cultive cette plante dans les jardins, le froid lui est contraire; c'est pourquoi les Melons des pays chauds sont meilleurs que ceux des pays froids: le Melon contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil.

Vertus.

Sa chair est humectante, elle tempere les ardeurs du sang, elle réjouit le cœur, mais la digestion ne s'en fait pas aisément, à cause de son humidité visqueuse. La semence du Melon est une des quatre grandes semences froides, elle est adoucissante & aperitive; on l'employe dans les émulsions; on en tire par expression une huile fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, des reins, pour effacer les taches & les rides de la peau, & pour remplir les cicatrices de la petite verole.

Huile de
semence de
Melon.
Vertus.Etimolo-
gie.

Melo à μέλος, *potum*, parce que le fruit de cette plante a une figure approchante de celle de la pomme.

MELOCORCOPALI

Melocorcopali, Scalig.I *Corcopal*, Theveti, Lugd.

Est un fruit des Indes gros comme un coing, ayant la figure d'un melon, l'arbre qui le porte ressemble au Cognassier en grandeur, en forme & en ses feuilles; il croît en la Province appelée Corcopal: ce fruit a un goût de cerise fort agréable, il contient trois ou quatre grains semblables aux pepins du raisin.

Vertus.

Il lâche un peu le ventre.

MELONGENA.

Melongena, en François, *Mayenne*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appelée,

Melongena, Matth. Cord. hist.*Melongena fructu oblongo*, P. Tournef.*Mala insana*, Dod. Ger.*Mala insana Syriaca*, Park.*Solanum pomiferum fructu oblongo*, C. B.*Solanum pomiferum fructu rotundo*, J. B. Raii. hist.*Malum insanum*, Gesn. hort.Premiere
espece.

Elle pousse une seule tige à la hauteur d'un pied, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un peu de laine qui se separe facilement; ses feuilles sont plus longues & plus larges que la main, situées ou plissées tout autour, vertes, mais couvertes superficiellement d'une certaine poudre ou laine menue & blanche comme de la farine, attachées à des queues longues & grosses: ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, blanches ou purpurines, soutenues par des calices hérissés de petites épines rouges, & divisés chacun en cinq parties pointues. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits oblongs plus gros que des œufs, solides, lisses, de couleur purpurine verdâtre, doux au toucher, remplis d'une chair blanche empreinte de suc, piquée de beaucoup de semences blanchâtres, aplaties, qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein: les racines sont des fibres longues.

La seconde espece est appelée,

Melongena fructu incurvo, P. Tournef.*Melanxana Arabum*, *Melongena*, &*Bedengian*, Rauv. Lugd.*Solanum pomiferum fructu incurvo*, C. B.

J. B. Raii. hist.

Seconde
espece.

Elle differe de la précédente en ce que son fruit naît bossu, & ayant à peu près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine; on

DES DROGUES SIMPLES. ME 543

cultive l'une & l'autre espece dans les jardins. M. Tournefort distingue ce genre de la Morelle par son fruit qui est solide, charnu & sans cavité; au lieu que celui de la Morelle est mou & plein de suc.

La Mayenne & son fruit contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, un peu de sel. Quelques gourmands dans les pays chauds mangent de ce fruit en salade, comme si c'étoit des Concombres; mais ils payent souvent bien cher ce ragoût, car il leur excite des vents, d'indigestions, des fievres.

La plante & le fruit sont propres, étant appliquez exterieurement, pour les inflammations, pour les cancers, pour les brûlures, pour calmer les douleurs, pour les hemorrhoides. Vertus.

M E L O P E P O.

Melopepo verrucosus, P. Tournefort | *Cucurbita verrucosa*, J. Bauh.

En François, *Potiron.*

Potiron.

Est une espece de Citrouille qui differe des autres en ce que son fruit est presque rond, & parsemé en dehors de petits tubercules semblables à des verrues; ce fruit est charnu, spongieux, divisé interieurement en cinq quartiers, dans lesquels on trouve deux rangs de semences oblongues aplaties. On cultive cette plante dans les jardins; son fruit est employé dans les cuisines, il contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Il est fort humectant, rafraichissant, pectoral, anodin; sa semence est une des quatre grandes semences froides, appelée graine de Citrouille. Vertus.

Melopepo, parce que le fruit de cette plante a quelque chose de la figure du Melon qu'on appelle *Melo*, & qu'il est de la nature de la Citrouille qu'on appelle *Pepo*. Etimologie.

M E M P H I T E S.

Memphites, | *Camelua*,

Est une espece de pierre d'Onix de couleur noire & blanche, qui naît en Arabie, on en taille des cachets & plusieurs autres petits instrumens.

On la croit propre contre la melancolie & contre l'épilepsie, étant pendue au cou; mais on ne doit pas avoir grande foy pour ces especes d'amulettes. Vertus.

Dioscoride rapporte qu'on trouvoit de son tems en Egypte vers Memphis une petite pierre grasseuse, de diverses couleurs, laquelle on appelloit *Memphites* à cause du lieu de sa naissance. Autres Memphites. Etimologie.

On lui attribuoit la vertu d'endormir ou de stuper les membres du corps sur lesquels on vouloit appliquer le feu, ou qu'il étoit nécessaire de couper, ensorte que le malade n'y sentoit point de douleur, pourveu qu'on eût pulverisé la pierre, & que l'ayant demêlée dans quelque liqueur on en eut oint la partie malade; mais cette pierre n'est point parvenue à notre connoissance. Mathiole même dit que de son tems on ne la connoissoit pas; il y a beaucoup d'apparence que c'étoit une pierre commune empreinte d'Opium ou du suc decoulant des pavots qui croissent abondamment en ce pays-là, & qui ont beaucoup de vertu narcotique. Vertus.

M E N T H A.

Mentha, en François *Mente*, est une plante dont il y a cinq especes, une demestique & les autres sauvages. Mente.

La premiere est appellée

Mentha angustifolia spicata, C. B. Pit.
Tournafort.

Mentha spicata folio longiore, acuto,
glabro nigriori, J. B. Raii hist.

Mentha Romana, Ger.

Mentha Romana angustifolia, sive *Ca-*
diaca, Park.

Mentha sativa vel hortensis, tertia, Dod.

Premiere
espece do-
mestique.

Elle pousse ses tiges jusqu'à la hauteur de trois pieds, quarrées, rougeâtres, rameuses: ses feuilles sont oblongues, assez étroites, pointues, dentelées en leurs bords, un peu velues, de couleur verte-brune: ses fleurs sont rangées en maniere d'épis aux sommitez des branches, petites, disposées en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lèvres, de couleur blanche marquée de quelques points rouges: ses fleurs sont soutenues par des calices faits en cornets, dentelez sur les bords; quand elles sont passées il leur succede à chacune quatre semences menues, oblongues, enfermées dans le calice de la fleur; sa racine est longue, fibreuse, rampante. On cultive cette plante dans les jardins, elle rend une odeur forte & très-agreable, son goût est aromatique.

La seconde espece est appellée

Mentha sylvestris rotundiore folio,
C. B. Pit Tournafort.

Mentastrum folio rugoso rotundiore spon-

taneum, flore *spicato*, odore *gravi*, J. B.

Mentastrum, Cord in Diosc. Tab. Ger.

Mentastrum foliis orbiculatis, Gesn. Ap.

Seconde.
espece sau-
vage.

Elle pousse ses tiges à la hauteur d'un pied & demi, quarrées, velues; ses feuilles sont presque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche: ses fleurs sont semblables à celles de la premiere espece, de couleur blanche-rougeâtre: sa semence est menuë, noire, sa racine est fibreuse, rampante: cette plante répand une odeur extrêmement forte & aromatique, mais moins agreable que celle de la Mente des jardins; son goût est amer, âcre & astringent: elle croît aux lieux humides vers les rivieres.

La troisieme espece est appellée

Mentha sylvestris longiore folio, C. Bauh.
P. Tournafort.

Mentha Equina, Brunf.

Mentastrum sylvestre, Eyst. vulgare, Lugd.

Mentastrum spicatum folio longiore candi-
cante, J. B. Raii hist.

Troisieme
espece sau-
vage.

Elle s'éleve à la hauteur d'environ trois pieds, ses tiges sont quarrées, velues; ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, garnies d'une laine molle, blanche, principalement en dessous, d'une odeur assez agreable, mais moins forte que celle de la Mente cultivée: ses fleurs sont faites comme celles des especes precedentes, disposées en épis, petites, de couleur blanche-rougeâtre: sa racine est fibreuse, rampante. Cette plante croît aux lieux humides.

La quatrième espece est appellée

Mentha sylvestris longioribus, nigrioribus
& *minus incanis foliis*, C. B. Pit. Tournef.

Elle differe de la precedente en ce que ses feuilles sont plus longues & moins blanches.

Mentastrum aliud, Lob. Raii. hist.

Mentastrum folio longiore, Park.

quatrième
espece sau-
vage.

La cinquieme espece est appellée

Mentha sylvestris folio oblongo, C. B.
Pit. Tournef.

Mentastri aquatici genus hirsutum spica
latiore, J. B. Raii. hist.

Mentastri folia aquatica hirsuta, Ad.
Lob. Lugd.

Mentastrum hirsutum, Park.

cinquieme
espece sau-
vage.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ quatre pieds, veluës; ses feuilles sont oblongues;

oblongues, dentelées en leurs bords, blanchâtres, lanugineuses, d'une odeur forte, approchant de celle du *Sisymbrium*, d'un goût âcre & brûlant; ses fleurs sont semblables à celles des espèces précédentes, de couleur purpurine, soutenues sur des calices velus, rougeâtres & disposées en épis, larges; sa racine est rampante: elle croît aux lieux humides.

Toutes les Menthes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & essentiel.

Elles fortifient le cerveau, le cœur, l'estomac; elles chassent les vents, elles résistent au venin, elles excitent l'appétit, elles provoquent les mois aux femmes & l'accouchement, elles aident à la respiration, elles sont détersives, vulnératives, résolatives, elles tuent les vers; on s'en sert extérieurement & intérieurement.

Mentha à mente, pensée, parce que cette plante en fortifiant le cerveau, excite les pensées ou la mémoire.

M E N T U L A M A R I N A.

Mentula marina, Jonstoni, *Halesurion quibusdam* | *Veretillum*, Apuleio.
Holothurium, Rondel.

Est une espèce de Sangsue de mer qu'on trouve ordinairement sur le rivage comme si c'étoit un excrément de la mer; cet insecte est long d'un pied & gros comme un bras médiocre, ayant la figure de la racine de Nénuphar; il s'étend & il se retire comme une Sangsue ordinaire; il est presque aussi dur que de la corne, sa couleur est rougeâtre: il pousse du devant de sa tête certains crins faits en manière de petit arbrisseau, chargés ou garnis de plusieurs petits corps creusés qui lui servent de trompe, & avec lesquels il prend & attire ce qu'il veut manger, & il le porte à la bouche; il ne nage point, il ne rampe même que bien lentement: il vit de petits poissons à coquilles, & il ouvre sa gueule si grande qu'il dévore un coquillage tout entier avec son poisson; il a des dents, mais il ne se trouve en lui aucuns autres os: il contient beaucoup d'huile & de sel volatil: mais on ne s'en sert point en Médecine.

Mentula & Veretillum, parce que cet insecte a la figure du membre viril, qu'on appelle en Latin *Mentula & Veretrum*.

Halesurion ex æg. à, *marina cauda*, parce que cet animal est fait comme une queue, & qu'il naît au bord de la mer.

M E N Y A N T H E S.

Menyanthes palustre, P. Tournefort. | *Trifolium majus & fibrinum*, Tab.
Menyanthes palustre, Lugd. | *Lotus palustris*, Gesn. hort.
Trifolium palustre, C. B. Dod. J. B. | *Trifolium paludosum*, Parx. Germ.
Raii. hist. | En François, *Meniante*.

Est une plante dont les feuilles sont attachées trois sur une longue queue, ressemblantes à celles des fèves en figure & en grandeur, unies & douces au toucher; il s'élève d'entre elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, unie, lisse, menue, verte, revêtue en haut de fleurs faites en cloches, de couleur blanche tirant sur le purpurin, découpées ordinairement chacune en cinq parties, soutenues par des calices formés en godet & dentelés. Lorsque ces fleurs sont passées, il paroît en leur place des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, d'un goût amer; sa racine est longue, blanche, garnie de fibres. * Elle est bien médicinale, principalement pour toutes les maladies qui viennent d'obstructions, comme la jaunisse, pour l'hydropisie, pour la colique, c'est un antiscorbutique, elle pousse par les urines, elle est propre pour la pierre, pour la douleur néphrétique;

Z z z

elle purifie les humeurs grossieres en les subtilisant ; on en boit la décoction, ou bien, on la prend en poudre au poids d'une dragme trois fois par jour pendant le cours de la maladie.

Cette plante croît dans les marais & dans les autres lieux aquatiques en terre maigre, elle varie en grandeur suivant les differens lieux où elle naît ; ses feuilles sont quelquefois arondies, & d'autrefois pointuës.

Vertus. Sa semence est bonne encore contre la toux, pour les maladies de la poitrine ; elle est détersive, propre pour inciser & détacher les humeurs grossieres ; on s'en sert pour arrêter le crachement de sang.

M E R C U R I A L I S.

Mercuriale *Mercurialis*, En François, *Mercuriale*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes ; je ne parlerai ici que des deux principales dont on se sert tous les jours en Medecine.

La premiere est appelée,

Mercurialis mas, Ang. Matth.

& Plinii, C. B. Pit. Tournefort.

Mercurialis testiculata sive mas, Diosc.

Mercurialis fructum ferens, Cæf.

En François, *Mercuriale mâle*.

Premiere
espece.

Elle pousse ses tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, douces au toucher, divisées en petits rameaux ; ses feuilles sont oblongues, assez larges, pointues, lisses, vertes, dentelées en leurs bords ; il sort de leurs aisselles des pedicules courts & menus, auxquels sont attachez des fruits à deux capsules, rudes & herissées, renfermant chacune dans leur capacité une petite semence ovale ou ronde : sa racine est fibreuse.

La seconde espece est appelée,

Mercurialis femina, Ang. Matth.

Mercurialis vulgaris, & 1. Trag.

Mercurialis spicata sive femina, Diosc.

Mercurialis florens, Cæf.

& Plinii C. B.

En François, *Mercuriale femelle*.

Seconde
espece.

Elle est pareille à la Mercuriale mâle en ses tiges & en ses feuilles, mais elle porte comme des petits épis auxquels sont attachez par grapes des fleurs menues, mouffeuses ou à plusieurs étamines, soutenues par des calices à trois ou quatre feuilles ; ces fleurs ne sont suivies d'aucun fruit ni semence.

L'une & l'autre Mercuriale croissent par tout le long des chemins, sur les cimetieres dans les vignobles, dans les jardins, contre les hayes, mais principalement aux lieux humides : elle contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel ; leur goût est nitreux & désagréable.

Vertus.

Elles sont émollientes, laxatives, aperitives, propres pour exciter les mois aux femmes, on s'en sert principalement dans les décoctions des lavemens & des fomentations, quelquefois aussi par la bouche.

Etimolo-
gie.

Mercurialis à Mercurio, parce que les Anciens ont prétendu que leur Dieu Mercure avoit mis le premier cette plante en usage.

M E R G U S.

Plongeon.

Mergus, Cluf. en François *Plongeon*, est un oiseau maritime, du moins aussi gros qu'un Oye, sa tête est courte, assez large, son bec est pointu, noir, sa langue est longue, pointuë, noire, cartilagineuse, son palais est garni de petites dents recourbées en dedans ; son corps est couvert de beaucoup de plumes blanches & noires, ses ailes & sa queue sont petites ; ses pieds sont larges, noirs, ayant trois doigts : on le trouve ordinairement entre la Norvegue & l'Islande : on ne le voit point venir sur la

terre ni voler, car ses ailes ne sont point propres pour le vol, ni ses pieds pour marcher, mais il s'en sert pour nager: il se plonge dans la mer pour attraper les poissons dont il se nourrit. On trouve d'autres especes de plongeurs en Amerique.

Sa graisse est émolliente & resolutive.

Mergus à *mergere*, plonger, parce que cet oiseau se plonge dans les eaux pour attraper sa proye. Vertus.
Etimologie.

M E R L U C I U S.

Merlucius, sive *Callarias*, Jonst. en François, *Petite Morue*, est un poisson long d'environ un pied & demi, ventru, couvert, décaillés minces, de couleur tirant sur le cendré au dos & aux côtes; sa tête est grosse, sa face large, ses yeux grands; on trouve dans sa tête deux petites pierres oblongues; il se nourrit d'herbes & d'impuretez qu'il trouve sur les bords de la mer; sa chair est blanche, friable, bonne à manger & de facile digestion; on en sert souvent sur les tables. Gallarias.
Petite morue.

Les pierres qui se trouvent dans sa tête contiennent un peu de sel qui les rend apertives & propres pour la gravelle, elles sont aussi astringentes par le ventre; on les prépare en les broyant sur le porphyre: la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Vertus.
Dose.

Merlucius à *mare & luce*, comme qui diroit, *lumiere de la mer* à cause que ce poisson a de grands yeux. Etimologie.

M E R O P S.

Merops, Jonst. est un oiseau grand comme un étourneau & qui ressemble au Merle, ses plumes son bleuës sur les dos & pâles vers le ventre; son bec est long, dur, courbé en forme d'une faux à moissonner, sa langue est longue, déliée, il ouvre son bec fort grand; il devore les abeilles & les autres mouches qu'il peut attraper, d'où vient qu'il est appelé par quelques-uns *Apiaster* & *Muscipula*. Il est fort commun en Candie, on en voit aussi en Italie; il fait son nid dans les cavernes à six ou sept pieds de haut, & quelquefois aux environs des ruches à miel: sa voix approche en quelque maniere de celle de l'homme, & on l'entend de loin crier *grul*, *gruru*, *urubul*. Apiaster,
Muscipula.

Il y a une autre espece de *Merops* que les Allemans appellent *Hirundo marina*, il est un peu plus grand que le precedent. Hirundo
marina.

La chair du *Merops* étant fricassée dans de l'huile est estimée propre pour appaiser la douleur que cause la piqueure de l'abeille, on l'applique sur le mal. Vertus.

Son fiel étant mêlé avec de l'huile & de la noix de galle, donne aux cheveux une teinture fort noire. *Merops*, quasi, $\mu\epsilon\lambda\iota\sigma\tau\epsilon\iota\sigma$, *dividit vocem*. Etimologie.
M. de la
Daquerie.

M E R U L A.

Merula, l *Merulus*, l en François, *Merle*,

Est un oiseau gros environ comme une Pie, ordinairement noirâtre; c'est pourquoy quelques-uns l'appellent *Nigretta*: mais il y en a de plusieurs autres couleurs, & même on en trouve qui sont tout-à-fait blancs, mais rarement; ils ont tous le plus souvent le bec long, pointu & delié, & les pieds jaunes; ils habitent dans les bois épais, sur les arbres, dans les fentes des murailles; ils vivent de fruits, de plantes, & quelquefois de chair; ils chantent fort agréablement; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, ils sont propres pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre. Merle.
Nigretta.
Vertus.

Il y a aussi un poisson de mer qu'on appelle *Merula* sive *Tinca marina*; il est de grandeur médiocre & de couleur noirâtre; il habite proche des rochers; on ne s'en sert point en Medecine. Tinca marina.
Merula piscis.

Z z z ij

Mespilus vulgaris, Clus. hist. J. B.
Mespilus vulgaris sive minor, Park.
Mespilus foliis integris, Raii hist.

*Mespilus Germanica folio Laurino non
ferrato*, sive *M. spilus sylvestris* C. Bauh.
Pit. Tournef.

En François, *Néflier*.

v. Pl. XII.
fig. 2.

Est un arbre de médiocre grandeur, tout le tronc est ordinairement tortu, & les branches dures & difficiles à rompre: ses feuilles sont faites à peu près comme celles du Laurier, mais lanugineuses & blanches en dessous: ses fleurs sont grandes, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur blanche ou rouge, soutenues par un calice decoupé en plusieurs parties. Lorsque la fleur est passée, ce calice devient un fruit gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre quand il est meur, charnu, terminé par une espece de couronne formée des pointes du calice. Ce fruit est appellé en Latin *Mespilum*, & en François, *Nesle*: la peau est tendre, la chair est dure, blanche, d'un goût acerbe; mais elle s'amolir en meurissant, & elle acquiert une saveur douce, vineuse, fort agréable, elle enferme quatre ou cinq osselets pierreux très-durs, oblongs, bossus ou inégaux en leur surface, rougeâtres, dans chacun desquels on trouve une semence oblongue. La *Nesle* meurt rarement sur l'arbre, mais on la cueille en Automne, quand elle a atteint sa grosseur parfaite, & on la met sur de la paille où elle s'amolir & devient bonne à manger. Le *Néflier* croit dans les jardins, dans les hayes, dans les buissons; celui des jardins porte des nesles plus grosses que celui qui croit sans culture. Les Nesles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile, de sel acide terrestre.

Mespilum.
Nesle.
Osselets.

Vertus.

Elles sont fort astringentes, & principalement avant qu'elles soient meures: elles sont propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorrhagies, le vomissement; leurs osselets ou noyaux sont employez dans plusieurs compositions de remedes astringens par le ventre, & aperitifs par les urines: on les estime pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, & pour la faire sortir.

Branches
du Néflier.
Vertus.

* Les branches tendres du *Néflier*, étant concassées & bouillies dans de l'eau, rendent une décoction ou peizanne très-bonne pour arrêter la dysenterie & les autres cours de ventre,

Les feuilles du *Néflier* sont détersives & astringentes; on s'en sert dans les gargarismes, pour les inflammations de gorge.

Etimologie.

Mespilus à *μειπιλο*, *Néflier*, son fruit est appellé en Grec *τρικενον*, c'est-à-dire à trois grains, quoiqu'il en contienne cinq.

M E S Q U I T E.

Huitzase.

Mesquite est un bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, mais la feuille en est beaucoup plus petite, & sa couleur est d'un verd moins chargé: il produit une gouffe semblable à celle de nos haricots, dans laquelle on trouve trois ou quatre grains plus petits que des féveroles, on les appelle *Huitzase*.

On fait secher ce fruit & l'on s'en sert pour la composition de l'ancre; comme nous nous servons de la noix de galle; on employe ce fruit pour engraisser les bestiaux & particulièrement les chèvres qui en sont ensuite beaucoup plus estimées & qui valent beaucoup plus dans les lieux où il y a abondance de ces arbres: Quelquefois quand les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec cette graine, pour leur servir de nourriture, il est parlé de l'arbre *Mesquite* dans le Journal de Trevoux du mois de Novembre 1704 Pag. 1976.

M E U M five M E U.

Meum, Matth. Ger.
meum vulgatus, Park.
meum foliis Anethi, C. B.
Anethum sive faniculum tortuosum,
 quibusdam.
Faniculus porcinus, Dod. Gal.

meum vulgare, seu *Radix ursina*, *Radix ur-*
 J. B. Raii hist. *sina*.
Tordylium, Cord. in Diosc.
Anethum sylvestre, Dod.
Faniculum Alpinum perenne capillacco
folio, odore medicato, Pit. Tournefort.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, creuse en dedans, rameuse; ses feuilles sont semblables à celles du Fenouil, mais plus petites, plus découpées & menuës presque comme des cheveux. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommitez de ses branches, comme celles de l'Aneth, composées chacune ordinairement de cinq feuilles disposées en rose à l'extrémité du calice, de couleur blanche, odorante. Lorsque ces fleurs sont passées, leurs calices deviennent des fruits composez chacun de deux semences oblongues, arondies sur le dos & canelées, plus grosses que celles du Fenouil, odorantes, d'un goût âcre, tirant sur l'amer. Sa racine est grosse, longue comme le petit doigt, se divisant quelquefois en trois ou quatre branches, de couleur obscure ou noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, de substance rare & legere, d'un goût âcre & piquant, d'un odeur aromatique. La tête de cette racine est entourée de longs filamens qui s'élevent de même qu'à la racine d'Eringium. Cette plante croît sur les montagnes; c'est proprement une espece de Fenouil: sa racine est employée en Medecine, on la nomme dans les Dispensaires *meum Athamanticum*, parce que la meilleure venoit autrefois d'une montagne de Grece appelée *Athamantes* mais celle dont nous nous servons presentement nous est apportée des montagnes du Languedoc, de la Provence, du Dauphiné, de l'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes, des Pyrenées. Elle doit avoir été tirée de la terre dans le tems qu'elle commence à pousser ses feuilles, car alors elle est beaucoup plus remplie de vertu que quand la plante s'en est élevée.

On doit la choisir longue, assez grosse, bien nourrie, entiere, recemment sechée, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique assez agreable, d'un goût âcre un peu amer: elle contient beaucoup d'huile exalrée & de sel volatit ou essentiel.

Elle est incisive, aperitive, carminative, histerique: elle est propre pour l'asthme, on l'employe en poudre ou en decoction; c'est un des ingrediens de la Theriaque.

Meum à pois, minus, parce que les feuilles de cette plante sont très-menuës.

Vertus.
 Etimolog.
 sic.

M I C H I B I C H I.

Michibichi, suivant M. le Chevalier Tonti, est un animal à quatre pieds extraordinaire, qui habite en l'Amerique Septentrionale; il tient beaucoup du Lion: sa tête & sa taille sont d'un gros loup, & ses griffes d'un Lion, il devore toutes les bêtes qu'il peut attraper, mais il n'attaque jamais les hommes, il emporte quelquefois sur son dos sa proye, dont il mange une partie & cache l'autre sous des feuilles: les autres animaux l'ont en une telle horreur qu'ils ne touchent jamais à ses restes.

M I L I U M.

milium, J. B. Ger. Raii hist. Pit. Tournefort.
milium vulgare album, Park. *milium aureum album*, Cam.
milium semine luteo vel albo, C. B. En François, millet ou mil. Mil.

Z z z iij

Est une plante qui pousse des tiges ou des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, moyennement gros; ses feuilles sont amples & semblables à celles du Roseau; les fleurs naissent en boîtes ou en bouquets aux sommitez de ses branches, de couleur ordinairement jaune, mais quelquefois noirâtre: elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice le plus souvent à deux feuilles. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des graines presque rondes ou ovales, jaunes ou blanches, dures, luisantes enfermées dans des especes de coques minces, tendres, qui ont été formées par les calices des fleurs. Ses racines sont fibreuses, fortes, blanchâtres. Cette plante croît aux lieux sablonneux, ombrageux & humides; ses graines servent à faire du pain & des bouillies avec du lait, & pour nourrir des oiseaux. Le millet dont on use à Paris, vient de la Forêt d'Orleans; il contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil ou essentiel.

Pain de
Millet.
Vertus.

Le pain de millet est sec, friable, & de petite nourriture; il resserre le ventre.

La semence de millet étant réduite en farine, est bonne pour en faire des cataplasmes anodins, & résolutifs.

Etimolo-
gie.

On a appelé cette plante *Milium*; à cause du grand nombre des graines qu'elles porte comme par milliers.

MILLEFOLIUM.

Millefolium vulgare, Park.

Millefolium vulgare album, C. Bauh.

Pit. Tournefort.

Stratiotes major, Lugd.

Achillea, Dod. Gal.

Millefolium terrestre vulgare, Ger.

Millefolium stratiotes pematum, J. B.

Raii hist.

Militaris, sive *millefolium flore albo*,

Ad.

En François, *Millefeuille*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, roides, anguleuses, velues, rougeâtres, rameuses vers leurs sommitez; ses feuilles sont découpées menu, ressemblantes en quelque maniere à celles de la Camomille, mais plus roides & rangées le long d'une côte, représentant une plume d'oiseau, d'une odeur assez agreable, d'un goût un peu âcre; les fleurs naissent aux sommitez de ses branches en petites ombelles ou bouquets fort serrez, ronds: chaque fleur est radiée, blanche, soutenue par un calice cylindrique, composé de plusieurs feuilles en écailles. Lorsque la fleur est passée, il paroît des semences menuës: sa racine est ligneuse, fibreuse, de couleur brune. Elle croît aux lieux incultes, secs, dans les Cimetieres.

Il y a une autre espece de millefeuille vulgaire, appelée

Millefolium vulgare purpureum minus, C. Bauh.

Elle differe de la précédente par ses fleurs qui sont purpurines ou d'un beau rouge. Les millefeuilles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elles sont détersives, vulnérables, astringentes, dessicatives, propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies: on s'en sert exterieurement & interieurement.

Vertus.

Etimolo-
gie.

Millefolium, à cause du grand nombre des découpures des feuilles.

Stratiotes à exercitus, armée, parce que cette herbe est propre pour guérir les playes que les soldats reçoivent à l'armée.

Carpentaria,
Herbe aux
Charpen-
tiers.

On appelle vulgairement cette plante *Carpentaria*, comme qui diroit, *Herbe aux Voituriers* ou *Cochers*, parceque les Voituriers s'en servent pour arrêter le sang quand ils se sont fait quelque playe.

On l'appelle encore en François, *Herbe aux Charpentiers*, par la même raison.

Achillea, parce qu'on pretend que cette plante a été premierement mise en usage par Achille.

MILLEPEDÆ.

Millepeda. Multipedes. Centipedes. Onisci. Aselli. Porcelliones.

En François, *Cloportes. Pourcelets. Porcelets de Saint Antoine.*

Sont de petits insectes plats, un peu voutez, longs comme l'ongle du petit doigt, & un peu moins larges, de couleur grise cendrée sur le dos & aux côtez, blancs sous le ventre, ayant un grand nombre de pieds. Il y en a de deux especes; les uns sont domestiques, & ils se trouvent dans les fentes des pierres, aux lieux humides & salpêtreux, dans les caves. Les autres sont sauvages & ils se tiennent dans les bois. Les *Cloportes* les plus grosses, les meilleures & les plus en usage dans la Medecine sont les domestiques. Les unes & les autres se replient pour peu qu'on les touche, joignant leur tête à leur queue, s'arondissant si exactement en un instant, qu'elles paroissent en de petites boules fort bien formées; elles demeurent en cet état sans mouvement apparent, jusques à ce que la peur d'être prises étant passée, elles se dévelopent & reprennent leur premiere figure. Les femelles portent une grande quantité de petits, qui sortant du ventre de leur mere, marchent & se répandent alaigrement à la ronde, quoiqu'ils ne soient pas plus gros que des poux.

Les *Cloportes* contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Elles sont fort propres pour la pierre, pour la gravele, pour la jaunisse, pour exciter l'urine, pour les scrophules, pour les cancers, pour aider à la respiration étant prises en poudre. La dose en est depuis un scrupule jusques à une dragme; on en avale aussi de toutes entieres nouvellement tuées, depuis quatre jusques à douze, pour les cancers; & l'on en continuë l'usage tous les jours une fois.

Dose.

On employe encore les *cloportes* recentes exterieurement; on les écrase & on les applique en cataplasme sur la gorge pour le Squinancie. Elles sont résolutives.

Les *cloportes* sont appellées *Millepeda*, à cause du grand nombre de pieds qu'elles ont.

Etimologie.

Oniscus ab *ὄνισκος*, *asinus*, à cause que cet insecte est de la couleur de l'âne.

Porcelliones à *Porcello*, petit cochon, parce qu'on s'est imaginé que la figure de la *cloporte* avoit quelque rapport avec celle du cochon.

MILVUS.

Milvus. Milvius. En François, *Milan*,

Est un oiseau de proye, espece d'Eprevier, de couleur brune, ou noire, ou rougeâtre; il a la vue fine & il découvre de loin sa proye: il habite les pays temperez, il se nourrit de la chair de plusieurs animaux qu'il peut attraper, comme des coqs, de poulets, d'oyes: il mange aussi des fruits. Son vol est très-rapide. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa chair est propre pour l'épilepsie, pour la goutte; son foye & son fiel sont estimez bons pour les maladies des yeux, étant appliquez dessus.

Vertus.

Foye.

Fiel.

Graisse.

Milvus piscis.

Milvago.

Sa graisse est propre pour les douleurs des jointures.

Sa fiente est résolutive.

On trouve aussi dans la mer un poisson volant qu'on appelle *Milvus* ou *Milvago*, parce qu'il est fait comme le Milan terrestre; son corps est long d'un pied & demi, rond, de couleur noire ou rouge; sa tête est osseuse, quarrée, dure, raboteuse, ayant en derriere deux grandes & fortes épines ou pointes qui lui servent de défenses; son

palais est rouge & resplendissant comme du charbon allumé : ses oreilles sont fort longues & larges, bleues ou verdâtres, parsemées de taches rondes azurées avec de petits points dorez : il vit des poissons qu'il peut attraper. Il n'a point d'usage en Medecine.

M I M O S A.

Mimosa. Herba viva. Frutex sensibilis. En François, *Sensitive.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges ou rameaux, la plupart rampans & inclinés vers terre, chargés de feuilles longuettes, polies, étroites à peu près comme celles des Lentilles, rangées de côté & d'autre en ordre, ou par paires sur une côte, se rapprochant l'une de l'autre quand on les touche, comme si elles avoient de la sensation; il s'éleve au milieu de la racine des pedicules qui soutiennent chacun une fleur faite en godet, incarnate, agreable à la vûe, pouillant de son fond une touffe d'étamines & un pistile, lequel quand la fleur est passée devient une silique composée de deux côtes qui renferment ordinairement des semences oblongues & plates, la racine est petite. Cette plante croît aux lieux chauds & humides, on la cultive dans les jardins : il y en a de plusieurs especes. Voyez le livre de Pit. Tournefort.

*Herba mi-
mosa.
Acosta.*

Institutiones rei herbaria, pag. 605.

Christophle à *Costa* ou de la *Coste*, décrit dans son Traité des drogues, une espece de *Sensitive* rampante qui s'appuye sur les arbrisseaux & sur les murailles voisines; sa tige est menue, non pas tout-à-fait ronde, d'une belle couleur verte, parsemée par intervalle de petites épines piquantes : les feuilles d'enhaut ressemblent à celles de la Fougere femelle, ayant l'odeur & le goût de la Reglisse; sa racine est longue, elle croît dans les jardins, aux lieux humides & pierreux dans l'Amerique.

Quand on touche les feuilles de cette plante, elles se flétrissent, & quand on les a quittées, elles reprennent leur premiere vigueur. Lorsque le Soleil se couche, la plante flétrit tellement qu'elle semble se dessécher comme si elle étoit morte, mais au retour du Soleil elle rentre dans sa beauté, & plus le Soleil est ardent, plus elle reverdit.

Vertus.

On dit que les feuilles étant mâchées excitent le crachat, modèrent la toux, éclaircissent la voix, adoucissent les douleurs de reins; elles consolident aussi les playes recentes étant appliquées dessus.

*Pensée de
l'Auteur
sur la con-
traction de
la Sensitive*

Le resserrement des feuilles de la *Sensitive* quand on les touche, me paroît être comme une convulsion de la plante, qui vient à l'occasion des principes actifs dont elle est composée, lesquels doivent être d'une si grande délicatesse, que le moindre ébranlement qu'on leur donne en les touchant les fait racher & se gonfler, en sorte qu'ils élargissent & racourcissent les fibres ou les vaisseaux qui les contiennent.

M I N I U M.

Minim. Sandix. En François, *Mine de plomb.*

Est du plomb mineral pulverisé & rendu rouge par une longue calcination au feu; on nous envoie le minium d'Angleterre, on doit le choisir net, haut en couleur.

Vertus.

Il est astringent & dessicatif, on s'en sert dans les emplâtres, dans les onguents, on l'employe aussi dans la peinture & pour vernir les poteries de couleur rougeâtre.

Etimologie.

Minium à mina, parce que le minium est fait avec le plomb tel qu'il sort de la mine.

M I S Y.

Misy est, selon Dioscoride, une espece de *Chalcitis* ou une matiere minerale vitriolique, dure, luisante & brillante, de couleur d'or, laquelle se trouvoit autrefois dans les mines de cuivre en *Cypre*; mais on ne sçait presentement ce que c'est & l'on substitue

substituée en sa place le vitriol rouge naturel qu'on appelle Chalcitis, & qui a les mêmes qualitez qu'on attribuoit au Misy.

M O L A.

Mola, Salviani | *Orthragoriscus*, Rondeletii.

Est une espèce de cochon de mer ou un poisson monstrueux, gros quelquefois comme un tonneau, fort pesant, cartilagineux, ayant la figure d'une mole informe, ou d'une tête presque ronde; il est couvert d'une peau ou d'un cuir rude, de couleur cendrée sur le dos, blanche sous le ventre; sa gueule & ses yeux sont petits; sa chair est blanche, nerveuse, grasse; on dit qu'il gronde comme un cochon quand on le prend; il n'a point d'écailles. Quelques-uns l'appellent *Luna*; à cause de sa figure qu'on trouve approchante de celle de la Lune.

Luna.

Sa graisse est adoucissante & resolutive.

Mola, parce que ce poisson a la figure d'une mole qui se forme quelquefois dans la matrice des femmes.

Etimologie.

M O L D A V I C A.

Moldavica betonica folio, flore caruleo aut albo, Pit. Tour.

Melissa moldavica, Math. Cast.

Melissa peregrina, folio oblongo, C. B.

Melissa turcica, Dalechampii, Lugd.

Melissa turcica multis dicta, J. Bauh. Raii. hist.

Melissa turcica, flore caruleo & albo, Parx.

Melissa vel Cedronella, id est Citrigo turcica, Gesn. hort.

Melissophyllum turcicum, Ad. Lob.

Cedronella Citrigo Turcica.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, quarrées, rougeâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues & de la figure de celles de la Betoine rangées trois sur une même queue, dentelées en leurs bords; ses fleurs sont verticillées ou rangées par étages & par anneaux autour de leurs tiges entre les feuilles; chacune d'elles est un tuyau évasé par le haut en gueule, ou découpé en deux lèvres, de couleur bleue ou blanche, soutenu dans un calice épineux. Quand cette fleur est passée il lui succède des semences un peu longues, noires, enfermées dans une capsule, qui avoit servi de calice à la fleur: cette plante a l'odeur & le goût de la Melisse ordinaire: mais plus forte & moins agréable, on la cultive dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Elle a les mêmes vertus que la melisse commune.

Moldavica à Moldavia, parce que cette plante nous a été apportée de Moldavie où elle croit sans culture.

Vertus. Etimologie.

M O L L E.

Molle, J. B. Raii. hist.

Molle sive molli, Clusii & Lob. Ger.

Mollis, Cast.

Moly, molle & muelle, Trag.

Lentiscus peruana, C. B.

Lentisci peruana similis Molle dicta, Parx.

Arocira, Marcgr.

Arocira sive Lentiscus, Pison.

Mucile.

Est un arbre du Perou grand & étendu, ses feuilles ressemblent à celles du Lentisque, mais elles sont beaucoup plus longues & plus étroites, pointues, lisses, dentelées en leurs bords, rendant un suc laiteux, gluant, qui a l'odeur & le goût du Fenouil: ses fleurs sont très-nombreuses, petites, attachées à des rameaux particuliers, composées chacune de cinq feuilles pointues, de couleur jaune-blanchâtre; il leur succède des bayes semblables au fruit de l'asperge, disposées en grappes comme le raisin.

A a a a

couvertes d'une pedicule rougeâtre, de substance oleagineuse, contenant chacune un petit noyau osseux; ces bayes ont l'odeur & le goût des bayes de Genievre, âcre, accompagné de quelque amertume: on les fait bouillir dans de l'eau, pour en préparer un vin ou une boisson très-bonne, laquelle se tourne aussi en vinaigre. Cet arbre croît abondamment dans le Perou; ses bayes meurissent dans le mois de Juillet; on fait des incisions à son écorce par où il découle une resine odorante, qu'on dit être semblable à la gomme Elemi, mais plus blanche.

L'écorce & les feuilles du molle sont estimées fort resolutives, on les employe en fomentation pour les douleurs, & pour les enflures des jambes & des cuisses, pour les humeurs froides; ses petits rameaux servent à faire des curesdents.

Sa gomme dissoute dans du lait est bonne pour emporter les taches & les cataractes des yeux.

Son écorce seche & pulvérisée est propre pour déterger & mondifier les ulceres étant appliquée dessus.

La liqueur vineuse qu'on tire de ses bayes est bonne pour les maladies des reins.

M O L U C C A.

Molucca, est une plante étrangere dont il y a deux especes.

La premiere est appelée,

Molucca levis, Dod. P. Tourn.

Molucca, J. B. Raii. hist.

Melissa molucca levis, Ger.

Melissa molucca levis Syriaca, Park.

Melissa moluccana odorata, C. B.

Premiere
espece

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, robustes, presque carrées, rougeâtres, remplies de moëlle, portant beaucoup de feuilles semblables à celles de la melisse, découpées autour assez profondement, attachées à des queues longues, d'une odeur agréable & d'un goût amer: ses fleurs sont verticillées entre les feuilles, chacune d'elles est en gueule ou formée en tuyau découpé par le haut en deux levres comme celle du Lamium, mais un peu plus petite, de couleur blanche, soutenue par un calice qui a la figure d'une Campana, quand cette fleur est passée, il lui succede quatre semences relevées de trois coins, & enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse & fibreuse.

La seconde espece est appelée,

Molucca spinosa, Dodon. Pit. Tournefort.

Maselic
Turcorum.

Molucca asperior fetida, J. Bauhin. Raii hist.

Melissa moluccana fetida, C. B.

Melissa molucca asperior sive Syriaca, Park.

Molucca asperior Syriaca & Maselic Turcorum, Lob.

Molucca vel Melissa Constantinop. Cast.

2^e Seconde
espece.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, carrées, canelées; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles de la premiere espece, mais ses fleurs sont soutenues par des calices plus longs, plus étroits, épineux, piquants: cette plante a une odeur desagréable.

On cultive l'une & l'autre espece de molucca dans les jardins; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Vertus.

La premiere espece est propre pour resister au venin, pour fortifier le cerveau & le cœur, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologie.

On a nommé cette plante *Molucca*, à cause qu'elle fut trouvée premierement aux Isles Moluques.

M O L Y.

Moly est une espece d'ail qui ne differe d'avec l'ail ordinaire qu'en ce qu'il n'a point d'odeur mauvaise : il y en a de plusieurs especes ; je parleray ici d'une des principales qu'on appelle

Moly latifolium liliflorum, C. B.

Moly, Theophrasti. *Magnum*, J. B.

Moly Homericum, Ger.

Moly Theophrasti, sive *Homeri Park.*
Raii hist.

C'est une plante qui pousse de sa racine cinq feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges de deux ou trois doigts, épaisses, pointuës, vertes ; mais couvertes souvent d'une poudre qui se sépare facilement : il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, ronde, nue, verte, creuse, portant en son sommet une ombelle ou bouquet de petites fleurs à six ou sept feuilles pointues, disposées en rond, blanches ou rougeâtres ; après qu'elles sont passées, il paroît de petits fruits triangulaires, divisés interieurement en trois loges qui contiennent des semences presque rondes, noires, ressemblantes à celles de l'oignon : sa racine est bulbeuse, grosse ordinairement comme le poing, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive cette plante dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Sa Semence & sa racine sont aperitives & propres pour résister au venin.

Moly à *μολύ*, *deleo*, j'éface, je détruis, parce que cette plante a été estimée par Homere propre pour dissiper & détruire les venins & les enchantemens.

Vertus.
Etimologie.

M O L Y B D O Y D E S.

Molybdoides. Lapis plumbarius, est une espece de mine de plomb moins pesante, mais beaucoup plus dure que la commune ; ou une pierre noire douce au toucher, ressemblante en quelque maniere au *crayon noir* ; elle naît dans des mines d'argent ou dans des mines particulieres en Angleterre & en plusieurs autres lieux. Quelques-uns croyent qu'elle contient un peu d'argent ; étant cassée elle paroît d'une couleur de gris de souris, & d'un grain fort aigre ; cette matiere est très-difficile à mettre en fusion, & elle fait gâter les ouvrages de plomb dans lesquels elle se rencontre ; c'est pourquoy les ouvriers prennent bien garde qu'il n'y en ait de mêlée parmi la mine de plomb ordinaire. Quelques Alchymistes s'appliquent à tirer le plomb de cette mine, parce qu'ils prétendent qu'il est plus dur & plus doux que le plomb ordinaire.

Le *Molybdoides* est dessicatif étant appliqué exterieurement.

Molybdoides à *μολύβδος*, *plumbum*.

Vertus.
Etimologie.

M O M O R D I C A.

Momordica, C. Dur.

Momordica vulgaris, P. Tournefort.

Momordica fructu lutco rebescente,
Eyst.

Balsamina rotundifolia repens sive mas,
C. Bauh.

Balsamina mas, Ger. Park.

Cucumis Punicus, Cord. Hist.

Balsamina sive Pomum mirabile, Trag.

Charantia, Dod.

Balsamina cucumerina, J. Bauh. Raii.
hist.

*Pomum
mirabile.*

En François, *Pomme de Merveille*.

Est une plante qui pousse des tiges menues, sarmenteuses, à la hauteur de deux ou trois pieds, anguleuses, canelées, s'attachant par des fibres qu'elles poussent, & qui leur servent de mains, à des bâtons ou à des échelas qu'on plante proche d'elles pour

A a a ij

les soutenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la Bryone, ou plutôt à celles de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable, attachées par des queues médiocrement longues, d'un goût légèrement amer & acre. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, elles sont formées en bassins taillez en cinq parties jusqu'à leur centre, & quelquefois même séparées les unes des autres, de couleur jaune-blanchâtre. Après que la fleur est passée il lui succede un fruit long, formé à peu près comme un Concombre, plus ou moins renflé vers son milieu, prenant en meurissant une couleur rouge, ou quelquefois jaune-rougeâtre, parsemé en sa surface de tubercules épineux. Ce fruit n'est point charnu, il s'ouvre de lui-même comme par une maniere de resfort; & il laisse voir une cavité qui contient beaucoup de semences grandes comme celles de la Citrouille, oblongues, rougeâtres, légèrement crenelées, & enveloppées d'une coiffe: sa racine est petite, fibreuse. On cultive cette plante dans les jardins; on se sert en Medecine de ses feuilles & de son fruit, qu'on appelle *Pomme de Merveille*: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraîchissante, dessicative, vulnèraire: elle calme les douleurs, elle adoucit les hemorroïdes, elle est propre pour la brûlure, pour les hernies, appliquée exterieurement.

M O N O C E R O S.

Monoceros. Unicornis. Unicornu. En François, *Licorne.*

Est, suivant beaucoup de Naturalistes anciens, un grand animal à quatre pieds, semblable à un Cheval, portant sur le haut de son front une corne droite, tortillée en spirale, longue de deux ou trois pieds, pointuë, laquelle lui sert de defense; mais cet animal ne se trouve point, & aucun de ceux qui en ont écrit, ne dit l'avoir vû; on n'a pas même designé les lieux où il naît: il est vray qu'on nous apporte une corne blanche ressemblant à l'ivoire, fort dure, pesante, ayant jusqu'à deux aunes de longueur, tortillée, creuse en dedans, laquelle on appelle *Unicornu*, & dont on se sert en Medecine, mais cette corne naît à un grand poisson nommé par les Islandois

Narvval. *Narvval*, comme je le dirai en son lieu en parlant de ce poisson.
Monoceros à pions, solus & nips, cornis; comme qui diroit, *Bête à une seule corne*

M O R H U A.

Morbua. Molua. En François, *Morue.*

Est un poisson de mer long d'environ deux pieds ou deux pieds & demi, large à proportion, marbré sur le dos de tâches cendrées & roussâtres: sa gueule & les yeux sont grands; il a quatre dents dures, pointuës, blanches, serrées, formant une espee de lime, placées au fond du gosier, deux en haut & deux en bas, répondant l'une à l'autre, ayant leurs pointes tournées vers le dedans, sa chair est blanche & de bon suc: on sale ce poisson pour le conserver; il est fort commun dans les poissonneries. Le mâle est de meilleur goût que la femelle.

On pêche la morue la plus estimée & la meilleure à Terre-neuve vers Canada, où elle se trouve en abondance, & principalement en un lieu de la mer qu'on appelle le grand banc des morues.

Pêche de
la meilleur-
re morue.

On choisit la plus nouvelle, comme étant la plus délicieuse au goût.
On fait secher des morues après les avoir salées, & c'est ce qu'on appelle merluche ou morue salée.

Choix.
Merluche.
Dose.

Les dents de la morue sont aperitives, absorbantes, propres pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de sang, étant broyées sur le porphyre: La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Sa saumure est laxative dans les lavemens, resolutive & dessicative, étant appliquée exterieurement.

MORINGA.

Moringa, Acofta. Cast. Lugd. Est un arbre des Indes, qui ressemble au Lentisque en sa grandeur & en ses feuilles, il a fort peu de branches & beaucoup de nœuds; son bois est fort aisé à rompre, les feuilles ont une couleur verte-brune vive, d'un goût semblable à celui des feuilles de Navet: il porte un fruit long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles de couleur claire entre verte & grise, moëlleux & blanc en dedans, divisé en plusieurs loges qui contiennent de petites semences semblables à celles de l'Ers, vertes & fort tendres, mais qui ont un goût plus âcre que les feuilles: on mange ce fruit après l'avoir fait cuire.

L'Arbre moringa croît en abondance dans toute la Province de Malabar, le long de la Riviere de Mangate, où il porte du fruit abondamment, lequel on va vendre au marché comme on fait des fèves en Europe. Vertus.

Sa racine est estimée un alexipharmaque propre contre les poisons, contre les maladies contagieuses, contre les morsures des serpens les plus venimeux & des autres insectes, contre la colique, contre la ladrerie: on s'en sert exterieurement & interieurement.

MORINA.

Morina Orientalis carnita folio, Pit. | En François, *Morine*.
Tournefort.

¶ Est une plante qui croît à la hauteur de deux pieds & demi, d'un bel aspect: ses feuilles qui s'élevent de la racine sont longues environ comme la main, larges de 2. ou 3. doigts, pointues, vertes, luisantes, rudes, garnies en leurs bords de pointes ou épines foibles ou pliantes; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, verticillées, de figure irréguliere; elles sont d'une seule piece, formées en gueule, blanches en naissant, & rougissant à mesure qu'elles vieillissent, d'une odeur réjouissante comme celles de la vigne; les verticillées sont soutenuës par des feuilles formées comme celles d'en bas; mais beaucoup plus petites, renversées la pointe en bas. Cette fleur a deux calices dont l'un est sterile, & l'autre porte un embryon ou jeune fruit; ce dernier calice est comme emboité dans le premier; l'embryon devient en grossissant une semence presque ronde, un peu anguleuse; la racine est grosse comme celle de la Mandragore, charnuë: sa fleur contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. Vertus.

Elle est cordiale, cephalique, stomacale, propre pour resister au mauvais air, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, étant prise en infusion ou en conserve. Cette plante croît dans les pays chauds, on en cultive au Jardin du Roi à Paris.

Morina a Morino, morine. M. Tournefort ayant apporté cette plante du Levant lui donna le nom de son ami M. Morin célèbre Botaniste de l'Academie Royale des Sciences, Docteur Regent de la faculté de Medecine à Paris. Etimologie.

MORION.

Morion, Pramnium, est une espece d'Onix, ou une pierre precieuse noire, mêlée de la couleur du carboncle, resplendissante, transparente, laquelle on apporte des Indes, de Tyr, d'Alexandrie, de Cypre, de Miséne. Vertus.

On prétend que cette pierre soit propre pour chasser la mélancolie & l'épilepsie,

A a a iij

étant pendue au cou ; mais c'est un remede de petite efficace , il vaut mieux s'en servir pour l'ornement.

M O R O C T H U S.

Morochtus lapis. Leucophragis. Graphida. Galaxias. Dioscor. G. Agricol.

George
Agricola.
Milchstein.

Est une pierre tendre , tantôt verte , tantôt noire , tantôt jaune , qui rend une liqueur laiteuse : on la trouve dans des carrieres de Saxe en Allemagne ; les Allemands l'appellent milchstein. Dioscoride en parlant de cette pierre , dit qu'elle naît en Egypte , & que parce qu'elle est molle & facile à liquéfier , on s'en servoit comme de favon pour blanchir le linge : quelques - uns l'employent comme un crayon pour écrire , ou pour tracer des lignes , d'où vient qu'on l'a appelée *Graphida*. Elle contient du phlegme & de l'huile.

Graphida.

Vertus.

Elle est propre pour arrêter le crachement de sang & les autres hemorrhagies , pour resserrer les pores , pour adoucir les acretez de la vessie , étant prise par la bouche : La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme ; on s'en sert en pessaire , mêlée avec de la laine , pour le flux de menstres. On l'employe en colyre pour dessécher les petits ulceres des yeux , & pour arrêter les larmes involontaires : on en mêle dans des cerats pour dessécher les playes & pour les adoucir.

Dose.

Etimolo-
gie.

Morochtus est un nom Grec *μωροχθια* , *leuco phragis*, *ex λευκός* , *albus* , & *phragis* , à *fragendo* , comme qui diroit , pierre fragile , & qui rend une liqueur blanche.

Galaxias , à *γαλαξ* , lac , parce que cette pierre rend une liqueur laiteuse.

Graphida à *γραφειν* , projet de peinture , on a donné ce nom à la pierre *Morochtus* , parce qu'on l'employe comme un crayon pour tracer des lignes.

M O R U S.

Meurier.

Morus , en François , *Meurier* , est un arbre grand & rameux , dont il y a deux especes.

La premiere est appelée.

Morus , Brunf. Trag. Ger.

Morus nigra , Cord. in Diosc. J. B.

Raii. hist.

Morus nigra vulgaris , Park.

Morus fructu nigro , C. B. Pit. Tourn.

Morus rubra , Ang.

Premiere
espece.

Son tronc est assez gros , tortu , noueux , couvert d'une grosse écorce , rude : son bois est dur , robuste , jaune vers le cœur ; ses feuilles sont larges comme la main , oblongues ou presque rondes , pointues , dentelées en leurs bords , un peu dures & rudes au toucher , d'un goût douçâtre & visqueux : elles servent de pâture aux vers à soye ; ses chatons sont verts , lanugineux , portant plusieurs fleurs à quatre feuilles , du milieu desquelles s'élevent quelques étamines. Ces chatons ne laissent aucun fruit après eux : les fruits naissent en des endroits separés : ce sont les meures que tout le monde connoît ; elles sont vertes & austeres au commencement , puis elles deviennent rouges acides ou stiptiques , & enfin en meurissant elles acquierent une couleur noire , elles sont remplies d'un suc visqueux & doux , teignant en couleur de sang. On trouve aussi dans les meures des semences presque rondes. Cet arbre a beaucoup de racines grandes , fortes , se répandant au large ; il croit dans les jardins.

La seconde espece est appelée.

Morus alba , Ger. Park. J. B. Raii. hist.

Morus fructu albo , C. B. P. Tourn.

Morus candida , Cord. in Diosc.

On croit que son origine vient de ce qu'on enta des branches de meurier ordinaire sur le peuplier blanc. Ses feuilles sont oblongues, moins larges, plus tendres, & meilleures pour les vers à soye que celles du précédent, les chatons sont semblables à ceux de l'autre meurier; ses fruits sont des meures blanches plus petites que les meures noires, d'un goût mielleux, assez fade & peu agreable. Ses racines sont plus grandes & plus étendues que celles du meurier noir: on remarque aussi que l'arbre croît plus haut. Pendant que le meurier blanc est encore jeune & petit, ses feuilles sont découpées; mais quand il a atteint sa grandeur parfaite, elles sont entières; on le cultive dans les jardins.

Seconde
espece.Meures
blanches.

Vertus.

Les meures noires sont employées dans les alimens & dans les remedes; elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel.

Avant leur maturité elles sont deterfives & astringentes, propres pour les maux de gorge en gargarisme: lorsqu'elles sont meures, elles humectent, elles amolissent, elles adoucissent la poitrine, elles excitent le crachat. M. Bartolin Medecin Danois rapporte dans une dissertation intitulée *Medecina Danorum domestica*, que la Norvege produit des meures, qui sont souveraines contre le scorbut; on ne se donne pas, dit-il, la peine de porter de ces meures aux malades, on envoie les malades mêmes dans les bois où elles naissent, afin qu'ils en mangent tout leur saoul, & l'on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient gueris.

L'écorce de la racine du meurier est deterfive & aperitive, bonne contre les vers étant prise en poudre, la dose en est d'une dragme.

Morus à μωρπίς, niger, parceque le fruit du meurier ordinaire est noir.

Etimolo-
gie.

M O S C H A T A.

<i>Moschata</i> ,	}	<i>Moschocaryon</i> ,	<i>Nux myrifica</i> ,
<i>Nux moschata</i> ,		<i>Moschocarydion</i> ,	<i>Nux unguentaria</i> ,
<i>Nucifera</i> ,		<i>Nux aromatica</i> ,	En François, <i>Muscade</i> .

Est une espece de noix, ou le fruit d'un arbre étranger grand comme un Poitier, dont les feuilles ressemblent à celles du Pêcher, mais elles sont plus petites: sa fleur est formée en rose, d'un odeur agreable: après qu'elle est tombée il paroît un fruit gros comme nos noix vertes, couvert de deux écorces; la premiere, qui est fort grosse, se fend à mesure que le fruit meurit; & elle laisse paroître la seconde qui embrasse étroitement la noix. Cette seconde écorce est tendre, rougeâtre ou jaunâtre, odorante; elle se separe de la Muscade à mesure qu'elle se seche; & elle prend une couleur jaune; c'est ce qu'on appelle *Macis*, ou improprement, *Fleur de Muscade*; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Macis,
fleur de
Muscade.

Quand la muscade est separée de ses écorces, on la fait secher & on la garde; l'arbre qui la porte croît abondamment dans l'Isle de Banda en Asie: il y en a de deux especes, un sauvage & l'autre cultivé. Les muscades qui naissent au muscadier sauvage sont appellées *Muscades mâles* ou *sauvages*; leur figure est oblongue, elles n'ont presque point d'odeur ni de goût; c'est pourquoi l'on ne s'en sert point; & comme l'on en apporte rarement, ceux qui en veulent avoir par curiosité en France, les achètent plus cher que les autres: les Anciens les appelloient *Azerbes*.

Muscades
mâles ou
sauvages.

Les muscades qui naissent au muscadier cultivé sont appellées *Muscades femelles*; ce sont celles dont nous nous servons dans les alimens & dans plusieurs remedes; elles nous sont envoyées par les Hollandois, qui sont les Maîtres du pays où les muscadiers croissent: elles sont plus petites que les muscades mâles, & leur figure est courte & presque ronde ou ovale.

Azerbes,
Muscades
femelles.

On doit choisir les muscades femelles d'une grosseur raisonnable, bien nourries,

pesantes, recentes, compactes, non cariées, de couleur grise en dessus, rougeâtre, marbrée en dedans, onctueuse, d'une odeur agréable, d'un goût âcre & piquant, échauffant & aromatique: elles contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Muscades
confites.

Choix.
Vertus des
muscades
confites
Vertus des
Muscades
ordinaires.

Choix du
macis &
ses Vertus.

On confit des muscades dans les pays où elles naissent, comme on confit ici les noix. Les Voyageurs aux pays Septentrionaux, en portent sur mer pour leur usage, on en envoie aussi par tout le monde: on choisit les plus grosses & les plus nouvelles.

Elles fortifient & réchauffent l'estomac; elles aident à la digestion, elles chassent les vents: on les mange comme des noix confites ordinaires.

Les muscades seches ordinaires fortifient le cerveau, le cœur, l'estomac; elles aident à la digestion, elles chassent les vents, elles excitent les mois aux femmes, elles provoquent la semence, elles corrigent la mauvaise haleine, elles résistent à la corruption.

Il faut choisir le macis recent, entier, de couleur jaune, d'une odeur & d'un goût agreable, un peu âcre.

Il a les mêmes vertus que la muscade, mais ses principes sont plus exaltes, & il agit avec plus de penetration & d'efficace.

Macer de
anciens.

Le macer des anciens est l'écorce du tronc d'un arbre du même nom, qui croît en Barbarie; elle est grosse, rougeâtre, d'un goût amer & acerbé.

Sa vertu est astringente & propre pour arreter la dysenterie & les autres cours de ventre: mais comme cette écorce ne nous est apportée que rarement, on se sert en sa place du macis, dont pourtant les qualitez sont différentes, & l'on confond ordinairement, quoi qu'à tort, le macer avec le macis, dans l'usage de la Medecine.

Etimolo-
gies.

Moschata à *Moscho*, musc; on a donné ce nom à la noix muscade, à cause de sa bonne odeur, quoi qu'elle ne sente point le Musc. *Macis* est un nom Indien.

Macer, à cause de la siccité de cette écorce, & du peu d'humeur qu'elle contient, comme qui diroit, *Ecorce maigre*,

MOSCHATELLINA.

Moschatellina foliis fumaria bulbosa,
J. B. Pit. Tournefort.
Ranunculus nemorosus Moschatellina
dilatus, C. B.

Moscatella, Cord. hist. Thal.
Ranunculus minimus Septentrionalium
herbido muscoso flore, Ad Lob. Ico.
Radix cava minima viridi flore, Ger.

Est une petite plante qui pousse de sa racine deux ou trois queues longues comme la main, menues, molles, délicates, de couleur verte-pâle, soutenant des feuilles découpées ou divisées comme celles de la *Fumeterre bulbeuse*, d'un verd de mer: il s'éleve d'entr'elles un pedicule qui n'est guere plus haut que les feuilles, il soutient en sa sommité cinq petites fleurs de couleur herbeuse, composées chacune de cinq feuilles: toutes ces fleurs étant ramassées ensemble, representent un cube: un peu au dessous de la fleur sont attachées par des queues courtes deux petites feuilles: ces fleurs & ces feuilles ont une odeur de musc. Lorsque la fleur est passée il lui succede un fruit mou, plein de suc, où l'on trouve ordinairement quatre semences assez semblables à celles du Lin: Sa racine est longue, blanche, entourée de plusieurs petites écailles qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans: elle jette en sa partie superieure beaucoup de fibres longues: son goût est doux. Cette plante croît dans les prez, aux bords des ruisseaux, dans les hayes ombrageuses; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, & du sel essentiel. Sa racine est deterfive, vulnereuse resolutive.

Vertus.
Etimolo-
gie.

Moschatellina à *moscho*, musc, comme qui diroit, *petite plante musquée*.

MOSCHUS.

M O S C H U S.

Moschus, en François, *Musc*, est une maniere de sang bilieux, fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie grosse environ comme un œuf de poule, laquelle se trouve sous le ventre vers les parties genitales d'une bête à quatre pied sauvage, nommée.

Moschus. Moschius. Dorcas moschi. Capreolus moschi. Gazella Indica.

En François, *Gazelle.*

*Moschius,
Dorcas moschi,
Capreolus moschi,
Gazella
Indica,
Gazelle.
Comment
on prepare
le musc.*

On dit qu'elle a la couleur & la figure d'une Biche: son poil est long comme le petit doigt d'un enfant formé en spirale, sec & se rompant facilement; elle naît aux Royaumes de Boutan, de Tunquin, & en plusieurs lieux de l'Asie. Elle habite les bois & les forêts où l'on va la chasser. Lorsqu'elle est tuée, on coupe la vessie qu'elle a sous le ventre, on en separe le sang caillé, lequel on fait secher au Soleil; il s'y réduit en une matiere moussueuse, legere, presque en poudre, de couleur rougeâtre obscure, & il y acquiert une odeur forte & assez desagréable; on l'envelope alors dans sa vessie même pour le transporter: c'est le musc que nous employons.

Il se trouve une prodigieuse quantité d'animaux qui portent le musc, principalement au Royaume de Boutan; on les attrape ordinairement au Printems, ou au commencement de l'Eté; car ayant souffert la faim pendant l'Hyver, à cause des neiges qui tombent en ces pays-là, jusqu'à dix ou douze pieds de haut, ils viennent chercher à manger. Leur sang alors étant en grande chaleur & une vehemente fermentation, le musc qui s'en tire est si fort & si spiritueux, que si l'on ne l'exposoit quelque tems à l'air en le faisant secher, on ne pourroit pas souffrir son odeur.

On ne retire pas beaucoup de musc de chacun de ces animaux; car ils ne portent qu'une vessie, laquelle ne peut rendre au plus, qu'assez de sang pour qu'on en ait trois dragmes de musc desseché. On dit que cette vessie, pendant que l'animal est en rut, se tourne en un abcez, qui l'incommodant & lui causant de la démangeaison, il se frotte si fort en cet endroit contre des pierres & contre les troncs d'arbres, qu'il le fait crever: & que la Sanie s'en étant repandue & s'étant fermentée & sechée au Soleil, elle devient musc.

Il n'y a rien d'impossible en cette Histoire; mais on ne doit pas admettre comme ont fait presque tous les Naturalistes anciens & modernes, que tout le musc qu'on nous apporte soit tiré de ces abcez. Car quelle apparence y a-t-il qu'on pût suivre ces animaux sauvages à la piste dans des bois & dans des forêts, pour ramasser le pus qu'ils auroient jetté tantôt dans des lieux inaccessibles, tantôt dans des boues, tantôt dans du sable; si nous n'avions point d'autre musc que celui-là, il seroit beaucoup plus rare & beaucoup plus cher qu'il n'est. De plus, un abcez desseché auroit une autre couleur que n'a le musc: il seroit d'un gris blanchâtre.

Quand on achete le musc en vessie, il faut le choisir bien sec, que la peau de la vessie soit mince, peu garnie de poil, car plus il s'y rencontre de peau & de poil, & moins il y a de marchandise. Il faut que le poil soit de couleur brune qui est la marque du Musc de Tunquin qu'on estime le plus. Le musc de Bengale est enveloppé dans des vessies garnies de poil blanc.

Quand le musc est separe de la vessie, on doit le garder dans une boîte de plomb, afin que la fraicheur du métal, empêche qu'il ne se desseche trop, & qu'il ne perde pas beaucoup de ses parties les plus volatiles. Il faut le choisir assez sec, d'une couleur rougeâtre, d'une odeur forte, d'un gout amer; il est presque tout soufre ou huile

*Opinion
ordinaire
touchant
l'origine
du musc.*

*Choix du
musc en
vessie.*

*Choix du
musc-sepa-
ré des ves-
sies.*

B b b b

& sel volatil ; il contient très-peu de terre : son odeur est incommode & désagréable quand on en sent quelque quantité à la fois : mais elle est suave & douce lorsqu'on en a mêlé seulement quelques grains dans beaucoup d'autre matière. La raison de ces différences vient de ce qu'étant en trop grande quantité, il en exhale tant de parties, qu'elles pressent & fatiguent le nerf olfactoire ; mais étant en petite quantité, le peu des parties volatiles qui s'en élèvent, ne sont capables que de chatouiller agréablement le nerf de l'Odorat. Le musc a été autrefois bien plus en usage qu'il n'est chez les parfumeurs & les confituriers ; on le craint présentement à cause des vapeurs qu'il excite, principalement aux femmes.

Vertus. Il fortifie le cœur & le cerveau, il rétablit les forces abatuës, il résiste au venin, il discute, il rarefie les humeurs grossières ; il excite la semence, il chasse les vents.
Dose. La dose en est depuis demi grain jusqu'à quatre grains ; il est propre pour la sourdité, étant mis dans l'oreille avec un petit coton ; on en applique aussi vers la matrice pour abattre les vapeurs.

* Si le musc perd son odeur comme il arrive quelquefois, il faut le suspendre pour quelques jours au haut de la chausse d'un aînement il s'y raccommode & reprendra son odeur ; ce qui dénote que le fond du musc est une matière extrêmement tielle ou, qui a bien du rapport avec les excréments de plusieurs animaux : en effet la cervelle du petit-cochon, animal qui se nourrit d'excréments & d'autres odeurs, sent le musc. La fiente de pigeon, & celle de plusieurs autres oiseaux ont la même odeur.

Etimologies.

Moschus quasi muscus, mousse, parce que le musc a quelque ressemblance avec de la mousse, ou bien ce mot vient de l'Arabe *Mosch* ou *Musc* qui signifie la même chose.
Dorcas, *δὲρκας* à *δὲρκα* video ; on a donné ce nom à la Gazelle, parce qu'elle a la vue très-fine.

M O T A C I L L A.

Motacilla, Jonst.

I *Cauda tremula*, quibusdam.

Est un petit oiseau qui remue incessamment la queue, d'où viennent ses noms. Il y en a de deux espèces, un blanc & un jaune : ils habitent aux environs des rivières, ou aux autres lieux aquatiques ; cet oiseau vit de mouches & de vers ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Il est apéritif & fort propre pour la pierre, pour exciter l'urine ; on le fait sécher & on le prend en poudre. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

M O X A.

Moxa, Pomet, est un coton de la Chine, ou une bourre qu'on tire d'une espèce d'Armoise dont les feuilles sont plus grandes que celles de l'Armoise ordinaire. On fait sécher ces feuilles, puis les ayant écrasées ou broyées entre les mains, on en separe la bourre d'avec le bois & les fibres, on garde cette bourre ou coton.

Vertus. Les Chinois, les Japonnois, & même les Anglois en forment des meches grosses comme un tuyau de plume, desquels ils se servent pour guérir la goutte : ils mettent le feu à une de ces méches, & ils en brûlent la partie douloureuse. On prétend que ce feu ne cause point de douleur, à cause d'une propriété particulière du coton ; mais la chose est difficile à croire, à moins qu'ils n'employent ce coton comme les Chirurgiens font ici les étoupes dans une Ventouse.

M U C U N A.

Mucuna phaeolus, G. Pison,

I *Mucuna Brasiliensis*, Marc. Gray.

Phaseolus siliqua deurente.

Phaseolus siliquis, latis hispidis & rugosis

fructu nigro, Plumerii,

En François, *Pois à faire grater.*

¶ Espece d'haricot de l'Amérique ou une plante sarmenteuse, grimpant & s'attachant jusqu'aux rameaux des arbres les plus élevez; sa tige est grosse, tenace, fort pliante, les feuilles ont la figure & la grandeur de celles de nos haricots, mais elles sont un peu plus solides, nerveuses, de couleur verte foncée en dessus & blanche en dessous avec une laine douce au toucher comme de la soye; ses fleurs naissent en haut composées chacune de cinq feuilles jaunes qui ont la figure des gouffes de pois, ouvertes & au milieu desquelles s'élevent beaucoup d'étamines pâles, sans odeur, soutenant chacune un petit sommet brun; à ces fleurs, quand elles sont passées, succedent des gouffes longues, ridées, rouffes au commencement, mais prenant une couleur noire en meurissant, couvertes de petits poils fort déliez & legers, mais pointus & très-pénétrants, qui s'attachent facilement à la peau, pour peu qu'on les touche, ou même qu'on en approche, & y causent une demangeaison avec un prurit cuisant, & d'autant plus incommode que plus on grate la partie, plus ce poil-là pénètre, & plus la demangeaison est forte; le dedans de la gouffe est blanc & luisant; elle contient deux ou trois semences ou phaseoles grosses comme des pois, rondes ou orbiculaires, aplaties, couvertes d'une peau ou écorce mince, mais dure, noire, luisante: leur chair est solide, blanche, fade au goût, quelques-uns en mangent.

Les feuilles de la plante sont employées par les Indiens pour teindre en noir.

M U G I L.

Mugil. Cephalus. En François, *Muge. Mignon. Mulet.*

Est un poisson de mer & de riviere, qui a la tête grosse, d'où vient qu'on l'appelle *Cephalus* à κεφαλή, *caput*; son museau est gros & court, son corps est oblong, couvert d'écaillés; on trouve dans sa tête une pierre qu'on appelle, *Echinus* ou *Sphondilus*, parce qu'elle est entourée de pointes. Ce poisson est commun dans la mer Méditerranée; il nage d'une vitesse extraordinaire, & il donne de la peine aux Pêcheurs, il est bon à manger. Il contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel volatil & fixe.

Etimologie.

Echinus, Sphondilus.

Son estomac étant desséché & mis en poudre, est propre pour arrêter le vomissement, pour fortifier l'estomac.

Vertus.

La pierre qui se trouve dans sa tête est fort aperitive, & propre pour atténuer la pierre du rein ou de la vessie. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Les œufs de ce poisson servent à faire le Boutarque qu'on mange en Provence avec de l'huile & du citron, les jours maigres.

Dose.

Boutarque.

M U L L U S.

Mullus, en François, *Barbeau* ou *Surmulet*, est un poisson de mer oblong, de grandeur médiocre, pesant ordinairement environ deux livres, il est couvert de grandes écaillés tendres, il vit de poissons & de cadavres d'animaux; il est bon à manger; il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel presque tout volatil.

Barbeau. Surmulet.

Il est propre pour appaiser la colique, pour exciter les hemorrhoides, on dit qu'il calme les ardeurs de Venus; mais il n'y a pas d'apparence, car il rarefie le sang.

Vertus.

Ses œufs sont fort purgatifs.

M U L U S.

Mulus seu Hinus, en François, *Mulet*, est un animal à quatre pieds grand comme un cheval; la femelle s'appelle *Mula*, & en François, *Mule*, l'un & l'autre sont

Hinus. Mulet.

B b b b ij

engendrez par l'accouplement du cheval & de l'ânesse, * ou par celui de l'âne & de la cavale; aussi tiennent-ils de tous les deux: il est très rare que cet animal engendre, on a même crû qu'il étoit aussi incapable d'engendrer que les monstres, dont on prétend qu'il soit une espece, mais on s'est trompé, car il est arrivé plusieurs fois qu'en différens pays une mule a fait un petit mulet; entr'autres l'on en vit une en l'année 1703. à Palerme en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un poulain, elle le nourrit de son lait, dont elle eut une assez grande abondance: on trouve ce fait rapporté dans le Journal de Trevoux du mois d'Octobre 1703. pag. 82.

On trouve vers les montagnes de Savoye & d'Auvergne une espece de Mulet appelé *G'mars*, il est engendré par l'accouplement du Taureau & de la cavale; il est à peu près haut comme un Âne, mais il est plus fort & capable de porter une charge plus pesante que n'en porte un Mulet ordinaire: il a le museau semblable à celui du Bœuf, mais son corps est fait comme celui du mulet; ses oreilles sont plus petites.

Toutes les parties du mulet & ses excréments contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Ongle
du pied.
Vertus.
Dose.
Excrement
Vertus.

L'ongle du mulet est propre pour arrêter le flux des menstrues & les autres hémorragies; on en donne par la bouche depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules, on en fait aussi des fumigations.

La fiente du mulet est propre pour la dysenterie, pour le flux des menstrues, pour la douleur de la ratte, pour exciter la sueur; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, étant sechée & pulvérisée.

M U M I A.

Mumie. *Mumia*, en François, *Mumie*, est un cadavre d'homme ou de femme ou d'enfant, qui a été embaumé & desséché. Les premières mumies ont été tirées des sepulchres des anciens Egyptiens, sous les Pyramides dont on voit encore de beaux restes à quelques lieues du grand Caire: cet embaumement étoit fait avec des baumes, de la résine de Cedre, du Bitume de Judée, de la Mirrhe, de l'Aloës & plusieurs autres ingrediens aromatiques capables d'absorber l'humidité des chairs, de boucher les pores, pour empêcher l'entrée de l'air & pour résister à la corruption. Nous nous servons aujourd'hui à peu près des mêmes drogues pour embaumer les corps morts; mais soit que leurs drogues fussent meilleures que les nôtres, soit qu'ils eussent une méthode d'embaumer plus parfaite que celle que nous avons, soit que leurs sepulchres fussent plus secs, plus empreins de sels ou de bitumes, ou enfin moins sujets à la corruption que les nôtres, leurs cadavres embaumés duroient bien plus de tems sans se corrompre que ceux qu'on embaume présentement, car si l'on en croit à la tradition, l'on voit des Mumies d'Egypte de quatre mille ans, au lieu qu'on a eu peine à conserver les corps dans les derniers siècles plus de trois cens ans.

Mumies
blanches.
Mumies de
Toulouze.

On trouve quelquefois sur les côtes de la Lybie des cadavres humains qui y ayant été poussés par les vagues de la mer, sont pénétrés de sable & desséchés, ou pour mieux dire calcinés par la chaleur du Soleil qui est excessive en ce pais-là; on en rencontre aussi dans les déserts de Zara, où le sable est si subtil qu'il pénètre tout & où l'on ne trouve point d'eau pour se rafraîchir. Les voyageurs qui ne suivent point les caravanes s'y égarent facilement & y périssent par la faim & par la soif, leurs corps s'y dessèchent tellement qu'ils ne pèsent que le quart de ce qu'ils devroient peser: on appelle ces cadavres desséchés Mumies blanches.

Il y a en plusieurs pays chauds, comme à Toulouse & ailleurs, certaines caves ou cimetières dans lesquels les corps morts se dessèchent & se conservent avec leur

poil sans aucun embaumement, jusqu'à deux cens ans, à cause que ces mêmes ca- ves ont servi autrefois à garder de la chaux; car cette chaux a consumé l'humidité du lieu & y a laissé une impression de corpuscules ignez, qui sont capables de des- secher le phlegme du cadavre & de chasser l'air grossier: ces corps sont encore une espece de Mumie.

Mumie commune qu'on em- ploye ordi- nairement en Medeci- ne.

Il ne faut pas croire que la Mumie commune qu'on nous apporte, soit de la ve- ritable Mumie d'Egypte qui ait été tirée des sepulchres des anciens Egyptiens; celle- là est trop rare, & si l'on en a quelque partie on la garde dans des cabinets comme une grande curiosité. Celle que nous trouvons chez les Droguistes vient des cada- vres de diverses personnes que les Juifs ou même les Chrétiens embaument après les avoir vuidez de leurs entrailles & de leur cervelle, avec de la Mirrhe, de l'Aloes, de l'Encens, du Bitume de Judée & plusieurs autres drogues; ils mettent secher au four ces corps embaumez pour les priver de toute leur humidité phlegmatique & pour y faire penetrer les gommés afin qu'ils puissent se conserver.

Il faut choisir la Mumie nette, belle, noire, luisante, d'une odeur assez forte & qui n'est point desagréable; on en tire par la distillation chymique beaucoup d'huile & du sel volatil.

Choix.

Elle est détersive, vulneraire, resolutive, elle résiste à la gangrene, elle fortifie, elle est propre pour les contusions & pour empêcher que le sang ne se caille dans le corps.

Vertus.

Les Mumies blanches ou les corps dessechez sans embaumement ne possèdent pas beaucoup de vertu, parce que l'ardente chaleur du soleil les a calcinez & on a em- porté presque toute l'huile & le sel volatil.

Mumia est un mot Arabe qui signifie un corps embaumé & desseché.

Etimolo- gie.

M U N G O.

Mungo, Gatzix. *Messe*, Avicennæ. *Mens*, Bellonensi.

Est une semence de l'Amérique grosse comme celle de la Coriandre, verte au com- mencement, mais en meurissant elle prend une couleur noire; elle est si commune en Guzarate & en Decan qu'on s'en sert pour le fourrage des chevaux; quelquefois les hommes en mangent après l'avoir fait cuire comme du ris: on dit qu'il croît aussi de cette semence en la Palestine.

Le Mungo est propre pour guerir les fievres, on en fait prendre la décoction & la pulpe.

Vertus.

M U R E X.

Murex, est un poisson à coquille, espece de pourpre, gros comme deux huitres jointes ensemble; sa coquille est raboteuse par dehors, jettant quatre ou six cornes longues, dures, pointues, sa couleur est jaunâtre en dehors, blanche, polie, luisan- te en dedans: il y en a de plusieurs especes: on le trouve proche des rochers dans la mer, sa chair est bonne à manger, mais elle est indigestive. Son sang teint en pourpre.

Pourpre. Vertus.

Ce poisson est aperitif; sa coquille étant pulverisée est propre pour exciter l'urine, pour arrêter le cours de ventre & pour adoucir les acides du corps, car c'est une ma- tiere alkaline; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules on s'en sert aussi pour nettoyer les dents.

Dose.

Adurex à mure, rat, à cause que la figure de ce coquillage a quelqne ressemblance avec celle d'un rat.

Etimolo- gie.

¶ Le Pere Plumier, parmi un grand nombre d'observations curieuses qu'il a faites dans les Isles de l'Amérique, parle d'une espece de murex qu'il a appellé *Cochlea ve-*

Cochlea.

B b bb iij

veram purpuram fundens
puram fundens
 Pisseur.

ram purpuram fundens, & que les habitans des Isles connoissent sous le nom de *Pisseur*, ce dernier nom lui a été donné à cause que quand on veut le retirer de dessus les rochers sur lesquels il se traine comme nos limaçons sur la terre, il jette avec grande vitesse une liqueur; cette liqueur est de même consistance & blancheur que du lait ordinaire; ce coquillage a la base fort courte, & l'ouverture très-ample, tout le dehors est raboteux par plusieurs petites éminences semblables à de petites ongles arrangées de suite & par ordre à peu près comme les tuiles d'un toit; le bord de la lèvre est dentelé assez délicatement, le dedans en est extrêmement poli, de couleur blanche-pâle, tirant sur le brun, excepté vers le côté opposé à la lèvre où il est de couleur de chair tant soit peu livide; on voit quelquefois de ces mêmes coquilles colorées diversement au dehors.

Le poisson qui est contenu dans la coquille est une espèce de limaçon qui sort & se traine sur les rochers par le moyen d'une base assez large; il porte à chaque côté de sa tête une corne fort molle & fort pointue, à la base desquelles ses yeux sont situés sur de petites éminences rondes; sa chair est un peu plus dure que celle de nos limaçons, de couleur blanche-grisâtre, d'un goût aussi piquant que le poivre: Quand il est rentré dans sa coquille, il s'y renferme entièrement, par le moyen d'un écusson ovale, long, dur comme de la corne, mince, de couleur noirâtre; la liqueur qu'il jette quand on le veut retirer de dessus les rochers est conservée dans un grand repli qu'il a sur le dos, immédiatement après le cou, en façon de gibecière; il la jette du coin vers la base, il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car si l'on ne détache bien promptement le coquillage de dessus le rocher, il jette tout en dehors avec une promptitude admirable, chaque animal n'en contient que pour remplir la moitié de la coquille d'une noix: ce suc en sortant du petit poisson est très-blanc, mais quelque tems après il devient d'un beau vert & ensuite d'un très-beau rouge, mêlé de tant soit peu de violet; le linge teint de ce suc conserve toujours sa couleur quelque soin qu'on prenne de le laver.

Si le suc ou la liqueur que jette cet animal a été le pourpre des anciens Romains, poursuit le Pere Plumier, il ne faut pas s'étonner si elle étoit si estimée & si précieuse, eu égard à la petite quantité qu'on en tire, il faudroit un grand nombre de ces petits poissons pour fournir à teindre seulement un manteau, il n'est pas surprenant non plus qu'on en ait quitté l'usage depuis qu'on a découvert la cochenille qui donne la même teinture.

Petit limaçon qu'on croit être le *Murex* des Anciens.

On a parlé dans le Journal de Trevoux du mois d'Octobre 1722. d'un certain petit limaçon des Indes qu'on trouve sur quelques côtes de la mer du Sud, au Royaume de Guatimala, où l'Amérique Septentrionale confine avec l'Isthme de Darien; ce petit animal paroît être le *murex* des Anciens, il est de la grosseur d'une Abeille, sa coquille est mince & peu dure, on le ramasse à mesure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont long-tems à en ramasser la quantité nécessaire pour teindre un morceau d'étoffe de moyenne grandeur; ils en teignent ordinairement du fil de coton, la teinture n'en est pas difficile à faire.

Après avoir ramassé un nombre suffisant de ces petits limaçons, on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussi-tôt le fil de coton ou l'étoffe dans leur sang, & il s'y fait une teinture de pourpre la plus belle & la plus agreable qui se puisse voir, & ce qu'il y a d'avantageux est que plus on lave l'étoffe qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante, elle ne se dissipe point du tout en vieillissant: cette teinture est d'un haut prix, les femmes Indiennes les plus riches s'en parent.

Mus, Ratus, en François, *Rat*, est un animal à quatre pieds dont il y a beaucoup d'especes; mais je ne parlerai ici que du Rat domestique : il est ordinairement long comme la main & gros comme le poing, fort agile, toujours en inquietude & en mouvement; sa tête est petite, ses yeux sont vifs & penetrans, voyant pendant la nuit; son museau est oblong & pointu, garni aux deux côtez de quelques brins de barbe; les dents sont aigues & tranchantes; les oreilles sont petites, fermes & droites: sa queue est fort longue & peu attachée, car il ne faut que la tirer un peu fort pour la faire separer du corps: la couleur de son poil est ordinairement grise cendrée ou brune: cet animal se tient caché dans les trous des murailles, entre les meubles, dans les caves, dans les greniers, pour éviter le chat qui est son cruel ennemi; il se nourrit de ce qu'il peut attraper, comme de fruits, de grains, de fromage, de bois, de pain, de chandelle; son odeur est mauvaise, dégoutante: il contient beaucoup de sel volatil, de phlegme & d'huile.

Ratus.
Rat.
Rat do-
mestique.

On l'estime propre pour remedier à l'incontinence d'urine, on en fait manger à ceux qui pissent au lit; il est resolutif étant appliqué exterieurement.

Vertus.

Son excrement appellé en Latin *Muscerda*, est aperitif & propre pour la pierre, étant pris & desséché & réduit en poudre; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme: on s'en sert aussi exterieurement pour la gratelle étant dissout dans du vinaigre; pour faire croître & revenir les cheveux, étant pulverisé, delayé dans de l'esprit de miel & du suc d'oignon.

Muscerda.
Vertus.
Dose.

On m'apporta de Barbarie en l'année 1702. une espece de rat d'une beauté très-singuliere, il étoit de la grosseur d'un des plus gros rats qui se trouvent en France: sa tête étoit un peu plus grosse qu'un œuf de pigeon, large en haut de deux doigts, s'estreignant peu à peu jusqu'à son museau qui n'étoit pas bien pointu; la longueur de toute sa tête étoit de trois doigts & quelques lignes: ses oreilles ressembloient à celles du Rat ordinaire, mais elles étoient beaucoup plus petites, de couleur grise, placées fort en arriere; ses yeux étoient grands, beaux, vifs, ses dents étoient très-aigues, il avoit quelques brins de barbe grise aux deux côtez de son museau, mais assez aplatis; son cou étoit court, son corps étoit long de cinq pouces, plus gros devers la queue qu'ailleurs, ses pattes étoient à peu près longues comme celles de l'écureuil, mais celles de derriere étoient un peu plus longues & plus robustes que celles de devant; ses pieds avoient chacun cinq doigts assez longs, grêles, armez de griffes très-petites, l'animal étoit couvert par tout excepté sur la queue d'un poil assez ras, beau, lisse, luisant, marqué par belles lignes magnifiques de couleurs variées, grise, brune, blanche & isabelle, rangées par ordre ou paralelles tout le long, depuis le museau jusques vers la queue & sur les jambes: sa queue étoit plus longue que son corps, grêle, mais revetue & ornée par tout d'un beau poil long comme le doigt, delié, ressemblant à la plume, relevé tout au tour en forme d'une pannache magnifique, de couleurs à peu près semblables à celles du corps, & rangées de même ordre, ce qui produisoit un grand agrément. Cet animal étoit né dans les bois en Barbarie, il étoit mâle, on avoit apporté avec lui une femelle de la même espece, mais elle étoit morte en chemin; il étoit fort susceptible du froid & tremblant presque toujours, principalement en hyver, quoiqu'on eût soin de le tenir proche du feu ou dans un manchon, il ne marchoit pas vite: il grimpoit rarement, il avoit le cri du rat; & il se cachoit bien vite quand il sentoit ou entendoit un chat: il mangeoit des noix, du pain, des amandes, du lait, du sucre, il s'assoyoit mangeant ses repas, sur son derriere comme l'écureuil, & levant ses pattes de devant qui lui servoient de mains, il prenoit ce qu'on lui donnoit avec ses doigts pour le por-

ter à sa gueule, & le tenoit jusqu'à ce qu'il l'eut tout - à - fait rongé; il étoit fort aprivoisé, & il se laissoit porter avec plaisir dans un manchon, parce qu'il s'y trouvoit chaudement: il ne put pas vivre long-tems dans notre climat; soit à cause du froid, soit par le défaut de la femelle, car il devint tellement en chaleur que ses parties genitales sortirent de son ventre en une grosse tumeur où il se fit mortification & grangrenne. Cet animal tenoit du rat & de l'ecureuil.

M U S A R A N E U S.

Mus araneus, en François, *Musaraigne*, est une espece de petit rat gros comme une souris dont on estime la morsure venimeuse comme celle de l'araignée; son museau est long & pointu: ses dents sont menues & à double rang, ses yeux sont fort petits en comparaison de son corps, en sorte qu'il semble être aveugle; sa queue est courte & menue, son poil est roussâtre, excepté au ventre où il est blanc: on le trouve en Italie, en Allemagne; il se retire en Hyver dans les étables, & en Eté dans les jardins & aux lieux remplis de fiente de bœuf, il se nourrit de racines & principalement de celles d'artichaux & d'autres legumes, ce qui fait grand tort aux jardiniers: on ne s'en sert point en Medecine: Quelques-uns l'appellent Muset.

Mus araneus, parce que cet animal est une espece de rat qu'on croit être venimeux comme l'araignée.

M U S A

Musa arbor, J. B. Park.

Musa Serapionis. Lob. Ger.

Palma humilis longis latisque foliis.

Musa & ficus martabanis, Garz.

Musa sive ficus Indica, Acoftæ.

Mauze, Theveti.

Mauz, Alpino.

Toma Paradysi, Lud. Romano.

Dudaim in Bibliis,

Pacoira, Marcgr. Pison.

Bala, H. M.

Est un petit arbre ou un arbrisseau des Indes, dont le tronc est gros ordinairement comme la cuisse d'un homme, quelquefois plus gros, spongieux, couvert de plusieurs écorces ou feuilles écailleuses couchées les unes sur les autres; ses feuilles sont fort longues & fort larges, affermies chacune par une côte grosse & large qui regne tout du long au milieu & qui se répand en travers; le sommet de cette plante jette un seul rameau gros comme le bras, terminé en haut par une tête formée en pomme de Pin & garnie de fleurs rouges ou jaunâtres: ce rameau est divisé en plusieurs noeuds qui produisent chacun douze ou quatorze fruits, de sorte que quelquefois on voit jusques à deux cens fruits suspendus le long de ce rameau; ce fruit est appelé par les Indiens *Amasa* ou *Musa*, il est oblong & de la grandeur d'un de nos Concombres relevé de trois coins, couvert d'une peau cuirassée qui se separe aisément en trois parties, & qui renferme une chair moëlleuse & molle comme du beurre, d'un goût agréable & fort bonne à manger; sa racine est longue, grosse, ronde, garnie de plusieurs fibres ligneuses, noire en dehors, charnue, & blanche en dedans, d'un goût aqueux, douçâtre & un peu astringent; cette racine rend par des incisions qu'on y fait un suc un peu onctueux & blanc, mais qui devient bien-tôt rouge. Cet arbre croit dans plusieurs provinces des Indes Orientales & Occidentales.

Son fruit est nourrissant, mais de difficile digestion; les Egyptiens en font une decoction dont ils se servent pour adoucir l'âcreté du rhume, car ce fruit est rafraichissant & humectant, propre pour les inflammations de la poitrine.

Sa racine écrasée & bouillie dans du lait est bonne pour abattre les vertiges; son suc qui distille par les incisions qu'on y fait, est fort astringent.

MUSCA

Musca, en François, *Mouche*, est un petit insecte ailé, dont il y a grand nombre d'espèces; mais je ne parle ici que de la mouche commune ou domestique, laquelle tout le monde connoît: Mouche.

¶ Elle a à sa tête deux cornes entrelacées ensemble, une petite trompe avec un aiguillon & deux yeux de couleur purpurine; ses ailes sont membraneuses, tout son corps est velu, de couleur grise noirâtre, ayant sur le ventre comme des demi anneaux; elle a six jambes velues, distinguées en plusieurs parties; & chacun de ses pieds est armé de deux griffes ou pinces entre lesquelles on apperçoit de petits poils, & ils sont outre cela garnis en dessous & mêmes tout autour d'un fort grand nombre de petites pointes semblables aux peignes des Cardeurs; elles se servent de ces griffes & de ces pointes pour s'accrocher aux corps les plus polis, & pour se suspendre au haut d'un plancher & s'y promener sans tomber, comme nous le voyons; cet insecte naît en Eté, il se sert de sa trompe & de son aiguillon pour sucer le suc des herbes & le sang des animaux: il fait des œufs blancs revêtus de deux peaux, qui éclosent en petits vers, qui à mesure que leurs ailes croissent deviennent Mouches & s'envolent; les Mouches contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elles sont propres pour ramollir, pour resoudre, pour faire croître les cheveux, étant écrasées & appliquées; on en tire aussi par la distillation une eau propre pour les maladies des yeux. Vertus.

MUSCARI.

Muscari, Clusii, Ger.

Muscari majus aboletio flore, Eyst. P. Tournafort.

Muscari aboletiore flore, Clus. Raii hist.

Hyacinthus odoratissimus dictus Tibcadi &

Muscari, J. B.

Hyacinthus racemosus moschatus, C. B.

Hyacinthus Botryoides Chalcedonicus moschatus, Tab.

Dipcadi Chalcedonicum & Italarum, Lob. Lugd.

Est une plante qui pousse de sa racine cinq ou six feuilles repandues à terre, longues de plus d'un demi pied, étroites, canelées, assez épaisses, pleines de suc; il s'éleve d'entr'elles une tige plus longue que la main, assez grosse, ronde, sans feuilles, mais revêtue depuis presque sa moitié jusqu'en haut, de fleurs formées en grelots, crenelez à six pans dans leur ouverture, de couleur au commencement purpurine ou verte, puis d'un verd blanchâtre ou bleuâtre, ou noirâtre, ou d'un purpurin foncé, ensuite pâle ou jaunâtre, & enfin quand elles commencent à se passer, noirâtres; leur odeur est aromatique, fort agreable, approchante de celle du musc: il succede à ces fleurs des fruits assez gros, relevés chacun de trois coins, & divisés en trois loges remplies de quelques semences grosses comme des orobes, rondes, noires. Sa racine est une grosse bulbe ou oignon blanchâtre, couvert de plusieurs tuniques, d'un goût amer, garni en dessous de quelques fibres longues & grosses. Cette plante est cultivée dans les Jardins des Fleuristes. Il y a plusieurs autres especes de *Muscari* qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parce qu'elles sont sauvages. M. Tournafort a établi une difference de ce genre de plante d'avec la Jacinte, par la fleur qui dans le *Muscari* est un grelot, c'est-à-dire, une espece de cloche retressie par l'ouverture, au lieu que celle de la Jacinte est fort évalée.

Difference du *Muscari* d'avec la Jacinte.

La racine du *Muscari* est vomitive, étant prise interieurement, elle est propre pour digerer, pour attenuer, pour resoudre, étant appliquée exterieurement. Vertus.

On a nommé cette plante *Muscari*, à cause que sa fleur a une odeur de musc.

Etimologie.

Cccc

Muscipeta, 1 *Muscapa*, 1 En François, *Mouchevole*.

Est un petit oiseau gros comme un moineau, qui fait la chasse aux Mouches pour les manger; il y en a de plusieurs especes: il habite dans les Bois, mais il vole souvent après les bœufs pour attraper les mouches qui les environnent.

Vetus.
Etimolo-
gie.

Il est aperitif & resolutif.

Muscipeta, quasi *Muscapeta*, à *Musca*, Mouche, & *peto*, je demande; comme qui diroit, Oiseau friand de mouches.

M U S C I P U L A.

Muscipula Lobelii, Ger. Park.

Armerius flos, 3. Dod.

Viscaria sativa, Tab.

Lychmis viscosa purpurea latifolia laevis

C. B. hist. Pit. Tournefort.

Centaurium minus adulterinum, qui-
busdam.

Lychmidis viscidæ genus, J. B.

En François attrape Mouches.

Est un espece de Lychnis, ou une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêles, rondes, roides, rameuses, ordinairement rougeâtres en bas, nouées. Ses feuilles naissent opposées, larges par leur base, & embrassant leur tige, pointuës par l'autre bout, de couleur de verd de mer, d'un goût nitreux approchant de celui des herbes potageres. Ses fleurs sont aux sommitez des tiges & des rameaux, disposées en petits bouquets comme celles de la petite centaurée, d'une belle couleur rouge, un peu odorantes. Chacune de ces fleurs est composée de cinq feuilles rangées en Oeillet comme aux autres especes de Lychnis, soutenues par un calice oblong, purpurin. Quand cette fleur est passée il lui succede un fruit qui contient des semences menues, presque rondes, rougeâtres: sa racine est simple, ligneuse, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît aux bords des chemins, aux lieux incultes & secs; il découle de sa tige certaine humeur visqueuse où les mouches se prennent; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vetus.
Etimolo-
gie.

On l'estime propre contre les morsures & piqueures des bestes venimeuses: elle est deterfive & consolidante.

Muscipula à musca, mouche, & *pulla*, noire; comme qui diroit, plante noire de mouches; parce que les mouches s'attrapent à la glu qui sort de sa tige.

M U S C U L U S.

Musculus, *Mytilus*, *Deltoides*. En François, *Moucle*, *Moule*, *Cayen*.

Est un petit coquillage fort connu dans les Poissonneries; il a la figure approchante de celle d'un petit muscle, d'où peut-être est venu son nom, il s'ouvre en deux parties égales, voutées ou convexes en dehors, & concaves en dedans. Il y en a de deux especes generales: une de mer, & une de riviere. La Moucle de mer est la plus estimée, ayant beaucoup meilleur goût que l'autre. Sa coquille est noire, bleuâtre, polie, luisante; elle renferme un petit poisson oblong, gros comme une fève, tendre, blanc, nageant dans une eau salée, délicat, fort bon à manger.

Moucle de
mer.

Moucle de
riviere.

La Moucle de riviere a la coquille ovale, jaunâtre, elle renferme un petit poisson de la grosseur & de la figure du précédent, nageant aussi dans de l'eau, mais il n'est point salé; sa chair est un peu dure & indigeste.

Les Moucles se trouvent ordinairement attachées à des rochers, ou quelquefois à des morceaux de bois, par certains calus pierreux qui ont à peu près la figure de l'alveole d'une grosse dent; elles sont aussi environnées d'une espece de mousse fila-

menteuse ; elles vivent d'eau dont elles remplissent de tems en tems leurs coquilles , la puisant avec leurs oüies par une maniere de respiration , elles s'ouvrent , elles se referment , elles sortent à moitié de leurs coquilles & elles y rentrent , il y en a même une grande espece qui voltige à la superficie de l'eau ; elles se cachent & s'enterrent dans le sable en des tems qu'elles sentent le froid : elles éjaculent quelquefois une liqueur blanche comme du lait : Ceux qui voudront être plus amplement instruits sur cet article , pourront lire les dissertations qu'en ont données M. Poupart , M. Mery & M. de Reaumur dans des dissertations séparées qu'on trouvera dans les Memoires de l'Academie Royale des Sciences ; les moules contiennent beaucoup d'huile , de phlegme & de sel volatil.

La coquille de la Moucle étant broyée sur le porphyre , est aperitive par les urines , & propre pour arrêter le cours de ventre ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Celle de la Moucle de mer est propre pour déterger & consumer les cataractes qui naissent sur les yeux des chevaux , si après les avoir pulvérisées on en souffle dedans. Le poisson est dessicatif & resolutif. Vertus.

On dit qu'en quelques lieux du Bresil , on voit des Moules si grosses , qu'étant séparées de leur coquille , elles pesent quelquefois jusqu'à huit onces chacune , & que les coquilles de ces grosses Moules sont d'une grande beauté.

On a nommé ce coquillage *Musculus* , soit parce qu'il a une figure approchante d'un petit muscle , comme il a été dit , soit parce qu'il est environné dans les eaux d'une maniere de mousse appelée en Latin *muschus*.

Deltoides , *Grac.* *δελτοειδης* , parce que ce coquillage a la figure de la Lettre Grecque *δ* *δελτα*. Etimologie.

MUSCUS ARBOREUS.

Musculus arboreus , *Ufnea officinarum* , C.B.
Muschus quercus , Lob. Ger.
Muschus arboreus vulgaris & *quercinus* ,
ParK.

Muschus arboreus villosus , J. Bauhin. *Ufnea officinarum*.
Raii. hist.
En François , *Mousse d'arbre* , ou *Ufnee commune*. *Ufnee commune*.

Est une petite plante dont les feuilles sont découpées menu comme des poils , blanches , molles ; elle naît dans les crevasses & sur les écorces de plusieurs arbres , comme sur le Chêne , sur le Peuplier , sur l'Orme , sur le Bouleau , sur le Pommier , sur le Poirier , sur le Pin , sur le Picea , sur le Sapin , sur le Cedre , sur le Larix. La plus odorante & la plus estimée est celle qu'on trouve sur le Cedre ; on doit la choisir blanche & nette ; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Choix.

Elle est astringente , propre pour arrêter le cours de ventre , les hemorrhagies , le vomissement : on peut en prendre en décoction ou en poudre. Vertus.

Les Parfumeurs font avec cette mousse pulvérisée , le corps de leur poudre de Cypre.

MUSCUS TERRESTRIS REPENS.

Muschus vulgarissimus , C. B.P. Tourn.
Muschus hortensis , Trag.

Muschus terrestris vulgaris , Dod. Lob.
Ico.

En François , *Mousse terrestre*.

Est une mousse rampante qui couvre les terres maigres , steriles , humides , dans les bois , dans les forêts , sur les pierres , dans les deserts ; ses feuilles sont menues comme des cheveux bien fins , molles , vertes & quelquefois jaunâtres ; elle contient beaucoup d'huile , & de phlegme , peu de sel essentiel.

Cccc ij

Vertus.
Etimolo-
gie.

Elle est astringente, propre pour arrêter les hemorrhagies, étant appliquée dessus.
Il y a apparence que *Muschus* vient du mot Grec *μύσχος*, par lequel on dénote plusieurs matieres tendres & nouvelles, comme les rejettons des arbres le plus tendres, los jeunes veaux sortant du ventre de la vache.

M U S T E L A.

Fuscina.
Belette,
Fouine.

Mustela ou *Fuscina*, en François *Belette* ou *espece de Fouine*, est un petit animal à quatre pieds, fort agile & presque toujours en mouvement; son corps ressemblable à celui du Rat, mais il est plus long & plus delié, sa queue est courte, sa couleur est jaune sur le dos & aux côtez, blanche vers la gorge, il est hardi & cruel. Il y en a de deux especes; une domestique, & l'autre sauvage, la premiere se fourre dans les greniers, elle poursuit les pigeons & plusieurs autres animaux pour les ataper & les manger. La Belette sauvage habite dans les cavernes, dans les fentes des pierres, aux pais Septentrionaux: elle mange des Rats, des Taupes, des Chauvesouris; sa fiente a quelquefois une odeur de musc, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Cerveau.
Foye.
Estomac.
Chair.

Son cerveau & son foye sont propres pour l'épilepsie; son estomac & sa chair sont bons contre la morsure des serpens, pris en poudre, & appliquez exterieurement sur les morsures.

Vertus.

Son fiel est propre pour dissiper les cataractes des yeux; on le mêle avec de l'eau de fenouil.

Fiel.
Vertus.
Parties ge-
nitales.

Ses parties genitales sont bonnes pour la retention d'urine, étant prises en poudre: la dose de toutes les parties de la Belette est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Vertus.

Sa fiente est resolutive, propre pour amollir les glandes.

Dose.

Fiente.

Sang.

Vertus.

Mus ponti-

cus.

Ermineus.

Ermine.

Il se trouve encore une autre espece de Belette qu'on appelle en Latin *Mus ponticus* seu *Ermineus*, En François, *Ermine*. Elle ne differe guere des autres Belettes qu'en ce qu'elle est blanche, par tout, excepté au bout de la queue, qui est fort noir: elle habite comme les precedentes, dans les cavernes en Mauritanie & en plusieurs autres pais Septentrionaux.

Vertus.

Elle a les mêmes vertus que la belette commune, sa peau sert pour les fourrures.

Etimolo-

gie.

Mustella, quasi *mus stellatus*, parce que la Belette a quelque ressemblance avec un Rat; & qu'on en trouve quelques especes marquetées de taches qui ont la figure d'une étoile.

Fuscina à *fusco pilo*.

M U S T E L U S.

Mustelus

| *Galeus levis.*

Pesce Co-
lumbo.

Est une espece de chien de Mer, que les Italiens appellent *Pesce columbo*, ou un poisson qui pese au plus vingt livres; il est couvert d'un cuir sans écailles, doux au toucher, de couleur blanchâtre, il n'a point de dents, mais ses machoires sont rudes; il se nourrit de poissons.

Vertus.

Galeus as-

terias.

Mustellus

stellaris.

Vertus.

Etimolo-

gie.

Sa graisse est resolutive. On se sert de sa peau pour polir les ouvrages de bois.

Il y a une autre espece de chiende mer, qu'on appelle *Galeus asterias*, sive *Mustelus stellaris*: il est semblable au précédent, excepté qu'il est marqueté sur le dos de taches rondes, étoilées. Ses vertus sont semblables à celles du précédent.

Mustellus, quasi *mus stellatus*, parce que ce poisson a une figure approchante en quel-

que maniere de celle d'un rat ; & que quelques-unes de ses especes sont parsemées de taches étoilées.

M U S T U M.

Mustum, en François, *Moust*, est le suc des raisins meurs nouvellement exprimé, Moust. & qui n'a point encore été fermenté : il y en a d'autant d'especes qu'il y a d'especes de raisins ; il contient beaucoup de phlegme, de l'huile, & du sel essentiel.

Il lâche le ventre, il est adoucissant, cordial, pectoral.

Vertus.

M Y A G R U M.

Myagrüm, est une plante dont il y a deux especes. La premiere est appellée.

Myagrüm monospermon, J. B. Raii. hist. | *Myagrüm monospermon latifolium*, C. B.
Myagrüm monospermon majus, Park. | Pit. Tournefort.

Elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, dures, de couleur de verd de mer, lisses, remplies de moëlle blanche, rameuses, ses feuilles sont oblongues, & semblables en quelque maniere à celles de l'Isatis cultivé ; mais la plupart sont laciniées, & principalement celles d'enbas, embrassant leur tige par leur base qui est la partie la plus large, de couleur de verd de mer, d'un goût d'herbe potagere : ses fleurs sont petites, à quatre feuilles disposées en croix, jaunes. Quand elles sont passées il leur succede des fruits formez en petites poires renversées, qui contiennent chacune en son milieu une semence oblongue, roussâtre ; la racine est grosse & blanche, mais elle ne dure qu'une année.

Premiere
espece.

La seconde espece est appellée.

Myagrüm monospermon minus, C. B. | *Myagro similis flore albo*, J. B. Raii.
Pit. Tournefort. | hist.

Elle pousse une ou deux tiges à la hauteur d'un pied, portant peu de feuilles, menues, d'un verd pâle : celles d'en bas sont attachées à des queues & elles traînent à terre ; mais celles d'en haut embrassent leur tige par leur base ; ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, petites, blanches, à quatre feuilles disposées en croix, il leur succede des fruits pareils à ceux de l'espece precedente, mais plus petits : la racine est petite, menue, cheveluë, blanchâtre.

Seconde
espece.

L'une & l'autre espece croissent dans les champs, principalement aux pays chauds.

On tire de la semence de *Myagrüm* par expression une huile qui est propre pour amolir & pour adoucir les Apretez de la peau.

Huile de
Myagrüm.
Vertus.
Erimolo-
gies.

Myagrüm à *μύρα*, *musca*, & *ἀρρα*, *captura*, parce qu'on a donné autrefois ce nom à une plante glutineuse à laquelle les mouches s'attachent. Cette qualité ne se trouve pas dans les deux especes dont il a été parlé.

Monospermon à *μύρα*, *solus*, & *ονίμα*, *semen*, comme qui diroit, Plante dont le fruit ne porte qu'une semence.

M Y O S O T I S.

Myosotis, en François, *Oreille de souris*, est un genre de plante qui differe de la Morgeleine par la figure de son fruit. Il y en a de plusieurs especes qu'on peut voir distinguées dans le livre de M. Tournefort ; je parlerai ici seulement de la premiere qui est appellée.

Oreille de
Souris.

Myosotis alpina latifolia, Pit. Tournefort. | *Caryophyllus holostius, alpinus, latifolius*, C. Bauhin.

Cccc iij

Elle pousse quelques petites tiges couchées à terre, velues, garnies de petites feuilles arondies, épaisses, velues. Sa fleur est à plusieurs feuilles disposées en rose, assez grande, blanche, soutenue sur un pedicule qui sort des aisselles des feuilles.

Quand cette fleur est passée il lui succede un capsule qui a la figure de la corne d'un bœuf, & qui renferme plusieurs semences menues, presque rondes. Sa racine est deliée, fibrée, rampante, blanchâtre. Cette plante croît aux lieux montagneux, comme sur les Alpes, elle contient assez d'huile, peu de sel.

Vertus.

Elle est détersive, astringente, rafraîchissante; sa racine est estimée propre pour les fistules lacrymales.

Etimologie.

Myositis à *μύς*, *mus*, & *ᾠρα*, *auricula*, comme qui diroit, Oreille de souris, à cause que les feuilles de cette plante sont faites comme des oreilles de souris.

M Y O S U R O S.

Myosuros, J. B. Raii hist.

Cauda muris, Ger.

Coronopus sylvestris, Trag.

Cauda muria, Dod.

Holostro affinis cauda muris, C. B.

Holosteum, Loniceri, *cauda muris vocatum*, Park.

En François, Queue de souris.

Est une petite plante basse qui pousse de sa racine des feuilles fort étroites, à peu près comme celles du Gramen, épaisses, s'élargissant un peu vers leur extrémité: il s'élève d'entr'elles de petites tiges grêles, rondes, ou cylindriques, nues, portant en leurs sommitez de petites fleurs à cinq feuilles, de couleur herbeuse; quand ces fleurs sont passées, il leur succede un épi oblong, grêle, fait à peu près comme celui du plantain, pointu, doux au toucher, & ayant la figure de la queue d'une souris, mais plus court, contenant des semences très-menues. Sa racine est composée de fibres déliées comme des cheveux; cette plante a un goût âcre; elle croît dans les champs, entre les blés, dans les préz, dans les jardins, les grenouilles en sont friandes.

Vertus.

Elle est un peu astringente & dessicative; on peut s'en servir pour les cours de ventre en decoction, pour les gargarismes.

Etimologie.

Myosuros, à *μύς*, *mus*, & *ᾠρά*, *cauda*, comme qui diroit, queue de souris, parce que l'épi de cette plante a la figure de la queue d'une souris.

M Y R M I C A L E O N.

Myrmicaleon ou *Formicaleum*, ¶ Est une espèce de ver long & gros à peu près comme une cloporte, mais rond & de figure ovale, quelquefois cylindrique, entouré de plusieurs petits anneaux de couleur grise, sa tête est petite, relevée de deux cornes qui lui servent de pinces; il naît aux lieux secs, sablonneux, exposez au Soleil, il s'enferme dans le sable & y fait son petit logement qui paroît ordinairement pyramidal, parce qu'il pousse en haut sa tête qui est menuë, en la mettant dehors pour attraper des fourmis dont il se nourrit, il mange aussi des mouches, mais il est plus friand de fourmis; il attrape sa proye avec ses cornes, & en succe la substance: il faut que ce soit avec ces mêmes cornes, car on ne lui apperçoit aucune trompe, ni autre ouverture par où la nourriture puisse passer; néanmoins ces cornes ne paroissent point creuses en dedans. Après que cet insecte a succé sa proye, il jette le plus grossier qui lui reste à presqu'un demi pied loin de lui, il est fort sobre, il mange peu & rarement, il peut demeurer jusqu'à six mois vivant sans prendre de nourriture; il marche assez vite, mais toujours à reculons: quand il a vécu un certain tems, il se couvre tout-à-fait de sable, il ne mange plus & bâtit son tombeau avec une soye qui sort de son derriere comme celle de l'araignée; il en fait une maniere de coque grosse

comme une noisette, ronde, blanche, satinée en dedans, molle d'abord, & s'affaissant sur lui, mais elle se durcit ensuite par dessous & y prend une consistance ferme; il pond dans cette coque un œuf gros comme une graine de lin, ovale, blanc, ayant une coquille semblable ou de la nature de celle de l'œuf de poule; après avoir demeuré dans son tombeau vingt ou vingt-quatre jours sans mouvement apparent, il le ronge en un endroit avec quelques petits os dentez en manière de scie, & il se fait une ouverture par où il sort, mais encore envelopé d'une peau très-mince; il se deshabilie enfin entierement, & paroît en une belle mouche qu'on appelle *Demoiselle moifelle*. Le Formicaleon contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il est émollient & resolutif, appliqué extérieurement.

Formicaleon à formica, Fourmi, & *Mus*, Lion, comme qui diroit le Lion, ou le tiran de la fourmi.

Vertus.

MYROBALANI.

Myrobalani, En François, *Myrobolans*, sont des fruits gros comme des prunes, lesquels on nous apporte secs des Indes: Il y en a de cinq especes; les premiers sont appellez *Myrobalani citrini*; les seconds *Myrobalani Indici*; les troisièmes *Myrobalani chebuli*; les quatrièmes *Myrobalani emblici*; les cinquièmes *Myrobalani bellerici*.

Myrobalani citrini, *vel lutei*, En François, *Myrobolans citrins*, sont de petits fruits oblongs ou ovales, gros comme des olives ou un peu plus gros, relevez de plusieurs côtes, durs, contenant chacun un noyau longuet; ils naissent à un arbre ressemblant au Prunier, mais qui porte des feuilles semblables à celles du Cormier, il croît sans culture aux grandes Indes, & principalement vers Goa: cette espece de *Myrobolans* est la plus en usage de toutes dans la Medecine; il faut les choisir bien nourris, pesants, durs, de couleur jaune rougeâtre, d'un goût astringent, assez désagréable.

Myrobalani Indici, *seve nigri*, *seve Damasonii*, En François, *Myrobolans Indiens* ou noirs, sont des fruits oblongs, gros comme de petits glands, ridéz, relevez dans leur longueur de quatre ou cinq côtes, fort durs, creux en dedans, sans noyaux: ils naissent à un arbre dont les feuilles sont faites comme celles du Saule; ce fruit étant encore sur l'arbre est de la grosseur d'un grosse olive, de couleur verte au commencement, mais il brunit en meurissant, puis il noircit à mesure qu'on le fait secher.

On doit choisir les *Myrobolans Indiens* bien nourris, noirs, d'un goût aigrelet & astringent.

Myrobalani chebuli, *Quebuli*, *Chepuli*, *Cepuli*, En François, *Myrobolans chebules*: sont des fruits gros comme des dattes, oblongs, pointus par le bout qui étoit attaché à l'arbre, relevez chacun de cinq côtes qui sont comme des angles, de couleur jaunâtre brune; ils naissent à un grand arbre comme un Prunier, qui croît aux Indes sans culture, aux environs de Decan & de Bengala; ses feuilles sont semblables à celles du Pescher: ses fleurs sont formées en étoile, de couleur rougeâtre: il faut choisir les *Myrobolans chebules* gros, bien nourris, durs, de couleur jaunâtre obscure, d'un goût astringent tirant sur l'amer.

Myrobalani emblici, *Embelgi*, *Emblegi*, *Ambegi*, *Diaseni*, En François, *Myrobolans à emblics*: Sont des fruits presque ronds, gros à peu près comme des noix de galle, rudes en dessus, relevez de six côtes, de couleur brune ou obscure, contenant chacun un noyau gros comme une petite aveline, relevé de six angles, de couleur jaune: ce fruit naît à un arbre haut comme un Palmier & ayant des feuilles longues & decoupées mena à peu près comme celles de la Fougere; on nous apporte les *Myrobolans emblics* coupez par quartiers, separez de leur noyau & sé-

Mirobolans.

Citrini flavi.

Choir.

Indici, nigri, Damasonii, Indiens noirs.

Choir.

Chebuli, Quebuli, Cepuli, Chepules.

Choir.

Emblici, Embelgi, Emblegi, Ambegi, Diaseni, Emblics.

Choix.

chez : il faut les choisir nets , sans noyaux , noirâtres en dehors , gris en dedans , d'un goût astringent accompagné d'un peu d'acreté. Les Indiens s'en servent pour verdir les cuirs & pour faire de l'encre ,

Bellerici ,
Belleregi ,
Bellilegi ,
Bellegu ,
Bellerics .

Myrobalani bellerici , *Belleregi* , *Bellilegi* , *Bellegu* , En François , *Myrobalans Bellerics* ; ce sont des fruits gros comme nos prunes ordinaires , ovales ou presque ronds , durs , jaunâtres , plus unis ou moins anguleux que les autres , contenant chacun un noyau oblong gros comme une olive , pierreux , un peu anguleux , blanc ; ce noyau renferme une petite amande : l'arbre qui porte ces fruits est grand comme un Prunier , ses feuilles ressemblent à celles du Laurier , mais elles sont plus pâtes ; il croît sans culture. On doit choisir les *Mirobolans bellerics* gros , bien nourris , entiers , de couleur jaunâtre , unis , & doux au toucher , d'un goût astringent.

Choix.

Tous ces fruits contiennent beaucoup de sel essentiel , d'huile , médiocrement de la terre & du phlegme.

Vertus.

Les *Myrobalans* de toutes les especes sont legerement purgatifs & astringents , à peu près comme la Rhubarbe : mais on estime les Citrins propres pour purger particulièrement l'humeur bilieuse : les Indiens pour purger l'humeur mélancolique , & les autres pour purger la pituite.

Etimolo-
gic.

Myrobalanus à , *μυρον* , *ungentum* , & *Βάλαμος* , glands , comme qui diroit , gland médicamenteux , parce que quelques especes de *Myrobalans* ont la figure d'un gland , & qu'ils sont employez dans la medecine

MYRRHA.

Myrrh.

*Myrrha tro-
glodytica* .
Choix.

Myrrha , En François , *Myrrhe* , est une gomme resineuse qui sort par incision d'un arbre épineux qui croît dans l'Arabie heureuse , en Egypte & en Ethiopie , au pays des Abyssins & chez les Troglodites , d'où vient que la meilleure Myrrhe est appelée *Myrrha Troglodytica* ; elle doit être choisie recente , en belles larmes claires , transparentes , legeres , de couleur jaune dorée ou rougeâtre , ayant en dedans de petites tâches blanchâtres , en forme de coup d'ongles , de substance grasse , d'une odeur forte & qui n'est point agreable , d'un goût amer & âcre : mais comme cette gomme ainsi choisie est rare , il ne s'en faut servir que pour les compositions qu'on employe pour la bouche , comme pour la confection d'Hyacinte , pour la Theriaque : on employera la commune pour les emplâtres , pour les onguents & pour les autres remedes extérieurs. Il faut la choisir nette , sans mélange , en petites masses assez legeres , hautes en couleur , rougeâtres , d'un odeur & d'un goût semblables à la précédente. La Myrrhe contient beaucoup d'huile & de sel essentiel , peu de phlegme.

Vertus.

Elle est aperitive par les urines & un peu astringente par le ventre , elle excite les mois aux femmes , elle hâte l'accouchement & la sortie de l'arrièrefaix , elle incise , elle atténue , elle resout , elle résiste à la pourriture , elle est vulnérable , elle est propre pour les hernies ; on s'en sert intérieurement & extérieurement.

La Myrrhe que les Mages présenterent au Sauveur du Monde pendant qu'il étoit dans la Crèche , étoit apparemment une drogue différente de la notre , car elle nous est représentée comme un parfum très-précieux & aromatique ; au lieu que notre Myrrhe est commune & qu'elle n'a ni odeur , ni goût agreable. Quelques-uns tiennent que c'étoit du *Stacten* ou *Myrrha Stactè* , dont je parlerai en son lieu : d'autres veulent que ce fût le *Storax* : les autres prétendent que c'étoit une gomme ou un baume odorant & très-rare , qui avoit alors le nom de Myrrh , & que nous ne connoissons plus sous ce nom ; il est difficile de décider juste sur ce sujet.

Etimolo-
gic.

Myrrha , à *μύρα* , *stino* , je coule , parce que cette gomme découle d'un arbre ; ou bien

bien à *uſor, unguentum*, parce que cette gomme eſt la matiere de pluſieurs onguens. Quelques - uns prétendent que ce nom vienne d'une fable, qui dit que Myrra fille d'un Roy de Cypre ſe ſauvant pour éviter la colere de ſon pere avec lequel elle avoit couché, fut convertie dans l'Arabie en un arbre qui porte ſon nom, & qu'il pleure ſon crime en jettant des larmes de Myrrhe.

MYRRHIS.

<i>Myrrhis</i> , Dod.		<i>Myrrhis magno ſemine longo, ſulcato,</i>		<i>Cicutaria,</i>
<i>Myrrhis major, vel Cicutaria odorata</i>		J. B. Raii. hiſt.		<i>odorata.</i>
C. B. Pit. Tournefort.		<i>Cerefolium magnum, ſive Myrrhis,</i>		
<i>Myrrhis major vulgaris, ſive cerefo-</i>		Ger.		
<i>lium majus</i> , Park.		<i>Cicutaria tertia</i> , Cæſ.		

Eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds, rameuſes, s'étendant en large, veluës, creuſes en dedans; ſes feuilles ſont grandes, amples, découpées & reſſemblantes à celles de la Cigue, mais plus blanchâtres & ſouvent marquetées de tâches blanches, molles, un peu veluës, ayant la couleur & l'odeur du Cerfeuil & un goût d'Anis, attachées par des queuës fiſtuleuſes: ſes fleurs naiſſent en paraſols aux ſommets des tiges & des branches, compoſées chacune de cinq feuilles inégales diſpoſées en fleurs de Lis, de couleur blanche, un peu odorantes. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, grandes, longues, ſemblables au bec d'un oiſeau, canelées ſur le dos, noirâtres, d'un goût d'Anis agréable. Sa racine eſt longue, groſſe, blanche, moile, & comme ſongueuſe, d'un goût doux mêlé d'un peu d'âcreté, aromatique, & ſemblable à celui de ſa ſemence. Cette plante croît dans les prez & dans les jardins; ſa feuille eſt auſſi bonne à manger que le Cerfeuil; quelques-uns l'appellent Cerfeuil muſqué; toute la plante contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & du ſel eſſentiel.

Cerfeuil muſqué.

Elle eſt propre pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour la cachexie, pour la phthiſie, pour l'aſthme, pour l'épilepſie, pour reſiſter au venin.

Vertus.

Myrrhis à Myrrha; parce que l'eſpece à qui l'on a d'abord donné ce nom, avoit une odeur de Myrrhe.

Etimologie.

MYRTIDANUM.

Myrtidanum, ſeu manus Myrti, eſt une excroiſſance raboteuſe, inégale, fongueuſe, ou gonſtée, qui naiſt ſur le tronc du Myrte & qui l'embraille tout autour. Elle eſt plus aſtringente que le Myrte même.

Manus,
Myrti.
Vertus.
Myrtidā-
num.
vin.

Pline donne le nom de *Myrtidanum* à une eſpece de vin, qu'on faiſoit de ſon tems avec les bayes du Myrte ſauvage.

MYRTUS.

Myrtus, ſeu Murtus, en François, *Myrte* ou *Meurte*, eſt un petit arbre ou arbruiſſeau toujours verd & odorant, dont il y a beaucoup d'eſpeces qui different par la grandeur de leurs feuilles & par la couleur de leurs fruits. Car aux uns ces feuilles ſont plus larges, & aux autres elles ſont plus étroites, aux autres elles ſont plus pointues & piquantes; aux uns les fruits ſont blancs, aux autres noirs. Je décrirai ici le Myrte ordinaire qu'on appelle

Murtus,
Myrte,
Meurte.

<i>Myrtus minor vulgaris</i> , C. B. P. Tour.		<i>Myrtus minor</i> , Dod. Gal.
<i>Myrtus ſarentina</i> , J. B. Raii. hiſt.		En François, <i>Petit Myrte.</i>

D d d d

Il pousse de petits rameaux flexibles, garnis de beaucoup de feuilles qui ressemblent à celles du Buis, mais beaucoup plus petites, plus pointues, douces au toucher, vertes, resplendissantes, d'une odeur agreable; ses fleurs naissent entre les feuilles, elles sont composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, blanches, odorantes, soutenues par un calice découpé. Lorsque la fleur est passée, ce calice devient une baye ovale ou oblongue, garnie d'une espece de couronne formée par les découpures du calice. Cette baye est au commencement verte, mais elle noircit en meurissant; elle est partagée interieurement en trois loges remplies de semences dures, formées en croissant ou plutôt en petit rein, de couleur blanche: toute la plante a un goût astringent; on la cultive dans les Jardins, principalement aux pays chauds où elle a plus d'odeur que dans nos regions temperées. Elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & du phlegme, mediocrement du sel.

Vertus. Ses feuilles & ses fleurs ont une qualité astringente; elles sont employées pour deterger ou pour nettoyer la peau, pour rasfermir les chairs, pour fortifier les fibres. On en fait distiler une eau dont les Dames se lavent.

Myrilli. Les bayes du Myrte sont appellées en Latin *Myrilli*, & en François, *Myrtilles*,
Myrtilles. celles que nous employons nous sont apportées seches des pays chauds; elles ont été tirées de plusieurs especes de Myrte, & sechées au Soleil, ce qui les a rendues ridées

Choix. & méconnoissables de ce qu'elles étoient sur l'arbrisseau. Il faut les choisir recentes, assez grosses, bien sechées, noires, d'un goût astringent; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Elles sont deteratives, astringentes, fortifiantes; on les fait entrer dans les compositions de beaucoup de remedes extérieurs, on s'en sert aussi exterieurement. Quelques Teinturiers employent les Myrtilles pour teindre en bleu.

Les Myrtes croissent aux régions chaudes sans culture, & en si grande quantité, que l'air en est tout parfumé.

Etimologie. *Myrtus à myrrha*, parce qu'on prétend que le Myrte ait une odeur approchante de celle d'une espece de Myrthe fort odorante qu'on appelle *Stacten*. Mais cette Etimologie ne me paroît pas assez vray-semblable; car outre que ces odeurs ne se rapportent guères, on est incertain lequel des deux noms de *Myrrha* ou de *Myrtus* a été inventé le premier.

Quelques-uns veulent que *Myrtus* vienne d'une certaine belle fille d'Athenes nommée Myrsine, que la Fable a dit avoir été metamorphosée après sa mort en cet arbrisseau par Pallas qui l'aimoit.

M Y R U S.

Myrus est un serpent de mer dont il y a deux especes, l'un noir & l'autre rouge, son corps est rond, sans taches, sans écailles, sa chair est tendre.

Vertus. Il y a encore une autre espece de *Myrus* fait comme un serpent terrestre, de couleur rouge, traversé de lignes obliques; sa gueule est petite, ses dents sont aigues: il est très rare. L'un & l'autre sont aperiitifs; leur graisse est resolutive.

M Y T U L U S.

Mitulus, *Mitilus*, *Miaca*, est un petit poisson à coquillage oblong, & ressemblant beaucoup à la Moule, il est chassé par les vagues de la mer sur le sable où on le ramasse; on en trouve aussi dans les rivieres, il est bon à manger & principalement celui de la mer. On choisit le plus petit comme le plus tendre.

Chbix. Il est propre contre la morsure du chien enragé, il est fort aperiitif, il excite l'urine
Vertus. & les mois aux femmes.