

DES DROGUES SIMPLES. OX 623

tirant sur le jaune, d'un goût aigrelet, qui se trouve dans le territoire de Rome.
Elle est propre pour calmer l'ardeur des fievres ardentes & pour désalterer, on en met infuser dans de l'eau & l'on en fait boire au malade.

Oxipetra ab *oxis*, *acidus*, & *petra*, *Pierre*, comme qui diroit, *Pierre acide*.

Monsieur Pharifani, premier Medecin du Pape a donné le nom à cette terre.

OXYTRIPHILLON.

Oxytriphillon, Trag. Lac.

Trifolium acetosum vulgare, C. Bauh.

Park.

Oxys, sive *Trifolium acidum flore albo*, & *purpurascens*, J. B. Raii. hist.

Alleluia, Lac. Lon.

Oxis alba, Ger.

Oxys flore albo, P. Tournef.

Acetosella & *Lujula*, sive *Alleluia officinarum*, *panis cuculi*, Brunf.

Lujula, Fracast.

En François, *Alleluia*, ou *Pain à Coucou*.

Pain à Coucou.

Est une petite plante qui pousse de la racine plusieurs queues longues comme la main, foibles, tendres, rondes, quelquefois rougeâtres ou purpurines, soutenant chacune trois feuilles presque rondes, échancrées ou ayant la figure d'un cœur; molles, succulentes, de couleur verte jaunâtre, d'un goût aigrelet & agreable. Il s'éleve d'entre les queues de ces feuilles des pedicules qui portent chacun une fleur faite en cloche, assez grande, ordinairement blanche, quelquefois purpurine, rarement jaune, découpée en cinq parties jusques vers le centre. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit membraneux, ayant une figure approchante de celle d'une lanterne, divisée en cinq loges qui renferment des semences rousâtres, enveloppées chacune d'une coiffe: la racine est courte, mais assez grosse, écailleuse, blanche ou rougeâtre, jettant beaucoup de fibres longues, blanches. Cette plante a une odeur foible, mais agreable; elle croît dans les bois & aux lieux sablonneux, elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Vertus.

Elle est propre pour désalterer, pour calmer les ardeurs de la fievre, pour rafraîchir & purifier les humeurs, pour fortifier le cœur, pour resister au venin: on s'en sert en décoction, ou bien on en fait boire le suc dépuré.

Oxytriphillon ab *oxis*, *acidus*, & *τρίφυλλον*, *trifolium*, comme qui diroit; *Treste aigre*.

Etimologies.

Alleluia est un mot Hebreu qui signifie *Laudate Dominum*, louez le Seigneur: on a donné ce nom à cette plante à cause qu'elle fleurit ordinairement vers le temps de Paques, lorsqu'on chante par tout *Alleluia*.

Oxys, est un mot Grec qui signifie *acide*: on a donné à cette plante ce nom, à cause de son goût aigrelet.

Panis cuculli, *Pain à Coucou*, soit parce qu'on a crû que l'oiseau appellé *Coucou* mangeoit de cette herbe; soit parce qu'elle pousse les premieres feuilles au même tems que le *Coucou* commence à se faire entendre.



P

PACAL.

Pacal, Monard, est un arbre qui croît dans l'Amerique, aux bords d'une riviere distante de vingt-cinq lieues de Lima.

Les Indiens se servent des cendres de ce bois brûlé, mêlées avec du savon, pour

Vertus.

guerir toutes sortes de dartres & de feux volages, on tient qu'avec ce mélange, ils effacent les vieilles cicatrices.

PACOCEROCA.

Pacoceroca, Margrav. G. Pifon.

Est une plante de la Martinique & du Bresil qui a le port, & le feuillage du Cannacorus ou Canne d'Inde, dont j'ai parlé en son lieu; elle s'éleve à la hauteur de six ou sept pieds: sa tige principale est droite, spongieuse, verte, elle ne pousse point de fleurs, mais de la racine même à côté de cette tige s'élevent deux ou trois autres plus petites tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grosses comme le petit doigt, chargées de fleurs rouges, presque semblables à celle de la Canne d'Inde; le calice de chacune de ces fleurs devient, quand la fleur est tombée, un fruit gros comme une prune, oblong, triangulaire, rempli d'une pulpe filamenteuse, succulente, de couleur jaune safranée, d'une odeur vineuse, agreable, renfermant beaucoup de semences triangulaires, jaunâtres, ramassées comme en un peloton, & contenant chacune une petite amande blanche; la racine est noueuse: le suc du fruit de cette plante est une teinture d'un très-beau rouge ineffaçable par aucunes lotions, & si l'on y mêle un peu de jus de citron, le mélange teindra en un beau violet; la racine de la même plante rend une belle teinture jaune étant bouillie dans de l'eau; toute la plante étant écrasée avant que son fruit soit mur rend une odeur de gingembre, les Indiens l'employent dans leurs bains.

Teinture
rouge.

Teinture
jaune.

P A E O N I A.

Paonia, en François, *Pivoine*, est une plante dont il y a deux especes principales; une nommée *Pivoine mâle*, & l'autre *Pivoine femelle*.

La premiere est appellée,

Paonia mas, Dod. Ger. Park.

Paonia mas foliis nucis, Gesn. hort.

Paonia precorior, J. B. Raii hist.

Paonia folio nigricante splendida, quæ
mas, C. B. Pit. Tournef.

Pivoine
mâle.
Premiere
espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, un peu rougeâtres, divisées en quelques rameaux: ses feuilles sont larges, composées de plusieurs autres feuilles presque semblables à celles du Noyer, mais plus larges & plus épaisses, vertes-brunes, luisantes, couvertes sur le dos d'une peau de laine, attachées à des queues rougeâtres. Ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, grandes, amples, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, quelquefois incarnate, soutenues par un calice à cinq feuilles. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit composé de plusieurs cornets blancs, lanugineux ou drapés, luisants, renverlez en bas, lesquels s'ouvrent en meurissant, & laissent voir des semences grosses, presque rondes, rouges au commencement, ensuite d'un bleu obscur, puis noires. Ses racines sont formées en navets, grosses comme le pouce, & quelquefois plus grosses, se divisant en plusieurs branches, de couleur rougeâtre en dehors, blanche en dedans.

Pivoine
femelle
Seconde
espece.

La Pivoine femelle est divisée en deux especes, la premiere est appellée.

Paonia communis vel femina, C. Bauh.

Pit. Tournef.

Paonia femina vulgarior, J. B. Raii.

hist.

Paonia femina, Ger.

Paonia femina altera, Dod. Lugd.

Paonia femina vulgaris flore simplici;

Park.

Ses

DES DROGUES SIMPLES. PA 625

Ses tiges croissent hautes, mais elles ne rougissent point; ses feuilles sont découpées, de couleur verte-pâle en dessus, blanchâtres & un peu velues en dessous: ses fleurs sont semblables à celles de la Pivoine mâle, mais moins grandes, de couleur rouge: il leur succede aussi des fruits remplis de semences, comme en l'autre espece: les racines sont des tubercules ou des navets attachez à des fibres, comme en l'Asphodele.

Premiere
espece de
Pivoine fe-
melle.

La seconde espece de Pivoine femelle est appellée,

Paonia femina altera, C. B. Pit. Tour-
nefort.

Paonia promiscua, Gur.

Paonia femina prior, Dod.

Paonia promiscua striatior folio, J. B.
Raii hist.

Paonia femina promiscua, Park.

Paonia promiscua seu neutra, Ad. Lob.

Elle a autant de rapport avec la Pivoine mâle qu'avec la femelle; ses feuilles appro-
chent de celles de la Pivoine mâle, mais elles sont plus longues & plus étroites; ses
fleurs sont composées de sept ou neuf grandes feuilles disposées en rose, comme aux
especes precedentes, de couleur rouge foncée; elles sont aussi suivies par des fruits
composez de plusieurs cornets qui renferment de grosses semences noires: ses racines
sont semblables à celles de la Pivoine femelle commune, mais plus grosses.

Seconde
espece de
Pivoine fe-
melle.

L'une & l'autre espece de Pivoine sont cultivées dans les jardins; la mâle est pré-
férée en Medecine à la femelle; elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de
phlegme.

Sa fleur, sa semence & sa racine sont fort en usage pour les maladies du cerveau, Vertus.
comme pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, pour la paralysie; elle excite les mois aux
femmes, elle augmente le mouvement du sang & elle le purifie.

La Pivoine a pris son nom d'un ancien Medecin nommé Paon, qui à ce qu'on
dit, employa cette plante pour guerir Pluton d'une blessure que luy avoit faite
Hercule.

Etimo-
logie.

P A G U R U S.

Pagurus est une espece de Cancre ou Ecrevisse de mer longue d'un pied, & plus
large que longue; on en trouve quelques-unes qui pesent jusqu'à dix livres. Ce pois-
son est couvert d'une écaille forte & robuste, unie, rougeâtre ou jaunâtre: ses pates
de devant sont, comme aux autres Ecrevices, fourchues & en forme de tenailles qui
luy servent pour nager, pour porter l'aliment à sa bouche, & pour se deffendre,
car elles pincant vigoureusement: sa chair est bonne à manger, mais difficile à di-
gerer; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil & fixe.

Elle est aperitive & pectorale.

Son écaille, ses pates, & une pierre qui se trouve dans sa tête, sont aperitives,
alkalines, propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour adoucir les maux de la
gorge, pour arrêter les cours de ventre. & les hemorrhagies. La dose en est depuis
demi scrupule jusqu'à une dragme.

P A J O M I R I O B A.

Pajomirioba, G. Pison.

*Orobis brasiliensis flore luteo pajomirio-
ba dictus*, Marcgrav.

Senna orientalis fruticosa sophera dicta. Sophera.
Herman.

Est un petit arbrisseau legumineux du Bresil, dont il y a deux especes, la pre-
miere pousse de sa racine plusieurs tiges longues d'environ trois pieds, ligneuses, Premiere
espece.

K k k k

vertes, noueuses, divisées chacune en beaucoup de rameaux, & chaque rameau portant huit ou neuf feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre par paires sur une côte, assez longues, pointues; ses fleurs naissent aux sommets des rameaux, petites, composées chacune de cinq feuilles semblables à celles de la vesce, mais tout a fait jaunes: à ces fleurs succèdent des gousses longues de cinq ou six pieds, rondes, un peu aplaties, courbées; elles prennent en meurissant une couleur brune; la racine de la plante est longue, grosse de deux pouces, ligneuse, droite, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, sans odeur ni sans goût apparens.

Seconde
espece.

La seconde espece differe de la premiere, en ce que ses feuilles sont de figure ovale, plus étroites du côté de la queue & plus obtuses en leurs extrémités; ces feuilles s'approchent les unes des autres au soir, quand le soleil est couché, & elles semblent se faner; mais elles s'épanouissent au matin; ses fleurs sont semblables à celles de la premiere espece, mais ses semences en sont différentes; car elles sont plus menues, rondes, noires.

L'une & l'autre plante sont estimées dans le pays être des especes d'orobes: elles croissent sans culture aux lieux sablonneux, le long des rivages, elles fleurissent toute l'année & portent des semences.

Leurs racines sont estimées bonnes contre les venins, les plantes sont détersives, aperitives, vulneraires, rafraichissantes; elles excitent la sortie du calcul de la vessie, & temperent l'ardeur des reins: leurs semences étant infusées dans du vinaigre sont bonnes pour guerir la gratelle.

P A L I M P I S S A.

Palimpissa, | *Pix sicca*, | En François, *Bray sec*, |
Fausse Colophone, | *Arcançon*,

Est une espece de poix noire qui reste au fond des Alambics ou des Cornuës après qu'on a tiré par la distillation les huiles de la Therebentine; on nous apporte cette poix de Provence, de Gascogne: car il se fait beaucoup de ces distillations à quelques lieues de Marseille, dans les forêts de Cuges, & dans les Landes de Bourdeaux: mais il ne faut pas croire que les Ouvriers employent de bonne Therebentine pour cette operation, elle leur coûteroit trop selon eux, & ils ne pourroient pas donner l'esprit de Therebentine aux Droguistes à si bon marché. Ils se servent du Barras ou Galipot qui est une resine liquide ou Therebentine grossiere, épaisse, blanchâtre, qui sort du Pin par les incisions qu'on lui a faites. De sorte que la liqueur qu'on vend chez les Droguistes sous le nom d'esprit ou d'essence de Therebentine, est tirée du Galipot. Elle n'a pas tant de vertu qu'une veritable huile étherée qu'on auroit tirée de la Therebentine, mais elle en approche.

Barras,
Galipot.
Esprit ou
Essence de
Thereben-
tine des
Droguistes
Choix.
Vertus.

Elle doit être claire comme de l'eau, d'une odeur forte, penetrante, desagréable: elle est fort aperitive, resolutive, incisive, attenuante, nervale: on devroit ne s'en servir que dans l'exterieur, à cause qu'il se trouve souvent des ordures dans la poix dont on l'a tirée.

Choix de
l'Arcan-
çon.
Vertus.

L'Arcançon ou Bray sec doit être choisi net, sec, cassant, luisant, noir; il contient encore beaucoup d'huile & de la terre.

Il est detersif, resolutif, supuratif, digestif; on l'employe dans les onguens, dans les emplâtres, pour les cerats: plusieurs Ouvriers s'en servent aussi.

Etimolo-
gie.

Palimpissa ex πάλιν, *virsus*, & πικρα, poix, comme qui diroit, poix cuite d'avantage que les autres: car il faut sous entendre *cocta*.

PALIURUS.

Paliurus, Dodon. Ger. Pit. Tournefort.

Paliurus sive *Rhamnus*, 3. Dioscoridis, Park.

Rhamnus folio subrotundo, fructu compresso, C. B.

Rhamnus sive paliurus folio jujubino, J. B. Raii. hist.

En François, *Paliure*,

Est un arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre ; ses rameaux sont longs & épineux, mais les épines qui se rencontrent proche des feuilles, sont plus petites & moins nuisibles que celles des autres endroits ; les feuilles sont petites, presque rondes, pointues, de couleur verte obscure comme rougeâtres ; les fleurs sont petites, jaunes, ramassées aux sommets des branches, composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rond dans la renure d'une rosette qui se trouve au milieu du calice ; cette rosette devient dans la suite un fruit fait en bouclier, relevé au milieu, délié aux bords & comme membraneux. On trouve dans le milieu de ce fruit un noyau osseux, sphérique, divisé en trois loges, qui contiennent ordinairement chacune une semence presque ronde, ayant la couleur, la politesse, & la douceur de la graine de lin. Cet arbrisseau croît dans les hayes, aux lieux humides.

Ses feuilles & sa racine sont astringentes.

Sa semence adoucit les acretes de la poitrine, elle excite l'urine, elle brise la pierre du rein & de la vessie, elle est émolliente & resolutive ; on en prend en poudre & en decoction.

Vertus.

PALMITES.

Palmites est une espece de Palmier des Indes, dont le tronc est fort gros & les feuilles fort longues, attachées au haut de l'arbre sans queue ; son fruit est un peu plus gros qu'un poids rond, fort dur, couvert d'une petite écorce grise facile à separer, sous laquelle il est poli, compacte & entremêlé de différentes couleurs ; on en fait des Chapelers.

PALUMBUS.

Palumbus, l *Palumbes*, l En François, *Pigeon ramier*, l *Bisot*, l *Mansard*, l *Coulon*.

Est un Pigeon sauvage, sa femelle est appelée *Palumba*, il se tient ordinairement sur les branches des arbres, on le voit peu à terre, à cause qu'il est timide & peureux ; il est fort bon à manger ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est aperitif, propre pour la difficulté d'uriner, pour la pierre, pour la gravelle.

Son sang récemment tiré & encore chaud, est bon pour les playes des yeux, étant appliqué dessus.

Vertus.

Palumbus à πάλυος, moveri, palpitare. On a donné ce nom au Pigeon ramier, à cause que la peur le fait souvent remuer & palpiter.

Etimologie.

PANCRATIUM.

Pancratium est une espece d'oignon marin, ou une grosse racine bulbeuse, charnue, semblable à la Scille, mais un peu moins grosse : elle pousse des feuilles faites comme celles du Lis blanc, plus longues & plus grosses, du milieu desquelles s'élève une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, portant en sa sommité des fleurs longues, blanchâtres, disposées en étoiles. Après ces fleurs naissent de petites gouffes anguleuses, remplies de semences menues. Le *pancratium* croît au bord de la mer : il y en a de plusieurs especes.

K K k k ʒ

Vertus.

Il a les vertus de l'oignon de Scille, mais il n'a pas tant de force; aussi n'est-il gueres en usage dans la Medecine: si ce n'est au défaut de la Scille.

Etimologie.

Paucratium à à πῦρ, totum, & πῖπτος, caro, parce que cette racine est fort charnuë.

P A N I C U M.

Panicum, en François, *Panis*, est une plante, qui ressemble en tout au Millet, excepté que ses fleurs & ses graines naissent dans des épis fort serrez, au lieu que celles du Millet naissent en bottes ou en bouquets: on cultive le Panis; il y en a de plusieurs especes, qui portent toutes beaucoup de semences ronde, blanches ou jaunâtres: on en fait du pain qui est peu nourrissant, on en met cuire dans du lait comme du Ris pour le manger; on se sert aussi de cette semence pour la nourriture des oiseaux: elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Vertus.

Elle est aperitive, & propre pour adoucir l'acreté des humeurs.

Elle resserre un peu le ventre.

Etimologie.

Panicum vient de *Panis*, Pain, parce que la semence de cette plante sert quelquefois à faire du pain.

P A N I S.

Pain.

Panis, en François, *Pain*, est une pâte cuite qui se fait ordinairement avec de la farine de blé, mais on en fait aussi avec celle de Seigle, d'Orge, de Millet, de Pain, de Ris, d'Espautre, d'Avoine, de Sarrafin, & de plusieurs autres semences, sans parler du pain de Madagascar qu'on fait avec une racine.

Maniere de bien faire le pain.

La maniere de bien faire le pain consiste en premier lieu à mettre du levain dans la farine en une quantité proportionnée, afin que ce levain qui est une pâte aigrie & remplie de sel volatil acide, puisse exciter suffisamment la fermentation dans le corps de la pâte, sans rendre le pain aigre.

En second lieu, à observer le degré de chaleur de l'eau qu'on verse sur la farine & sur le levain pour les reduire en pâte; car si l'eau est trop chaude ou trop froide, la fermentation ne se fait point suffisamment: il faut en cette occasion une chaleur de digestion modérée comme en toutes les autres matieres qu'on met fermenter, afin que les principes puissent se rarefier assez.

En troisième lieu, à bien pétrir la pâte, non seulement afin que la liaison s'en fasse exactement, mais afin de mettre en mouvement le sel de la farine pour qu'il s'unisse à celui du levain, & que tous deux ensemble fassent fermenter la pâte.

En quatrième lieu, à couvrir la pâte d'un linge chaud, & à la laisser en digestion ou fermentation quelques heures, afin qu'elle se gonfle; mais il ne l'y faut pas laisser trop long-tems, de peur que les sels s'exaltant extraordinairement, ne rendissent le pain trop levé ou aigre, comme il n'arrive que trop souvent par la négligence des Boulangers.

En cinquième lieu, au degré de chaleur qu'on employe à faire cuire le pain dans le four; car si la chaleur est trop forte, le pain se brûle par dehors & il se durcit trop. Si au contraire, la chaleur est trop foible, le pain ne se cuit pas assez, & il reste pâteux, pesant sur l'estomac, & difficile à digerer.

Le pain le plus délicat est fait de farine de froment séparée du son: mais le pain le plus sain & qui digere le mieux est celui qui est composé de farine où l'on a laissé une partie du son.

Pain de Norvège.

¶ M. Bartholin Medecin Danois rapporte qu'en certains pays de la Norvege, on fait une sorte de pain qui se garde jusqu'à quarante ans, & c'est, dit-il, une commodité, car quand un homme de ce pais-là a une fois gagné de quoi se faire du pain,

il en cuit pour toute sa vie, & après cela, il passe le reste de ses jours en repos, sans craindre la famine; ce pain est fait de farine d'Orge & d'avoine qu'on pétrit ensemble, & qu'on fait cuire entre deux cailloux creux: il est presque insipide au goût, plus ce pain est vieux, plus il est agreable, de sorte qu'en ce Pays-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on aime le pain tendre: aussi a-t-on soin d'en garder très-long temps pour les festins, & ce n'est point une chose extraordinaire qu'au festin qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand Pere, mais on n'est pas assez heureux de trouver partout de quoy faire ce pain. Car en quelques endroits on ne trouve ni Orge ni Avoine. On est contraint en ces endroits là de broyer l'écorce de sapin & d'en faire une autre sorte de pain qui se conserve aussi long-temps; en d'autres lieux on fait du pain de gland.

Le pain de si longue durée fait avec l'Orge & l'Avoine dont M. Bartholin fait mention me semble approcher beaucoup du biscuit qu'on porte dans les voyages de long cours.

Le pain contient beaucoup de sel volatil, de phlegme & d'huile: la croûte du pain rotie est astringente, on s'en sert exterieurement & interieurement.

La mie du pain blanc appelée en Latin *Mica panis*, est employée dans les cataplasmes, pour ramolir, pour resoudre, pour adoucir, pour digerer.

Panis à πίκου, edo, je mange.

Panis azimus, est du pain à chanter qui se fait sans levain.

Pain fait avec de l'écorce de Sapin broyée.

Pain de Gland.

Croute de pain.

Vertus.

Mica panis.

Etimologie.

Panis azimus.

Pain à chanter.

PANTHERALAPIS.

Panthera est une pierre precieuse que quelques-uns mettent entre les especes d'Opale, les autres entre celles de Jaspe: elle prend son nom de la diversité de ses couleurs semblables à celles de l'animal feroce qu'on appelle Panthere; elle marque du noir, du rouge, du pâle, du verd, de l'incarnat, du purpurin; elle naît dans la Medie; elle est fort rare.

Elle est propre étant broyée & prise interieurement, pour arrêter les cours de ventre & le crachement de sang; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Etimologie.

Vertus.

Dose.

PAPAYER.

Papaver, en François, *Pavot*, est une plante fort commune dont il y a deux especes generales, une domestique & cultivée dans les jardins, & l'autre sauvage.

La cultivée est divisée en deux autres especes, en Pavot blanc & en pavot noir.

La premiere est appelée,

Papaver, Brunf, Ang. Lon.

Papaver album, Trag. Dod.

Papaver hortense semine albo sativum,

Dioscoridi, album, Plinio, C. Bauh.

Pit. Tournefort,

Papaver sativum semine candido, Fuch.

Il pousse une tige droite à la hauteur de trois ou quatre pieds, rameuse; ses feuilles, sont oblongues, larges, dentelées, crépées, blanchâtres: ses fleurs naissent en la sommité, grandes, à quatre feuilles disposées en rose, blanches ou tirant sur le purpurin, soutenues par un calice à deux feuilles; mais ces feuilles du calice tombent ordinairement à mesure que la fleur s'épanouit; quand cette fleur est passée, il luy succede une coque ovale ou oblongue grosse comme un œuf de poule, couronnée d'un chapiteau verdâtre au commencement, puis blanchissant à mesure qu'elle meurt ou qu'elle seche: elle contient dans sa cavité beaucoup de petites semences qui paroissent

Pavot.

Pavot cultivé blanc.

Premiere espece.

font rondes, mais qui ont la figure d'un petit rein, blanches, soutenues par des feuillets qui regnent en sa longueur tout au tour.

Le second est appellé.

- Pavot noir cultivé. *Papaver nigrum*, Brunf. | *Dioscoridi, nigrum Plinio, C. Bauh.*
Papaver nigrum sativum, Dod. | *Papaver nigrum semine atro, Fuch.*
Papaver hortensis nigro semine silvestre,
- Seconde espee. Il differe du precedent en ce que sa fleur est rouge, en ce que sa tête ou coque est plus arondie, & en ce que ses semences sont noires.
 L'un & l'autre pavot contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel; on employe en Medecine leurs têtes ou coques & principalement celles du Pavot blanc, rarement leurs feuilles & leurs fleurs: on doit choisir ces têtes recentes, les plus grosses & les mieux nourries.
- Vertus. Elles sont narcotiques ou somniferes, elles calment les douleurs, elles épaississent les serositez acres qui tombent sur la poitrine, elles arrêtent le cours de ventre & les hemorrhagies, elles abbattent les vapeurs, elles adoucissent la toux, étant prises en decoction ou en infusion, ou en sirop; on en met aussi bouillir dans les decoctions des lavemens, pour appaiser les coliques.
- Semence de pavot. La semence de Pavot est anodine, pectorale, adoucissante, très-peu somnifere, on l'employe dans les émulsions avec les quatre grandes semences froides.
- Vertus. On tire aussi par expression de la semence de Pavot blanc pilée, une huile qui est propre à dégraisser, à polir & à adoucir la peau.
- Pavot sauvage. Le Pavot sauvage est divisé en plusieurs especes; mais on ne se sert guere en Medecine que de celui qui est appellé.

- Papaver rhaas*, Ger. Raii. hist. | *Papaver erraticum majus, poius, Dioscor. Theophr. Plinio, C. B.*
Papaver rhaas, sive caduco flore puniceo, Ad. Lob. Ico. | *Papaver erraticum rubrum campestre, J. B.*
Papaver erraticum rhaas, sive silvestre, Park. | *Papaver erraticum primum, Fuch.*
Papaver fluidum, Dod. | En François, Pavot rouge, ou Coquelicoq.

C'est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, solides, garnies de poils assez rudes, rameuses, ses feuilles sont découpées comme celles de la Chicorée ou du Seneçon, velues, noirâtres: ses fleurs naissent aux sommets de ses tiges, composées de quatre feuilles, larges, minces, d'un rouge foncé, faiblement attachées & tombant au moindre vent; elles sont suivies par de petites têtes ou coques grosses comme de noisettes, oblongues, ayant à peu près la figure de celles du Pavot des jardins; ces têtes renferment des semences menues, noirâtres ou d'un rouge obscur: la racine est simple, longue, grosse comme le petit doigt, blanche, garnie de fibres, amere au goût. Cette plante croît dans les champs, & principalement entre les blez; on se sert de sa fleur en Medecine; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel essentiel.

- Vertus. Elle est pectorale, adoucissante, elle épaissit les humeurs, elle excite le crachat & la sueur, elle est bonne dans les rhumes inveterés, dans l'asthme, dans la pleuresie, ou s'en sert en infusion, ou en syrop; elle excite un peu le sommeil, mais très-faiblement, sa tête est un peu plus somnifere.
- Etimologie. *Papaver à papa*, bouillie, parce que les Nourrices méloient autrefois ou mêlent encore aujourd'hui, mal à propos, du Pavot dans la bouillie des enfans pour les

endormir & pour calmer leurs tranchées : je dis mal à propos , quand elles le font sans l'ordre du Medecin , car elles peuvent en donner dans un temps où ce remède est pernicieux aux enfans , ou leur en faire prendre trop , ce qui les endort pour le reste de leur vie.

P A P A Y A.

Papaya fructu Melopeponis, Effigie Plum, Pit. Tournefort.
Arbor Melonifera Papaya vulgo dicta, Jac. Bontii.
Arbor platanifolia, fructu peponis ma-

gnitudine, Eduli, C. B.
Nameva lufitanorum, Cluf.
Pinogvacu papaya & Mamocira Lufitanorum, G. Pifon.

Papayo mamocira Papay.

En François, Papaye.

¶ Est un arbre de l'Amérique dont Pifon décrit deux especes , le premier qu'il appelle *Pinogvacu mas* est haut de quinze à vingt pieds , gros comme la cuisse d'un homme , creux & spongieux au dedans , si tendre qu'on peut le couper en travers entierement d'un seul coup de sabre ; son écorce est lisse , de couleur cendrée , il croît presque nud en peu de tems jusqu'à moitié de la hauteur , & l'autre moitié se revêt en montant , de feuilles grandes à peu près comme celles de la vigne , découpées en six ou sept parties attachées à des queues longues , grosses , rondes , creuses , rougeâtres , recourbées : ses fleurs sont doubles , longues , composées chacune de cinq feuilles recourbées , disposées en étoile , de couleur jaune pâle , sans odeur , elles sont steriles. Ce Papaye mâle croît dans les forêts , & aux autres lieux incultes , il porte rarement du fruit s'il n'est transporté & cultivé pendant environ trois années ; son fruit quand il en porte , naît sur un pied différent de sa fleur , il est semblable à celui du Papaye femelle , mais plus petit & d'une figure plus oblongue , il est attaché à un long pedicule , & sa chair n'est point si jaune ni de si bon goût ; ce fruit avant qu'il soit meur , est rempli d'un suc laiteux , l'Arbre en contient aussi un semblable , mais il est acerbe & de mauvais goût , on s'en sert pour effacer les tâches de la peau qui viennent de chaleur.

Papaye mâle, Pinogvacu mas.

Le second appelé *Pinogvacu femina* , a le tronc semblable à celui du premier , mais il est plus élevé , ses feuilles sont plus grandes , & elles égalent en grandeur & en figure celle du Platane ; elles sont attachées à des queues vertes : cet arbre porte toute l'année des fleurs & des fruits qui ne sont point soutenus par des longues pedicules comme en la première espece , mais ils naissent tout près du tronc de l'arbre , où les queues des feuilles commencent à se faire voir ; chaque fleur est grande comme celle du Glayéal , composées de cinq feuilles jaunes , comme en l'autre espece , d'une odeur de Lis des vallées , son fruit est de la figure & de la grosseur d'un Melon mediocre , de couleur verte , avant sa maturité , & étant coupé il en sort un suc laiteux ; mais si l'ayant détaché de l'arbre on le met sur du sable , il meurt en peu de temps & jaunit ; sa chair est jaune comme celle du Melon , bonne à manger , mais d'un goût moins délicieux : au milieu de cette chair on trouve une grande quantité de semences grosses comme des grains de Coriandre , de figure ovale , canelées & rudes en leur superficie , de couleur rougeâtre , renfermant chacune un petit grain visqueux blanc , d'un goût approchant de celui de nôtre cresson aquatique : si l'on veut le conserver , il faut le dépouiller d'une membrane mince & luisante , chacune de ces semences produit en l'espace d'une année un arbre Papaye portant fruit.

Pinogvacu femina.

Quoique le fruit du Papaye femelle soit bon à manger crud , il est encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande , ou confit en marmelade avec du sucre.

Le Papaye femelle est cultivé dans les jardins au Brésil , aux Isles Antilles , & en

plusieurs autres lieux de l'Amérique, l'une & l'autre espèce sont crues par quelques - uns des roseaux en Arbres.

Vertus. Le fruit du Payage fortifie l'estomach, ses semences sont bonnes pour le scorbut, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Etimologie. *Mamara* vient de *Mamaon*, nom Portugais qui signifie mammelle, on a donné ce nom au Payage, parce que ses fruits sortent de l'Arbre; & y sont attachez en forme de mammelles.

Colebra de Capello. On trouve souvent vers le pied de ces Arbres de petits serpens cachez, lesquels les Portugais appellent *Colebra de capello*, ils sont longs d'un pied ou d'un pied & demi, gros comme le petit doigt, leur peau est noire sur le dos, & blasarde sous le ventre; ils gonflent leurs jouës & crient comme les grenouilles quand ils sont irritez, leur morsure est mortelle.

P A P I L I O.

Papillon. *Papilio*, en François; *Papillon*, est une espèce de grosse mouche dont les aîles sont grandes, larges, étendues, belles, il vient de plusieurs sortes de vers; aussi y en a-t'il de beaucoup d'espèces; ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Ils sont resolutifs, écrasez & appliquez extérieurement.
Etimologie. *Papilio à papa*, *sugo*, je succe, parce que cet insecte succe & ronge les herbes potageres.

P A P I O.

Pavio. *Papio*, *sive pavio*, est une espèce de Singe, grand, velu, ayant la tête horrible & affreuse, ronde comme un globe; ses jambes sont courtes; ses pieds sont petits & ressemblants aux mains d'un homme, sa queue est semblable à celle du Renard, mais fort courte & redressée: il vit de fruits, il boit du vin quand il peut en attraper, sa peau est fort rouge, marquée de plusieurs taches: il naît en Ethiopie.

Vertus. Les Maures mangent de sa chair.
Sa graisse est resolutive.

P A P Y R A C E A.

Tal. *Papyracea arbor*, *sive Tal*, est une espèce de Palmier qui croît en Amérique, sa feuille est grande, les Indiens s'en servent pour leur papier: son fruit a la figure d'un gros navet, il est doux & fort agréable à manger.

Papyracea altera. Il croît dans la Nouvelle Espagne un autre arbre appelé aussi *Papyracea*, & par les habitans du Pays *Guajaraba*, sa tige est ronde, compacte, rougeâtre, sa feuille est fort grande, verte, & quelquefois rouge, épaisse, ronde; les Indiens écrivent sur cette feuille avec des stilets, & elle leur sert de papier: son fruit est une espèce de raisin gros comme une aveline, de la couleur des meutes, contenant un noyau fort dur, il est bon à manger.

On trouve encore dans l'Amérique plusieurs autres arbres dont les feuilles ou l'écorce servent de papier aux Indiens.

P A P Y R U S.

Biblus Egyptia.

Papyrus nilotica, Ger. J. B. Raii hist.
Papyrus nilotica, *sive Egyptiaca*, C.B.
Papyrus antiquorum nilotica, Park.

Papyrus Aegyptia, *sive Biblus Aegyptia*, Eustathio, Guil. Pap.
En François, papier.

Est une plante qui ressemble au Roseau, ses tiges croissent à la hauteur de neuf

ou

ou dix pieds, grosses, de couleur pâle ou cendrée; ses feuilles sont longues comme celles des roseaux; ses fleurs sont à plusieurs étamines, disposées en bouquets serrés aux sommités des branches: ses racines sont grandes, grosses, ligneuses, nouées comme celles des Roseaux, d'une odeur & d'un goût semblables à celles du Souchet, mais plus foibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil, les Anciens en separoient l'écorce & la polissoient pour leur servir de Papier à écrire.

Ses feuilles étoient autrefois employées par les Chirurgiens pour faire supurer & pour déterger les ulcères.

¶ Le Papier des Modernes ou celui que nous employons pour écrire est appelé en Latin *Charta* ou *Papyrus*: il est fait en France avec de vieux drapeaux ou chiffons blanchis, hachez & brisez au Moulin en parties très-menues, humectées avec de l'eau & tellement délayées qu'elles ne paroissent que comme de l'eau trouble, visqueuse & collante, on leve cette liqueur par parties, prenant toujours la superficie avec une cuillère, on l'étend sur des Moules, on la laisse égoutter, & secher, & on la met à la presse pour en former des feuilles de Papier.

Le Papier de la Chine & celui du Japon sont faits avec la seconde écorce d'un Roseau des Indes nommé *Bambou*, duquel j'ai parlé en son lieu.

Le Papier gris ordinaire est du Papier qui n'a point été collé, il y en a de deux especes principales, une en grandes feuilles de substance mollasse, moëlleuse, de couleur grise, blanchâtre; il sert à envelopper des paquets: l'autre est en plus petites feuilles très-minces, très-poreuses, molles, de couleur grise rougeâtre, l'un & l'autre sont appellez en Latin *Charta bibula*, *Charta emporetica*, on l'employe à filtrer les liqueurs.

Le Papier bleu est un Papier qui a reçu la teinture du Tournesol, on l'appelle en Latin *Charta caruleo colore picta*: il y en a de plusieurs grosseurs ou épaisseurs, il sert ordinairement à envelopper les pains de sucre, & autres marchandises.

Le Papier marbré est un Papier peint de diverses couleurs qui se fait en appliquant une feuille de papier sur différentes couleurs detrempees en l'huile, & mêlées avec de l'eau qui en empêche la liaison: & selon la disposition ou l'arrangement qu'on donne ensuite à ces couleurs avec un peigne on forme des ondes & des panaches.

Le Papier est propre étant humecté, pour adoucir l'acreté des playes, pour arrêter le sang, on en brûle, & l'on en fait sentir la fumée aux femmes hysteriques pour abatre les vapeurs.

On dit que *Papyrus* vient du mot Grec *πῦρ*, *ignis*, à cause que le *Papyrus* des Anciens prenoit le feu très-facilement.

P A R E I R A B R A V A.

Pareira brava Botua, est une racine qui ressemble tout a fait celle du *Thymelaa*, excepté qu'elle est plus dure & plus noirâtre: elle nous est apportée depuis peu du Mexique où elle naît; elle pousse des tiges longues, rameuses, semblables à celles de la vigne, rampantes, s'attachant aux murailles & aux arbres.

Cette racine étant prise en poudre dans du vin blanc, est fort aperitive & très-propre pour la pierre.

Pareira brava est un nom que les Portugais ont donné à cette racine, il signifie en François *vigne sauvage* ou *bâtarde*, parce que la plante qu'elle jette ressemble à la vigne sauvage.

* *Botua* est un nom Indien qui dérive apparemment de *Butua*, autre mot de la

Papier à
écrire des
Anciens.
Charta.

Papier des
Modernes.

Papiergris.

*Charta bi-
bula.*

*Charta em-
poretica.*

Papier
bleu.

*Charta ca-
ruleo colore
picta.*

*Charta va-
riis coloribus
picta.*

Papier
marbré.

Vertus.

Etimolo-
gie.

Vertus.

Etimolo-
gie.

même langue, & qui signifie un bâton, parce que cette racine a la figure d'un bâton.

P A R I E T A R I A.

<i>Vitriola,</i> <i>perdicium,</i>	<i>Parietaria</i> , Ger. J. B. Raii hist.	<i>Helxine</i> Ad. <i>vitriola sive perdicium</i> , Lob. Cæs.
	<i>Parietaria officinarum</i> & <i>Dioscoridis</i> , C. B. Pit. Tournefort.	
<i>herba mu-</i> <i>ralis.</i>	<i>Parietaria vulgaris</i> & <i>major</i> , Trag.	<i>Urceolaris</i> , Scribonii. <i>Vitraria</i> , <i>herba muralis</i> , Trag.

En François, *Parietaire*.

Est une plante commune & fort en usage dans la Medecine, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, rougeâtres, fragiles; ses feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes, s'attachant facilement aux habits: ses fleurs sont petites, composées ordinairement chacune de quatre étamines, de couleur verte-jaunâtre, il leur succede des semences oblongues, luisantes. Cette plante croît dans les hayes & contre les murailles; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile.

Vetus. Elle est fort aperitive, détersive, émolliente, resolutive, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour la colique nephretique, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimolo- *Parietaria* à *pariete*, muraille, parce que cette plante naît ordinairement sur les
gie. murailles.

Helxine ab *ἑλκεω*, *traho*, parce que la *Parietaire* attire les habits des passans en s'y attachanc.

Vitraria à *vitro*, verre, parce que cette herbe est propre pour nettoyer les verres.

P A R N A S S I A.

<i>Parnassia palustris</i> & <i>vulgaris</i> , P. Tournefort.	<i>Gramen Parnassi vulgare</i> , Park. Raii hist.
<i>Gramen Parnassi</i> , Lob. Ger. Dod.	
<i>Gramen Parnassi Dodonæo</i> , quibusdam	<i>Gramen Parnassi albo simplici flore</i> , C. Bauh.
<i>Hepaticus flos</i> , J. B.	<i>Hepatica alba</i> , Cord. hist.
<i>Gramen hederaceum flos hepaticus</i> .	<i>Enneadynamis Polonorum</i> , Gef. hort.

Flos hep-
aticus.

C'est une plante qui pousse de sa racine des feuilles presque rondes, pointues, assez semblables à celles des Violettes, ou plutôt à celles du Lierre, mais beaucoup plus petites, d'un verd plus blanchâtre, & n'étant point anguleuses, attachées à des queues longues, rougeâtres: il s'éleve d'entr'elles plusieurs petites tiges longues comme la main, menues, anguleuses, fermes, embrassées vers le bas chacune par une seule feuille sans queue, & portant en son sommet une seule fleur composée de dix feuilles blanches, odorantes, cinq grandes & cinq petites; ces dernières sont frangées. Quand cette fleur est tombée, il paroît en sa place un fruit ovale, membraneux, rempli de semences oblongues. Sa racine est médiocrement grosse, d'un blanc rougeâtre, garnie de plusieurs fibres, d'un goût astringent. Cette plante croît dans les prez, le long des ruisseaux, & aux autres lieux humides, en terre grasse: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vetus. Elle est astringente & rafraichissante.

Etimolo- *Parnassia*, parce que cette plante est semblable à une autre plante dont parle
gie. Dioscoride, laquelle croissoit sur le mont Parnasse.

PARONYCHIA.

Paronychia Hispanica, Cl. Hisp. Pit. Tournefort.

Polygonum minus candicans, C. Bauhin.

Polygonum montanum niveum, Park.

Est une plante d'un aspect agréable; elle pousse des tiges longues d'environ demi pied, nouées, éparfes & couchées à terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la Renouée, mais plus petites & plus courtes: sa fleur est à plusieurs étamines soutenues par un calice découpé & terminé par une manière de capuchon. Ce calice devient quand la fleur est passée, une capsule relevée de cinq côtes, laquelle enferme une semence. Sa racine est longue, assez grosse, divisée en plusieurs branches ligneuses, blanches. Cette plante est belle, blanche ou de couleur argentine; elle croît aux lieux montagneux & pierreux, dans les pais chauds.

Elle est astringente.

Paronychia à quatre, juxta C. Bauhin, unguis, comme qui diroit, plante dont la couleur approche de celle de l'ongle: car le *Paronychia* est d'une couleur argentine, luisante, semblable à celle de l'ongle.

Vertus.
Etimologie.

PARUS.

Parulus, | *Parula*, | *Parix*, *Ægithalus*, En François, *Mefange*,

Est un petit oiseau gros comme un Pinson, agréable à la vûe, & qui chante modieusement. Il y en a de plusieurs especes; les plus grands sont appelez,

Carbonarii majores, seu *Fringilagines*, en François, *Charbonniers*.

Leur couleur est diversifiée, verte, jaune, blanche, noire, bleue; ils ont la tête noire, luisante comme le Corbeau, excepté que leurs temples & le tour de leurs yeux sont blancs; cette couleur noire les a fait appeller *Charbonniers*: l'extrémité de leur langue est divisée en filamens menus comme des cheveux; leur queue est fourchue, de couleur noire cendrée & blanche.

Carbonarii majores.
Charbonniers.

Il y a une autre especie de ces oiseaux, qu'on appelle *Carbonarius minor* seu *Canninus*; il est plus petit que les autres, sa tête est noire, excepté sous les yeux & derrière la tête; où il y a des tâches blanches; son ventre est jaune & ses jambes rouges.

Carbonarius minor,
seu *canninus*.

Les autres especes sont appellées,

Parus Indicus, | *Parus palustris fuscus* seu *cinereus*, | *Parus sylvaticus*,
Parus caruleus montanus, | *Parus caudatus monticola*.

Parus Indicus,
Parus palustris,
Fuscus,
vel cinereus,
Parus sylvaticus,
Parus caruleus montanus,
Parus caudatus monticola.

Il y en a une qu'on appelle en François, *Meurier*. Ces oiseaux ont tous leurs pieds garnis d'ongles, avec lesquels ils s'attachent fortement aux branches des arbres; ils se nourrissent de vers, de semences, de fruits; ils sont bons à manger. Les plus estimez en Medecine, sont les grands *Charbonniers*; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont propres pour l'épilepsie, pour exciter l'urine, pour briser la pierre du rein.

Vertus.
Moineau.
Moisson.
Passereau.

PASSER.

Passer, En François, *Moineau*, *Moisson* ou *Passereau*; est un petit oiseau fort

connu, & qu'on apprivoise facilement dans les maisons. Il y en a de plusieurs couleurs. Il fait son nid sur les arbres, sur les toits des maisons, dans les fentes des murailles: il se nourrit de mouches, de fourmis, de semences, de pain, de mouron. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa chair & sa cervelle sont employées pour l'épilepsie, pour exciter la semence, pour l'hydropisie tympanite, pour la pierre du rein & de la vessie, étant mangée.

Sa graisse est resolutive.

Graisse.
Fiente.
Vertus.

Sa fiente desséchée & prise interieurement, est propre pour arrêter les cours de ventre des enfans.

Etimologie.

Passer à passim, à chaque pas, parce qu'on rencontre des Moineaux de tous côrez.

P A S S E R C A N A R I U S.

Canarie.
Moineau
de Canarie.

Passer Canarius, en François, *Canarie*, ou *Moineau de Canarie*,

Est un petit oiseau de la grosseur d'un Moineau ordinaire: son bec est petit, pointu, blanc, ses ailes, & la queue son vertes, les autres plumes sont jaunes: il a été apporté des Canaries; il vit de semences, de sucre, de mouron: son ramage & son chant sont fort agréables. On l'estime d'autant plus qu'il a le corps petit & la queue longue; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Il est propre pour l'épilepsie, étant mangé.

P A S S E R L Æ V I S.

Passer lavis, | *Platessa*, | *Pecten*,

Plya.
Plye.
Quarelet.

Est un poisson de mer large, plat, dont il y a deux especes. Le plus grand est appelé en Latin *Plya*, & en François *Plye*. Le second est nommé *Quarelet*, à cause de sa forme quarrée; il est parfemé de tâches rougeâtres ou jaunâtres. L'un & l'autre de ces poissons sont assez connus dans les poissonneries; leur chair est blanche, molle, de bon suc, facile à digerer.

Vertus.

Ils sont propres pour adoucir les âcretéz de la poitrine; ils lâchent un peu le ventre.

P A S S E R S Q U A M O S U S.

Limande.
Premiere
espece.

Passer squamosus est un poisson de mer, dont il y a trois especes. La premiere est appelée *Limande*; elle est fort connue dans les Poissonneries; sa figure est plate, mediocrement large, oblongue comme la Sole; couverte de petites écailles rudes, fortement attachées à sa peau: sa chair est blanche, molle, humide, un peu glutineuse.

Flez.
Seconde
espece.

La seconde est appelée *Flez*: sa figure approche de celle du *Quarelet*, mais il est plus petit, & couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge: sa chair est molle, tendre, blanche.

Fletelet.
Troisième
espece.
Vertus.

La troisième est appelée *Fletelet*; il differe du *Flez* en ce qu'il est plus petit. Tous ces poissons sont fort bons à manger, mais le meilleur de tous est la *Limande*: ils contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, & un peu de sel volatil.

Ils sont pectoraux, & propres pour adoucir l'acreté des humeurs.

P A S T I N A C A.

Panais.
Pastenade.

Pastinaca, en François, *Panais* ou *pastenade*, est une plante dont il y a deux especes; une cultivée, & l'autre sauvage.

La premiere est appellée,

Pastinaca latifolia sativa, Dod.

Pastinaca sativa latifolia, C. Bauh.

Pit. Tournefort.

Pastinaca sativa latifolia Germanica

luteo flore, J. B. Raii. hist.

Elaphoboscum sativum, Tab.

Elle pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse, droite, ferme, canelée, vuide, rameuse; ses feuilles sont amples, composées d'autres feuilles semblables à celles du Fresnois ou du Terebinte, oblongues, larges de deux doigts, dentelées en leurs bords, velues, de couleur verte-brune, rangées comme par paires le long d'une grosse costte, d'un goût agréable & un peu aromatique: ses sommités sont terminées par de grandes ombelles ou parasols qui soutiennent des petites fleurs à cinq feuilles jaunes, disposées en Rose. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces, bordées d'un petit feuillet: la racine est longue, plus grosse que le pouce, charnuë, blanche, ayant au milieu un nerf qui parcourt sa longueur, d'une odeur qui n'est point desagréable, d'un bon goût: elle est fort en usage dans les cuisines. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de sa racine, elle demande une terre grasse & humide.

Premiere
espece.
Panais cul-
tivé.

La seconde espece est appellée,

Pastinaca latifolia sylvestris, Dod. Ger.

Park. Raii hist.

Pastinaca sylvestris latifolia. C. B. Pit.

Tournefort.

Pastinaca Germanica sylvestris, qui-
busdam.

Elaphoboscum, J. B.

Elaphoboscum erraticum, Tab.

Elle differe de la precedente en ce que ses feuilles sont plus petites, & en ce que sa racine est plus menue, plus dure, plus ligneuse, & moins bonne à manger: elle croît aux lieux incultes.

Seconde
espece.
Panais
sauvage.

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme; leurs semences & leurs feuilles sont quelquefois employées en Medecine.

Elles sont aperitives & vulneraires; elles excitent les mois aux femmes; elles abaissent les vapeurs, elles chassent les vents.

Vertus.

Pastinaca à pastu, parce qu'on mangela racine des Panais de jardin: vel à *pastino*, qui signifie une houe de vigneron, à cause qu'il est necessaire de cultiver bien la terre où l'on veut faire croître les Panais.

Etimolo-
gics.

Elaphoboscum ab *ελαφος*, cervus, & *βισκος*, pasco; parce que les cerfs mangent des Panais sauvages.

PASTINACA MARINA.

Pastinaca marina, en François, *Pastenaque* ou *Tareronde*, est un poisson de mer large, plat, & ayant la figure d'une Raye: ou plutôt c'est une espece de Raye pesant environ dix livres: sa tête est faite en quelque maniere comme celle d'une Grenouille de marais, ses yeux sont oblongs & assez grands, sa bouche est petite & sans dents; mais ses machoires sont rudes, son dos est de couleur plombée, & son ventre blanc, sa queue est fort longue, épineuse, ayant la figure de celle d'un Rat, grosse en haut, & diminuant peu à peu jusqu'à devenir très-menue en son extremité: elle est armée en dessus, vers son milieu, d'une espece de dard long, osseux, très-pointu & crenelé. Ce poisson se tient ordinairement aux lieux bourbeux; il se nourrit de la chair des animaux qu'il peut attraper, les perçant avec son dard pour les tuer & les attirer à lui. Il est bon à manger.

Pastena-
que.
Tareron-
de.

On prétend que son dard soit bon pour la douleur des dents: si ayant été pulverisé,

Vertus.

LLIij

Etimologie. on le mêle dans de la cire ou de la raifine, pour l'appliquer en emplâtre sur les tempes.
Pastinaca à *pastino*, *houë*, parce que ce poisson porte sur sa queue un dard qui a la figure d'une houë.

P A V A T E.

Pavate, *Acoftix*, *Lugd. Cast. A.* l' *Arbor Eryfipelas curans*, *Lufitanis* l' *Vafaveli*, *Canarin*.

Est un arbriffeau des Indes haut de huit ou neuf pieds, mediocrement rameux, gris, portant fort peu de feuilles semblables aux petites feuilles de l'Oranger, fans queues, d'une belle couleur verte; sa fleur est fort petite, blanche, composée de quatre petites feuilles, ayant au milieu une fibre blanche qui finit par une belle pointe verte. Cette fleur refsemble en figure à celle du Chevrefeuille, principalement quand on la regarde de loin, & elle en a l'odeur, sa semence est groffe comme celle du Lentisque, ronde, de couleur verte au commencement tirant sur le noir: mais en meurissant elle devient noire; sa racine est blanche & un peu amere. Cet arbriffeau croît le long des rivieres appellées *Mangate* & *Cranganor*.

Vertus. Les Indiens se servent de son bois & de sa racine particulièrement pour guérir les Erefpèles, on les met en poudre, on les fait tremper dans une décoction de Ris, jufques à ce qu'elle soit devenuë aigre, puis ils en fomentent l'Erefpèle, & ils en font boire deux fois le jour après avoir purgé l'estomach: ils en font prendre aussi à ceux qui ont des fièvres ardentes, des inflammations de foye, de flux de ventre.

P A V O.

Pavo, l' *Parvus*, l' *Avis medica*, l' *Avis Junonis*, l' en François, *Paon*, C'est le plus beau de tous les Oiseaux que nous connoissons en Europe: la femelle est appellée en Latin *Pavo femina*, en François *Panelle* ou *Panache*, & son petit *Pavunculus*, en François *Paonnau*: il est grand comme un Coq d'Inde: sa tête est petite, oblongue, & en quelque maniere serpentine: elle est ornée en son sommet d'un petit bouquer composé de plumes deliées, & disposées en forme d'un petit arbre chevelu: son cou est long, ses plumes & principalement celles de sa queue sont grandes, amples, resplendissantes, magnifiques, de couleurs diversifiées d'une admirable beauté, & remplies de plusieurs marques qui ont des figures d'yeux; ses jambes sont longues; ses pieds sont grands & grossiers: il marche avec gravité, sa queue est comme divisée en deux parties, il en épanouit merveilleusement les plumes & fait la rouë comme pour s'y mirer & s'admirer; son cry est desagreceable & importun à l'oreille, il semble qu'il ait honte de la laideur de ses pieds, & qu'il veuille les cacher de ses aïles quand on le regarde. Il y a de plusieurs especes de Paons qui different par les diversitez de leurs couleurs, & par leur pays natal: on prétend que l'origine de cet oiseau vienne d'Asie, il se nourrit avec les volailles ordinaires, il mange des serpens quand il en trouve; il peut vivre jufques à trente ans, il vole rarement, sa chair est seche, dure & difficile à digerer: mais elle se garde long-temps sans se corrompre, & en se mortifiant elle devient bonne à manger. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. On en fait du bouillon qui est propre pour la pleuresie, pour le calcul des reins & de la vessie pour exciter l'urine.

Graisse. Sa graisse est bonne pour les douleurs de la Colique.
Fiel. Son fiel est propre pour déterger les ulceres des yeux, & pour fortifier la vûë.
Excremens. Ses excremens sont bons pour l'épilepsie, pour les vertiges, pour les convulsions.

étant pris en poudre plusieurs jours de suite. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Dose.

Ses œufs sont propres pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes.

* Le Paonneau est un manger fort délicat, *Avis junonis*, parce que cet oiseau a été autrefois consacré à Junon à cause de sa beauté. *Avis Junonis.*

Etimologie.

PAVO PICIS.

Pavo Salviani, est un poisson de mer long d'un pied, pesant environ deux livres, couvert d'écaillés larges, variées de beaucoup de différentes couleurs; sa tête est grosse, bleue-verdâtre, parsemée de taches rouges; son museau est gros & long, sa lèvre de dessus est fort grosse, ses yeux sont grands & dorez: il se nourrit de petits poissons, d'alga & d'autre écume de mer, il nage ordinairement seul; il n'est pas fort bon à manger.

Il est apéritif.

On a nommé ce poisson *Pavo*, qui signifie *Paon*, à cause des belles & différentes couleurs dont il est orné, lesquelles approchent de celle de l'oiseau appelé Paon. Vertus.

PAYCO.

Payco, Monard. Lugd. est une plante du Perou, semblable au Plantain, tendre, fort âcre au goût.

Sa feuille étant prise en poudre est estimée bonne pour la nephretique, pour discuter les phlegmes, pour chasser les vents, on l'applique aussi extérieurement. Vertus.

PECTEN.

Pecten, est une espèce d'huitre dont la coquille a la figure d'une main ou d'un pied, relevée dans sa longueur par des manières de dents de peigne, d'où vient son nom; elle naît au fond de la mer aux lieux bourbeux ou sablonneux, vers la Normandie & vers la Gascogne; il y en a de plusieurs espèces qui diffèrent par leurs grosseurs & par leurs couleurs; on les pêche plus abondamment après les grandes pluies, que lorsque le tems a été sec, elles sont quelquefois blanches, quelquefois rougeâtres, quelquefois de plusieurs couleurs; elles sont bonnes à manger, on y trouve quelquefois de perles: elles contiennent beaucoup de sel volatil & fixe. Etimologie.

Elles sont détensives, apéritives, carminatives, elles excitent la semence. Vertus.

Leurs coquilles ont la même vertu que celles des huitres ordinaires.

PEDICULARIS.

Pedicularis, Lob. Ger.

Pedicularis pratensis purpurea, C. B.

Pit. Tournefort.

Fistularia, Dod.

Pedicularis pratensis rubra vulgaris, Park.

Pedicularis, quibusdam *crista galli flore rubro*, J. B. Raii hist.

Crista galli altera, sive Phthirion, Lugd. Phthirion.

En François, *Pediculaire des prez*.

Est une plante qui pousse des feuilles semblables en quelque manière à celles du *Filipendula*, mais beaucoup plus petites, découpées plus menu, crépées; ses tiges s'élevont à la hauteur d'un demi pied, anguleuses, creuses, foibles, les unes serpentantes à terre, les autres droites, portant des fleurs faites en tuyaux terminez en devant & comme formez par un musle à deux mâchoires, de couleur purpurine ou rouge, ou incarnate, ou blanche; il leur succede des fruits applatis, presque ronds, pointus, se divisant en deux loges & renfermant des semences plates, noirâtres, bor-

dées d'une aile membraneuse : sa racine est grosse comme le petit doigt, ridée, blanche, divisée en plusieurs grosses fibres, d'un goût un peu amer. Cette plante croît dans les prez, dans les marais & autres lieux humides, elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est propre pour arrêter les hemorrhagies, les flux de menstres, d'hemorroïdes, étant prise en decoction; on l'estime vulneraire & bonne pour les fistules, étant employée exterieurement.

Etimologies. *Pedicularis* à *pediculo*, pou, parce qu'on a prétendu que les bestiaux qui mangeoient cette herbe étoient sujets à avoir une grande quantité de poux.

Fistularia à *Fistula*, parce qu'on la croît propre pour les Fistules.

P E D I C U L U S.

Pediculus, | *Pedunculus*, | En François, *Pou*.

Est un petit insecte vermineux qui naît sur les animaux, qui les mord & leur succe le sang, il y en a de plusieurs especes, mais je ne parlerai ici que de ceux qui se trouvent sur les hommes : ils different suivant les lieux où ils naissent par leur grosseur & par leur couleur; les uns sont gros, les autres petits; les uns sont bruns ou noirâtres, les autres blancs. Les lentes qui se trouvent sur les habits & dans les cheveux, sont les œufs des poux qui éclosent par la chaleur de la chair & par la fermentation. Le pou est de figure oblongue, son dos est assez large : il paroît dessus quand on le regarde avec un microscope des manieres d'incisures qui ont la forme d'un anneau, des poils & des marques rougeâtres; son ventre est garni de beaucoup de pieds; il multiplie en peu de tems prodigieusement; il succe la chair & il y fait naître souvent des pustules qui degenerent en gale & quelquefois en teigne.

Maladies pediculaires. On a vû naître sur plusieurs personnes une maladie mortelle procedante d'une très-grande quantité de poux qui s'engendrent sur la chair, & qui font par tout le corps des playes penetrantes jusqu'aux os. C'est de cette maladie que fut frappé Herode pour n'avoir pas rendu gloire à Dieu.

Remedes pour tuer les poux. Les remedes qu'on employe pour faire mourir les poux sont la semence de Staphisaigre, le soufre, les racines de Patience & d'Enule-Campane, le Tabac, le Metcure, le Verdet & plusieurs autres.

¶ M. R. Hooke de la Societé Royale d'Angleterre dans sa Micrographie a observé que le pou a un groin fait comme celui du pourceau, qu'il a deux cornes à la tête, derriere lesquelles sont placez les yeux, tout au contraire des autres animaux, ces yeux ne paroissent couverts par aucunes paupieres, & peut-être la nature les a-t'elle placez derriere plutôt que devant, de peur que les cheveux au travers desquels l'animal passe, ne lui blessassent trop souvent la vûe; ces yeux & ces cornes sont environnez de poils, sa peau est diaphane & luisante comme de la corne, on voit au travers de cette peau un grand nombre de veines thorachiques, il a sur le ventre une peau marquée d'un point ou d'une tâche blanche agitée d'un continuel mouvement de haut en bas, & de bas en haut, ce qu'on pourroit prendre pour le cœur: on remarque encore plusieurs vaisseaux qui s'entrent par le sang qu'il succe avec son bec, & dont la digestion se fait si promptement qu'on le voit bien-tôt changer de couleur: ce sang a premierement coulé par ondes dans son estomach avec tant de violence qu'il a obligé les excremens des intestins à sortir; ses pieds sont armez de griffes écailleuses, & ces écailles entrent les unes dans les autres comme aux écrevisses.

Vertus. Les poux contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Ils sont aperitifs & febrifuges, on s'en sert pour lever les obstructions, pour la fièvre quarte; on en fait avaler cinq ou six, ou plus ou moins suivant leur grosseur, à l'entrée

à l'entrée de l'accez. La repugnance ou la difficulté qu'on se fait à avaler ces vilaines bêtes contribue peut-être à chasser la fièvre.

Pediculus à pedibus; parce que le pou a beaucoup de pieds.

Etimologie.

P E L E C I N U S.

Pelecinus vulgaris, P. Tournef.

Securidaca siliquis planis dentatis, Ger. emac.

Lunaria radiata, Robini, J. B.

Securidaca siliquis planis utrinque dentatis, C. Bauh.

Securidaca peregrina, Clusii, Park.

Scolopendria leguminosa, Cortuso.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges anguleuses, divisées en plusieurs rameaux, ses feuilles sont disposées comme celles de la Vesce ou du Securidaca, rangées comme par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille; il sort d'entre les côtes des feuilles au haut de la plante un pedicule long, qui contient en son extrémité de petites fleurs legumineuses jointes plusieurs ensemble, rouges, portées sur des calices qui ont la figure d'un cornet dentelé: quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits longs, fort aplatis, dentez en leurs bords, de couleur grise rougeâtre, contenant des semences menues, beaucoup plus petites que des lentilles, & ayant ordinairement la figure d'un petit rein, d'un goût legumineux: sa racine est longue, garnie de quelques fibres. On cultive cette plante dans les jardins.

Je ne suis point sûr touchant la vertu de cette plante, parce que je ne l'ay jamais mise en usage, ni vû experimenter; mais il y a bien de l'apparence qu'elle a la même qualité que le Securidaca, & qu'on peut se servir de sa semence pour exciter l'urine, pour lever les obstructions, pour fortifier l'estomac, étant prise en poudre ou en décoction.

Vertus.

Pelecinus à pedibus, *Securidaca*, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec le Securidaca.

Etimologie.

P E N N A M A R I N A.

Penna marina, Rondeler. Ges. en François, *plume marine*, est une plante qui ressemble à l'aile d'un oiseau, ou à une plume qu'on porte au chapeau: elle croît sur les rochers dans la mer; elle est quelquefois entourée d'une matiere visqueuse qui luit la nuit comme un phosphore.

Plume marine.

Cette plante est encore appelée *Mentula alata piscatoribus*, parce que son bout d'en bas est fait comme le gland de la verge, ayant quelques crevasses ou fentes.

Mentula alata piscatoribus.

P E N O A B S O U.

Penoabsou, Theveti, Lugd. est un arbre de l'Amerique dont l'écorce est odorante; ses feuilles ressemblent à celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses, plus charnues & toujours vertes: son fruit est de la grosseur d'une grosse orange ronde, il contient six ou dix noix qui ont la figure de nos amandes, mais plus larges; elles contiennent chacune un noyau ou une petite amande, desquelles les Indiens tirent de l'huile par expression après les avoir bien pilées. Ce fruit est un poison.

L'huile tirée de ses amandes guerit les coups de flèches & les autres playes, étant appliquée dessus.

Vertus.

P E N T A P H Y L L O I D E S.

Pentaphylloides est une plante dont il y a plusieurs especes; j'en décrirai deux des principales.

M m m m

La premiere est appellée,

Premiere
espece. *Pentaphylloides erectum*, J. B. Raii | *Pentaphyllum fragiferum*, Clus. Ger. Park.
hist. P. Tournefort. *Quinquefolium fragiferum*, C. B.

Elle pousse de sa racine, plusieurs queues longues comme la main, qui soutiennent chacune cinq feuilles, sçavoir trois à l'extrémité de la queue, & deux plus bas; ces feuilles sont assez semblables à celles du Fraiser, mais plus petites, velues dentelées: il s'éleve aussi de la racine une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, velue, garnie de quelques feuilles, se divisant vers sa sommité en de petits rameaux qui portent des fleurs blanches & des fruits semblables aux fleurs & aux fruits de la Quinte-feuille: sa racine est assez grosse, ligneuse, rouge, astringente.

La seconde espece est appellée,

Seconde
espece. *Pentaphylloides supinum*, J. B. Raii | *Pentaphyllum supinum potentilla facie*,
hist. P. Tournefort. Ger. Park.
Quinquefolium fragiferum repens, Tab. | *Quinque-folio fragifero affinis*, C. B.

Ses feuilles sont disposées comme en la précédente espece, dentelées comme celles du Geranium; elle pousse plusieurs tiges longues d'un pied & demi, foibles, vuides, inclinées vers terre: ses fleurs sont semblables à celles de l'autre espece, mais plus petites, jaunes, attachées à des pedicules courts: sa racine est longue, assez grosse.

L'une & l'autre espece croissent dans les bois, aux lieux ombrageux, aux bords des prez; elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Leurs racines & leurs semences sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre, les hemorrhagies, étant prises en decoction ou en poudre.

Etimologie. *Pentaphilloides* à *pentaphillo*, Quinte-feuille, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec la Quinte-feuille.

P E P L U S.

Peplus minor, J. B. Raii, hist. | *minato*, Pit. Tournefort.
Tithymalus annus folio rotundiore acu-

Est une espece de Titimale, ou une petite plante qui pousse beaucoup de tiges ou de rameaux, s'étendant au large & en rond; ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues: ses fleurs sont des godets découpez en plusieurs quartiers; il leur succede quand elles sont tombées, de petits fruits lisses, relevez de trois coins & divisés en trois cellules remplies chacune d'une semence oblongue: sa racine est menue, fibree: toute la plante jette du lait quand on la rompt; elle croît dans les champs, entre les vignes, aux lieux negligez; elle contient beaucoup de sel acre, d'huile & de phlegme.

Vertus. Elle est purgative comme les autres especes de Titimale; mais parce qu'elle est un peu trop violente dans son effet, on ne s'en sert point interieurement, on l'employe exterieurement pour consumer les verrues, les cicatrices, pour meurir, pour resoudre.

P E P O.

Zucha. *Pepo vulgaris*, Raii hist. P. Tournef. | *Cucurbita foliis asperis sive Zucha*

flore luteo, J. Bauh.

| folio aspero, C. Bauh.

Cucurbita major rotunda flore luteo,

Est une plante qui pousse des tiges longues, sarmenteuses, grosses comme le pouce, s'étendant au long & au large, rampantes, & s'attachant par des mains ou tenons aux plantes voisines ou à des bâtons; ses feuilles sont grandes, larges, découpées comme celles du Figuier, dures, rudes, dentelées en leurs bords, de couleur verte-brune, luisante, attachées à des queues longues, dures, un peu épineuses: ses fleurs sont des cloches évasées, découpées en cinq parties, lanugineuses & de couleur safranée en dedans, véneuses, ridées en dehors, garnies de poils très-courts, d'un jaune tirant sur le vert, un peu odorantes. Quelques unes de ces fleurs tombent sans laisser après elles aucun fruit: les autres qui sont nouées sont suivies par des fruits grands comme ceux de la Citrouille, qui varient en leur forme, en leur grosseur & en leur couleur; car les uns sont longs, les autres oblongs, les autres presque ronds, les autres piramideaux; mais tous sont charnus, le plus souvent bosselés, couverts d'une écorce dure & comme ligneuse, de couleur verte ou d'un verd noirâtre, marquée ou rayée de taches blanches; leur chair est tendre, blanche, douçâtre: Ces fruits sont creux dans leur intérieur, & partagent presque toujours en trois quartiers qui contiennent une pulpe spongieuse, dans laquelle on trouve deux rangs de semences aplaties, larges, oblongues, anguleuses par un bout, comme bordées d'une manière d'anneau, de couleur cendrée; elles renferment chacune sous leur écorce une amande blanche, douce & agreable au goût. On cultive cette plante dans les jardins.

La chair de son fruit est fort rafraichissante, humectante, adoucissante; sa semence est employée comme une des quatre grandes semences froides, pour les émulsions, pour les décoctions, aperitives, pectorales & rafraichissantes; elle excite un peu le sommeil. Sa racine est desiccative & vulnereuse.

Vertus.

On dit que *Pepo* vient du verbe Grec *πεπαισσομαι*, *maturescere*, *meurir*, à cause que le fruit de cette plante meurt aisément.

Etimologie.

P E R C A.

Perca, en François, *Perche*, est un poisson de riviere dont il y a deux especes; un grand & un petit: le premier est appelé *Perca fluviatilis major*; il est long d'un pied ou d'un pied & demi, large à proportion, couvert de petites écailles qui sont fortement attachées à sa chair, & que les Cuisiniers ont peine à separer: sa bouche est petite & il n'a point de dents; on trouve dans sa tête plusieurs petites pierres; son corps est de couleur variée, cendrée, noirâtre: il est armé sur le dos de deux os ou arêtes pointues, dont la piqueure est dangereuse & difficile à guerir: il se nourrit de petits poissons.

Perche.

Perca fluviatilis major.

Le second est appelé *Perca fluviatilis minor*: il est plus petit que le precedent, rude, épineux de tous costez, de couleur rougeâtre & jaunâtre, couvert d'écailles dures: il renferme aussi dans sa tête plusieurs petites pierres.

Perca fluviatilis minor.

L'une & l'autre Perche sont excellentes à manger; leurs femelles portent une grande quantité d'œufs, elles cherchent les eaux claires,

Les pierres qui se trouvent dans leurs têtes sont aperitives, étant broyées & prises intérieurement, comme les yeux d'Ecrevissé; on s'en sert pour la pierre, pour la gravelle. La dose en est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules; on les employe aussi extérieurement pour les ulcères des genciyes, pour le scorbut.

Vertus.

Dose.

Il y a aussi une Perche de mer appelée en Latin *Perca marina*; elle ne croît pas si grande que le Perche de riviere; sa couleur est rouge brune ou noirâtre, son

Perca marina.

M m m m ij

dos est garni de pointes, & couvert de petites écailles; on la trouve ordinairement proche des rochers; elle se nourrit de petits poissons; on ne l'estime point bonne à manger.

Vertus. Sa tête étant brûlée, est propre pour déterger & dessécher les playes.
Etimologie. *Perca* à πέρκα, *niger*, parce que ce poisson est marqué de quelques tâches noirâtres.

PERCEPIER sive PERCHEPIER.

Percepier Anglorum, Lob Ger. Emac. | *Alchimilla montana minima*, Col. Pic.
Raii, hist. | Tournefort.
Perchepier *Perchepier Anglorum quibusdam*, J. | *Polygonum selidoinis*, Park.
Bauhin. | *Cherophyllo non nihil similis*, C. B.

Est une espece de Pied de Lion, ou une petite plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur de la main, grêles, rondes, velues, revêtues de feuilles presque rondes, découpées en trois parties, approchantes de celles du Geranium, mais beaucoup plus petites, velues. Celles d'en bas sont attachées par des queues à leur tige; mais celles d'en haut n'ont point de queue, ou bien elles n'en ont qu'une fort courte. Il sort de leurs aisselles des petites fleurs herbeuses à quatre étamines soutenues par un calice fait en entonnoir découpé. Quand ces fleurs sont passées, leurs calices deviennent des capsules qui renferment chacune une semence presque semblable à un grain de Millet, mais plus menu. Sa racine est petite, ligneuse, fibrée, noire. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, sur les montagnes, elle a un goût un peu âcre, accompagné de quelque amertume; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est fort aperitive, propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour briser la pierre du rein, pour le scorbut.

On confit cette plante dans du vinaigre ou dans de la saumure, pour la manger en salade.

Etimologie. *Percepier* ou *Perchepier* est un nom Anglois tiré du François *Percepierre*, comme si l'on disoit, *Plante propre à percer & briser la pierre*.

P E R D R I X.

Perdri. *Perdrix*, en François *Perdri*, est un oiseau assez connu, qui vole bas & qui vit à terre, il y en a de deux especes qui ne different guere que par leurs couleurs, la grise est la plus commune, on en trouve par tout, la jeune *Perdrix* est appelée *Perdreau*. La *Perdri* rouge est la plus estimée; on la trouve en Poitou, en Saintonge, en Anjou; elle se nourrit de Limaçons, de semence, de sommitez tendres de plusieurs arbres & d'autres plantes; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Sa chair étant mangée ou prise en bouillon, est restaurante, propre pour exciter la semence, & le lait aux nourrices.

Sang. Son sang & son fiel sont propre pour les ulcères des yeux, pour les cataractes,
Fiel. y étant instillez chauds sortans de l'animal quand on le tue.

Plumes. On brûle les plumes de *Perdri* & l'on en fait sentir la fumée aux femmes hystériques, pour abatre les vapeurs.

Etimologie. On dit que *Perdrix* vient du cri de cet oiseau, qui semble prononcer le même mot; on l'appelle en Grec πέρδικα.

P E R E L L E.

Perelle est une terre seche en petites écailles grises, qu'on nous apporte de Saint

Flour en Auvergne. On la retire de dessus les rochers où elle a été formée d'une terre en poudre que les vents y ont portée, & qui ayant été humectée par la pluie, & deséchée ou comme calcinée par la chaleur du Soleil, se durcit en petites écailles comme nous la voyons.

Il faut la choisir bien sèche & bien nette. Elle entre dans la composition de l'Orseille. Choix.

P E R F O L I A T A.

perfoliata, Dod.
perfoliata vulgaris, Ger. Park. Raii.
 hist.
perfoliata vulgarissima, sive arvensis,
 C. Bauh.

perfoliata simpliciter dicta vulgaris annua, J. B.
Bupleurum perfoliatum rotundifolium annuum, P. Tournef.
 En François, *Percefeuille*.

Est une plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêle, ferme, ronde, canelée, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique: les feuilles sont rangées alternativement, simples, ovales, ou presque rondes, nerveuses, traversées par leur tige, ou par leur branche, de couleur verte pâle, ou de verd de mer, d'un goût âcre. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, petites, en ombelles jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en Rose. Lorsque ces fleurs sont passées, il paroît des semences jointes deux à deux, oblongues, arondies sur le dos, canelées, noirâtres. Sa racine est grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût des Réponses. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, aux lieux sablonneux; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est incisive, détersive, astringente, resolutive, vulnèraire: on s'en sert intérieurement & extérieurement pour les scrophules, pour les hernies. Vertus.

perfoliata, parce que les feuilles de cette plante sont pénétrées ou traversées par leur tige ou par leur branche. Etimologie.

P E R Y C L Y M E N U M.

Periclymenum perfoliatum virginianum semper virens & florens,
 H. L. B. Raii. hist. Pit. Tournefort.

Elle une plante qui diffère du Chevrefeuille d'Italie ou *Periclymenum perfoliatum*, en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, en ce que ses feuilles sont un peu plus rondes, luisantes, & plus blanches en dessous; en ce que ses fleurs sont des tuyaux évasez en campanule, taillez ordinairement en cinq quartiers, d'une très-belle couleur rouge resplendissante; au lieu que les fleurs de Chevrefeuille sont des tuyaux évasez & découpez en deux lèvres, de couleur purpurine-pâle ou tirant sur le jaune. Ces fleurs du *Periclymenum* sont disposées en rayons, soutenues chacune par un calice fait en bouton, ou ayant la figure d'une petite grenade, de couleur herbeuse jaunâtre. Quand cette fleur est tombée, son calice devient une baie molle qui contient des semences plates, presque ovales. Cette plante est toujours verte & fleurie, rendant un fort bel aspect; la fleur n'est point odorante: on la cultive dans les jardins; son origine vient de la Virginie, son goût est âcre & un peu brûlant. Elle contient beaucoup de sels essentiel & fixe, & de l'huile.

Ses feuilles, ses fleurs & ses bayes sont détersives, aperitives, atténuantes, desiccatives, digestives, resolutives, vulnèraires, propres pour les tumeurs & fluxions qui proviennent d'une humeur pituiteuse grossière & froide; pour nettoyer les vieux Vertus.

M m m iij

ulceres , pour les dartres & les autres demangeaisons de la peau : on en fait entrer dans les errhines, dans les gargarismes; on l'employe aussi interieurement en decoction pour l'asthme , pour hâter l'accouchement, pour attenuer & briser la pierre du rein.

Etimologie.

Perichlymenum à περι, & *circum*, & κυλίω *volvō*, j'enveloppe, parce que les branches de cette plante embrassent les plantes voisines, & s'y entrelassent.

P E R I P L O C A.

Periploca foliis oblongis, Pit. Tournef.

Periploca altera, Dod.

Periploca repens angustifolia, Ger.

Apocynum folio oblongo, C. B.

Apocynum sive periploca scandens, folio longo, flore purpurante, J. B. Raii. hist.

Apocynum angustifolium, sive repens, Park.

Apocynum 2. angustifolium, Clus.

Est une plante qui pousse des tiges sarmenteuses, fort longues, ligneuses, pliantes, nouées, rougeâtres, rampantes, s'élevant & s'entortillant autour des arbrisseaux & des arbres voisins: ses feuilles sont opposées, oblongues, larges, pointues, vénéuses; ses fleurs naissent aux sommitez des branches: chacune d'elles est coupée jusques à la base en cinq parties disposées en étoile, velues & purpurines en leur partie supérieure, mais sans poil, & d'un jaune verdâtre en leur partie inférieure.

Lorsque cette fleur est passée, il luy succede un fruit à deux graines un peu courbées, semblables à celles de l'Apocin, mais un peu plus grandes: elles s'ouvrent d'elles-mêmes en meurissant, & elles laissent paroître une matiere lanugineuse, sur laquelle sont couchées des semences garnies chacune d'une aigrette: ses racines sont fibrées, serpentantes sous la terre: cette plante rend du lait quand on la rompt; elle croît dans les bois. On dit qu'elle est un poison aux chiens, aux loups, aux renards & aux autres animaux à quatre pieds.

Vertus.
Etimologie.

Elle est resolutive étant appliquée exterieurement.

Periploca à περι, & *περικλίω*, *nexus*, comme qui diroit, une plante qui s'entortille & se lie autour des autres plantes voisines.

P E R S I C A.

Persica molli carne & vulgaris viridis & alba, C. B. Pit. Tournefort.

Malus persica, Dod. | *Persicus*, Brunf.

En François, *Pescher*.

Est un arbre qui ne croît pas fort haut, il pousse des rameaux longs, étendus, fragiles; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues comme celles du Saule, dentelées en leurs bords, ameres au goût; ses fleurs sont le plus souvent à cinq feuilles disposées en rose, belles, rouges, incarnates, un peu odorantes, d'un goût d'amande amere: leur calice est un godet découpé en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit charnu, rond, gros comme une pomme, sillonné d'un côté, couvert d'une laine courte, de couleur ordinairement blanche & verdâtre, quelquefois jaunâtre, quelquefois blanche & rouge; ce fruit est la pêche ordinaire, appelée en Latin *persicum malum*: Sa chair est moëlleuse, vineuse, succulente & d'un goût très-agreable; elle renferme un gros noyau osseux, rougeâtre, creusé de fosses assez profondes; ce noyau contient une amande oblongue & aplatie, d'un goût un peu amer, mais agreable, on cultive cet arbre dans les jardins, & entre les vignes.

Pêche.
Persicum malum.

Fleurs & feuilles du Pêcher.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

DES DROGUES SIMPLES. PE 647

Elles sont purgatives & aperitives, propres contre les vers, pour purger les sérositez du cerveau.

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

Elle est cordiale, pectorale, humectante; elle lâche un peu le ventre.

Le noyau ou l'amande de la pêche contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel ou volatil.

Il est propre pour les vers; on en tire par expression une huile bonne pour les brouillemens d'oreilles, étant mise en dedans.

Persica, parce que cet arbre a été premierement apporté de la Perse.

Vertus.

Pêche.

Vertus.

Noyau.

Etimologie.

PERSICARIA.

Persicaria, en François, *Persicaire*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes: mais je n'en décrirai ici que deux qui sont employées dans la Medecine.

La premiere est appellée,

Persicaria, Dod.

Persicaria maculata, Ericio Cord.

Persicaria maculosa, Ger. Raii hist.

Persicaria mitis maculosa & non maculosa, C. B. Pit. Tournef.

Persicaria mitis, J. Bauh.

Persicaria vulgaris mitis seu maculosa, Park.

Persicaria maculis nigris, Gef. hort.

Premiere espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuses, rougeâtres, rameuses, nouées, portant des feuilles semblables à celles du Pêcher ou Saule, marquées quelquefois au milieu d'une tache noire ou de couleur plombée, & quelquefois sans tache; ses fleurs sortent en épi des aisselles des feuilles d'en haut, attachées par de longs pedicules. Chacune de ces fleurs est à cinq étamines, de couleur ordinairement purpurine & quelquefois blanche, soutenues par un calice fendu jusqu'à la base en quatre ou cinq parties. Après ces fleurs naissent des semences ovales, applaties, pointues, noires; ses racines sont fibrées. Cette plante a un goût foible tirant sur l'acide; elle croît aux lieux aquatiques, dans les marais, dans les fosses, dans les étangs. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel essentiel.

Elle est deterfive, astringente, vulneraire, rafraichissante, propre pour arrêter les hemorrhagies, étant prise en decoction & appliquée exterieurement.

Vertus.

La seconde espece est appellée,

Persicaria vulgaris acris, sive hydropiper, J. B. Raii. hist.

Persicaria urens sive hydropiper, C. B. Pit. Tournefort.

Persicaria vulgaris, sive minor, Park.

Hydropiper, Dod. Ger.

Persicaria mascula, Brunf.

Seconde espece.

Elle differe de la precedente, en ce que ses tiges sont plus hautes & moins rameuses, en ce que ses feuilles sont plus étroites, un peu plus longues, plus vertes, sans taches, d'un goût poivré ou brûlant: la racine est petite, simple, ligneuse, blanche, garnie de fibres: Cette plante croît aux lieux humides: elle contient beaucoup de sel âcre & de l'huile.

Elle est aperitive, incisive, resolutive, vulneraire, deterfive; on s'en sert exterieurement.

Persicaria à *Persica*, *pescher*, parce que les feuilles de cette plante sont semblables à celles du pescher.

Etimologies.

Pydropiper ex ὑδρῶν, aqua, & πῖπερι, piper, comme qui diroit, *Plante aquatique qui a un goût de poivre.*

P E R V I N C A.

Pervenche. *Pervinca*, en François, *Pervenche*, est une plante dont il y a deux especes principales. La plus commune, ou celle qui est le plus en usage dans la Medecine, est appelée.

Pervinca vulgaris angustifolia, P. Tournefort.

Pervinca, quod semper vireat, Trag.
Pervinca vulgò, Cæf.

Vinca pervinca minor, Ger. *vulgaris*, Park.
Clematis daphnoides minor, C. B. J. B. Raii hist.
Chamadaphne altera Dioscoridis. Brunf. 4.

Premiere
espece.

Elle pousse plusieurs sarmens ou tiges menues, grêles, longues, rondes, vertes, nouées, serpentantes sur la terre, & s'attachant à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles sont oblongues, vertes, polies, de la consistance & de la couleur de celles du Lierre; de la figure de celles du Laurier, mais beaucoup plus petites, rangées deux à deux, l'une à l'opposite de l'autre, attachées par de petites queues courtes, d'un goût stiptique & amer. Sa fleur est un tuyau évasé en maniere de sous-coupe, découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche, & rarement rouge, sans odeur. Après cette fleur, il naît un fruit à deux filiques, dans lesquelles se trouvent des semences oblongues, presque cilindriques, sillonnées ordinairement d'un côté, la racine est fibrée.

L'autre espece est appelée,

Pervinca vulgaris latifolia, Pit. Tournefort.

Pervinca major, Adv. Eyst.

Pervinca altera major, Cæf.

Clematidis daphnoides minor flore car-

Vinca per-
vinca ma-
ior.

leo & albo, J. Bauhin Raii hist.
Clematis daphnoides major, C. B.
Clematis sive Pervinca major, Lob.
Clematis daphnoides latifolia, sive
Vinca pervinca major, Park.

Elle differe de la précédente, en ce qu'elle est beaucoup plus grande en toutes ses parties.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux humides, dans les bois; elles demeurent toujours vertes; elles contiennent beaucoup d'huile, médiocrement du sel essentiel.

Vertus. Elles sont détersives, astringentes, vulneraires, propres pour les cours de ventre, pour purifier le sang, pour les ulceres du poumon: on les employe exterieurement & interieurement.

Etimolo-
gie.

Pervinca à *pervincere*, vaincre, surmonter. On a donné ce nom à cette plante, à cause de sa verdure perpetuelle, comme qui diroit, *Herbe qui resiste à la rigueur du froid*. On l'appelle encore *Vinca* à *vincere*, vaincre, par la même raison.

Clematis à *κλάμα*, palmes, virga; parce que cette plante pousse des verges ou sarmens longs.

Daphnoides à *Daphne*, Laurier; parce que les feuilles de cette plante approchent en figure de celles du Laurier.

Chamadaphne à *χαμηλά*, humilis & *δάφνη*, *Laurus*, comme qui diroit, *petit Laurier*.

P E T A S I T E S.

Petasites. *Petasites*, en François, *petasite*, est une plante dont il y a deux especes generales, une grande & une petite.

La

La premiere est appellée ,

<i>Petasites</i> , Dod. Ger.		<i>Petasites major & vulgaris</i> , C. Bauh.
<i>Petasites vulgaris</i> , Park.		Pit. Tournefort.
<i>Petasites vulgaris rubens</i> , rotundiore folio, J. B. Raii. hist.		<i>Tussilago major</i> , Matth. Cast.

Elle pousse au Printemps plusieurs petites tiges à la hauteur d'un demi pied, grosses, creuses, lanugineuses, revêtues de quelques petites feuilles étroites, pointues, & portant en leurs sommitez, avant que les autres feuilles paroissent, des fleurs disposées en bouquets à fleurons purpurins, semblables, selon M. Tournefort, à de petits godets découpez en quatre ou cinq parties : tous ces fleurons sont soutenus par un calice presque cilindrique, recoupé jusques vers la base en plusieurs parties. Ces fleurs se flétrissent en peu de tems & tombent avec leur tige. Elles sont suivies par des semences garnies chacune d'une aigrette. Après que la tige est tombée il s'éleve des feuilles fort grandes, amples, presque rondes, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en dessus, lanugineuses & blanchâtres en dessous, attachées chacune par le milieu à une queue longue d'un pied ou d'un pied & demi, grosse, ronde, charnue. Ces feuilles ont la figure d'un chapeau renversé, ou d'un grand champignon sur sa queue ; sa racine est grosse, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût.

Premiere
espece

La seconde espece est appellée.

<i>Petasites minor</i> , C. B. Pit. Tournef.		<i>Petasites albus anguloso folio</i> , J. Bauh.
<i>Petasites flore albo</i> , Camp. Ep.		Raii. hist.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'un demi pied, grosses, lanugineuses, molles, creuses, portant en leurs sommets des fleurs disposées comme en l'espece précédente, mais de couleur blanche : elles tombent en peu de temps avec leur tige, & il leur succede des feuilles anguleuses, blanchâtres & couvertes de laine principalement en dessous, attachées à des queues longues, lanugineuses, blanches, lesquelles sortent immédiatement de sa racine. Cette racine est grosse comme le pouce ou plus grosse, longue, serpentante, noyée, couverte d'une écorce rouge, d'un goût aromatique, âcre, un peu amer : elle est garnie de plusieurs fibres mediocrement grosses & longues, blanches.

Seconde
espece.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux humides, au bord des rivieres, des étangs, des lacs : elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile ; on se sert en Medecine de leurs racines, rarement de leurs feuilles. La grande Petasite est la plus commune.

La racine de Petasite est rarefiante, attenuante, aperitive, sudorifique, resolutive, vulneraire ; elle resiste à la malignité des humeurs, elle aide à la respiration ; on s'en sert interieurement & exterieurement.

Vertus.

Petasites à petra extendo, parce que les feuilles du Petasite, & principalement celles de la grande espece, sont fort étendues. Ou bien *Petasites* vient de *petasus*, qui signifie chapeau ; parce que les feuilles de la Petasite vulgaire sont grandes comme un chapeau.

Etimolo-
gics.

P E T R O L Æ U M.

Petrolæum sive Oleum petrae, en François, *Petrole*, ou *Huile de Petrole*,
Est une espece de Naphtha, ou une liqueur bitumineuse, & inflammable qui sort

Oleum
petrae

N n n n

Petrole. Huile de
Petrole. des fentes des pierres, des rochers, des terres, en plusieurs lieux de l'Italie, de la Sicile, du Languedoc; on nous en apporte de plusieurs couleurs, de noire, de rouge, de claire ou blanche, de jaune.

Petrole
noire. Hui-
le de Ga-
bian. Le Petrole noir nous est apporté ordinairement d'un village du Languedoc nommé *Gabian*; ce qui l'a fait appeller *Huile de Gabian*: elle a une odeur forte & désagréable, & un goût amer & âcre.

* Le Petrole blanc clair est le plus rare, il nous vient de Modene où il naît, il a une odeur balsamique assez agréable, & un goût un peu acide & penetrant.

Vertus. Toutes les especes de Petrole sont incisives, penetrantes, rarefiantes, resolutives, attenuantes; elles résistent au venin, elles chassent les vers, elles font dissiper les vents, elles fortifient les nerfs; on en fait prendre quelques gouttes par la bouche; on en frotte les jointures, les émonctoires, le nombril.

Etimolo-
gie. *Petroleum* ex $\pi\epsilon\tau\rho\alpha$, *petra*, & $\epsilon\lambda\alpha\iota\omega$, *oleum*, comme qui diroit, *Huile de pierre*.

P E T R O S E L I N U M.

Petroselinum, Brunf. Trag.
Petroselinum vulgare, Park.
Apium hortense multis, quod vulgo
Petroselinum, palato gratum, J. B.
Apium hortense, Ger. Raii. hist.

Apium hortense, seu *Petroselinum vul-
go*, C. B. Pit. Tournef.
Selinum seu *Apium*, Theophr.

En François, *Perfil*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosses comme le pouce, rondes, canelées, nouées, rameuses: ses feuilles sont composées d'autres feuilles découpées, vertes, attachées à de longues queues: ses fleurs naissent aux sommets des branches, en ombelles ou parasols, composées chacune de cinq feuilles pâles, disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences jointes deux à deux, canelées, grises, arondies sur le dos, d'un goût un peu âcre. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, blanchâtre, bonne à manger. On cultive cette plante dans les jardins potagers, en terre humide; elle contient un sel si penetrant, qu'il corrode le verre: car si l'on fringue des verres à boire, ou d'autres, dans de l'eau où l'on a lavé du Perfil, & où il en est resté quelques parties des feuilles, pour peu qu'on appuye sur ces verres en les nettoyant, ils se brisent en morceaux.

Vertus. Le Perfil est fort aperitif en toutes ses parties; il atténue la pierre du rein & de la vessie; il leve les obstructions; il est vulnereux & resolutif; il chasse les vers, il fait dissiper le lait des femmes, étant pilé & appliqué sur le sein. Il est bon pour adoucir & resoudre les hemorrhoides étant pilé & échauffé, on leur en fait recevoir la vapeur.

Etimolo-
gie. *Petroselinum* à $\pi\epsilon\tau\rho\alpha$, *Petra*, & $\epsilon\lambda\alpha\iota\omega$, *Apium*, parce que le Perfil est une espece d'*Apium*, ou ache qu'on estime capable de briser les pierres du rein.

P E T R O S E L I N U M M A C E D O N I C U M.

Petroselinum Macedonicum, Matth. Dod.
Petroselinum Macedonicum verum, Ger.
Petroselinum Macedonicum quibusdam,
Park.

Apium Macedonicum C. Bauh. Pit.
Tournef.
*Apium sive Petroselinum Macedonicum
multis*, J. B. Raii hist.

Est une espece de Perfil assez semblable au nôtre; mais ses feuilles sont plus amples & un peu plus découpées: sa semence est beaucoup plus menue, plus oblongue,

pointue, plus aromatique. Cette plante croît en Macedoine, d'où l'on nous apporte la semence sèche.

On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, nette, de couleur obscure, d'une odeur & d'un goût agréables & fort aromatiques. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil: on employe cette semence dans la theriaque. Choix.

Elle est appétitive, elle excite l'urine & les mois aux femmes: elle résiste au venin, elle chasse les vents. Vertus.

¶ Il me tomba un jour entre les mains une petite branche de Persil, à laquelle étoit attachée naturellement par le nombril une espèce de Mouche immobile de la grosseur d'une abeille, mais un peu plus longue; sa tête oblongue étoit relevée au front de deux petites cornes grosses chacune d'une ligne, fermes, assez solides, sa face étoit toute semblable à celle d'un enfant: elle avoit deux yeux, un nez, une bouche & un menton parfaitement bien placé: & proportionnez pour la grandeur, mais où il ne paroïssoit point d'ouvertures: cette tête ressembloit fort bien à celle d'un petit Moïse, telle que les Peintres la représentent: ses aïles couvroient son corps, elles étoient belles & bien distinguées, cette Mouche avoit en toutes ses parties une belle couleur jaune dorée, & sa surface étoit très polie, ce qui la rendoit fort agréable à la vue: elle étoit jointe à la branche du Persil de la même manière qu'un fruit l'est à la plante sur laquelle il a crû, & la liaison y étoit si naturelle; qu'il n'y eût aucun lieu de soupçonner que l'art y eût part: je fis voir ce petit prodige à plusieurs personnes, & entre autres à M. l'Abbé de la Roque, qui en parla dans le journal des sçavans qu'il faisoit dans ce temps-là, mais on ne parla que du fait, tel que je viens de le décrire, sans raisonner dessus.

Il pourroit être arrivé qu'un œuf de mouche à miel se seroit joint dans la terre à la semence du Persil d'où cette plante venoit, & que l'œuf s'étant éclos, la plante en croissant, auroit élevé la Mouche qui en étoit provenüe, & lui auroit fourni une partie de son suc par sa nourriture pendant le temps qu'elle auroit vécu; qu'ensuite étant morte, elle se seroit conservée sur le Persil; pour ce qui est du visage d'enfant que cet insecte avoit, & de sa couleur dorée, il seroit difficile d'en rendre une raison qui pût satisfaire.

Je gardai cette Mouche dans sa beauté pendant plusieurs mois, la laissant toujours attachée à la plante qui s'étoit séchée; je la mis ensuite dans l'esprit de vin pensant la conserver, elle y perdit beaucoup de sa couleur, & quelque tems après l'ayant remise à sec dans une boîte, elle s'y réduisit en une poudre légère grise.

PEUCEDANUM.

<i>Peucedanum</i> , Ger. Dod.	<i>Pinastellum</i> , Dod.
<i>Peucedanum vulgare</i> , Park.	<i>Feniculum porcinum</i> , Lon.
<i>Peucedanum Germanicum</i> , C. Bauh.	<i>Peucedanum minus Germanicum</i> , J.
Pit. Tournefort.	B. Raii hist.

En François, *Quenë de pourcean*, ou *Fenouil de porc*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, creuse, ramée; ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du Fenouil, laciniées; & dont les subdivisions, qui sont de trois en trois, sont longues, étroites, plates, ressemblantes aux feuilles du Chiendent: ses sommets portent des ombelles ou parasols amples, garnis de petites fleurs jaunes à cinq feuilles disposées en rose. Lorsque ces fleurs sont passées il leur succède des semences jointes deux à deux, presque ova-

Nnnij

Fenouil de
pourcean

les, rayées sur le dos avec des bords en feuillet, d'un goût âcre & amer. Sa racine est longue, grosse, branchuë, charnuë, noire en dehors, blanchâtre en dedans, pleine de suc, rendant, quand on y fait des incisions, une liqueur jaune, d'une odeur de poix. Cette plante croît aux lieux marécageux, ombrageux, maritimes, & sur les montagnes: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile; on se sert en Médecine de sa racine; on fait épaissir sur le feu ou au Soleil le suc qui en sort par les incisions qu'on y a faites, & on le garde: il est résineux ou gommeux.

Vertus. La racine de la queue du pourceau, & son suc épaissi, sont propres pour atténuer, pour inciser les phlèmes de la poitrine, pour faciliter le crachat, pour aider à la respiration, pour déterger les playes & les ulcères, pour exciter l'urine & les mois aux femmes; on s'en sert extérieurement & intérieurement.

Etimologie. *Peucedanum* à πικρα, *Pinus*, parce que les feuilles de cette plante ont quelque ressemblance avec celles du Pin: c'est par cette raison qu'on l'appelle aussi *Pinastellum*.

PHAGRUS.

Phagrus, pagrus, est un poisson de mer long d'environ un pied, gros, large, de couleur rouge, ressemblant beaucoup au rouget, mais plus grand & plus gros, il est couvert d'écaillés rondes, amples, tendres, son nez est aquilin, son museau est gros, rond; ses dents sont aigües, sa tête renferme de petites pierres: il vit d'Alga, de bouë, de petits poissons. Il est bon à manger.

Vertus. Les pierres qu'on trouve dans sa tête étant broyées & prises intérieurement, sont aperitives, propres pour la pierre du rein, pour resserrer le ventre, pour adoucir les acretes & les acides de l'estomac; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Etimologie. On prétend que *Phagrus* vient de *Fragum*, Fraîse, parce que ce poisson a une couleur rouge comme la fraîse.

PHALANGIA.

Phalange. *Phalangia*, en François, *Phalange*, est une espèce de grosse Araignée, dont les pattes sont divisées par trois nœuds ou jointures, comme aux phalanges des doigts, d'où vient son nom: Il y en a de beaucoup d'espèces, elles ourdissent leur toile comme les Araignées ordinaires; elles naissent aux pays chauds; comme en Italie, en Espagne, aux Indes, dans les fentes des murailles; elles sont fort venimeuses, leur piqueure est mortelle si on n'y remédie, elle fait ordinairement tomber dans un assoupissement létargique. Les remèdes à ce poison sont l'Orvietan, les sels volatils de Vipère, de corne de Cerf, d'urine, la danse, la simphonie.

Poison de la Phalange. On trouve au Pérou une espèce de Phalange grosse comme une orange, dont la piqueure est venimeuse & mortelle si l'on n'est secouru. Les Indiens s'en guérissent en faisant entrer deux ou trois fois dans la playe quelques gouttes d'un suc lacteux tiré des feuilles du Figuier d'Inde, appliquant dessus un morceau de la feuille écrasée.

Remèdes. Le venin de toutes les espèces de phalanges consiste en un sel acide qu'elles élancent dans les venules des chairs par leur piqueure, & qui est porté ensuite dans les grands vaisseaux, où il intercepte la circulation en figeant le sang, d'où vient que les sels volatils alkalis & tous les autres remèdes propres à rarefier les humeurs & à les rendre fluides, sont bons pour dissiper ce venin.

Vertus. Les Phalanges écrasées & appliquées autour du poignet à l'entrée de l'accez d'une fièvre intermittente, la guérissent quelque fois à cause de leur sel volatil, qui

entre par les pores & qui dissout ou emporte par sa volatilité l'humeur qui causoit la fièvre.

PHALANGIUM.

Phalangium, est une plante dont il y a trois especes. La premiere est appellée,

- | | |
|---|---|
| <i>Phalangium non ramosum</i> , Dod. Ger. | C. Bauh. Pit. Tournefort. |
| <i>Phalangium non ramosum vulgare</i> ,
rk. Parad. | <i>Phalangium pulchrius non ramosum</i> ,
J. B. Raii hist. |
| <i>Phalangium parvo flore ramosum</i> ; | <i>Phalangites quorundam</i> , Cord. in Diosc. |

Elle pousse des feuilles longues, étroites; il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, ronde, ferme, soutenant en sa sommité des fleurs composées chacune de six feuilles disposées en étoile, de couleur blanche: quand cette fleur est passée il luy succede un fruit presque rond, divisé en trois loges qui renferment des semences anguleuses, noires. Ses racines sont fibrées.

Premiere
espece.

La seconde espece est appellée,

- | | |
|---|--|
| <i>Phalangium ramorum</i> , Dod. Ger. Park. | <i>Phalangium parvo flore ramosum</i> , C. |
| <i>Phalangites sive Phalangium herba</i> , Gef. | B. J. B. Raii. hist. P. Tournef. |

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle, ronde, lisse, se divisant vers sa sommité en plusieurs petits rameaux qui portent des fleurs très blanches & des fruits semblables à ceux de la premiere espece. Sa racine est fibrée.

Seconde
espece.

La troisieme espece est appellée,

- | | |
|--|--|
| <i>Phalangium Alpinum palustre iridis folio</i>
P. Tournef. | <i>folio iridis</i> , sive 2. Clus. |
| <i>Pseudo-Asphodelus Alpinus</i> , C. B. | <i>Pseudo-Asphodelus minor folio iridis</i> ,
Park. |
| <i>Pseudo-Asphodelus minor</i> , sive pumilio | <i>Asphodelus Lancastriae</i> , Ger. |

Elle pousse beaucoup de feuilles étroites, vertes, dures, semblables à celles de l'Iris, d'un goût un peu amer; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêle, revêtuë de quelques petites feuilles & portant en sa sommité un épi de petites fleurs à six feuilles, étoilées, pâles ou de couleur herbeuse: quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits comme aux especes precedentes. Sa racine est fibrée.

Troisieme
espece.

Toutes les especes de Phalange croissent aux lieux montagneux & aquatiques, proche des rivières & des ravines d'eaux; elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

On les estime propres contre les morsures des serpens, contre les piqueures des Phalanges, des Scorpions, pour chasser les vents, étant prises en décoction dans du vin.

Vertus.

On appelle ce genre de plante *phalangium*, à cause que les Anciens en faisoient grand cas pour guerir la piqueure de la Phalange.

Etimolo-
gie.

PHALARIS.

- | | |
|---|----------------------------------|
| <i>Phalaris</i> J. B. Ger. Dod. Raii. hist. | <i>Phalaris vulgaris</i> , Park. |
| <i>Phalaris major semine albo</i> , C. B. | |

Est une plante qui pousse trois ou quatre tiges ou tuyaux à la hauteur d'un pied & demi, nouez; ses feuilles sont semblables à celles du blé; mais plus petites; elle

N n n n iij

porte des épis courts, garnis de petites écailles blanchâtres, & soutenant des fleurs blanches à étamines courtes: après ces fleurs naissent des semences blanches, luisantes comme le Millet, mais oblongues & ayant à peu près la figure & la grandeur de la graine du lin. On cultive cette plante en Espagne & aux autres Pays chauds: son origine vient des Isles Canaries.

Vertus. Sa semence est fort aperitive & propre pour la pierre du rein & de la vessie, étant prise en poudre ou en décoction.

Etimologie. *Phalaris* à φάλαρα, *albus*, parce que la semence de cette plante est blanche.

P H A S E O L U S.

Phaseolus minor siliqua sursum rigente,
P. Tournefort.

Phaseolus erectus, Park.

Phaseolus peregrinus fructu minore albo, Ger. emac.

Phasilus, Cæs.

Phaselus, Ang. Cord.

Phaseolus vulgaris Italicus humilis siliqua minor albus cum orbita nigricante, J. B.

Phaseolus, March. Raii hist.

Similax siliqua sursum rigente, vel *phaseolus parvus Italicus*, C. B.

En François, Haricot.

Est une plante qui s'étend beaucoup au large, mais qui se soutient d'elle-même, n'ayant pas besoin de bâtons ni de perches comme les autres especes d'Haricot pour s'appuyer; ses feuilles naissent trois sur une queue, elles sont semblables à celles du Lierre, mais plus molles, veineuses: ses fleurs sont legumineuses, blanches, elles sont suivies par des gouffes longues, finissant par une pointe, vertes au commencement, blanchâtres quand elles sont meures, composées chacune de deux cosses qui renferment plusieurs semences ayant la figure d'un petit rein. On les appelle en Latin *Phaseoli*, & en François, *Feveroles* ou *Haricots*; elles sont ordinairement blanches, mais on en voit quelquefois de noires, de rouges, de marquetées: on les sème dans les champs au Printemps & quelquefois après la moisson, car c'est un legume fort usité pour la nourriture. Les Haricots contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Phaseoli.
Feveroles.

Vertus. Ils sont aperitifs, amolissants, resolutifs, on en fait de la farine qu'on employe dans les cataplasmes.

Etimologie. *Phaseolus* & *phasilus* à *phaselo*, *navis*, parce qu'on a prétendu que la semence de ce legume avoit une figure approchante de celle d'un petit navire.

P H A S I A N U S.

Phasianus, Jonston. | *Gallus sylvestris*, Galeni, | En François, Faisan.

Est un oiseau ordinairement gros comme un Coq, son bec est long d'un travers de pouce, recourbé en son extrémité; sa queue est fort longue: cet oiseau est un mets délicieux sur des tables: on le trouve proche des rivières, il vit d'avoine, de bayes, de grains & de plusieurs autres semences. Sa femelle est appelée *Fasiane* ou *Fasiande*.

Fasiane.
Fasiande.

Vertus. Il est propre pour l'épilepsie, pour les convulsions.

Sa graisse fortifie les nerfs, dissipe les douleurs des rhumatismes & résout les tumeurs, extérieurement appliquée.

Etimologie.

Phasianus à *phasi anne*, parce que cet oiseau habitoit autrefois proche d'une rivière de Colchos appelée *Phasis*.

Phellandrium est une plante dont il y a deux especes. La premiere est appellée *Phellandrium*, Dod. Lugd. P. Tournefort.

Phellandrium, vel *Cicutaria aquatica* | *quorundam*, J. B. Raii. hist.
| *Cicutaria palustris*, Lob. Ger.
| *Cicutaria Palustris tenuifolia* C. B.

Elle naît dans les marais, & elle s'éleve au dessus de l'eau à la hauteur d'environ trois pieds; sa tige est ordinairement grosse comme le pouce & quelquefois comme le poignet, canelée, nouée, vuide, se divisant en plusieurs rameaux qui s'étendent en aîles, de couleur au commencement verte, puis jaunâtre, les feuilles sont grandes, amples, découpées comme celles du Cerfeuil, d'un goût assez agréable, un peu âcre: ses fleurs naissent sur des ombelles ou parasols de médiocre grandeur, qui terminent les sommets des branches, elles sont à cinq feuilles blanches, disposées en rose: quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences jointes deux à deux, plus grosses que celles de l'Anis, presque ovales, arondies sur le dos, rayées, plates du côté opposé, noirâtre, odorantes: les racines sont fibrees. Cette plante a l'odeur & le goût de la berle: elle ne croît que dans les lieux, aquatiques.

Premiere
espece.

La seconde espece est appellée.

Phellandrium Alpinum umbellâ purpurascente. Pit. Tournefort. | *Muttellina*, J. B. Raii. hist.
| *Meum Alpinum Germanicum illis*
Meum Alpinum umbellâ purpurascente, C. Bauh. | *Muttellina distum* Park.
| *An Daucus montanus*, Clus.

Ses feuilles sont découpées menu comme celles de la Carotte; sa tige est basse, portant en son sommet une petite ombelle ou parasol garni de fleurs purpurines, & ensuite de semences pareilles à celles de la precedente espece: Sa racine est longue & assez grosse, noire, ayant l'odeur & le goût de celle du Meum, garnie de fibres en sa partie superieure, Cette plante croît sur les montagnes, comme sur les Alpes. L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel essentiel & volatil, & de l'huile.

Seconde
espece.

Elles sont aperitives, elles excitent l'urine & les mois aux femmes, elles attenuent la pierre du rein & de la vessie, elles purifient le sang. La premiere espece est bonne pour remedier au scorbut, étant prise interieurement. La racine de la seconde espece a une vertu approchante de celle du Meum, elle est sudorifique, propre pour resister au venin; pour chasser les vents, étant prise en poudre ou en decoction.

Vertus.

PHILLYREA.

Phillyrea angustifolia, J. Bauh. Raii | *Phillyrea minor*, Adv. penz.
hist. Ger. | *Cyprus*, Dod.
Phillyrea angustifolia prima; C. Bauh. |
Pit. Tournefort. | En François, *Filaria*,

Est un arbrisseau qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux, ses feuilles sont oblongues comme celles de l'Olivier, mais plus molles & plus vertes, opposées les unes aux autres le long de la tige & des branches: les fleurs naissent vers les aisselles des feuilles; chacune d'elles est suivant M. Tournefort, un godet découpé en quatre parties de couleur blanche verdâtre ou herbeuse: quand ces fleurs

font passées, il leur succede des bayes rondes, grosses comme celle du Mirte, noires quand elles sont meures, disposées en petites grapes, d'un goût doux accompagné de quelque amertume: on trouve dans chacune de ces bayes un petit noyau rond, dur. On cultive cet arbrisseau dans les jardins, il contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles & ses bayes sont astringentes & rafraîchissantes, propres pour les ulceres de la bouche, pour les inflammations de la gorge.
Ses fleurs pilées avec du vinaigre & appliquées sur le front, apaisent la douleur de tête.

P H L O M I S.

Phlomis fruticosa salvia folio, flore luteo, P. Tournef.

Verbascum sylvestre, Matth. Ger.

Verbascum sylvestre alterum, Dod.

Verbascum salvi folium fruticosum, luteo flore, Lob.

Verbascum latis salvia foliis, C. B.

Salvia fruticosa lutea latifolia sive Verbascum sylvestre quartum, Math. Park.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges quarrées, ligneuses, rameuses, revêtues d'un coton blanc, ses feuilles sont faites comme celles de la Sauge, mais plus grandes, velues, blanches: Ses fleurs naissent en gueules, jaunes, verticillées & placées principalement aux sommités des branches; chacune de ses fleurs est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, dont la supérieure est une espece de casque qui tombe sur la lèvre inférieure, laquelle est divisée en trois parties abatues en rabat: après que cette fleur est passée il lui succede quatre semences oblongues, contenues dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; sa racine est longue, ligneuse & entourée de fibres. Cette plante croît aux lieux secs & pierreux, au Languedoc & aux autres pays chauds, elle rend une odeur assez forte & qui n'est point désagréable; elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est détersive, dessiccative, astringente, adoucissante, propre pour la brûlure, pour les hémorroïdes, pour le flux de sang.

Etimologie.

Phlomis à φλυον υρο, parce que les Païsans brûlent ou brûloient autrefois les tiges seches de cette plante pour s'éclairer, & ils en mettoient dans les lampes pour servir de mèche.

P H O C A

Phoca, 1 Vitulus marinus, 1 En François, Veau marin.

Vitulus marinus, Veau marin.

Est un animal amphibie; mais parce qu'il se tient le plus souvent dans la mer & qu'il ne peut pas demeurer bien long-temps sur la terre, on l'a mis au rang de poissons: il est grand comme un veau ordinaire, & il lui ressemble en plusieurs choses; il a quatre pieds; il est couvert d'un cuir dur & solide, garni de poils noirs & cendrés; ses os sont cartilagineux; sa chair est grasse, mollassè, spongieuse, sa tête est petite & courte à proportion de son corps, ses narinnes sont faites comme celles du veau terrestre, l'ouverture de sa gueule est médiocre, ses dents sont crenelées, ses yeux sont resplendissans, de plusieurs couleurs, sa langue est fourchuë par le bout, sa voix approche du cri d'un enfant, il n'a point d'oreilles apparentes, son cou est long, il l'étend & le retire: il vit de poissons, d'herbe & de chair. On le trouve dans les Indes, il ne s'éloigne guere de la mer; quand il en sort, il marche sur les rivages pour y chercher à manger: on ne peut pas le prendre dans les rets, car il ronge; & s'il voit quelqu'un étant sur la terre, il s'élance avec une grande

DES DROGUES SIMPLES. PH 657

si grande impetuosité dans la mer qu'il est impossible de l'attraper ; mais on le prend pendant qu'il est endormi au Soleil sur le sable ou sur les rochers , car il dort d'un profond sommeil : il n'est guere bon à manger.

On pretend que les nageoites , principalement celles du côté droit , étant appliquées sur la tête excitent le sommeil. Vertus.

Sa graisse est émolliente & estimée propre pour provoquer les mois aux femmes , pour abattre les vapeurs , si l'on en frotte la region de la matrice. Graisse. Peau dont on fait des

On fait avec la peau des souliers qu'on croit être bons pour preserver de la goutte. souliers pour la

Phoca à 40 , loquet , parce que ce poisson semble parler en mugissant. Goutte. Etimologie.

PHOCÆNA.

phocæna , est une espece de Dauphin , ou un grand poisson plus gros de corps & plus court que le Dauphin ordinaire.

Sa graisse est resolutive & nerveale. Vertus.

PHOENICOPTERUS.

phœnicopterus , est un oiseau aquatique gros comme un Heron , de couleur cendrée ; son bec est un peu recourbé , son cou est fort long ; il va dans les étangs & dans la mer , il se nourrit de petits poissons , de coquillage ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est aperitif & propre pour l'épilepsie.

Sa graisse est resolutive & nerveale. Vertus.

PHOENICURUS.

Phœnicurus , *Rybecula* , | *Ruicilla* , | *Erithacus* , | Est un oiseau gros comme un Coucou , il a la queue rouge , il vole ordinairement seul , il change de couleur l'hiver ; & alors on le nomme *Erithacus* ; il mange des mouches , des fourmis , des araignées ; il fait son nid sur les arbres & dans les fentes des murailles les plus élevées : il chante au Printemps. Il contient beaucoup de sel volatil. Erithacus.

Il est propre pour l'épilepsie étant mangé , ou pris en bouillon.

Sa graisse est resolutive & anodine. Vertus.

phœnicurus à 40 , *rubcr* , parce que cet oiseau porte une queue rouge. Etimologie.

Erithacus , ab *ἔριθος* , *rubedo*.

PHOENIX.

phœnix , Dod.

phœnix lolio similis , J. B.

Gramen loliaceum angustiore folio & spica , C. B. Raii hist. Pic. Tournef.

Lolium rubrum , Ger.

Lolium rubrum , sive *phœnix* , Park.

Lolium murinum , Cast.

En François , *Yvraye de rat* , ou *Yvraye sauvage*.

Est une espece de Gramen , ou une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux à la hauteur de deux pieds , grêles , ronds , ayant peu de nœuds , & portant chacun deux ou trois ou quatre feuilles longues , étroites , canelées , grasses , de couleur verte obscure. Ces tiges sont terminées en leurs sommitez par des épis semblables à ceux de l'Yvraye , mais plus courts , plus grêles , garnis de fleurs à étamines rouges ou blanches. Quand ces fleurs sont passées , il leur succede de petits grains oblongs , rouges ; ses racines sont nouées & garnies de fibres. Cette plante croît

○○○○

dans les champs, le long des chemins, & sur les toits des bâtimens : elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est déterfivè & astringente, elle arrête le cours de ventre, les hemorrhagies, le flux d'urine, étant prise en décoction.

Etimologies. *Phenix*, *φαινιξ* est un mot grec qui signifie rouge. On a donné ce nom à l'Yvraye de rat, à cause que sa semence est rouge.

Lolium murinum, parce que cette plante est semblable à l'Yvraye, & que les rats en mangent.

P H O L A S.

* *Pholas*, est un petit poisson à coquille qui a la figure, & la grosseur d'un Mousse ordinaire, mais sa coquille est un peu moins lisse, de couleur rousse, où il se rencontre quelquefois des taches rouges ou noires; il naît dans la substance même de certaines roches vers le fond de la mer, & souvent même plus haut : *Pholas nidulatur in saxis*, dit Aristote, on en trouve en Provence, il vit d'eau de mer; il est bon à manger.

Vertus. Sa coquille est aperitive, propre pour la pierre, étant broyée & prise interieurement.

P H O X I N U S S Q U A M O S U S.

Rosiere, *Phoxinus*, Rondelet, en François, *Rosiere* ou *Rose*, est un petit poisson d'eau douce, long de demi pied, large, couvert d'écaillés jaunes & bleues : sa queue est rouge comme une Rose, d'où viennent ses noms François; sa tête est grosse; ses yeux sont grands, sa chair est bonne à manger : mais elle a une petite amertume.

Vertus. Il est aperitif.

P H Y C I S.

Phycis, | *Phycida*, | *Fuca*, | Est un poisson de mer qui ressemble à la perche marine, son museau est long & pointu, sa tête est grosse, ses dents sont grandes, son corps est couvert d'écaillés. Il y en a de plusieurs especes & de plusieurs couleurs; on le trouve sur le rivage entre l'alga, la mousse & la bouë dont il se nourrit & où il fait ses petits; il est bon à manger & de facile digestion.

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

P H Y L L O N.

Phyllon, est une espece de Mercuriale, ou une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Phyllon testiculatum, C. B.

Phyllon Marificum, Park.

Phyllon arrhegonon sive Marificum,
Ger.

Phyllon arrhenogonon folio incano Monf-
peffulanum, J. B. Raii. hist.

Mercurialis fruticosa incana testiculata,
Pic. Tournefort.

Premiere
espece.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ligneuses, toutes couvertes d'un coton blanc, rameuses, portant des feuilles oblongues, arondies, assez épaisses, nerveuses, molles, lanugineuses, blanches; ses fleurs sont à plusieurs étamines, pâles, soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles; elles ne sont ordinairement suivies d'aucunes semences; ses fruits naissent sur des pieds particuliers qui ne fleurissent pas. Chacun de ces fruits est à deux capsules velues qui representent

de petits testicules, & qui renferment chacune la semence presque ronde, un peu plus grosse que celle du Pavot, de couleur bleuë, d'un goût brûlant; la racine est menuë, ligneuse, garnie de quelques fibres.

La seconde espece est appellée,

<i>Phyllon spicatum</i> , C. B.		<i>Phyllon theligonum sive foeminifcum</i> ,
<i>Phyllon theligonum</i> , Dod.		Ger.
<i>Phyllon theligonum folio incano</i> Monf- <i>peffularum</i> , J. B. Raii hist.		<i>Mercurialis fruticosa incana spicata</i> ,
<i>Phyllon foeminifcum</i> , Cluf. Park.		P. Tournefort.

Elle differe de la precedente, en ce que ses feuilles naissent en épis, & en ce qu'elle ne porte aucuns fruits. Seconde
espece.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux & pierreux, en Languedoc & aux autres pays chauds: elles contiennent beaucoup d'huile, & du sel essentiel.

Elles sont émollientes, détersives, elles lâchent le ventre.

Vertus.
Etimolo-
gics.

Phyllon, φύλλον est un mot grec qui signifie feuille: on a sans doute donné ce nom à ce genre de plante, comme pour dire, feuille par excellence.

Archenogonon, ab ἀρσενικός masculinum, & γένος genus, comme qui diroit de genre mâle.

Theligonum à θήλη femina, & γένος genus, comme qui diroit, de genre femelle.

P H Y T E U M A.

<i>Phyteuma</i> , J. B.		<i>Reseda affinis Phyteuma</i> , C. B.
<i>Phyteuma Monspelienfium</i> , Lob. Icon.		<i>Reseda minor vulgaris</i> , Pit. Tournef.

Est une espece de Reseda ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, divisées en plusieurs branches, les unes droites, les autres courbées: ses feuilles sont oblongues, obtuses par l'extrémité, ayant environ quatre pouces de longueur, molles, souvent découpées vers le haut de la plante, mais entieres au bas; ses fleurs naissent en bonne quantité le long des rameaux, elles sont à plusieurs feuilles irrégulieres, verdâtres avec des étamines blanches; quand elles sont tombées, il s'éleve de leur calice un pistile qui devient une capsule membraneuse, longue d'un demi pouce cylindrique, canelée & relevée de trois coings, percée en haut de plusieurs petits trous: elle renferme beaucoup de semences presque rondes, noires; la racine est unique, assez grosse, ligneuse, blanche, ne jettant que peu ou point de fibres autour d'elle: cette plante croît vers Montpellier aux mois d'Avril, de May & de Septembre.

Sa racine est détersive, aperitive, resolutive.

Phyteuma, nom Grec à φύτειον planto, je plante, ce nom signifie une Plante.

Vertus.
Etimolo-
gics.

P H Y T O L A C C A.

<i>Phytolacca Americana majori fructu</i> ,		<i>Solanum magnum virginianum ru-</i>
Pit. Tournefort.		<i>brum</i> , Park.
<i>Solanum racemosum indicum</i> , H. R.		

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, grosse, ronde, ferme, rougeâtre, divisée en plusieurs rameaux; ses feuilles sont placées sans ordre, amples, veneuses, douces au toucher, de couleur verte-pâle, & quelquefois

O o o o ij

rougeâtre, presque semblables en figure à celle du solanum, il naît au haut de la tige des pedicules qui soutiennent des petites fleurs disposées en grappe, chaque fleur est en rose composée de plusieurs feuilles, rangées en rond, de couleur rouge pâle, il s'éleve de leur milieu un pistile qui se convertit en une baie presque ronde, molle, laquelle en meurissant prend une couleur rouge brune, & renferme quatre semences presque rondes, noires, disposées en rond; sa racine est longue d'un pied, grosse comme la jambe d'un homme, blanche, vivace, durant plusieurs années; cette plante a été apportée de la Virginie, on en cultive dans quelques jardins en France, mais elle ne résiste pas toujours à la rigueur du froid de notre climat.

Usages.

Quoyque le *Phytolacca*, ait été estimé par la plupart des Botanistes, une espèce de *Solanum*, il ne tient guere des qualitez de ce genre de plante, car il n'est presque pas Narcotique; on tire de ses bayes un suc de couleur purpurine tirant sur le violet, approchant un peu du carmin, & bon pour la teinture.

Il y a une autre espèce de *Phytolacca* qui ne differe de la première qu'en ce que ses bayes sont plus petites.

Etimologie.

Phytolacca à φυτόι, planta, & lacca, laque, comme si l'on disoit, plante de laquelle on tire une couleur qui approche de celle de la laque.

P I C A.

Pica, en François, *Pie*, est un oiseau ordinairement grand comme un Pigeon blanc & noir: son bec est gros, long, pointu, fort robuste, noir, sa langue est large, ses plumes sont noires & blanches, sa queue est longue, il est vorace, il se nourrit de chair, de fromage, de fruits, on l'apprivoise & on lui apprend à parler aussi distinctement qu'au Perroquet; il est d'un temperament fort chaud & vif, il se défend à toute outrance avec son bec quand on veut le prendre, ce qui en rend la chasse divertissante; son inclination naturelle est de dérober & de cacher; il aime surtout à prendre l'argent, l'or, les bagues, les perles, & les autres matieres luisantes: il les porte dans les fentes des murailles, dans la terre, sur les toits des maisons; & quand il a posé sa proie dans quelque trou, il l'enfoncé avec son bec, & il la couvre du premier petit morceau de bois ou de pierre qu'il rencontre, l'enchassant à force, & le coignant dans le trou, comme pour empêcher qu'on ne trouve ce qu'il a caché: quelques-uns l'ont appelé *Monedula*, à cause qu'il se jette sur les pieces de monnoye, & les emporte avec son bec.

Monedula. Etimologie.

Il y a de plusieurs espèces de *Pie*; on ne s'en sert guere dans les alimens, parce que leur chair est dure & coriace; elle rend pourtant un bon suc dans les bouillons, elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle est propre pour l'épilepsie, pour la manie, pour la mélancolie hypocondriaque, pour les douleurs des articles, pour les maladies des yeux, étant prise en bouillon, & appliquée extérieurement.

Pica, maladie.

¶ Le nom *Pica*, n'est pas particulier à la *Pie*, il lui est commun avec une maladie qui arrive souvent aux filles & aux femmes, c'est un appetit depravé qui les excite à manger en cachette des choses incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obstructions fortes, des pâles couleurs & divers autres maux; ces choses sont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craye, de la cire, du poivre.

Pica glandana, Aldrov.*Pica glandaria*, Jonston, Icon.En François, *Pie Agasse*,*Pie Griefche*, 1 *Jaquette Dame*.* Est une espèce de *Pie* sauvage de couleur cendrée que plusieurs croient être*Pica graca*, celle qu'on appelloit autrefois, *Pica graca*.

Elle a les mêmes qualitez que la Pie commune.

Pigrièche vient de *Pica greca*, & ce nom a donné par corruption celui de Pigrièche qu'on adapte aux femmes causeuses, babillardes, revefches, criardes & de mauvaife humeur.

P I C U S M A R T I S

Picus martis, en François, *pivert* ou *pieumart*, ou *pic*, est un petit oiseau qui a été autrefois consacré au Dieu Mars: son bec est droit, roide, dur, rond, sa langue est grêle, osseuse, paroissant longue de trois ou quatre lignes, mais il la tire dehors bien plus longue pour attraper des fourmis, parce que l'os hyoïde à qui elle est attachée la suit, & sort aussi hors du bec à la longueur de quatre pouces; ses jambes sont courtes & robustes, ses pieds garnis d'ongles forts & pointus, sa queue est droite & dure; il fait son nid dans les creux des arbres si artistement, qu'un Geomettre auroit peine à observer mieux les proportions; il grimpe aux arbres comme les chats, penetrant leur écorce avec ses ongles & avec son bec; il se nourrit de vers, de mouches, de fourmis: il y en a de plusieurs especes; il habite ordinairement les pays chauds.

Pivert,
Pieumart,
Pic.

On l'estime propre pour les maladies des yeux, il aiguise la veuë, étant mangé ou pris en bouillon, on l'applique aussi sur les yeux, & l'on y fait entrer de son sang.

Vertus.

P I L A M A R I N A.

pila marina, l'*Sphæra marina*. *Globulus marinus*, l' En François *pelotte de mer*.

Est une espece d'Alcyonium, ou une bale ronde ou spherique qu'on trouve sur les rivages de la mer parmi l'alga, elle est ordinairement grosse comme le poing, quelquefois plus grosse, quelquefois plus petite, lanugineuse, de couleur obscure; elle est formée par un amas de poils, de paillettes & d'autres impuretez de la mer, qui se sont amassées & liées ensemble par le moyen de quelque liqueur glutineuse.

On pretend qu'elle soit propre pour tuer les vers & pour conserver les cheveux, étant appliquée exterieurement.

Vertus.

P I L O R I S.

piloris, en François, *Rats musquez*, sont des rats de la Martinique qui sentent fortement le musc, ils ont la figure de nos rats, mais ils sont quatre ou cinq fois aussi gros, leur dos est noir & leur ventre blanc; ils habitent les caves & les autres lieux cachez; les habitans du pays les mangent: on nous apporte leurs roignons secs, lesquels on appelle *Roignons de Musc*; on ne s'en sert point dans la Medecine, mais ils pourroient être bons pour exciter la semence.

Rats musquez.
Roignons de Musc.
Vertus.

P I L O S E L L A.

Pilosella major, Fuch. Dod.

pilosella repens, Ger.

pilosella majori flore sive vulgaris repens, J. B. Raii hist.

pilosella major repens hirsuta, C.

Bauh Pit. Tournef.

pilosella minor vulgaris repens, Park.

Auricula muris, Brunf. Raii hist.

En François, *piloselle*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges grêles, sarmenteuses, velues, rampantes à terre & y prenant racine; ses feuilles sont oblongues, arondies par le bout, ayant

O o o iij

la figure des oreilles du rat, velues, vertes en dessus, veineuses, blanches & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent: les fleurs sont semblables à celles de l'Hieracium, mais plus petites, jaunes, soutenues chacune sur un pedicule délié & velu; elles sont suivies par des semences noires, garnies d'aigretes: sa racine est longue comme le doigt, menue, entourée de fibres. Cette plante croît aux lieux montagneux, dans les champs; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est détersive, astringente, vulnèraire, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, pour les hernies, on s'en sert exterieurement & interieurement en décoction.

Etimologies. *Pilosela quasi pilosa herbula*, comme qui diroit, petite herbe garnie de poils.

Auricula muris, parce que les feuilles de cette plante approchent en figure des oreilles du rat.

P I M P I N E L L A.

Pimpinella vulgaris sive minor, Park.

Pimpinella hortensis, Ger.

Pimpinella sanguisorba minor hirsuta,

C. Bauh. Pit. Tournefort.

Sanguisorba minor, J. B.

En François, *Pimprenelle*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, anguleuses, rameuses; ses feuilles sont oblongues ou presque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre, velue: ses tiges soutiennent en leurs sommets des têtes rondes, garnies de petites fleurs formées en rosettes à quatre quartiers, de couleur purpurine & ayant en leur milieu une touffe d'étamines: quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits à quatre angles, de couleur cendrée, où l'on trouve quelques semences menues: cette plante a une odeur & un goût fort agreable; sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'on trouve quelquefois certains grains rouges qu'on appelle cochenille sylvestre, & qui servent aux Teinturiers. La Pimprenelle croît sur les montagnes, dans les prez, dans les pâturages; on la cultive dans les jardins potagers, car elle est fort en usage dans les cuisines: elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est desiccative, rafraichissante, détersive, vulnèraire, propre pour la Phthisie, pour les fluxions de poitrine, pour arrêter les hemorragies, étant prise en décoction ou appliquée exterieurement.

Etimologies. *Pimpinella quasi bipinella*, à cause que les feuilles de cette plante sont rangées deux à deux le long d'une côte comme celle du Pin.

Sanguisorba, parce qu'elle arrête le sang.

P I N G U I C U L A.

pinguicula, Gesn. J. B. Pit. Tournefort. Raii hist.

Sanicula montana flore calcari donata, C. Bauh.

pinguicula, sive *Sanicula Eboracensis*, Ger. Park.

En François, *Grassette*.

Est une petite plante qui pousse six ou sept feuilles & quelquefois davantage, couchées sur la terre, oblongues, obtuses en leur extrémité, grassieuses, polies, nettes, d'un verd pâle: il s'éleve d'entr'elles des pedicules hauts comme la main, qui soutiennent chacun en son sommet une fleur violette ou pupurine, ou blanche, semblable à celle de la violette, mais d'une seule piece coupée en deux lèvres & terminée dans son fond par un long éperon: quand cette fleur est passée, il naît en

sa place une coque envelopée d'un calice par le bas ; cette coque s'ouvre d'elle-même & laisse paroître un bouton qui contient des semences menues, presque rondes : sa racine consiste en quelques fibres blanches, assez grosses. Cette plante croît sans culture dans les prez & aux autres lieux humides, sur les montagnes où il y a de la neige ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel essentiel.

Elle est vulnérable, elle déterge & consolide les playes, étant écrasée, mêlée avec du beurre frais & appliquée sur le mal.

Pinguila à pingue, gras, parce que les feuilles de cette plante semblent grasses au toucher.

P I N I P I N I C H I.

Pinipinichi Monardi, Cast. Lugd. Frag. est un petit arbre des Indes, qui a la figure d'un Pommier ; il jette par les incisions qu'on lui fait, un suc blanc ou lacteux, visqueux.

Ce suc purge violemment par le ventre la bile & les serositez : la dose en est trois ou quatre gouttes dans du vin. Si pendant son operation, on boit du bouillon ou quelque autre liqueur, son action est d'abord arrêtée ; il faut s'abstenir de dormir dans le tems qu'il agit.

Vertus.
Dose.

P I N N A.

Pinna, *Pinna marina* en François *Pinne marine*, est un coquillage de mer fait en cône, se séparant en deux parties, rudes en dehors, & de couleur obscure, mais polies en dedans, vertes & resplendissantes : il s'en rencontre quelques-unes qui ont jusqu'à deux pieds de longueur, & environ demi-pied de large vers le milieu. Ce coquillage se trouve vers le rivage, dans les boues ou dans le sable. Il y en a de plusieurs especes, il renferme un petit poisson qui est bon à manger, & dans lequel on trouve quelquefois de perles fort grosses, barroques, opaques, de couleur rougeâtre ou brune. Les Venitiens appellent ce coquillage *Astura*, & les Néapolitains, *Perna*. On en trouve aussi en Provence.

* Il sort de la partie supérieure de cette coquille qui se termine comme en pointe grossiere & très-obtuse, une maniere de cordon, ou un flocon de soye rougeâtre ou brune, évasé, que quelques naturalistes appellent peut-être improprement *Byssus* : le cordon luy sert à s'attacher quelquefois aux rochers ; on separe cette soye, & on la file pour en faire des bas & autres vêtemens.

Le poisson excite l'urine à ceux qui en mangent. La coquille étant broyée & prise en poudre, est aperitive par les urines, & astringente par le ventre.

Astura,
Perna.
Vertus.

P I N U S seu P E U C E.

Pinus, en François, *Pin*, est un arbre dont il y a quatre especes : une cultivée, & les autres sauvages.

Le Pin cultivé est appelé,

<i>Pinus</i> , Dodon.		<i>Pinus officulis duris, foliis longis</i> , J. B.
<i>Pinus sativa</i> , C. Bauh. Raii hist.		<i>Pinus sativa sive domestica</i> , Ger.
Pit. Tournefort.		<i>Pinus urbana sive domestica</i> , Parx.

Son tronc est grand, élevé, droit, gros, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rude & rougeâtre. Son bois est ferme, robuste, jaunâtre, odorant : ses rameaux sont disposés en roue, ses feuilles naissent deux à deux, longues, menues comme de grosses fibres, dures, toujours vertes, pointues & piquantes par le

P remiere
espece.
Pin culti-
vé.

bout d'en haut, envelopées par le bas d'une graine membraneuse. Ses chatons sont à plusieurs sommets ou bourses membranées, qui en s'ouvrant laissent voir deux loges remplies d'une poussière menue: ces chatons ne laissent aucun fruit après eux, les fruits naissent sur les mêmes pieds qui portent les chatons, & ils commencent par un embryon qui devient dans la suite une grosse pomme écaillée, presque ronde, ou pyramidale, de couleur rougeâtre: les écailles qui la composent sont dures, ligneuses, plus épaisses ordinairement à la pointe qu'à la base, creusées dans leur longueur de deux fosses, dans chacune desquelles est couchée une coque osseuse, oblongue, envelopée ou bordée d'une pedicule mince, legere, rougeâtre. On appelle en Latin ces coques, *Strobili*, *sem pinei*, *sem Nyces pinea*, *sem Coccali*, en François *Pignons* ou *pignolas*: elles renferment chacune une amande oblongue, à demi ronde, blanche, douce au goût, tendre. On cultive cet arbre dans les jardins, principalement aux pays chauds.

Strobili,
Pinei, nucis
pineae.
Coccali.
Pignons.
Pignolas.

La seconde espece est appelée,

Pinus sylvestris, C. B. Raii hist. | *Pinus sylvestris vulgaris Genevensis*,
Pinus sylvestris Mugo, Ger. Ico. | J. Bauh. Pit. Tournefort.
Pinaster, Brunf.

Seconde
espece.
Pin sauva-
ge.

Ce pin sauvage croît ordinairement moins haut que le cultivé, mais quelquefois il atteint à la même hauteur & à la même grosseur; son tronc est le plus souvent droit, quelquefois tortu; ses feuilles sont longues, menues: ses fruits sont plus petits que ceux du Pin cultivé, résineux, & tombant facilement quand ils sont meurs. Cet arbre croît aux lieux montagneux & pierreux.

La troisième espece est appelée,

Pinus sylvestris Mugo, Matth. | *Pinus tibulus sen tubulus*, Plin.
Pinus sylvestris Mugo, sive Crein, J. | *Pinaster Conis erectis*, C. Bauhin,
B. Pit. Tournefort. | Raii hist.
Pinaster Austriacus, Ger. Emac. | *Pinaster pumilis montanus*,

Troisième
espece.
Pin sauva-
ge.

Ce Pin sauvage ne surpasse pas la hauteur d'un homme; il se divise dès sa racine en plusieurs rameaux gros, mais flexibles & pliants, s'étendant au large, couverts d'une écorce épaisse & rude: ses feuilles sont semblables & disposées comme celles du Pin cultivé, mais plus courtes, plus grosses, plus charnues, moins pointues en leur extrémité, & plus vertes; ses fruits ne sont pas plus gros que ceux du Larix ou du Cyprés, mais ils sont écaillés, formez en poire comme les autres pommes de Pin, & relevez la pointe en haut: la racine est grosse, ligneuse. Cette plante croît aux lieux montagneux & pierreux, comme sur les Alpes entre les rochers.

La quatrième espece est appelée,

Pinus sylvestris maritima, *Conis firmi-* | Pit. Tournefort.
ter ramis adhaerentibus, J. B. Raii hist. | *Pinus sylvestris altera maritima*, Lob.

quatrième
espece.
Pin sauva-
ge.

C'est un petit arbre dont le bois est blanc, fort odorant & résineux: ses feuilles sont semblables à celles des autres Pins; ses fruits sont oppozés comme par paires, & formez comme ceux du Pin cultivé, mais beaucoup plus petits, attachez fortement à leur branche par des pedicules ligneux. Cette plante naît aux lieux montagneux vers la mer.

Tous les Pins qui croissent aux pays chauds, rendent beaucoup de résine par les incisions

incisions qu'on fait à leur écorce ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

L'écorce & les feuilles du Pin sont astringentes & desiccatives.

On nous envoie les Pignons, de Catalogne, du Languedoc, de la Provence.

Pour les retirer des pommes de Pin, on chauffe ces pommes dans des fours, elles s'ouvrent, & l'on en separe les coques, lesquelles on casse afin d'en avoir les amandes.

On doit les choisir recentes, assez grosses, nettes, blanches, tendres, d'un bon goût doux ; elles contiennent beaucoup d'huile, peu de sel.

Les Pignons sont pectoraux, restaurans, ils adoucisent l'acrimonie des humeurs, ils excitent l'urine & la semence ; ils mondifient les ulceres du rein, ils resolvent, ils meurissent, ils amolissent, on s'en sert interieurement & exterieurement.

On en peut tirer une huile par expression, comme on tire celle des amandes, après les avoir bien pilées, dans un mortier de marbre. Cette huile est pectorale & adoucisante à peu près comme l'huile d'amande douce.

La pâte qui reste après l'expression des Pignons, sert à nettoyer les mains.

Les Confisseurs couvrent les Pignons de sucre, après les avoir laissez quelque tems enveloppez dans du son chaud pour les dégraisser. *Peuce à πύκνoν, Pinus, Pin.*

Vertus,

Moyen de
separer les
Pignons de
Pommes
de Pin.
Choix de
Pignons.

Vertus.

Huile de
Pignons.
Pâte de
Pignons
pour net-
toyer les
mains.
Pignons
sucez.
Etimolo-
gie.

P I P E R.

Piper, en François, *Poivre*, est un petit fruit dont il y a plusieurs especes. Je parlerai ici du poivre noir, qui est le plus commun, & je traiterai des autres especes de poivre en leur rang.

*Piper ni-
grum.*

Le Poivre noir appelé par quelques-uns *Melanopiper*, est le fruit d'une plante rampante, sarmenteuse comme le Lierre, s'attachant aux arbres voisins, ou à des échaldas qu'on approche d'elle quand on la cultive ; ses feuilles sont grandes, larges, fibreuses. Les grains de poivre croissent sans queue, attachez immédiatement contre un long nerf ; & entassez plusieurs ensemble en grappe ; leur couleur est verte au commencement, mais en meurissant elle devient noire, on les cueille quand ils sont meurs, & on les fait secher, ils diminuent alors en grosseur, & ils se rident comme nous les voyons. Cette plante croît aux Indes, en Java, en Malaca, en Sumatra : les habitans du pays en font deux differences, une qu'ils appellent mâle, & l'autre femelle ; mais les grains de l'une & de l'autre sont tout-à-fait semblables.

Poivre
noir.
*Melanopi-
per.*

On doit choisir le poivre noir bien nourri, net, compacte, assez pesant, fort acre au goût. Il contient beaucoup de sels volatil & fixe, médiocrement de l'huile.

Choix.

Il est incisif, attenuant, resolutif, aperitif, il resiste à la malignité des humeurs, il provoque la semence, il chasse les vents, il excite l'éternuement, on en applique sur la luette quand elle est relâchée par quelque humeur qui a tombé dessus ; il resout l'humeur en la desséchant, & il raffermis les fibres relâchées.

Vertus.

Piper à πίπερ, quod à πίπυρ, costus, parce que le poivre a été fortement cuit ou desséché par les rayons du Soleil.

Etimolo-
gies.

Melanopiper, à μέλαν, *nigrum*, & *piper*, comme qui diroit, *poivre noir*.

P I P E R A L B U M.

Piper album, | *Leucopiper*, | En François, *poivre blanc*.

Est un petit fruit rond, un peu plus gros que le poivre noir, uni, poli, de couleur cendrée ou blanchâtre, ayant le goût du poivre noir, mais moins fort & moins piquant. On n'est pas encore bien d'accord sur son origine : les Anciens ont cru qu'il naissoit à une plante semblable à celle qui porte le poivre noir, & que la diffe-

Opinion
des Anciens
sur l'origi-
ne du Poi-
vre blanc.

P p p p

rence de ces plantes ne consistoit qu'en la couleur de leurs fruits, de même que nous voyons les vignes n'être différentes les unes des autres, que parce qu'elles portent l'une du raisin rouge ou noir, l'autre du raisin blanc.

Mais la plûpart des Modernes prétendent que le Poivre blanc n'est autre chose que du Poivre noir, duquel on a séparé la première écorce après l'avoir mis tremper quelque temps dans de l'eau marine; ils expliquent aisément par-là, pourquoy le Poivre blanc est plus gros que le Poivre noir, parce que l'eau marine dans laquelle il a trempé l'a gonflé: pourquoy il n'est point ridé comme l'autre; parce que la première écorce noire, qui seule pouvoit se rider en séchant, en a été enlevée: pourquoy il est gris-blanc; parce que le Poivre noir étant privé de cette première écorce noire est de la même couleur: pourquoy il est plus doux ou moins piquant que le Poivre noir: c'est qu'il a perdu une partie de son sel le plus âcre dans l'eau marine.

Ce qui m'a confirmé dans le sentiment des Modernes à cet égard, c'est qu'en fouillant dans des bales de Poivre blanc chez les Droguites, j'ay souvent apperçû des grains de Poivre blanc dont la première écorce n'avoit point été entièrement séparée, en sorte que le morceau qui en avoit été laissé comme par mégarde, étoit noir & ridé comme l'écorce du Poivre noir, au contraire le reste du grain étoit fort semblable au Poivre blanc: cette circonstance m'avoit paru une preuve convainquante ou plutôt une démonstration.

Opinion
de Pomet
touchant
l'origine
du Poivre
blanc.

Mais M. Pomet en son Histoire des Drogues rejette cette opinion, qu'il dit être venue à l'occasion de la rareté du Poivre blanc: il assure donc que le Poivre blanc est naturel, il décrit la plante qui le porte, & il en a fait graver une figure: Cette plante, dit-il, est rampante, & comme elle ne peut pas se soutenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent aux pieds des Areca & des Cocos, ou de quelques autres arbres; ses feuilles sont tout-à-fait semblables à celles de nos Groseilliers: ses fruits sont les grains du Poivre blanc disposés en petites grappes, ronds, verts au commencement, & qui étant meurs prennent une couleur grisâtre. Il rapporte pour prouver qu'il y a du Poivre blanc naturel, que M. de Flacourt Gouverneur de l'Isle de Madagascar, a mis dans son Livre en termes exprès *Lalè vitsic*, c'est le vrai Poivre blanc qui vient sur une plante rampante, dont la tige & les feuilles sentent tout-à-fait le Poivre: il y en a une si grande quantité en ce pays, que sans la guerre, & s'il y eut eu un bon établissement des François, l'on eût pu tous les ans, avec le temps, en charger un grand navire, car les bois en sont remplis; c'est la pâture des Tourterelles & des Ramiers: il est meur aux mois d'Aoust, de Septembre & d'Octobre.

Dans ces oppositions de sentimens touchant l'origine du Poivre blanc, le parti le plus raisonnable qu'on puisse prendre est de suspendre son jugement jusqu'à ce qu'on soit éclairci plus à fond de la vérité; & peut-être chacun aura-t'il raison, car il se peut fort bien faire qu'à cause de la rareté & de la difficulté d'avoir du Poivre blanc naturel, on se sera appliqué à le contrefaire en mettant tremper du Poivre noir qui est beaucoup plus commun, dans de l'eau, & le mondant de son écorce noire: Quoy qu'il en soit, on doit choisir le Poivre blanc gros, bien nourri, pesant, net, ayant la figure extérieure d'un grain de Coriandre, mais étant plus gros, & beaucoup plus dur, environné de petits rayons en forme de côtes: il nous est envoyé par les Hollandois; il contient beaucoup de sel volatil, mais en moindre quantité que le poivre noir, médiocrement de l'huile.

Vertus.
Etimolo-
gie.

Le Poivre blanc a les qualitez du Poivre noir, mais moins fortes.
Leucopiper à *λευκόν* album, & *piper*, comme qui diroit, *Poivre blanc*.

Ce que les Epiciers appellent fines épices est suivant M. Pomet un mélange de Poivre noir, de Gérofle, de Muscade, de Gingembre, d'Anis verd & de Coriandre en une proportion convenable. Fines épices.

Prenez par exemple du Gingembre sec & nouveau douze livres & demie, du Poivre noir cinq livres, du Gérofle & de la Muscade de chacun une livre & demie, des semences d'Anis verd & de Coriandre de chacun douze onces, pesez toutes ces drogues poids de Marchands, mêlez les & les pulverisez assez subtilement, puis les gardez dans une boîte bien bouchée. Ces fines épices ne sont employées que pour les ragoûts; mais on pourroit aussi leur donner un usage dans la Medecine, comme pour chasser les vents, pour fortifier le cerveau, pour atténuer les humeurs visqueuses & trop phlegmatiques, pour faire éternuer. Usages. Vertus.

P I P E R L O N G U M.

Piper longum, | *Macropiper*, | En François, *Poivre long*.

Est un fruit long & gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de plusieurs petits grains bien arrangez & joints les uns aux autres si étroitement qu'ils ne font qu'un même corps, de couleur grise tirant tant soit peu sur le rouge en dehors & noirâtre en dedans; chacun de ces grains contient une petite amande qui se réduit souvent par la sécheresse en une poudre blanche, d'un goût âcre & piquant; ce fruit naît attaché par une longue queue à une plante semblable à celle du Poivre noir, excepté qu'elle est plus basse, qu'elle rampe moins haut; que ses feuilles sont plus minces, plus vertes & qu'elles ont la queue moins longue. Cette plante croît abondamment en Bengala aux Indes.

On doit choisir le Poivre long, recent, bien nourri, assez gros, compacte, pesant, il a le goût du Poivre noir, mais moins âcre il contient beaucoup de sel volatil & de l'huile. Choix.

Il est aperitif, carminatif, propre pour résister au venin, pour exciter la semence.

Macropiper, ex *maxis*, *longus*, & *piper*, poivre, comme qui diroit *Poivre long*.

Nicolas Monard dans son Histoire des Medicamens simples de l'Amérique, dit qu'entre la côte de la terre ferme où est Nara & Carthage, & au nouveau Royaume, on se sert fort d'un certain Poivre long qui a plus d'acrimonie que celui qui vient du Levant, il est long d'environ un pied, composé de plusieurs petits grains entourant un long nerf, & entassez par ordre, s'entretouchant l'un l'autre comme au Poivre long ordinaire. Ce fruit naît à un arbrisseau dont les feuilles sont à peu près semblables à celles du Plantain; il croît dans les Isles, son fruit est verd lorsqu'il vient d'être cueilli; mais en sechant au soleil, il meurt, & il prend une couleur noire. Les Americains l'appellent *Mecaxuchit*, & ils le font entrer dans la composition de leur Chocolat. Etimologie. Poivre long de l'Amérique.

Il y a encore une autre espèce de Poivre long noir, dont Pomet parle dans son livre, on l'appelle Poivre d'Ethiopie ou grain de Zelim; c'est une gouffe longue comme le petit doigt, grosse à peu près comme une plume à écrire, brune en dessus, jaunâtre en dedans, divisée par nœuds, entre chacun desquels est contenue une petite sève noire en dehors, jaunâtre en dedans: ce Poivre long naît à une plante rampante qui ne pousse ni feuilles ni fleurs, mais seulement une tige où sont attachées plusieurs têtes grosses comme une petite chateigne, dures, d'où sortent les gouffes, qui ont un goût âcre, piquant & assez aromatique, mais les petites sèves qu'elles renferment n'ont presque aucun goût ni odeur; ce Poivre est fort rare & peu connu en France. Mecaxuchit. Usages. Poivre d'Ethiopie Grain de Zelim.

P p p p ij

Vertus. Les Ethiopiens s'en servent pour le mal des dents, comme nous faisons ici de la Pirethre.

P I S S A P H A L T U S.

Pissaphaltus, | *Pissaphaltum*, est un mélange de bitume & de poix : il y en a de deux especes generales ; un naturel, & l'autre artificiel. J'ay parlé du premier dans le chapitre du Naphta. Le second se prepare sur le champ avec parties égales de bitume de Judée & de poix noire, qu'on fait fondre ensemble. Les Anciens se servoient de l'un & de l'autre pour embeaumer les corps morts.

Vertus. Le Pissaphaltus est résolutif, digestif, fortifiant, résistat à la gangrenne.

Etimologie. *Pissaphaltus*, à *πικρα πικ*, & *ἀσφαλτος* bitumen, comme qui diroit, mélange de poix & de bitume.

P I S T A C I A.

Pistacia, | *Phistacia*, | *Fistici*, | en François, *Pistaches*,

Sont des fruits de la grosseur & de la figure des Amandes vertes, lesquels on nous apporte secs de Perse, d'Arabie, de Syrie, des Indes : ils naissent par grappes sur une espece de Terebinte appelée.

Terebinthus Theophrasti, *Pistachia* | *Pistacia peregrina* fructu racemoso, sive
Dioscoridis, Ad. P. Tournef. | *Terebinthus Indica*, Theophr. C. B.
Pistacia, Ger. J. B. Raii. hist. | *Nux Pistacia*, Park.

Cet arbre porte des feuilles faites comme celles du Terebinte ordinaire, mais plus grandes, nerveuses, quelquefois arondies par le bout, quelquefois pointues, rangées plusieurs sur une longue côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont disposées par grappes, dans lesquelles sont entassées par pelotons des étamines chargées de sommets, de couleur purpurine : elles ne laissent aucuns fruits, les fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs.

Les Pistaches ont deux écorces ; la premiere est tendre, de couleur verdâtre, mêlée de rouge : la seconde est dure comme du bois, blanche, cassante ; elles renferment une amande de couleur verte, mêlée de rouge en dehors, verte en dedans, d'un goût doux & agreable.

Choix. On doit choisir les Pistaches nouvelles, pesantes, bien pleines ; elles contiennent beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel.

Vertus. Elles sont pectorales, aperitives, humectantes, restaurantes ; elles fortifient l'estomac, elles excitent l'appetit.

Pistaches endragées. Les Confiseurs couvrent de sucre les Pistaches mondées, pour faire ce qu'on appelle *Pistaches en dragées* ; elles sont cordiales & de bon goût.

P I S U M.

Pois. *Pisum*, En François, *Pois*, est une plante dont il y a trois especes principales.

La premiere est appelée,

Pisum majus quadratum, C. Bauh. | *Pisum majus*, Dodon. Ger. Raii
Pit. Tournefort. | hist.

Premiere espece. Elle pousse des tiges longues, creuses, fragiles, de couleur verte blanchâtre, rameuses, se couchant & se repandant à terre, si l'on n'en approche des bâtons pour

les soutenir : elles portent beaucoup de feuilles oblongues, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige. Les autres naissent comme par paires sur des côtes terminées par des mains : les fleurs sont legumineuses, blanches, marquées d'une tache purpurine : quand elles sont passées il leur succede des gousses longues, cylindriques, composées chacune de deux cosses qui renferment des semences assez connues, presque rondes, vertes; mais en sechant elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres : les racines sont petites.

La seconde espece est appellée,

<i>Pisum majus</i> , Matth.		<i>Pisa magna rubra variegata</i> , J. Bauh. Raii. hist.
<i>Pisum hortense majus</i> , C. B. Pit Tournefort.		<i>Cicer arietinum</i> & <i>Pisorum alterum genus</i> , Trag. Dod. Gal.
<i>Pisum ramulare</i> , Lugd.		

Elle surpasse en hauteur un homme : ses fleurs sont legumineuses, de couleur purpurine au milieu, & incarnate tout autour : ses gousses sont grandes, pleines de suc, & elles renferment des pois gros, anguleux, de belle couleur variée, blanche & rouge. On cultive cette plante dans les jardins.

Seconde espece.

La troisieme espece est appellée,

<i>Pisum arvense</i> , C. Bauh. Pit. Tour.		J. Bauhin Raii. hist.
<i>Pisum vulgare parvum album arvense</i> ,		<i>Pisum sylvestre Primum</i> , Parx.

Ses fleurs sont blanches, legumineuses, ses gousses sont plus petites que celles des pois de jardin; elles contiennent des petits pois blancs.

Troisieme espece.

On cultive la premiere & la troisieme espece de pois dans les champs; ils contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Ils sont aperitifs, émollients & un peu laxatifs; le premier bouillon des pois lâche le ventre.

Vertus.

Pisum à nier vel piess, *cecidit*, il est tombé; parce que les plantes des pois tombent sur la terre, si elles ne sont appuyées.

Etimologies.

Quelques-uns font venir le mot *pisum* de celui de la ville de Pise, où ils disent que cette plante croissoit autrefois abondamment.

¶ Certains petits coquillages qu'on trouve aux rivages de la mer sont appellez *pois de mer*, parce qu'ils ont presque la figure & la grosseur des pois, il y en a de plusieurs couleurs, les uns sont gris, les autres sont jaunes, & les autres, noirs, on les appelle en Latin *Conchusa marina*; ils ont en dedans un éclat de Nacre de perles, on les employe aux ouvrages de Rocailles.

Pois de mer.

Conchusa marina.

Ces petites coquilles étant bien nettoyées & broyées sur le porphyre sont alcalines, & absorbantes à peu près comme la Nacre de perles, étant prises au poids d'un scrupule jusqu'à une dragme.

P I X.

pix, en François, *Poix*, est une résine ou une terebentine grossiere qui sort du Pin & de plusieurs autres arbres par incision ou sans incision : elle se rencontre quelquefois en si grande quantité dans ces arbres, principalement aux pays chauds, lorsqu'ils deviennent vieux; qu'elle les fait suffoquer en bouchant leurs pores, & empêchant que le suc de la terre ne monte & ne soit distribué dans leurs fibres pour servir à leur nourriture. On remédie à cette maladie de l'arbre en faisant beaucoup d'incisions dans son écorce, principalement au bas du tronc, par lesquelles la poix li-

poix.

quide puisse s'écouler. On peut comparer ce remede du Pin à la saignée du pied, qu'on fait aux personnes trop repletes, & qui tombent en apoplexie.

Les paysans coupent les vieux Pins suffoquez, par torches ou morceaux longs, qu'on appelle en Latin *Tada*, ils les mettent sur le feu dans des lieux creux préparez exprés couverts; & ils en font couler de la poix par des canaux.

Tada.

Pisselaon.

Celle qui sort la premiere est liquide, & on l'appelle en Latin *Riselaon*, c'est à dire *Huile de poix*.

Resina Pini.
Poix resine

Celle qui la suit est épaisse & elle se durcit; c'est ce qu'on appelle *Resina Pini*, ou *poix Resine*; on la jette dans des baquets pendant qu'elle est encore fondue, & l'on en forme de gros pains pour la transporter. La plus belle Resine nous est apportée de Bourdeaux & de Bayone.

Choix.
Barras.
Encens blanc.
Encens marbre.

On doit la choisir nette, de couleur jaunâtre ou blanchâtre, luisante.

La poix qui est sortie par les incisions qu'on a faites au Pin, & qui n'a point été cuite, est appelée par les Marchands *Barras*; on en apporte de deux especes; la premiere est nommée *Galipot* ou vulgairement *Encens blanc*; & la seconde, *Encens marbré*. Ces poix ne different qu'en couleur; la blanche a décollé de l'arbre en beau tems, c'est pourquoi elle est nette; mais l'autre s'est falie par quelques particules de l'écorce de l'arbre, ou par quelque autre impureté qui s'y est mêlée.

On doit choisir le Galipot, le plus net, le plus blanc & le plus sec.

Choix du Galipot.
Grosse Terebentine.
Terebentine commune.
Poix grasse.
poix blanche.
Poix de Bourgogne.

On liquifie le Galipot mou sur le feu, puis on le met dans des barriques pour le transporter; c'est ce qu'on appelle *grosse Terebentine* ou *Terebentine commune*: elle sert aux imprimeurs pour leur ancre, elle entre aussi dans la composition du gros Vernis; les Marechaux en employent pour les playes des chevaux.

Ce qu'on appelle *poix grasse*, ou *Poix blanche* ou *Poix de Bourgogne*, est du Galipot sec qu'on a fait fondre sur le feu, & mêlé avec de la Terebentine grossiere. On a nommé cette poix *Pix Burgundia*, *Poix de Bourgogne*, parce qu'on prétend que la premiere a été préparée en Bourgogne; mais la meilleure que nous ayons présentement, nous est apportée de Hollande, de Strasbourg.

Pix Burgundia.

Choix.
Vertus.

Il faut la choisir assez dure, nette, blanchâtre, tirant sur le jaune.

Toutes les especes de Poix contiennent beaucoup d'huile, & du sel essentiel.

Elles sont propres pour amollir, pour atténuer, pour digerer, pour résoudre, pour consolider, pour déterger, pour dessécher; on ne s'en sert qu'extérieurement; on les mêle dans les emplâtres, dans les onguents.

Etimologie.

Tarc.

Goudran.

Brat liquide.

Pissa.

Pix à Pinn, Pin, parce que la Poix est tirée du Pin.

Le tarc, ou goudran, ou bray liquide, appelé en Latin *Pissa*, est une espece de poix liquide, noire qu'on nous apporte de Suede & de Norvege: on a toujours crû qu'elle se faisoit en brûlant les Pins en des lieux clos, faits exprés pour recevoir cette liqueur qui en coule; mais Pomet auteur moderne est d'un sentiment contraire, il prétend qu'elle découle toute noire du tronc des vieux Pins dont on a séparé l'écorce, & auxquels on a fait des incisions; ces Pins, dit-il, meurent ensuite, & ils ne servent qu'à brûler. Il croit aussi que l'huile de Cade vulgaire ou fausse, ou huile de poix, ou Pisselaon est la partie claire du tarc qui se trouve au dessus.

Huile de Cade.

Huile de Poix.

Pisselaon.

Usage du Goudran.

Pix navalis.

Vertus.

Goudran qu'on retire des navires.

Le tarc ou goudran est employé ordinairement pour goudronner les navires; c'est pourquoi on l'appelle *Pix navalis*; nous employons en sa place la poix noire.

Le goudran est détersif, résolvif, dessicatif; on s'en sert pour les playes des chevaux, pour guerir la galle des moutons.

Le goudran qu'on retire des navires qui ont été sur la mer, est plus dessicatif que l'autre, à cause du sel qui y est entré; on appelle cette poix *Zopissa*, j'en parlerai en son lieu.

DES DROGUES SIMPLES. P I 671

La poix noire, appellée aussi *Pix navalis*, est un mélange d'Arançon ou fausse Colophone, & de Tarc ou Goudran, on nous l'apporte de Norvege & de Suede, elle doit être nette, dure, d'un beau noir luisant; on s'en sert pour calfeutrer les navires. Elle est resolutives, déterfave, desiccative, vulnèraire, digestive; on l'employe dans les Emplâtres, dans les onguens.

Vertus.
Poix noire.
Pix navalis
Choix.
Vertus.

Pissa, πῖσσα, coagulo, figo, parceque cette poix se coagule après qu'elle est sortie de l'arbre.

Etimolog.
Noir de fumée.

Le noir de fumée est une fuye de poix qu'on fait à Paris. On met dans de grands pots ou marmites de fer les petits morceau de rebut de toutes les especes de poix; on place ces marmites sous une cheminée qu'on a bouchée avec des toiles, on met le feu à la poix; & pendant qu'elle brûle, la fumée se condense en une fuye noire qui s'attache aux toiles; on ramasse cette fuye & on la garde en poudre dans les barils, ou en masse; on continue à brûler de la poix jusques à ce qu'on ait assez de fuye. Ce noir de fumée qu'on appelle aussi *Noir à noircir*, est fort inflammable, car il contient une huile très-exaltée.

Noir à noircir.

Usage.

Il est employé par plusieurs sortes d'Ouvriers pour noircir.

PLACITIS.

Placitis, | *Placodes*, | est une espece de Cademie artificielle ou une matiere minèrale crouteuse, qui se trouve attachée contre les parois du fourneau où l'on a calciné le cuivre pour le purifier. Cette espece de Cademie differe d'avec plusieurs autres qui adherent aux parois du même fourneau, seulement en ce que s'étant formée ou moulée au milieu, elle a acquis quelque figure un peu differente des autres.

Elle est déterfave, desiccative, astringente, propre pour les maladies des yeux. On confond cette Cademie avec la Thutic.

Vertus.

Placitis à πλάξ, Tabula, à cause que cette matiere se separe du fourneau par petites tables.

Etimolog.
Noir de fumée.

PLANTAGO.

Plantago en François *Plantain*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes. J'en décrirai seulement trois qui sont employées en Medecine.

La premiere est appellée,

Plantago major, Matth. Dod.

Plantago latifolia vulgaris Park.

Plantago latifolia, Ger.

Plantago rubra, Brunf Trag.

Plantago latifolia sinuata, C. Bauhin.

Pir. Tournefort.

Plantago major folio glabro non laciniato ut plurimum, J. Bauhin.

Elle pousse des feuilles larges, luisantes, marquées chacune de sept nerfs en leur longueur, d'où vient que quelques-uns appellent la plante *Septinervia*: ces feuilles sont attachées à des queues & couchées à terre. Il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, difficiles à rompre, quelquefois rougeâtres, portant en haut une maniere d'épi long qui soutient de petites fleurs blanchâtres ou purpures; chacune de ces fleurs est suivant M. Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évalé en haut, découpé en quatre parties, & garni de plusieurs étamines. Lorsque cette fleur est passée, il paroît en sa place une coque membraneuse, ovale, pointue ou conique, qui s'ouvre en travers comme une boîte à savonnette, & qui renferme des semences menues, de figure ovale ou oblongue, de couleur rougeâtre.

Premiere
espece.
Septinervia

a racine est courte, grosse comme le doigt, garnie de fibres aux côtez. Cette plante croît le long des chemins, dans les Jardins.

La seconde espece est appellée,

- | | |
|--|---|
| <i>Plantago incana</i> , Ger. | } <i>Plantago media</i> , Fuch. Dod. |
| <i>Plantago latifolia incana</i> , C. Bauh P. Tournfort. | |
| <i>Plantago major incana</i> , Park. | } <i>Plantago major hirsuta</i> , media à nonnullis cognominata, J. Bauh. |

Seconde espece.

Elle differe de la précédente, en ce que ses feuilles, ses tiges, & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou; & en ce que sa racine est un peu plus grosse.

La troisième espece est appellée,

- | | |
|--|---|
| <i>Plantago angustifolia major</i> , C. B. Pit. Tournfort. | } <i>Plantago longa</i> , Matth. |
| <i>Plantago quinquenervia</i> , Ad. Lob. Ger. | |
| <i>Plantago minor</i> , Dod. | |
| | } <i>Plantago quinquenervia major</i> , Park. |
| | |
| | } <i>Plantago lanceolata</i> , Trag. Ang. J. B. |
| | |
| | } <i>Lanceola major</i> , Cæf. |
| | |

Troisième espece.

Elle pousse des feuilles longues, étroites, pointues, velues, marquées de cinq nerfs qui parcourent leur longueur; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'un pied, nues, anguleuses, canelées, portant en leurs sommitez des épis plus courts & plus gros que ceux du Plantain ordinaire, revêtus de fleurs pâles, auxquelles il succede des coques membraneuses qui renferment des semences menues, oblongues, comme aux autres especes; sa racine est pareille à celle de la premiere espece.

Ces deux dernieres especes croissent aux lieux herbeux.

Les Plantains ont un goût assez insipide, mais qui tire pourtant un peu sur l'acide, astringent, ils contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement du sel. La premiere espece est la plus employée dans la Medecine.

Vertus.

Ils sont déterstifs, vulneraires, astringens, on s'en sert pour les cours de ventre, pour les hemorrhagies, pour les maladies des yeux.

Etimologie.

Plantago à *planta*, plante, comme qui diroit, plante par excellence, à cause de ses grandes vertus.

Quelques-uns veulent que *Plantago* vienne de ce que les feuilles de cette plante ont la figure de la plante du pied; ou parce qu'on foule le Plantain aux pieds par tous les chemins.

Arnoglossum.

Le Plantain est appellé par plusieurs Auteurs *Arnoglossum* ex *ἀρνογλωσσος*, & *γλωσσα lingua*, comme qui diroit langue d'Agneau, parce que la feuille du plantain a une figure approchante en quelque maniere à celle de la langue d'un Agneau.

P L A N T A M A R I N A R E T I F O R M I S.

- | | |
|---|--|
| <i>Planta marina retiformis</i> , Clus. exot. J. B. | } <i>vascens</i> , Pit. Tournfort. |
| <i>Lithophyton reticulatum</i> aliud purpureum, C. B. | |
| | } <i>Corallina reticulato cortice altera</i> , C. B. |
| | |

En François, Panache de Mer, Palme Marine.

Est une espece de *Lithophytum* de l'Amerique, ou une plante maritime à demi petrifiée, tenant le milieu entre la pierre & le bois; elle croît ordinairement à la hauteur d'environ deux pieds en maniere d'arbrisseau; de plate étendue en large comme un grand évantail, percée à jour de même qu'un crible; son tronc est simple, court,

DES DROGUES SIMPLES. P L 673

court & pierreux, il se divise d'abord en quelques rameaux assez gros, d'où naissent un grand nombre d'autres plus petits qui se repandent au long & au large, & qui entrelacent si bien leurs filets les uns dans les autres, qu'ils forment comme un rets à prendre des poissons & des oiseaux: ce Lacis si bien construit naturellement est soutenu dans le milieu par une coste qui s'éleve du tronc, & qui se termine vers le haut de la plante: toute cette plante ou arbrisseau est couverte d'une croute legere, grise fort mince, qui se separe facilement; sa couleur sous cette écorce est ordinairement purpurine; mais on en trouve de diverses autres couleurs, comme de jaune, de blanche, de violette, sa substance approche de celle de la corne, & elle en a l'odeur étant brûlée: son goût est un peu salé; elle naît au fond de la mer & sur les rochers en Amerique & aux Indes Orientales, elle se détache quelquefois, & est jettée par les vagues sur le rivage: les Dames Indiennes s'en servent comme d'éventail dans les grandes chaleurs.

Le plus beau & le plus grand panache de mer qu'on ait veu en France est celuy que M. Lignon apporta à Paris l'année 1700. des Indes Occidentales avec un grand nombre d'autres plantes, de fleurs, de fruits & de semences: cette plante avoit quatre pieds de haut, & presque autant de large, sa tige paroissoit sortie d'un rocher avec lequel sa racine s'étoit petrifiée, il y avoit aux environs de cette racine un morceau de corail blanc, qui s'étoit formé avec beaucoup de petits boutons ou embryons de corail rouge naissants: la plante dans son entier étoit magnifique, fort rare pour sa grandeur.

Le panache de mer contient beaucoup d'huile & de sel volatil urineux, semblable à celui de la corne de cerf.

Il est sudorifique, aperitif, absorbant & propre pour arrêter les cours de ventre, étant pris rapé ou en poudre, la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

On appelle cette espece de plante *Panache de mer*, parce qu'étant au fond de la mer ou attachée à un rocher, elle semble être un Panache tel qu'on en met à la tête des Acteurs de Théâtre quand ils jouent quelque tragedie.

Vertus.
Dose.

Etimologie.

PLATANUS.

Platanus, en François, *Platane* ou *Plane*, est un grand arbre étranger dont il y a deux especes.

Platane.
Plane.

La premiere est appellée,

Platanus Orientalis vera, Park. Raii
hist. Pic. Tournef.

Platanus Orientalis pilulis majoribus,
Herman.

Premiere
espece.

Ses rameaux s'étendent au large comme ceux du Noyer, & ils rendent un grand ombrage; son bois est fort & robuste comme celui du Chesne ou du Hestre, son tronc est couvert d'une écorce unie & semblable à du cuir; mais elle se dépouille tous les mois de certaines tuniques exterieures & rudes dont il paroît toujours quelques-unes sous l'arbre: ses feuilles, sont grandes, fort larges, amples, dures, robustes, ongleuses comme celles du Ricinus, ou divisées en cinq ou six parties disposées en main ouverte, attachées par des queues longues & fortes: les chatons, selon M. Tournefort, sont des pelotons chargez de plusieurs sommets remplis de poussiere menue: ces chatons ne laissent aucun fruit après eux; les fruits naissent sur le même pied dans des endroits separez, ils sont ronds comme des fraizes, velus, lanugineux, composez de plusieurs petites semences oblongues, rudes, jaunes, envelopées de poil. Cet arbre croît proche des rivieres & aux autres lieux aquatiques, en Candie,

La seconde espece est appellée

Platanus Occidentalis, aut Virginensis, } *Platanus Occidentalis pilulis minoribus,*
 Park. Pit. Tournes. } Herman.

- Seconde
 espece. Elle differe de la précédente en ce que ses feuilles ne sont pas découpées si profon-
 dément, & en ce que les semences qui composent son fruit sont moins rudes: l'origi-
 ne de cet arbre vient de la Virginie ; on en cultive dans plusieurs jardins de l'Europe.
 Les feuilles les plus tendres du Platane sont resolutives, on s'en sert pour les in-
 flammations des yeux, pour les fluxions, pour les tumeurs, appliquées extérieurement.
 Vertus. Son écorce est bonne pour les douleurs des dents.
 Son fruit pris en décoction est propre pour résister au venin.
 Etimolo-
 gie. *Platanus* à πλάτος, *latus*, large, parce que cet arbre étend beaucoup ses rameaux,
 & que ses feuilles sont fort larges.

P L U M B A G O.

Potelot. *Plumbago*, | *Molybdana*, | en François, *Plomb de mer*, | *Plombagine*, |
Mine de Plomb noire, | *Plomb de Mine*.

- Premiere
 espece. Est un plomb mineral que quelques-uns ont nommé Potelot, il y en a de deux
 especes: la premiere & la plus belle est ce que nous appellons Crayon, & qui sert à
 dessiner; elle doit être legere, médiocrement dure, se taillant aisément, nette,
 unie, de couleur noire argentée, luisante: on la choisit en morceaux moyennement
 gros, longs, d'un grain fin & ferré; elle naît dans des mines en Angleterre, d'où
 elle nous est apportée.
 Choix.
 Seconde
 espece. La seconde & la plus commune nous est envoyée ordinairement d'Hollande en
 morceaux de différentes grosseurs, quelquefois durs, quelquefois tendres; elle est
 employée par les Chaudronniers, pour polir le vieux fer; on s'en sert aussi pour don-
 ner couleur aux planchers.
 Vertus. La mine de plomb noire est desicative étant appliquée extérieurement; mais on
 ne s'en sert guere en Medecine.
 Etimolo-
 gies. *Plumbago* à *plumbo*, parce que c'est une mine de plomb ou une matiere qui parti-
 cipe beaucoup de ce métal.
Molybdana à μολυβδον, *plumbum*.
 Molybdoï-
 des. Quelques-uns appellent cette mine de Plomb *Molybdoïdes*.

P L U M B U M.

plumbum, | *Saturnus*, | En François, *Plomb*.

- Mines de
 Plomb.
 Plomb mi-
 neral.
 Alquifoux.
 Comment
 on separe
 le Plomb
 de la mine. Est un métal mou, pliant, pesant, noir, luisant, fort froid, s'étendant sous le
 marteau, il naît dans des mines d'Angleterre ou de France en une pierre nommée
 Plomb mineral ou mine de Plomb, & par quelques ouvriers, Alquifoux: cette pierre
 se retire de la mine en morceaux de différentes grosseurs, noirs, brillants à peu
 près comme l'Antimoine, pesans, faciles à pulveriser, difficiles à fondre, quelque-
 fois purs, quelquefois melangez de gangue ou roche avec un peu d'argent: On fait
 fondre la mine de plomb dans des fourneaux faits exprés, le plomb coule par un ca-
 nal qu'on a fait au fourneau, & la terre demeure avec le charbon: s'il s'y rencon-

troit quelque petite portion d'argent ou d'or, on la trouveroit aussi avec la terre : Quand le plomb est fondu, on le jette dans des moules, & on le forme en saumons, comme nous le voyons chez les Marchands.

Le plomb mineral doit être choisi en beaux morceaux les plus nets, les plus pesans, les plus brillans, doux & comme-gras au touchier. Les Potiers de terre s'en servent pour vernir leurs pots.

Choix de
la mine de
Plomb.
Usage.
Choix du
plomb.
Vertus.

Le plomb purifié ou en saumons doit être pesant, pliant, luisant, doux au touchier; il contient beaucoup de soufre, du mercure & une terre bitumineuse jaune.

On en applique des plaques sur des tumeurs pour les refondre, sur le perinée pour calmer les ardeurs de Venus.

On pulverise le plomb, en le faisant fondre & y mêlant du charbon en poudre: on lave ensuite ce plomb pulverisé pour en separer le charbon, puis on le fait secher.

pulverisa-
tions du
plomb.

On peut pulveriser le plomb en se contentant de le faire fondre dans une terrine & de l'agiter sans y ajouter du charbon, mais l'operation en est plus longue.

Pour faire le plomb brûlé qu'on appelle en Latin *Plumbum ustum*, on met dans un creuset ou dans un pot deux parties de plomb & une partie de souphre, on calcine le tout ensemble jusqu'à ce que le souphre soit brûlé & que le métal soit réduit en une poudre noire.

*Plumbum
ustum.*

Il est dessicatif, astringent, resolutif, on l'employe dans les emplâtres, dans les onguens.

Vertus.

On appelle le plomb *Saturne*; à cause que les Astrologues prétendent qu'il reçoit des influences de la planete du même nom.

Etimolo-
gie.

P L U V I A L I S.

Pluvialis, en François, *Pluvier*, est un oiseau dont il y a deux especes qui diffèrent principalement par leurs couleurs; le premier est gros comme un pigeon, son bec est court, rond, aigu, tant soit peu recourbé par le bout, de couleur noire; sa langue est triangulaire, ses plumes sont jaunes, blanches, rougeâtres.

pluvier.

Le second paroît un peu plus gros que le premier, son bec est un peu plus long & plus gros, sa couleur est cendrée & marquetée de taches approchantes du chatain.

Le Pluvier se trouve frequemment en France: proche des rivieres; il se nourrit de vers, de mouches, il est excellent à manger; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il purifie le sang, il est propre pour l'épilepsie, pour exciter l'urine.

Vertus.

Pluvialis à pluvia, parcequ'on a cru que cet oiseau pronostiquoit la pluye.

Etimolo-
gie.

P N I G I T I S.

Prigitis, étoit une terre argileuse & glutineuse des Anciens, qu'on retiroit en morceaux assez gros, de couleur presque semblable à la terre Eretienne, fort froide au touchier, s'attachant à la langue & s'y tenant suspendue.

Elle avoit les mêmes vertus que le Bol pour resserer & pour arrêter le sang.

Vertus.

P O I N T I A N A.

Pointiana flore pulcherrimo, P. Tourn.

nina Sinensium, Breyn. Raii. hist.

Frutex pavoninus, sive *Christa-pavo*

Ataccia orbis Americani altera flore

Q q q q ij

Est un arbrisseau étranger qui croît à la hauteur de six ou sept pieds; son écorce est unie & purpurine pendant qu'il est encore jeune; ses feuilles sont oblongues, attachées plusieurs sur une côte de couleur purpurine, ayant chacune en haut une épine crochue en façon d'hameçon: ses fleurs sont d'une grande beauté, rangées jusqu'à cinquante en un long épi qui naît aux sommitez des branches, d'une couleur purpurine tirant sur le rouge, resplendissante, attachées à des pedicules purpurins; chacune de ces fleurs est composée de cinq feuilles disposées en rond, accompagnées en leur milieu de dix étamines fort longues, courbées, purpurines, soutenues par un calice découpé profondément en cinq parties: quand cette fleur est passée, il lui succede une grande silique plate, dure, de couleur de châtaigne en dehors, blanche en dedans, formée de deux cosses qui renferment des semences presque rondes, rougeâtres, logées chacune dans sa fosse séparée par des cloisons. Cette plante croît en plusieurs lieux de l'Amérique; on la cultive en Europe dans plusieurs jardins: je ne connois point ses vertus.

Etimologies.

Pointiana a tiré son nom de celui de Monsieur de Pointi Gouverneur des Isles Antilles.

EruTEX pavoninus, comme qui diroit, arbrisseau dont les fleurs ont la beauté des plumes de Paon.

P O L E M O N I U M.

Polemonium vulgare carneum, Pit. Tournef.

Valeriana Græca quorundam colore carneo & albo, J. B.

Valeriana cœrulea, C. B.

Valeriana Græca, Dodon. Ger. Park.

Raii hist.

Valeriana peregrina, Ad. Lob. Cam.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues d'un doigt, larges d'un demi doigt en leur base, & diminuant peu à peu en une pointe, rangées comme par paires dix ou douze sur une côte terminée par une seule feuille, vertes, & gardant leur vigueur tout le long de l'hyver, marquées chacune de trois nerfs assez gros, qui parcourent leur longueur: il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, canelées, grosses comme le doigt, velues, vuides, rameuses, revêtues de feuilles éloignées les unes des autres, & portant en leurs sommitez des fleurs formées en rosette à cinq quartiers, de couleur ordinairement bleue, resplendissante, quelquefois blanche, d'une odeur qui n'est point agréable, attachées à des pedicules courts & menus. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des petits fruits ou des coques qui en meurissant s'ouvrent ordinairement en trois parties, & qui sont divisées en trois loges remplies de semences oblongues, menues, noires: ses racines sont des fibres fort deliez, blanchâtres, serpentans dans la terre. Toute la plante a un goût visqueux & amer; on la cultive dans quelques jardins; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus.

Elle est détersive & vulnèraire, mais elle n'est point en usage dans la Medecine.

Etimologie.

Polemonium, vient peut-être des mots Grecs πολὸν, *multum*, & μέγαν, *solum*, comme qui diroit, plusieurs feuilles qui en composent une seule: car les feuilles de cette plante sont attachées plusieurs le long d'une côte, paroissant toutes ensemble une seule feuille.

P O L I U M M O N T A N U M.

Polium montanum est une plante dont il y a deux especes; une jaune & une blanche.

La premiere est appellée ,

Polium montanum luteum, C. B. P. Tournef. | *Polium montanum vulgare*, Park.

Elle est haute d'environ demi pied , fort velue ou cotonneuse , jettant beaucoup de tiges grêles , rondes , dures , ligneuses : ses feuilles sont petites , oblongues , épaisses , dentelées ou crenelées , garnies en dessus & en dessous d'un coton jaune : ses fleurs sont formées en gueule , petites , belles , ramassées en ses sommitez en grand nombre ensemble en maniere de tête , de couleur jaune comme l'or , d'une odeur fort aromatique , d'un goût amer. Chacune de ces fleurs , selon Monsieur Tournefort , est un tuyau évasé par le haut , & prolongé en levre découpée en cinq parties comme celle de la fleur de la Germandrée. Quand cette fleur est passée il luy succede des semences menues , presque rondes , enfermées dans un capsule qui a servi de calice à la fleur. Cette plante croît sur les montagnes & aux autres lieux élevez & pierreux , aux pays chauds , comme en Languedoc , en Provence , en Dauphiné.

Premiere
espece
Polium
jaunc.

La seconde espece est appellée ,

Polium montanum album, C. B. P. Tour. | *Polium montanum* 1. Cluf.
Polium alterum seu parvum, Dod. Gal. | *Polium montanum Monspeliacum*, Park.

Elle differe de la précédente en ce que ses tiges sont couchées à terre : en ce que ses feuilles sont plus petites & moins cotonnées , & en ce que ses fleurs sont blanches & moins odorantes. Cette plante croît non seulement sur les montagnes & sur les autres lieux élevez , mais aussi dans les plaines sablonneuses & arides , le long des chemins , en Languedoc , en Provence.

Seconde
espece.
Polium
blanc.

Le *Polium* jaune est le meilleur & le plus estimé pour la Medecine ; on nous l'apporte sec par petites bottes : on doit le choisir bien garni de fleurs , d'un beau jaune doré , nouvellement séché entre deux papiers , d'une odeur forte & aromatique ; d'un goût amer & desagréable : il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil ; nous employons particulièrement ses sommitez fleuries , qu'on appelle en Latin *Coma polii seu Polium comatum*.

Choix.

Elles sont aperitives , cephaliques , sudorifiques , vulneraires ; elles excitent les urines , & les mois aux femmes ; elles résistent à la corruption , elles fortifient le cerveau ; elles chassent par transpiration les mauvaises humeurs ; il en entre dans la theriaque.

Coma polii ,
Polium co-
matum.

Polium à *pedis* , *canus* , blanc , à cause que le *Polium* des Anciens étoit blanc.

Etimolo-
gie.

P O L Y A C A N T H U S .

Polyacanthus Casabonæ Acarnæ simi- | *Acarna major caule non folioso*, C. B. Park.
lis , J. B. Raii hist. | *Carduus seu Polyacantha vulgaris*, P. Tour.

Est un beau chardon , ou une plante haute d'environ trois pieds ; sa tige est ronde , blanche , douce au toucher ; ses feuilles sont longues de près d'un pied , étroites à proportion , pointues , verres brunes , luisantes en dessus , garnies en dessous d'un coton épais , blanchâtre , armées aux côtez d'épines menues , longues , piquantes , jaunâtres , rangées par intervalles deux à deux , ou trois à trois , ou quatre à quatre ; sa fleur est à plusieurs fleurons bleus évasés par le haut , découpez en lanieres , & soutenus par un calice composé de plusieurs feuilles posées les unes sur les autres , & terminées chacune par un piquant. Lorsque la fleur est passée , cet embryon devient

Q q q iij

une petite graine oblongue, noire, luisante, garnie d'une aigrette. On cultive cette plante dans les jardins.

Vertus.
Etimolo-
logis.

Elle est aperitive & sudorifique.

Polyacanthus à πᾶσι, *multum*, & ἀκάνθα, *spina*, comme qui diroit, *Chardon garni de beaucoup d'épines*.

Casabona étoit un Herboriste du Duc de Florence.

P O L Y G A L A.

Polygala, Ger.

Polygala minor, Park.

Polygonum multis, J. B. Raii. hist.

Polygala vulgaris, C. B. Pit. Tourn.

Polygala recentiorum, Ad. Lob.

Flos Ambarvalis, Dod.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de presque un demi pied, grêles, assez rudes, les unes droites, les autres couchées à terre, d'un verd tirant un peu sur le rouge, revêtues de petites feuilles rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arondies: ses fleurs sont petites, disposées en maniere d'épi depuis le milieu des tiges jusqu'en haut, de couleur bleue, ou violette, ou purpurine, ou rouge, rarement blanche. Chacune de ses fleurs est, selon Monsieur Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évasé & découpé par le haut en deux lèvres. Lorsque cette fleur est passée il luy succede un fruit ou une bourse aplatie, divisée en deux loges remplies de semences oblongues. Ce fruit est envelopé du calice de la fleur, composé de cinq feuilles, trois petites & deux grandes: la racine est ligneuse, dure, menue, d'un goût amer & aromatique. Cette plante croît aux lieux élevez, herbeux, qui n'ont point été labourez, & où l'on n'a point marché; elle fleurit ordinairement au mois de May; elle contient assez d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus.

Elle est estimée propre pour exciter le lait aux Nourrices; elle est détersive & laxative, elle purge la bile fort doucement.

Etimolo-
gics.

Polygala à πᾶσι *multum*, & γάλα, *lac*, comme qui diroit, *plante propre à faire venir beaucoup de lait*.

Ambarvalis ab ambiendis arvis, parce que les Anciens avoient coûtume de couronner leurs vierges avec la fleur de cette plante dans le temps qu'on faisoit des processions autour des champs pour demander à Dieu la fertilité des biens de la terre.

P O L Y G L O T T A.

Polyglotta, Jonston. Est un oiseau des Indes, grand comme un Estourneau, blanc & rougeâtre, marqué principalement sur la tête & vers la queue de figures représentant des figures argentées; les Indiens l'appellent *Conconlatolli*, c'est-à-dire, *quarante langues*: il habite les pays chauds, on le conserve dans des cages sous les climats temperez; il mange de tout ce qu'on donne aux autres oiseaux; son chant est si doux & si melodieux, qu'il surpasse en agrément celui de quelque-autre oiseau que ce soit. Cet oiseau n'est point en usage dans la Medecine.

Conconila-
latolli.
Quarante
langues.

Polyglotta à πᾶσι, *multum*, & γλῶσσα, *lingua*, comme qui diroit, *Oiseau ayant beaucoup de langues*: on lui a donné ce nom à cause de son chant.

P O L Y G O N A T U M S E U S I G I L L U M S A L O M O N I S.

Polygonatum, Ger.

Polygonatum vulgare, Park.

Polygonatum vulgè sigillum Salomonis,

J. B. Raii. hist.

Polygonatum latifolium vulgare, C. B.

Pit. Tournefort.

Sigillum Salomonis, Brunf. Gesn. | En François, *Sceau de Salomon*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, lisses, sans rameaux, un peu courbées en leur sommité, revêtues de plusieurs feuilles disposées alternativement, oblongues, larges, assez semblables à celles du Lis des vallées, nerveuses, de couleur verte-brune luisante en dessus, & d'un ver de mer en dessous; les fleurs naissent le long d'une côte ou du dessous des tiges attachées & suspendues par des pedicules courts, une à une ou deux à deux ou trois à trois. Chacune d'elles est une cloche alongée en tuyau & découpée en six parties, sans calice, de couleur blanche. Quand cette fleur est passée, il luy succede une baye grosse comme celle du Lierre, ou un peu plus grosse, presque ronde, un peu molle, verte ou brune, ou purpurine, contenant ordinairement trois semences grosses comme celles de la vesce, ovales, dures, blanches; sa racine est longue, grosse comme le doigt, articulée d'espace en espace par de gros nœuds ou tubercules, d'un blanc de marbre, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût douçâtre. Cette plante croît dans les bois, aux lieux ombrageux, contre les hayes. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, & du sel essentiel.

Sa racine est détersive & astringente, on s'en sert pour les fleurs blanches des femmes, pour purifier le sang étant prise en décoction: on l'employe aussi extérieurement pour nettoyer & blanchir le peau, pour dessécher la gratelle des enfans, pour effacer les cicatrices, pour refondre les tumeurs, pour guérir les playes: on attribue à ses bayes la vertu de purger par haut & par bas.

Polygonatum à trois, multum, & vivo, genu, comme qui diroit, plante à plusieurs genoux, parce que la racine de cette plante est noueuse. Erimologies

Sigillum Salomonis, parce que les nœuds de la racine de cette plante ont une figure approchante de celle d'un sceau ou cachet.

POLYGONUM sive CENTINODIA.

Polygonum latifolium, C. Bauh. Pit. | *Polygonum mas vulgare*, Ger. Raii. hist. Tournefort.

Polygonum mas, Dod.

Polygonum sive Centinodia, J. B.

Sanguinaria centummodia, Ad. Lob.

Polygonum mas vulgare majus, park.

Centummodia, Brunf.

Sanguinalis mascula Gesl. hort.

Herba proserpinaca à serpendo, Apuleio.

En François, *Renouée* ou *Centinode*,

Est une plante qui pousse plusieurs tiges longues d'un pied ou d'un pied & demi, grêles, rondes, salides, tenaces, presque toujours rampantes & couchées à terre, rarement droites, ayant beaucoup de nœuds assez près les uns des autres, revêtues de feuilles oblongues, étroites, pointues, vertes, attachées à des queues fort courtes & rangées alternativement; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, petites, composées chacune de cinq étamines blanches ou purpurines ou rouges, soutenues par un calice coupé en entonnoir. Quand cette fleur est tombée, il luy succede une semence assez grosse, relevée de trois côtes, de couleur de chateigne, contenue dans un capsule qui a servi de calice à la fleur: sa racine est longue, assez grosse pour la grandeur de la plante, simple, dure, ligneuse, garnie de plusieurs fibres, attachée fortement dans la terre, d'un goût astringent. Cette plante croît aux lieux incultes, le long des chemins fort communément. Elle contient beaucoup d'huile, médiocrement de sel.

Elle est détersive, astringente, vulnérable, propre pour arrêter les hemorrhagies, Vertus.

Vertus.

Erimologies

Vertus.

les diarrées, la dysenterie, le vomissement, étant prise en décoction: on s'en sert aussi extérieurement pour les playes.

Etimolo-
gies.

Polygonum à πῶλον, *multum*, & γῆνον, *genou*, comme qui diroit, *plante à plusieurs genoux*, parce que les tiges de la Renouée ont beaucoup de nœuds qui leur servent comme de genoux pour s'appuyer sur la terre.

Centumnodia, vel *centinodia*, parce que cette plante est garnie d'un grand nombre de nœuds.

Sanguinaria vel *sanguinalis* à *sanguine*, parce que cette plante est très-propre à arrêter le sang.

POLYPODIUM

Polypodium, J. B. Raii hist.

Polypodium majus, Dod.

Polypodium vulgare, C. B. Pit. Tourn.

Polypodium primum, Lugd.

En François, *Polipode*.

Est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la Fougere mâle, mais elles sont beaucoup plus petites, découpées profondément jusques vers la côte, en parties longues & étroites, couvertes sur le dos d'une maniere de poudre adherante, rougeâtre, amassée par petits tas. Cette poudre, selon M. Tournefort qui l'a observé avec un Microscope, est un assemblage des fruits de la plante ou des coques spheriques & membraneuses, qui s'ouvrent en deux parties comme une boîte à Savonnette, & laissent tomber de leur cavité quelques semences menuës; sa racine est longue, grosse, comme le doigt d'un enfant, rampante, garnie de fibres menues comme des poils, de couleur obscure en dehors & poiracée en dedans, relevée de plusieurs petites tubercules ou verrues, facile à rompre, d'un goût doux & un peu aromatique, mais qui n'est point agreable. Cette plante croît sur les troncs des vieux arbres, & sur les vieilles murailles: on se sert de sa racine dans les remedes. La meilleure & la plus estimée est celle qu'on trouve entortillée au bas des Chênes, & aux endroits où la tige se fourche. On l'appelle en Latin, *Polypodium quercinum* aut *quercinum*, & en François,

Polypodium quercinum.
Polypode de chêne.
Choix.

Polypode de Chêne.

On doit la choisir recente, bien nourrie, grosse, se cassant aisément; on la monde de ses filamens avant que de s'en servir. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est laxative, aperitive, desiccative, propre pour lever les obstructions du foye, de la ratte, du mesentère, pour le scorbut, pour la mélancolie hypocondriaque, pour les scrophules; on la prend en décoction ou en poudre.

Vertus.

Etimolo-
gie.

Polypodium à πῶλον, *multum*, & πῆσι, *pes*, comme qui diroit, *plante à beaucoup de pieds*, parce que la racine du Polypode s'attache aux arbres & aux murailles par le moyen de ses fibres qui sont comme autant de pates.

POLYPUS

Polypus, 1 *Ottapodia*, 1 *Asinus marinus*, 1 En François, *Polype*, *Poulpe*.

Est un grand poisson de mer, qui ressemble à la Seche, il a huit pâtes ou jambes longues, grosses, qui lui servent à nager, à marcher & à approcher de sa bouche ce qu'il veut manger; ces pâtes sont distantes les unes des autres, mais jointes par une grosse membrane qui regne entr'elles & qui les attache: les quatre du milieu sont les plus grandes: elles surpassent en grosseur le bras d'un homme, relevées tout du long d'une double rangée de tubercules creusés en petits cornets; les quatre autres pâtes sont appellées *brachia*, *crura civri*, *barba*: ses yeux sont situés ou appuyés sur

sur le haut de deux de ces pates, sa bouche est au milieu, garnie de dents; il porte sur le dos un corps long fait en tuyau, qui lui sert de gouvernail quand il nage, il le fait pencher tantôt à droite, tantôt à gauche suivant les lieux où il veut aller; sa chair n'est couverte d'aucune peau apparente, elle est spongieuse, cavernueuse ou trouée, dure & de difficile digestion. On trouve ce poisson dans la mer Adriatique; il se nourrit de Poissons à coquilles, de chair humaine quand il peut en attraper, de fruits, d'herbes, il aime l'huile: il a comme la Seche vers son estomac une vessie remplie d'une liqueur noire ou rouge-brune qu'il répand quand il veut se cacher, ses œufs sont semblables à ceux de la Seche, mais de couleur blanche, il contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil & fixe.

Sa chair est propre contre la colique venteuse, étant rotie & mangée.

Polipus à πολύ, *multum*, & πῆ, *pes*, comme qui diroit, poisson ayant beaucoup de pieds.

POLYTRICHUM.

Polytrichum vulgo, Cæf.

Trichomanes, sive *Politrichum officinarum*, C. B. P. Tournefort.

Trichomanes, sive *Politrichum*, J. B.

Trichomanes, Dod.

Trichomanes mas, Tab.

En François, *Politric*.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges ou côtes rondes, menues, noirâtres, fragiles, auxquelles sont attachées par ordre des feuilles fort petites, presque rondes, legerement crenelées, tendres, couvertes sur le dos d'un bon nombre de petits corps menus comme de la poussiere, lesquels selon M. Tournefort qui les a observés avec un microscope, sont les fruits de la plante enveloppez dans quelques écailles, parmi lesquelles se trouvent plusieurs capsules ou coques spheriques garnies d'un cordon à ressort, qui par sa contraction se détache & fait crever ces capsules, dans lesquelles sont renfermées quelques semences: ses racines sont des filaments menus comme des cheveux, noirs. Cette plante croît proche des fontaines, aux bords des ruisseaux, contre les vieilles murailles, sur les rochers, elle demeure verte pendant l'hyver; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est aperitive, pectorale, détersive, propre pour les maladies de la rate, pour exciter les mois aux femmes.

Politrichum à πῆ, *multum*, & τριχ, *capillus*, comme qui diroit, herbe à beaucoup de cheveux, parce que le Politric est une des cinq especes de Capillaires, qu'on appelle cheveux de Venus. Etimologie.

POMACEUM.

Pomaceum, en François, *Cidre*, est du suc de pomme rendu vineux par la fermentation; on peut faire du Cidre avec toutes sortes de pommes, mais on prefere en cette occasion certaines pommes qu'on cultive en Normandie dans les champs & dans les jardins: ces pommes sont ordinairement d'une si belle couleur, qu'elles semblent inviter les passans à les goûter; mais elles ont un goût rude, acerbe, qui resserre la bouche & qui empêche qu'on ne les puisse manger: elles contiennent plus de sel essentiel que les pommes de bon goût, & le Cidre qu'on en tire se conserve plus long-tems dans sa bonté. Cidre.

Quand les pommes sont meures, ce qui arrive en Automne, on les écrase bien sous la meule, on en tire le suc par une forte expression, & on le met fermenter de même que le suc des raisins dont on veut faire le vin. Le sel essentiel des pom-

R r r r

mes ayant été mis en mouvement par l'écrasement & par l'expression, écarte, incise & rarefie les parties huileuses qu'il rencontre à son passage dans ce suc, enforte qu'il les convertit en esprit : mais comme cette action du sel essentiel ne se peut faire qu'il ne trouve d'abord beaucoup de résistance, à cause des parties rameuses & embarrassantes de l'huile qui envelopent les pointes acides du sel, il se fait un gonflement de la liqueur qui dure jusqu'à ce que ces pointes de sel qu'on peut appeller de petits couteaux, ayent tellement découpé & attenué les parties de l'huile, qu'elles se soient fait un passage libre. Alors le sel n'ayant point d'ennemi à combattre, & étant lui-même émoussé, ou comme absorbé dans l'huile qu'il a spiritualisée, il ne se fait plus de mouvement apparent ni de fermentation, & la liqueur s'éclaircit.

Comme le suc des pommes est beaucoup plus phlegmatique & visqueux, que celui du raisin, on retire moins d'esprit par la distillation du Cidre que par celle du Vin ; mais ces esprits sont d'une même nature.

Choix. Le bon Cidre se fait en la basse Normandie, mais particulièrement vers Bayeux, il doit être clair, d'une belle couleur dorée, d'une odeur de pomme assez agréable, d'un goût doux & piquant ; c'est la boisson la plus ordinaire des Normans, elle enyvre presque aussi vite que le vin, & l'yvresse en dure plus long-tems, à cause que les esprits du Cidre ont élevé avec eux au cerveau une partie visqueuse de la pomme qui les empêche de se dissiper si aisément que ceux du vin. On voit des païsans en Normandie demeurer trois jours yvres après avoir fait la débauche de Cidre, ils s'endorment à la fin de l'yvresse, parce que la viscosité phlegmatique du Cidre étant restée dans les petits canaux du cerveau après la dissipation de ses esprits, elle condense en quelque maniere les esprits animaux, & modere leur mouvement à peu près comme il arrive quand on a pris ou bû de Pavot ou d'Opium.

Cassette. Les Cidres qui ont le plus fermenté sont les moins doux, parce que l'huile en ayant été beaucoup rarefiée par la fermentation, ils ne chatouillent pas si agréablement le nerf de la langue ; mais ces Cidres sont plus forts que les autres, ils enyvrent plus vite, & l'on en tire plus d'esprit. Les Gourmets de Cidre & principalement les païsans de Normandie, les préfèrent aux Cidres doux ; on les appelle vulgairement Cassette, parce qu'ils enyvrent bien vite & font marcher de travers ceux qui en font débauche.

Fait de vie de Cidre. On fait la distillation de ce Cidre comme celle du vin & l'on en tire une eau de vie qui a les mêmes qualitez que l'eau de vie de vin ; & on ne l'estime pas tant à cause qu'elle n'a pas justement si bon goût, & parce que ses esprits sont un peu moins subtils. On peut faire aussi de l'aigre de Cidre comme on fait du vin aigre.

Aigre de Cidre. Analyse de Cidre. Si l'on veut par curiosité faire l'analyse du Cidre ; on tirera premierement par la distillation une assez bonne quantité d'esprit sulfureux, mais des uns plus, des autres moins, suivant leur force, puis beaucoup de phlegme, il restera un extrait dont on fera sortir par un grand feu un peu d'esprit & d'huile épaisse, on calcinera une masse sèche qui sera demeurée au fond du vaisseau, on la mettra bouillir dans de l'eau, on filtrera la liqueur & on la fera évaporer, il restera au fond quelque peu de sel alkali semblable au sel de tartre.

Vertus. Le Cidre est pectoral, il fortifie le cœur, il humecte & désaltère beaucoup, il est propre contre la mélancolie.

Petit Cidre. On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait un second Cidre, qu'on appelle petit Cidre, il est humectant, rafraichissant, il désaltère plus que l'autre & il n'enyvre point : c'est le breuvage ordinaire des femmes, on en fait user aussi aux malades.

P O M P H O L Y X.

Pompholyx, ¶ Nil, ¶ *Nihili album*, ¶ *Capnites*, *Bulla cadmica*, ¶ *Calamites*, ¶
En François, *Calamine blanche*.

Est une fleur d'airain blanche, legere, qu'on trouve attachée au couvercle du creuset dans lequel on a mis fondre du cuivre avec de la pierre calaminaire pour en faire le cuivre jaune ou laiton; on en trouve aussi aux tenailles des Fondeurs: mais soit par negligence de ramasser cette drogue, soit parce que les ouvriers la font tomber dans le feu lorsqu'ils découvrent leurs creusets, nous en voyons rarement chez les Droguistes, & nous sommes obligez de lui substituer la Tutie.

Le Pompholyx doit être blanc, leger, friable.

Il est détersif, dessicatif, propre pour les playes, pour les maladies des yeux; on ne s'en sert guère qu'exterieurement dans les onguents. Quelques-uns en donnent depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules, pour les fièvres intermittentes; il excite le vomissement avec assez de violence.

Choix.
Vertus.
Dose.

P O M U M A D A M I.

Pomum Adami, Matth.

Poma Adami, J. B.

Pomum Assyrium, Adv.

Malus Adami, C. B. Raii hist.

Malus Assyria, Dod.

Malus Assyria vel poma Adami, Park.

En François, *Pomme d'Adam*.

Est une espece de Limonier ou de Citronnier qui porte un fruit fait comme une orange mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé & d'une odeur moins forte; son écorce est mediocrement épaisse, inégale & ayant plusieurs crevasses qui ressemblent à des morsures; sa chair est semblable à celle du Citron, remplie de suc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agreable. On cultive cet arbre dans les jardins aux pays chauds.

Son fruit est aperitif, propre pour le scorbut, pour la gravelle, pour les fièvres continues & intermittentes.

Pomum Adami, parce que le fruit de cet arbre a des crevasses qui semblent être des morsures que quelques Anciens ont crû être des traces de celles que le premier homme fit à la pomme, comme si ce fruit portoit des marques de la désobéissance d'Adam.

Malus Assyria, parce que cet Arbre a été apporté d'Assyrie dans les autres pays.

P O P U L A G O.

Populago, Tab. Pit Tournef.

Caltha palustris, J. B. Raii hist.

Caltha palustris flore simplici, C. B.

Caltha palustris vulgaris simplex, Park.

Chrysanthemum, Lon.

Tussilago altera, Ang. Tur.

Chelidonia palustris Cord. hist.

Epimedium, Dodonæi, Thal.

Farfugium, Cast.

Est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la petite Chelidoine, mais elles sont quatre fois plus grandes & de plus longue durée, ne tombant pas si vite, larges, presque rondes, lisses, d'un verd foncé, legerement crenelées en leurs bords; il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, rameuses, portant des fleurs à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur jaune dorée resplendissante. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des fruits composez cha-

R r r r ij

Vertus.

Etimologie.

cun de plusieurs graines recourbées en bas, entassées en maniere de tête & disposées en étoile; chaque graine contient plusieurs semences qui sont ordinairement un peu longues. Sa racine consiste en plusieurs fibres assez grosses, blanchâtres. Cette plante croit dans les marais, aux bords des ruisseaux & aux autres lieux aquatiques.

Vertus. Elle est déterfitive, rafraîchissante, vulnérable; mais on ne s'en sert point dans la Medecine.

Etimologie. On a nommé cette plante *Populago à populo*, Peuplier, à cause qu'elle naît ordinairement entre les Peupliers.

P O P U L U S.

Peuplier. *Populus*, en François, *Peuplier*, est un grand arbre dont il y a trois especes.

La premiere est appelée,

Populus alba, Dod. Ger. Park.

Populus alba latifolia, Lob.

Farfarus antiquorum, Bellon.

En François, *Peuplier blanc*, ou *Peuplier à larges feuilles*.

Populus alba majoribus foliis, C. Bauh.

Pit. Tournefort.

Populi prima species, Ang.

Premiere
espece.

Il monte & prend son accroissement en peu de temps, & il jette beaucoup de rameaux en haut, son écorce est lisse, unie, blanchâtre, son bois est blanc & facile à fendre; ses feuilles sont larges, découpées profondément & anguleuses, presque semblables à celles de la vigne, mais beaucoup plus petites, vertes, polies & sans poil en dessus, blanches & lanugineuses en dessous comme celles du Tiffilage, attachées à des queuees longues; ses chatons sont longs, à plusieurs feuilles chargées de quelques sommets remplis de poussiere: ses racines se répandent à la superficie de la terre, & comme elles s'y attachent peu profondément, l'arbre est sujet à être ébranlé par les vents impetueux & à être renversé.

La seconde espece est appelée,

Populus nigra, Ger. Dod. C. B. J. B.

Pit. Tournefort.

Populus secunda, Ang.

En François, *Peuplier noir*.

Seconde
espece.

Son bois est plus dur, plus nerveux, plus difficile à fendre, & plus jaunâtre ou moins blanc que celui de la premiere espece, couvert d'une écorce unie; il pousse au commencement du printemps des germes ou des commencemens de feuilles, gros environ comme des capres, oblongs, pointus, d'un verd jaunâtre, glutineux ou résineux, s'attachant aux doigts, d'une odeur assez agreable, c'est ce qu'on appelle en Latin *Occuli seu Gemma Populi nigri*, & en François, *Yeux de Peuple*. Ces germes ou bourgeons se developent en feuilles larges, pointués comme les premieres feuilles du Lierre, moins épaisses, legerement crenelées tout autour, lisses, unies, de couleur verte luisante, attachées par des queuees longues & menués. Cet arbre est sterile ou mâle, & il ne porte que des fleurs ou chatons sans fruits; ou bien fertile ou femelle, & il ne porte que des fruits sans fleurs.

*Occuli seu
gemma populi
nigri.*
Yeux de
Peuple.

Peuplier
sterile ou
mâle
Peuplier
fertile ou
femelle.

Les chatons du peuplier noir mâle sont semblables à ceux du peuplier blanc, de couleur rougeâtre ou blanchâtre.

Les fruits du peuplier noir femelle sont des capsules oblongues, membraneuses, vertes, disposées comme par grappes, elles s'ouvrent en meurissant en deux parties recourbées, contenant des semences garnies chacune d'une aigrette.

Les racines du peuplier noir descendent plus avant dans la terre que celles du peu-

plier blanc, elles tiennent l'arbre plus ferme; il est aussi ordinairement plus grand, plus gros & plus droit, parce que ses racines qui sont plus profondes reçoivent plus de nourriture de la terre, & en portent d'avantage à l'arbre.

La troisième espece est appelée,

Populus tremula, C. Bauh. Pit. Tournefort.

Populus Libyca, Ger. Park.

Populus Libyca, Plinii ^{νελευς}, Theo-

phraſti, J. Bauh.

Circus, Theophrasti, ſive *Populus Libyca*, Plinii, Cluſ. hiſt.

En François, *Tremble*.

Cet arbre tient plus du Peuplier noir que du Peuplier blanc; ses feuilles sont presque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées par des queues longues, tremblantes ou remuant presque toujours, même en temps calme, d'où vient qu'on a nommé cette espece de Peuplier *Populus tremula*, ses chatons sont plus longs & plus noirs que ceux des autres especes. Ses racines descendent assez profondément en terre.

Les Peupliers croissent aux lieux humides, marécageux, aux bords des rivières, de la mer, des étangs.

L'écorce du Peuplier blanc est détensive, propre pour la sciatique, pour la difficulté d'uriner, pour la brûlure, on s'en sert extérieurement & intérieurement.

Les yeux ou germes du Peuplier noir, sont propres pour amollir, pour adoucir & calmer les douleurs, appliquez extérieurement. Ils donnent le nom à l'onguent *Populeum*.

Les feuilles du Peuplier noir sont estimées par quelques-uns bonnes pour adoucir les douleurs de la goutte, étant écrasées & appliquées sur la partie malade.

Troisième
espece.

Etimologie.

Ecorce du
Peuplier
blanc.
Vertus.

PORCELLUS INDICUS.

Porcellus Indicus Jonst. en François Cochon d'Inde, est un animal à quatre pieds gros comme un Lapin médiocre, & que quelques-uns mettent entre les especes de Lapins; son museau est pointu, ses dents sont semblables à celles des rats, ses oreilles sont petites & arondies, son corps est assez gros, couvert de foyes de Cochon plutôt que de poils ordinaires; ses jambes sont plus courtes que celles du Lapin; ses pieds de devant ont chacun six doigts, & ceux de derrière cinq, il n'a point de queue, son cri est un grognement approchant de celui du Cochon ordinaire, mais bien moins fort; il mange de toutes sortes d'herbe, des fruits, de l'avoine, du son, il boit peu, & il se passe d'eau pendant plusieurs jours, pour la copulation de son espece, un mâle suffit à huit ou neuf femelles, & elles font leurs petits comme les Lapines; on trouve ordinairement cet animal aux Indes dans la nouvelle Espagne, sur les montagnes, & en d'autres lieux; mais on en élève, & l'on en nourrit par toutes les villes de l'Europe; sa chair est courieuse, sans beaucoup de goût, & difficile à digérer.

Quelques-uns en estiment le bouillon propre pour la dysenterie, & pour exciter l'urine

Cochon
d'Inde.

PORCUS MARINUS.

Marsuinus, | *Phocæna*, | *Turcio*, | *Sus maris*.

Porcus marinus, en François, *Marsouin* ou *Cochon de mer*, est une espece de Dauphin, ou un gros poisson oblong dont le nez ressemble à celui du Cochon terrestre, & il fouit de même dans la terre: ce poisson monte souvent dans les rivières avec les marées; on en voit communément dans la rivière de Seine à Rouen; sa couleur est jaunâtre; il est fort gras; on mange sa chair, mais elle n'est pas fort

Marsouin.
Cochon de
mer.

R r r r iij

Haile de Marfouin.
Vertus. délicieuse, & elle est un peu indigeste, on fait fondre sa graisse & on l'aromatise avec quelque plante odorante; c'est ce qu'on appelle huile de Marfouin.
 Elle est amollissante, resolutive, anodine, propre pour les humeurs froides.

P O R P H Y R I O N.

Vertus.
Etimolog. *Porphyryon* est un oiseau aquatique grand comme un coq, de couleur bleue ou diversifiée, son bec est gros, pointu, purpurin; il porte une crête sur sa tête, les jambes sont longues, les pieds sont fendus, ayant cinq doigts à chacun, sa queue est fort courte; il mange les poissons qu'il peut attraper.

Sa graisse est émolliente, resolutive, anodine.
Porphyryon à *πορφύρα purpura*, parce que cet oiseau a une couleur tirant sur le purpurin: ou bien *Porphyryon* à *porphyrite*, *porphyre*, à cause de ses couleurs diversifiées ou marbrées, approchantes de celles du *Porphyre*.

P O R P H Y R I T E S.

Porphyre. *Porphyrites* en François *Porphyre*, est une espèce de marbre très-dur, varié de différentes couleurs; il naît dans des carrières ou mines en Egypte; on s'en sert pour faire des colonnes, des tables, des mortiers, & plusieurs autres choses.

Vertus. Il est propre pour appaiser les ardeurs de Venus, si l'on en applique un morceau bien poli sur le perinée: il est desiccatif, étant broyé subtilement & mêlé dans des onguents ou dans des emplâtres.

Etimolog. *Porphyrites* à *πορφύρα purpura*, parce que le porphyre est quelquefois de couleur purpurine.

P O R R U M.

Porrum, Dodon. J. Bauh. Park.

Raii hist.

Porrum commune, Matth. Ger.

Porrum capitatum, Fuch. Tur.

Porrum commune capitatum, C. Bauh.

Pic. Tournef.

En François, *Poireau*.

Est une plante potagere fort commune, dont la racine est longue de quatre ou cinq doigts, grosse d'un ou de deux pouces, presque cylindrique, composée de plusieurs tuniques blanches, lisses, luisantes, jointes les unes aux autres, croissant, s'élevant, se développant & devenant des feuilles longues d'un pied, larges, assez plates ou pliées en goutiere, d'un verd pâle: il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, grosse d'un doigt, ferme, solide, remplie de suc, portant en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant sur le purpurin, composées chacune de six feuilles disposées en manière de cloche attachée à un pedicule. Quand ces fleurs sont tombées il naît en leur place des fruits triangulaires, noirs, divisés intérieurement en trois loges remplies de semences oblongues: la racine est garnie en dessous de plusieurs fibres. Toute cette plante a une odeur d'oignon; on la cultive dans les jardins: elle est empreinte d'un suc visqueux & elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Le *Poireau* est incisif, penetrant, aperitif, resolutif; il excite le crachat, les urines, & les mois aux femmes, il abat les vapeurs, il est propre contre la morsure des serpens, pour guerir la brûlure, les hemorroïdes, le bruissement d'oreille, pour aider à la supuration; on s'en sert extérieurement & intérieurement.

Etimolog. *Porrum*, *græcè*, *πύρον*, à *πύρ*, *accendo*, *jenflame*, comme qui diroit, *Plante qui excite beaucoup de chaleur dans le corps*.

PORTULACA.

Portulaca, en François, *pourpier*, est une plante dont il y a deux especes, une cultivée, & l'autre sauvage.

Pourpier.

La premiere est appellée

<i>Portulaca</i> , Tur. Cord. in Dios.		<i>portulaca hortensis latifolia</i> , J. B.
<i>Portulaca latifolia seu sativa</i> , C. Bauh.		<i>Portulaca domestica</i> ; Matth.
Pit. Tournef.		<i>Portulaca major & sativa</i> , Dod.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, droites, tendres, succulentes, lisses, rougeâtres, luisantes, se divisant en quelques rameaux, portant ses feuilles rangées alternativement, oblongues ou presque rondes, assez larges, charnuës, polies, luisantes, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, d'un goût visqueux tirant un peu sur l'acide; les fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, de couleur pâle, soutenues par un calice d'une seule piece, ayant en quelque façon la figure d'une mitre. Lorsque la fleur est passée il paroît un petit fruit semblable à une urne, de couleur herbeuse. Ce fruit s'ouvre en deux parties qui contiennent des semences menuës, noires; sa racine est simple, garnie de fibres. On cultive cette plante dans les jardins potagers en terre grasse.

Premiere
espece.

La seconde espece est appellée,

<i>Portulaca sylvestris</i> , Dod. Matth.		<i>Portulaca sylvestris minor</i> , sive spontanea, J. B.
<i>Portulaca angustifolia sive sylvestris</i> , C. B. Pit. Tournef.		<i>Portulaca sponte nascens</i> , Cord. hist.

Elle pousse plusieurs petites tiges rougeâtres, se couchant à terre, & portant des feuilles semblables à celles du Pourpier domestique, mais beaucoup plus petites; elle croît sans culture dans les jardins, dans les vignobles.

Seconde
espece.

L'un & l'autre Pourpier contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel. Le Pourpier cultivé est le plus en usage; on employe dans la Medecine sa tige tendre, ses feuilles, sa graine.

Il est propre contre les vers, pour adoucir les acretez de la poitrine, pour purifier le sang, pour le scorbut.

Vertus.

Portulaca à portula, petite porte parce qu'on a trouvé quelque ressemblance dans la figure de la feuille de cette plante avec une petite porte.

Etimologies.

Quelques-uns appellent le Pourpier *Porcellana à porco*, porc, parce les cochons aiment cette herbe.

POTAMOGETON.

<i>Potamogeton rotundifolium</i> , C. B. Pit. Tournefort.		<i>Potamogeton rotundiore folio</i> , J. B.
<i>Fontalis major latifolia vulgaris</i> , Park.		<i>Potamogeton latifolium</i> , Ger.
<i>Potamogeton</i> , Raii hist.		<i>Fontalis sive Potamogeton</i> , Dod.

Potamogeton.

En François, *Epi-d'eau*.

Est une plante aquatique qui pousse plusieurs tiges longues, grêles, rondes, nouées, rameuses; les feuilles qui naissent dans l'eau sont longues, étroites comme celles du Gramen, mais quand la plante a crû assez pour surpasser l'eau, elles deviennent larges comme celles du Plantain, de figure presque ovale, pointuës, nerveuses, de couleur verte-pâle luisante, nageant sur la superficie de l'eau comme celles du Nennphar, attachées à des queues longues; il s'éleve d'entre ces feuilles des pédi-

cules qui soutiennent des épis de fleurs à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre ou purpurine; ces épis sont accompagnez de feuilles opposées ou placées deux à deux vis-à-vis l'une de l'autre. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des semences ramassées quatre à quatre en maniere de tête; ces semences sont oblongues, assez grandes, pointues par un bout, dures, rougeâtres, remplies d'une moëlle blanche. Ses racines sont grosses, rondes nouées, blanches, rampantes & s'étendant dans la terre profondement sous les eaux: garnies de fibres déliées. Cette plante croît dans les marais dans les étangs; elle contient beaucoup de phlegme, mediocrement de l'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraichissante, condensante, astringente, propre pour la dysenterie, étant prise en décoction; on l'employe aussi exterieurement pour les dartres & pour les autres demangeaisons de la peau.

Etimologies. *Potamogeton* ex *potamo*, fluvius, & *geton*, vicinus, comme qui diroit, Plante qui croît proche des rivieres, ou aux lieux aquatiques. *Fontalis*, parce qu'elle croît aussi proche des fontaines.

P O T E N T I L L A.

Potentilla, Park. C. Bauh. | *Argentina*, Dod. Ger,
Potentilla sive Argentina, J. B. | *Anserina*, Trag. Tab.
Pentaphylloides argenteum alatum, seu | *Pentaphylloides Argentina dicta*, Raii
Potentilla, P. Tournefort. | hist.

En François, *Argentina*.

Est une espece de *Pentaphylloides* ou une plante qui pousse de sa racine des feuilles approchantes de celles de l'Aigremoine, rangées le long d'un nerf par paires, dentelées en leur bords, unies & vertes par dessus, garnies par dessous de petits poils blancs argentins; il naît aussi entre ces feuilles d'autres très-petites feuilles de la même figure: elle jette encore de sa racine de petites tiges nues qui se répandent sur la terre comme celles du Fraizier, qui s'y attachent & qui y prennent racine, puis elles portent des feuilles. Ses fleurs naissent sur d'autres petites tiges velues qui s'élevent d'entre les feuilles; ces fleurs sont assez grandes & tout à fait semblables à celles de la Quintefeuille, composées chacune de cinq feuilles arondies, jaunes disposées en rose, ayant plusieurs étamines au milieu: il leur succede un fruit presque rond, composé de plusieurs semences ramassées en maniere de tête, envelopées par le calice de la fleur: sa racine est longue & menue. Cette plante croît aux lieux herbeux, dans les prez, contre les hayes, sur les chemins; elle fleurit en Été, sans odeur ni sans goût apparens; elle contient beaucoup de phlegme, mediocrement de sel & de l'huile.

Vertus. Elle est astringente, rafraichissante, deterfive, propre pour les hemorrhagies, pour les courts de ventre, pour la pierre, elle adoucit la douleur des dents, elle est vulneraire.

Etimologies. *Potentilla à potentia*, puissance; on a donné ce nom à l'*Argentina* à cause de ses grandes vertus.

Argentina ab argento, argent, parce que le Soleil donnant sur les feuilles de cette plante, en fait paroître le dessous blanc & resplendissant comme de l'argent.

Anserina ab Anser, un Oye, parce que les Oyes aiment beaucoup l'*Argentina*.

P O T E R I U M.

Poterium, Matth. Cast. Lugd. | *Tragacantha altera*, *Poterium forte*.

Clusio.

Clusio, J.B. Pit. Tournef. Raii. hist.

Tragacantha granatensis foliis incanis deciduis, flore albo, Moris.

Tragacantha affinis lanuginosa sive

Poterium, C. Bauh.

Spinabirci minor, Ger.

Tragacantha altera, seu minor poterion forte Dioscoridis, Park.

En François, *Barbe-Renard*.

Est un petit arbrisseau ou un sous arbrisseau qui ressemble à la plante d'où sort la gomme Adraganth & qui en est une espece; il pousse beaucoup de rameaux longs environ d'un pied, flexibles, grêles, se répandant en large, blanchâtres, & pendant qu'ils sont encore tendres, lanugineux, garnis de plusieurs épines longues, blanchâtres; ses feuilles sont fort petites, rondes, blanches, lanugineuses, elles naissent par paires sur une côte terminée par un piquant. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, soutenues chacune par son calice fait en cornet dentelé: quand cette fleur est passée, il lui succede une gouffe divisée selon sa longueur en deux loges remplies de quelques semences qui ont ordinairement la figure d'un petit rein. Sa racine est longue, branchue, pliante, couverte d'une écorce noire, blanche en dedans, fongueuse, gommeuse, douçatre au goût. Cette plante naît en Candie aux lieux montagneux, secs, arides, incultes.

Sa racine est propre à consolider & à aglutiner; on s'en sert exterieurement & interieurement. Vertus.

P R A S I U S.

Prasius, l *Prassius*, l *Prasitis*, l Est une pierre pretieuse de couleur de poireau, luisante, mais peu resplendissante, que quelques-uns appellent *Mater smaragdi*, parce qu'elle renferme presque toujours de l'émeraude.

Prasius.
Prasitis.
Mater smaragdi.

Il y a trois especes de *Prasius*, une qui est verte par tout, une autre qui est marquetée de petites taches rouges; & une autre qui a quelques petites rayes blanches. Les unes & les autres naissent aux Indes Orientales & Occidentales, en Boheme, & en plusieurs autres lieux. Cette pierre n'est pas d'une grande valeur chez les Lapidaires.

Elle est estimée comme l'Emeraude propre pour resister au venin, & pour fortifier le cœur; mais on ne doit attendre ni de l'une ni de l'autre qu'un effet alkalin, étant bien broyée & pulverisée: on en peut donner pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux; on peut aussi s'en servir exterieurement pour déterger & dessécher les playes. Vertus.

Prasius à wpaor, *porrum*, parce que cette pierre a la couleur du Poireau.

Etimologie.

P R I M U L A V E R I S.

Primula veris major, Ger.

Primula veris odorata flore luteo simplici,

J. B. Pit. Tournefort.

Primula pratensis, Lob.

Verbasculum pratense odoratum, C. B.

Herba paralisis, Cast. Brunf.

Paralisis vulgaris pratensis flore flavo simplici odorato, Park. Parad. Raii hist.

En François, *Primevere*, *Primerole*, *Coucou*.

Est une plante qui pousse au commencement du Printemps, des feuilles oblongues, larges, rudes au toucher, ridées, se répandant à terre; il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges à la hauteur de la main ou un peu plus hautes, rondes, un peu velues, nues ou sans feuilles, portant en leurs sommets des fleurs simples, mais belles, jaunes, odorantes, formées en tuyaux évalez en leur partie supérieure. Quand ces

Primerole.
Coucou.

fleurs sont passées, il paroît en leurs places des fruits ou coques ovales qui renferment des semences rondes, noires, menues; sa racine est assez grosse, écailleuse, rougeâtre, d'un goût astringent, d'une odeur agreable aromatique, garnie de longues fibres blanches. Cette plante croît dans les champs, dans les prez, dans les bois, proche des ruisseaux: son goût est un peu acré & amer. Elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Vertus. Elle est propre pour fortifier le cerveau, les nerfs, les jointures, pour les rumatismes, pour la paralysie, étant donnée interieurement, & appliquée exterieurement.

Etimologie. On a donné le nom de *Primula veris* à cette plante a cause qu'elle fleurit une des premieres du Printemps.

PROPOLIS.

Cire vierge *Propolis* est une cire vierge, ou une maniere de mastic rougeâtre ou jaune, que les Abeilles composent & dont elles enduisent & bouchent les fentes & les trous de leurs ruches; comme pour empêcher l'air & le froid d'y entrer. Cette matiere est friable, & elle a une odeur approchante de celle des bourgeons du Peuplier: elle contient un peu de sel volatil acide, & beaucoup d'huile.

Vertus. Elle est digestive, atténuante, resolutive; on s'en sert pour faire percer les abcès, pour attirer les éclats du fer qui sont entrez dans la chair, pour les ulceres malins: on en mêle dans les onguens & dans les emplâtres; on en fait aussi recevoir la vapeur pendant qu'on la chauffe sur le feu pour la toux inveterée: elle l'adoucit & la calme.

PRUNUM.

Prune. *Prunum*, en François, *Prune*, est un fruit dont il y a beaucoup d'espèces qui prennent leurs différences des lieux où elles naissent, de leur figure, de leur grosseur, de leur couleur, de leur goût; elles sont toutes assez connus. Je ne parlerai ici que des Prunes de Damas noir, lesquelles nous employons dans la Medecine; on les appelle en Latin,

Pruna parva dulcia atrocerulea, C. B. I *Pruna Damascenia nostratia*, Bellon.

Elles sont de grosseur mediocre, rondes, charnues, couvertes d'une peau noire, leur chair est rouge, succulente, n'adherant point au noyau, d'une odeur assez bonne, d'un goût doux & agreable; leur noyau est petit, oblong, pierreux; il renferme une petite amande presque ronde ou ovale, d'un goût agreable tirant sur l'amer. Ces Prunes croissent sur une espèce de Prunier de hauteur & de grosseur mediocre, lequel on appelle en Latin,

Prunus satirva fructu parvo dulci atroceruleo, & en François, *Prunier de Damas noir*.

Prunes de Damas noir. Ses feuilles sont oblongues, arondies, assez larges, legerement dentelées en leurs bords; sa fleur est à cinq feuilles disposées en Rose, de couleur blanche; on cultive cet arbre dans les Jardins.

Les Prunes de Damas meurissent vers l'Automne, elles doivent être choisies assez grosses, bien nourries, meures, nouvellement cueillies, d'un goût & d'une odeur agreables; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, & du sel essentiel. On fait secher au four une grande quantité de ces Prunes dans la Touraine & vers Bourdeaux, & on les distribuë en hyver par toute la France; c'est ce qu'on appelle *Petits pruneaux*; il faut les choisir nouveaux, charnus, moëlleux, molets, de bon goût.

Prunes seches.

Prunaux.

DES DROGUES SIMPLES. PR 691

Les Prunes de Damas recentes ou seches sont humectantes, émollientes, laxatives, étant prises en décoction ou en substance. Vertus.

On trouve souvent sur les prunes de quelque espece qu'elles soient, une gomme blanche, luisante, transparente, qu'on appelle *Gomme de prunier*; les Marchands en mêlent souvent parmi la gomme Arabique, à qui elle ressemble beaucoup en couleur & en vertus. gomme de Prunier.

Elle est propre pour la pierre, pour la colique néphretique, pour humecter la poitrine, pour exciter le crachat, étant prise en poudre ou en mucilage. Vertus.

On employe aussi cette gomme pour friser les cheveux.

On a nommé cette espece de Prune, *pruna Damascena*, parce que les premières furent apportées de Damas ville capitale de la Syrie. Etimologie.

P R U N U S S Y L V E S T R I S.

prunus sylvestris, C. B. Ger. J. B. Dod. | *prunus sylvestris vulgaris*, Trag.
Park. Raii hist. Pit. Tournef. | *Spinus*, Virgilio.

En François, *prunier sauvage*.

Est un petit arbre ou arbrisseau épineux, son écorce est grise tirant sur le purpurin; ses fleurs naissent devant les feuilles, petites, blanches comme de la neige, tendres, ameres, composées chacune de cinq feuilles & de quelques étamines au milieu; ses feuilles sont semblables à celles du Prunier cultivé, mais beaucoup plus petites & plus dures, d'un goût astringent: quand ces fleurs sont passées il leur succede des petites Prunes grosses comme un gros grain de raisin, presque rondes ou ovales, de couleur noire tirant sur le bleu, on les appelle Prunelles; leur chair est dure, verdâtre, d'un goût stiptique ou acerbe; elle renferme un noyau gros comme celui d'une Cerise, ovale, ou un peu plus oblong. Sa racine est ligneuse, noire, se répandant de tous côtez. Cet arbre croît communément dans les hayes, dans les champs, aux lieux incultes; il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Prunelles.

Son bois, ses feuilles & son fruit sont fort astringents, propres pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre; on écrase les Prunelles, on en tire le suc par expression, & l'on fait épaisir ce suc sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit dur comme du suc de Reglisse; c'est cet extrait qu'on appelle *Acacia nostras*, ou *Acacia Germanica*, on le substitue au véritable Acacia d'Égypte quand il est rare. Vertus.

L'Acacia nostras doit être bien séché, noir, ressemblant assez au suc de Reglisse qu'on debite chez les Droguistes, d'un goût fort astringent, aigrelet. Acacia nostras.
Acacia Germanica.
Choix.

Il est propre pour arrêter les hemorrhagies, les cours de ventre, le vomissement, pour résister au venin; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Vertus.

prunus, vient du Grec *πρῦνον*, qui signifie la même chose. Etimologie.

P S E U D O A C A C I A.

pseudo acacia vulgaris, Pit. Tournef. | *nostratibus dicta*, Park.
Arbor siliquosa Virginensis spinosa locus | En François, *Acacia*.

Est un grand arbre qui fait presentement un des ornemens des plus agréables des jardins par l'étendue & la beauté de ses rameaux, par la bonne odeur de ses fleurs & par l'ombre qu'il rend, on pourroit l'appeller *Glycyrrhiza arborescens*, car il ne differe de la Reglisse qu'en ce qu'il est un arbre, & la Reglisse est une herbe; ses feuilles sont oblongues, rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille; ses fleurs sont belles, longues, légumineuses, blanches, d'une odeur douce & fort Glycyrrhiza arborescens.

agreable : lorsqu'elles sont passées il leur succede des gouffes aplaties , contenant des semences formées en petit rein.

On tient que le premier Acacia qui ait été en France , fut apporté de l'Amerique par les soins de Monsieur Robin au jardin du Roi à Paris , où on le voit encore gros , grand & vigoureux , on l'appelle par cette raison *Acacia Robbini* : c'est le pere de tous les autres Acacia de Paris.

Acacia Robbini.
Vertus.
Etimologie.

Ses fleurs sont émollientes , laxatives , aperitives , résolutes.
Sa racine est pectorale.

Pseudocacia à ψῦδoς , *falsum* & *Acacia* , comme qui diroit , *Faux Acacia*.

PSEUDOCORALLIUM.

Faux Corail.
Pseudocorallium verrucarium.
Vertus.

Pseudocorallium , en François , *Faux Corail* , est une plante petrifiée qui naît & croît comme le Corail sur les rochers , dans la mer ; il y en a de plusieurs especes , les uns sont durs comme du Corail , mais poreux , de couleur cendrée , divisez en plusieurs branches parsemées de verrues & de vesicules : on appelle cette espece *Pseudocorallium verrucarium*. Les autres sont informes , ne poussant aucunes branches , & ayant en quelque maniere la figure d'un Champignon , de substance poreuse , legere , facile à rompre , de couleur cendrée , couverts ordinairement d'une croute blanche , spongieuse , sans goût , alkaline.

Le faux Corail est employé pour nettoyer les dents & pour les fortifier.

PSEUDODICTAMNUM.

Pseudodictamnium , Matth. Dod.
Pseudodictamnium floribus verticillatis ,
Ad. Lob.

Pseudodictamnium verticillatus inodorus ,
C. B. Pit. Tournefort.
En François , *Faux Dictamne*.

Est une plante qui pousse beaucoup de petites tiges menues , nouées , velues , blanchâtres ; les feuilles sont presque rondes , & ressemblantes en quelque maniere à celles du Dictamne de Crete : revêtues comme elles d'une maniere de laine blanche : les fleurs sont en gueule , verticillées ou disposées par anneaux ou étages autour des tiges , de couleur purpurine ; chacune d'elles est un tuyau decoupé par le haut , en deux lèvres : il leur succede quand elles sont tombées des semences oblongues. Sa racine est menue , ligneuse , fibrée. On cultive cette plante dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile , médiocrement de sel.

Ses feuilles sont délicatives & douées de qualitez approchantes de celles du veritable dictamne , mais beaucoup inferieures.

Etimologie.

Pseudodictamnium à ψῦδoς , *falsum* & *Dictamnium* , comme qui diroit , *Faux Dictamne*.

PSITTACUS.

Perroquet.

Psittacus , en François , *Perroquet* , *papegay* , est un oiseau ordinairement aussi gros , ou un peu plus gros qu'une Pie , de couleur verte ou variée ; sa tête est assez grosse , les yeux sont grands , son bec est gros , fort robuste , recourbé en crochet , sa langue est large , les jambes sont courtes , & ses pieds grands & armez d'ongles crochus & forts comme aux oiseaux de proye , il marche lentement ; sa queue est longue , belle : cet Oiseau naît aux Indes , en Malabar , en Java , en Calcut , en Ethiopie : il y en a de plusieurs especes qui different par leurs grosseurs , par leurs couleurs ; on les transporte en Europe , où ils vivent aussi bien que dans les Indes ; on les nourrit avec des grains , des fruits , du pain trempé dans du vin ; * ils mangent fort aisement ; parce qu'ils ont la machoire superieure mobile & articulée

de maniere que quoique la machoire inferieure soit beaucoup plus courte que la superieure, ils peuvent la faire avancer jusqu'au bout du crochet de cette superieure; ils sont disciplinables, & on leur apprend à parler & à chanter fort distinctement; le persil est un poison pour eux. Les Indiens mangent les Perroquets; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont propres pour l'épilepsie étant mangés ou pris en boüillon; mais on ne s'en sert guere dans la Medecine. Vertus.

Sa fiente desséchée & prise en poudre, est propre pour fortifier les nerfs, contre les convulsions; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Fiente.
Vertus.
Dose.

* On croit que *Psittacus* dérive de *Psittaces*, ville fameuse située vers le Fleuve Tigris.

Perroquet, vient de *Perrret* ou petit Pierre, Papegay, comme qui diroit oiseau digne d'être présenté au Pape.

P. S. Y. L. L. I. U. M.

Psyllium, en François, *Herbe aux puces*, est une plante dont il y a trois trois especes. Herbe aux
Puces.

La premiere est appellée.

Psyllium primum, Ang.

Psyllium Dioscoridis vel Indicum crenatis foliis, C. B. Pit. Tournef. Raii hist.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, ronde, un peu rude, ligneuse & rougeâtre vers sa racine, divisée en beaucoup de petits rameaux; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues, velues, crenelées, nerveuses, & un peu laciniées comme celles de la Corne de cerf; les sommitez portent de petites têtes ou épis courts auxquels sont attachées de petites fleurs lanugineuses, d'un jaune pâle luisant; chacune de ces fleurs est un tuyau évasé en haut & découpé en quatre parties: Quand cette fleur est passée, il paroît en sa place un fruit ou une coque membraneuse qui renferme des semences menues, oblongues, noirâtres, lisses, douces au toucher, luisantes & ressemblantes à des puces. Sa racine est longue, menue, fibrée. Premiere
espece.

La seconde espece est appellée.

Psyllium alterum, Matth.

Psyllium majus semper virens, Park.

Psyllium majus supinum, C. B. J. B. Pit. Tournefort. Raii hist.

Elle pousse des tiges sarmenteuses, ligneuses, rameuses, se couchant à terre, fort chargées de feuilles ressemblantes à celles de la Corne de cerf, d'un aspect agreable, mais velues, d'un verd blanchâtre: ses fleurs, ses fruits & ses semences sont comme en la precedente espece. Sa racine est longue, ligneuse, dure, garnie de fibres. Seconde
espece.

La troisieme espece est appellée.

Psyllium vulgare, Park.

Psyllium, sive Pulicaris herba, Ger. Pulicaris
herba.

Psyllium majus erectum, C. B. J. B. Pit. Tournefort. Lugd.

Plantago caulifera Psyllinum dicta, Raii hist.

Elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, droites, rondes, velues, dures, rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux, formées à peu près comme celles de l'Hysope, mais plus étroites, velues, nerveuses comme celles du Plantain: il sort des aisselles de ces feuilles des pedicules longs, grêles, Troisieme
espece.

Ssss iij

portant en leurs sommités des épis courts, composés de plusieurs petites fleurs pâles, semblables à celles des espèces précédentes; elles sont aussi suivies par des coques membraneuses qui contiennent des semences semblables à des puces: sa racine est simple, blanche, garnie de fibres. Cette dernière espèce d'Herbe aux Puces est la plus commune; ses sommités sont quelquefois un peu glutineuses au toucher.

Semence de psyllium. Les espèces de *Psyllium* croissent naturellement aux lieux incultes, dans les champs, aux bords des vignobles, proche de la mer: on en cultive aussi en plusieurs lieux, pour en avoir la semence qui est employée dans la Médecine.

Choix. Il faut la choisir récente, bien nourrie, nette, douce au toucher: elle contient beaucoup d'huile & de sels volatil & essentiel.

Elle est mucilagineuse, détersive, laxative, étant prise en poudre: on en tire un mucilage en la faisant infuser dans de l'eau chaudement; & l'on se sert de ce mucilage pour arrêter le crachement de sang, la dysenterie, les gonorrhées: on en fait prendre par la bouche ou en injection.

Etimologie. *Psyllium* à ψύλλα, *pulex*, *puce*, parce que la semence de cette plante a une figure & une couleur approchant en quelque manière de celle d'une puce.

P T A R M I C A.

Ptarmica, Ger.

Ptarmica vulgaris, Park.

Ptarmica vulgaris, folio longo serrato, flore albo, J. Bauh. Raii. hist. P. Tournefort.

Ptarmica vulgaris sive pratensis, Clus. hist.

Draco sylvestris, sive *Ptarmica*, Dod.

Dracunculus pratensis serrato folio, C. Bauh.

Est une plante qui croît ordinairement à la hauteur d'un pied & demi, mais qui s'éleve quelquefois jusqu'à quatre pieds: elle pousse une seule tige, grêle, ronde, fistuleuse, assez ferme, garnie depuis le bas jusqu'en haut de feuilles longues comme celles de l'Estragon, crenelées tout autour de dents aiguës, rudes, de couleur verte-brune, luisante, d'un goût brûlant, semblable à celui de la Piretre. Le haut de cette tige se divise en quelques rejettons ou petites branches qui portent en leurs sommets des fleurs radiées, blanches, disposées en bouquets fort serrés, comme celles de la Millefeuille, mais plus grandes. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences menues: sa racine est longue & filamenteuse. Cette plante naît aux lieux pierreux, montagneux, ombrageux, aux bords des champs, dans les prez; elle contient beaucoup de sel essentiel âcre, & de l'huile.

Vertus. Elle est sternutatoire, étant mise dans le nez: & elle excite le crachat, étant mâchée; elle soulage la douleur des dents.

Etimologie. *Ptarmica* à πταρμιον, *sternutamentum*, parce que cette plante fait éternuer quand on met dans le nez une de ses feuilles.

P U F F I N U S.

Macreuse. ¶ *Puffinus*, en François, *Macreuse*, est un oiseau de Mer, espèce de Canard Sauvage; il est gros comme un Canard ordinaire, de couleur obscure & quelquefois toute noire; il ne vole qu'avec peine; mais quand il veut sortir d'un lieu promptement, il se soutient sur l'extrémité de ses ailes & de ses pieds, & il court de cette manière à la surface de l'eau avec beaucoup de legereté & de vitesse; il se nourrit d'Alga, d'insectes, de coquillages; on en trouve en très-grande quantité en Ecosse, en Irlande, & dans tout le pays du Nord, jusques dans le Groënland; nous en avons aussi en France: sa chair est estimée poisson, car il est permis d'en manger en

Carême; elle est de bon goût, sentant le poisson, mais un peu dure & coriace, principalement quand l'animal est vieux; c'est pourquoy l'on doit le choisir jeune; la Macreuse contient beaucoup de sel volatil & d'huile, elle est fort nourrissante, on n'en fait aucun usage dans la Medecine.

Quelques-uns ont donné le nom de *Diable de mer* à la Macreuse, à cause que ses plumes sont noires; mais on a donné le même nom à un autre oiseau Maritime de la même couleur. Diable de Mer.

P U L E G I U M.

Pulegium, en François, *Pouliot*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Pulegium, J. B. Raii hist.

Pulegium vulgatum, Ang.

Pulegium foemina, Fuch. in Ico.

Pulegium latifolium, C. B. Pit. Tour.

Pulegium regium, Ad. Lob. Ger.

Pulegium vulgare, Park.

Pouliot.

Premiere
espece.

Elle pousse beaucoup de tiges longues de près d'un pied, quarrées, veluës, les unes élevées, les autres couchées, rampantes à terre, & y prenant racine par des fibriles qui sortent de leurs nœuds. Ses feuilles sont presque rondes comme celles de la Marjolaine, mais plus douces au toucher, & plus noirâtres: il sort de leurs aisselles de petites branches, ou d'autres petites feuilles très-menuës: ses fleurs sont verticillées ou disposées par anneaux autour des tiges, de couleur bleuë ou purpurine, quelquefois rougeâtre pâle, très-rarement blanche. Chacune de ces fleurs est en gueule, ou en un tuyau découpé par le haut en deux lèvres; Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences menuës; sa racine est fibrée: toute la plante a une odeur forte, aromatique & agréable, principalement quand elle est en fleur; son goût est âcre & un peu brûlant.

La seconde espece est appellée,

Pulegium angustifolium, C. Bauh. P.

Tournefort.

Pulegium cervinum, Ger. hor.

Pulegium cervinum angustifolium, J.

Bauhin, Raii hist.

Pulegium alterum foliis oblongis, Dod.

Pulegium angustifolium sive cervinum,

Lob. Park.

Seconde
espece.

Elle differe de la précédente en ce que ses feuilles sont oblongues, étroites, approchantes en figure de celles de la Centinode; & en ce que ses tiges sont grêles, rondes, rougeâtres.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux marécageux cultivez ou incultes; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil. Vertus.

Le Pouliot est aperitif, attenuant, resolutif, carminatif, propre pour la colique, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier le cerveau. Etimologie.

Pulegium vient de *pulex*, *puce*, car on dit que la fumée de cette plante chasse les puces.

Le Pouliot a beaucoup de rapport avec la Mente.

P U L E X.

Pulex, en François, *Puce*, est un petit insecte qui incommode tout le monde, & qui ne paroît bon en rien; on le connoit assez: sa figure, sa grosseur & sa couleur approchent de celles de la graine de *psyllium*: sa tête est petite, son museau est gros & pointu en forme de trompe: il pique la chair, il en succe le sang, & il l'éjaule aussi-tôt par le derriere à quelque distance de luy; c'est d'où viennent les Puce.

taches rouges qu'il laisse sur la peau après qu'il l'a mordue. Il cherche les lieux chauds, c'est pourquoy il se tient dans les habits, dans les chambres: il est difficile à attraper, parcequ'il saute avec une grande agilité: * ce saut se fait par le moyen de ses jambes; M. Hook Anglois en a remarqué six qui ont chacune trois jointures, dont les dispositions sont toutes différentes, car les articles des deux jambes de devant entrent, & s'enfoncent entierement l'un dans l'autre; ceux des jambes du milieu ont leur étenduë tout a fait séparée, mais les jambes de derriere ont leurs articles pliez l'un sur l'autre comme la jambe & la cuisse de l'homme; quand la Puce veut sauter elle étend en même temps les jambes, & ces differens articles venant à se débander ensemble comme autant de ressorts, causent ce saut; il est admirable que des ressorts si délicats & si fins rendent assez de qualité élastique pour faire sauter la Puce environ deux cens fois sa hauteur; j'ay veu entre les mains de Mademoiselle Cuffon à Paris ruë saint Jaques, une puce de mediocre grosseur, enchaînée à un petit canon d'argent qu'elle traînoit; ce canon étoit long comme la moitié de l'ongle gros comme un ferret d'aiguillette, creux, mais pesant soixante ou quatre-vingt fois plus que la puce: il étoit soutenu sur deux petites roues, & il avoit exactement la figure d'un gros canon dont on se sert à la guerre: on y mettoit quelque fois de la poudre à canon & on l'alumoit sans que la puce en parût épouvantée. Sa Maîtresse la gardoit dans une petite boîte veloutée qu'elle portoit dans sa poche; & elle la nourrissoit aisément en la mettant tous les jours quelque demi quart d'heure sur son bras, d'où la puce sucçoit quelques gouttes de sang sans se faire presque sentir: l'hyver la fit mourir, quoiqu'elle fût gardée bien chaudement.

Puce traînant un Canon.

On chasse les puces & on les tuë avec les onguents mercuriels, avec le souffre, & avec les autres drogues dont on se sert pour guerir la gratelle.

Etimologie.

Pulex à pullo, noir, parce que la puce est noire.

PULMO MARINUS.

Poumon marin.

Pulmo marinus en François, *Poumon marin*, est un corps spongieux & léger, ayant la figure d'un poumon; les Naturalistes l'ont mis au nombre des Zoophites ou plantes animaux, comme s'il y en avoit: ce qui a donné lieu à faire croire que le poumon marin étoit animé, & qu'on le voyoit remuer & s'agiter dans la mer à peu près comme font plusieurs insectes: mais ce mouvement n'est produit que par l'eau, qui entrant dans les pores de cette matiere fongueuse, & faisant quelque effort pour en sortir, en gonfle le parties successivement, parce qu'elle y fait plusieurs détours avant qu'elle puisse trouver un passage libre. La même chose arrive à l'Eponge & à plusieurs autres matieres semblables.

Le poumon marin nage sur l'eau, & l'on prétend qu'il présage la tempête: sa couleur est luisante comme du cristal, mêlée de bleu; sa substance est si fragile, qu'à peine le peut-on tirer entier de dessus les eaux; elle semble être une pituite condensée, & il y a apparence que ce n'est qu'un excrément visqueux de la mer, amassé & endurci par le Soleil en forme du poumon. Quoi qu'il en soit, c'est un phosphore, car il éclaire la nuit; & si l'on en frote des bastons, ils sont rendus lumineux, & excitent sur la peau, quand on les touche, une demangeaison & une odeur marine. Le poumon marin contient beaucoup de sels volatil & fixe & d'huile.

Vertus.

Il est dépilatoire, c'est-à-dire qu'étant appliqué sur la chair velue il enleve le poil. On le calcine & l'on en fait une lessive avec beaucoup d'eau, laquelle est propre, étant beuë, pour la pierre, pour exciter les mois aux femmes, pour faire uriner.

PULMONARIA.

PULMONARIA

Pulmonaria, en François, *Pulmonaire*, est une plante dont il y a deux especes principales, une à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites. Pulmonaire

La premiere est appelée,

<p><i>Pulmonaria maculosa</i>, Ger. Raii hist. <i>Pulmonaria latifolia maculosa</i>, Park. <i>Pulmonaria Italarum ad Buglossum accedens</i>, J. B. Pit. Tournef.</p>	<p> <i>Pulmonalis</i>, Dod. <i>Symphytum maculosum</i>, sive <i>pulmonaria latifolia</i>, C. Bauh.</p>
--	--

Premiere
espece.

Elle croît à la hauteur d'environ un pied ; elle pousse une ou plusieurs tiges anguleuses, velues, de couleur tirant sur le purpurin, ressemblant à celles de la Buglose. Ses feuilles sortent les unes de la racine, éparées & couchées à terre ; les autres embrassent leur tige, sans quenë : toutes ces feuilles sont oblongues, larges, pointues, traversées par un nerf en leur longueur, garnies d'un poil mollet & lanugineux, & marbrées le plus souvent de taches blanchâtres : les fleurs sont des petits tuyaux évalez par le haut en bassinets, & decoupez chacun en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette, contenues dans un calice qui est un autre tuyau dentelé. Ces fleurs sont soutenues plusieurs ensemble par des pedicules courts, attachés au haut des tiges. Lorsque la fleur est passée il lui succede quatre semences presque rondes, enfermées dans le calice : sa racine est fibrée comme celle de l'Ellebore, mais ses fibres sont plus épars, & quelquefois plus gros, d'un goût fort visqueux.

La seconde espece est appelée,

<p><i>Pulmonaria angustifolia caruleo flore</i>, J. Bauh. Pit. Tournef. <i>Pulmonaria angustifolia</i> 2. aut 3. Cluf.</p>	<p> Ger. Raii. hist. <i>Symphytum maculosum</i>, sive <i>pulmonaria angustifolia carulea</i>, C. B.</p>
--	---

Seconde
espece.

Elle differe de la premiere espece en ce que ses feuilles sont étroites & presque semblables à celles de la Buglose sauvage, mais plus molles, couvertes de poil, sans queue. Ses fleurs sont au commencement purpurines, rougeâtres ; mais quand elles sont bien épanouïes, elles acquierent une très-belle couleur bleue. Sa racine consiste en des grosses fibres blanchâtres au commencement, mais qui noircissent en vieillissant, d'un goût doux.

L'une & l'autre Pulmonaire croissent dans les bois, dans les vignobles, aux lieux ombrageux & cachez. Leurs feuilles sont ordinairement maculées ou marbrées de taches blanches, mais quelquefois elles ne le sont point ; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel essentiel.

Elles sont humectantes, détersives, consolidantes, vulnéraires, propres pour les maladies du poumon & de la poitrine, pour exciter le crachat ; on en fait prendre en décoction, on en applique aussi exterieurement. Vertus.

Pulmonaria à *pulmon*, parce qu'on a trouvé quelque ressemblance entre les marbrures qui paroissent sur cete plante, avec celles qui paroissent sur les poumons, & parce que la Pulmonaire est fort bonne & fort en usage pour les maladies du poumon. Etimologies.

PULSATILLA.

Pulsatilla Dod.

| *Pulsatilla vulgaris*, Ger. Lob.

Tttt

698 PU TRAITE' UNIVERSEL

Pulsatilla purpurea caruleave, J. Bauh.

Raii hist.

Pulsatilla folio crassiore & majore flore,

C. Bauh. Pic. Tournefort.

Pulsatilla Danica Park.*Herba venti*, Trag.*Anemone sylvestris*, Fuch.*Herba Sardoæ*, Dod.En François, *Coquelourde*.

Est une plante qui pousse des feuilles découpées en menu, velues, approchantes de celles du Panais sauvage, attachées à des côtes longues, fort velues, rougeâtres en bas: Il s'éleve d'entr'elles une petite tige à la hauteur d'environ demi pied, ronde, creuse, couverte d'une laine épaisse, ne portant que trois ou quatre feuilles disposées en collet vers sa sommité ou plus haut que sa moitié. Son sommet soutient une seule fleur à six grandes feuilles, oblongues, pointues, disposées en rose, de couleur purpurine, velues en dehors, sans poil en dedans, ayant en leur milieu un pistile accompagné d'étamines jaunes; d'une odeur foible, mais agreable. Quand cette fleur est passée ce pistile devient un fruit formé en maniere de tête arondie, chevelue, composée de plusieurs semences, qui finissent par une queue barbuë comme une plume: sa racine est longue & quelquefois grosse comme le doigt, noire, d'un goût un peu amer & âcre. Cette plante croît aux lieux pierreux & incultes, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est deterfive, resolutive, propre pour la gratelle, pour inciser, pour atténuer les humeurs, appliquée exterieurement.

Etimologie.

Pulsatilla à *pulsare*, pousser, parce que cette plante croît ordinairement en des lieux élevez, où le vent pousse sa fleur & l'agite continuellement. On l'a encore appelée par la même raison *Herba venti*.

PULVIS CORIARIUS

Tan. *Pulvis Coriarius*, en François, *Tan*, est de l'écorce de chêne reduite en poudre grossiere, les Corroyeurs s'en servent pour tanner les cuirs.

Vertus. Elle est astringente, desiccative, propre pour résister à la pourriture, on l'employe pour l'embaumement des corps morts.

PUMEX.

Pierre ponce. *Pumex*, en François, *Pierre ponce*, est une pierre ou une terre qui a été calcinée par des feux souterrains, & emportée par des oragans dans la mer où elle se trouve nageante; il y en a de plusieurs especes, de grosses, de petites, de rondes, de plates, de legeres, de pesantes, de grises, de blanches: les plus estimées sont les plus grosses, les plus legeres, les plus nettes: elles doivent être poreuses, spongieuses, d'un goût salé marécageux, remplies de petites aiguilles.

Choix. On trouve aussi des pierres ponces en Sicile, vers le Mont - Vesuve, d'où elles sont sorties, & en Allemagne au Confiand de la Mosele & du Rhin.

Les pierres ponces sont employées par les parcheminiers, par les Corroyeurs, par les Potiers d'étain.

Vertus. Elles sont alkalines, deterfives, desiccatives; on s'en sert pour les vieux ulceres, pour les maladies des yeux, pour nettoyer les dents.

Etimologie.

Pumex quasi spumex, à *spuma*, écume, parce que cette pierre paroît comme une écume concrete.

PUNICA.

Grenadier. *Punica malus*, en François, *Grenadier*, est un arbrisseau dont il y a deux especes; un cultivé ou domestique & l'autre sauvage.

La premiere est appellée ,

Punica quæ malum granatum fert, Cæf. P. Tournefort.
Malus punica, J. B. Raii hist.
Malus punica sativa, C. B. Park.

Mala punica seu granata, Cord.
Malus granata, Rauvvolf.
Granata sive punica, Ger.

Ses rameaux sont menus , anguleux , garnis de quelques épines ; son écorce est rougeâtre , les feuilles sont petites & ressemblantes à celles du Mirte , mais moins pointuës , attachées par des queues , rougeâtres , d'une odeur assez forte quand elles sont écrasées ; la fleur est grande , belle , de couleur rouge tirant sur le purpurin , composée de plusieurs feuilles disposées en Rose dans les échancrures du calice , representant comme un petit panier de fleurs : ce calice est oblong , dur , purpurin , large par haut , & ayant en quelque maniere la figure d'une cloche : on l'appelle *Cytinus* ; son fond devient un fruit après que la fleur est tombée ; ce fruit croît en une grosse pomme ronde , garnie d'une couronne formée par les découpures du haut du calice ; son écorce est dure comme du cuir , de couleur purpurine , obscure en dehors , jaune en dedans : cette pomme est appellée en Latin.

Cytinus.

Malum punicum, seu *granatum*. En François, Grenade.

Malum punicum granatum, Grenade.

Elle est divisée interieurement en plusieurs loges remplies de grains entassez les uns sur les autres , charnus , de belle couleur rouge , pleins d'un suc très-agréable au goût , & renfermant chacun en son milieu une semence oblongue , le plus souvent irreguliere , jaunâtre.

Il y a trois sortes de Grenades qui different par leur goût , les unes sont aigres , les autres douces , & les autres d'un goût qui tient le milieu entre aigre & doux , on l'appelle vineux : les premieres sont nommées *Granata acida* ; les secondes , *Granata dulcia* , les troisièmes , *Granata acido dulcio*, seu *vinosa*.

Difference des Grenades.

On cultive les Grenadiers dans les jardins ; & particulièrement aux pays chauds , comme en Espagne , en Italie.

La seconde espece est appellée ,

Punica sylvestris, Cord. hist. P. Tournefort.
Malus punica sylvestris, C. B.

Malus punica agrestis, J. B. Raii hist.
Pomum granatum sylvestre, cujus flores *balaustia*, Anguil.

En François, Grenadier sauvage.

C'est un arbrisseau semblable au precedent , mais il est plus rude & plus épineux ; on en ramasse les fleurs quand elles sont en leur vigueur ; c'est ce qu'on appelle *Balaustia* , & en François *Balaustes* , on les fait secher pour les garder ; celles qu'on vend chez les Droguistes viennent du Levant. Le Grenadier sauvage croît par tout dans les pays chauds. La Grenade contient beaucoup de phlegme , d'huile & de sel essentiel ou acide.

Seconde espece.

Balaustia.

Les Balaustes ou fleurs du Grenadier doivent être choisies nouvelles , grandes , belles , bien fleuries ; hautes en couleur , ou d'un rouge purpurin ; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Choix de Balaustes.

Elles sont propres pour la dysenterie , pour la lienterie , pour la diarrhée , pour les hernies , pour arrêter les gonorrhées , pour les crachemens de sang.

Vertus.

L'écorce de la Grenade est appellée en Latin *Malicorium* , comme qui diroit , cuir de pomme , parce que cette écorce est dure comme du cuir. On la nomme aussi

Ecorce de Grenade *Malicorium*

T t t t ij

Sidium.
Etimolo-
gies.

Choix.

V. tus.

Suc de gre-
nade aigre.

Semence.
Vertus.
Grenade
de mer.

Sidium, *sidior*, à *Sidone agro*, parce qu'on en retiroit beaucoup autrefois des champs Sidoniens. On doit la choisir nouvelle, bien sechée sans être moisie, assez haute en couleur, d'un goût astringent; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel; elle a les mêmes vertus que la fleur de Grenade.

Le suc de la Grenade aigre est plus estimé en Medecine, que celui des autres Grenades; on s'en sert pour fortifier le cœur, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre, pour précipiter la bile: on fait succer au malade les grains de Grenade.

La semence de la Grenade est astringente; on l'employe dans les injections.

On trouve dans la mer une figure de pomme dure petrifiée qui naît contre les rochers: elle ressemble en sa forme & en sa couleur à la Grenade; on l'appelle *Grenade de mer*.

Punica à *puniceo colore*, car la fleur & le fruit du Grenadier ont une couleur rouge.

Granatum à *granis*, parce que ce fruit est rempli de grains; ou bien *Granatum*, *Grenade*, parce qu'il croît beaucoup de grenadiers au Royaume de Grenade en Espagne.

P U R E T T A.

Purette.

¶ *Puretta*, en François, *Purette*, est une poudre magnetique plus pesante que le sable, noire brillante, qu'on trouve au bord de la mer en un lieu sec nommé *Mortuo*, qui est à quelque distance de la Ville de Genes: on la separe facilement d'avec un sable de la même couleur, mais plus leger, qui l'accompagne toujours par le moyen de la pointe d'une lame de coüteau aymentée qu'on y applique: elle paroît peu de temps après quelque grande tempête, ou une agitation extraordinaire des eaux de la mer, on s'en sert pour mettre sur le papier où l'on écrit: cette poudre a paru à M. Joblot qui l'a examinée sur les lieux avec un Microscope, très-inégale en ses parties; & quoyqu'elle soit fort dure, elle s'écrase entre deux instrumens d'acier trempé, & étant ainsi subtilisée, si l'on la met sur un carton fin, & qu'on promene par dessous une pierre d'aymant; cette pierre fera mouvoir la poudre comme si c'étoit de la limaille de fer ou d'acier, la poudre purette sortant de la mer ne noircit point les doigts; mais étant écrasée comme il a été dit, elle les noircit; elle ne rouille ni dans l'eau douce, ni dans l'eau de la mer, ni dans l'urine, ni dans les liqueurs acides; l'eau forte même qui dissout le fer & l'acier ne produit sur elle aucun effet perceptible; elle ne petille point étant jettée sur la flâme d'une chandelle comme fait la limaille de fer; ces experiences on fait conclure à M. Joblot que cette poudre n'est ni fer, ni acier, ni mache-fer, comme quelques-uns l'ont crû.

On objecte à M. Joblot que si cette poudre étoit de l'aymant, elle s'attacheroit au fer, qui n'est point aymenté, comme on voit que l'aymant s'y attache, ce qui n'arrive pourtant point.

Il répond que cette consequence n'est pas juste, parce que la pierre d'aymant ne s'attache au fer qui n'est point aymenté, que parce qu'il se fait autour d'elle un tourbillon assez considerable d'une matiere invisible, qu'on appelle magnetique: or comme les petits grains de purette ou la poudre du meilleur aymant qu'on puisse trouver, n'ont point de tourbillon de cette matiere magnetique, qui seule est la cause des effets surprenans qu'on remarque en cette pierre, il n'y a pas à s'étonner qu'elle ne produise point l'effet qu'on apperçoit aux masses de cette pierre.

P U R P U R A.

Pourpre.

Purpura, en François, *Pourpre*, est une espece du Buccine ou Pourcelaine, ou

DES DROGUES SIMPLES. P U 701

un poisson de mer naissant dans une coquille qui a la figure d'un corner, d'où vient qu'on l'appelle *Buccinum*. Ce Poisson a un bec long & creux par où il tire sa nourriture; il est entouré de Cercles garnis de pointes, en quoi il differe des autres Buccines. Sa langue est longue, pointuë & si forte qu'il en perce les autres coquillages pour manger les poissons qui y sont; il a dans la gorge une veine blanche, remplie d'un sang de couleur rouge-brune luisante; c'est le Pourpre dont on se sert dans la teinture: la coquille est rude, bossue en plusieurs endroits, jaunâtre en dehors, blanche en dedans, on la trouve attachée aux rochers: elle est ordinairement plus grosse que celle des autres Pourcelaines. La chair de ce poisson est dure & de difficile digestion.

Il est propre pour arrêter les cours de ventre; on broye sa coquille sur le porphyre en poudre subtile, elle est alkaline, propre pour adoucir l'âcreté des humeurs, pour dessécher les playes, pour nettoyer les dents.

P U T O R I U S.

Putorius, seu *Ichtis*, en François, *Putoire*, est une espece de Belette sauvage, ou un petit animal à quatre pieds, un peu plus grand que la Belette domestique; son corps est fait comme celui de la Martre, mais plus grand, son coü est plus grêle, son ventre est plus large; sa peau est couverte de poils de différentes longueurs, les uns courts & jaunes, les autres longs & noirs; son dos est ordinairement de couleur de Lievre; son ventre est noir & ses côtes jaunes, ses jambes sont courtes, noires, sa queue est assez longue, grosse, noire. Il habite les lieux deserts, les forêts, les bords de la mer & des rivières aux pays Septentrionaux. Il vit de rats, d'oiseaux, de grenouilles, de poissons, il est fort friand de ces derniers; il exhale de son corps une odeur puante.

Sa chair est resolutive, étant appliquée extérieurement.

Putorius à putore, puanteur, comme qui diroit, animal puant.

Ichtis, ἰχθύς, piscis, poisson, on a donné ce nom au Putoire, à cause qu'il aime fort le poisson.

P Y R A C A N T H A.

- | | |
|--|--|
| <i>Pyracantha</i> , Park. | } <i>Oxyacantha Dioscoridis</i> , sive <i>spina</i> <i>Spina acuta</i> |
| <i>Pyracantha</i> , quibusdam, J. Bauh. | |
| Raii histor. | |
| <i>Mespilus aculeata amygdali folio</i> , Pit. | |
| Tournefort. | <i>acuta pyrifolia</i> , C. B. |
| | <i>Oxyacantha</i> , Theoph. Ger. |
| | <i>Oxyacantha legitima</i> , Ang. |
| | <i>Rhamnus tertius</i> , Dioscor. Lob. Icon. |

Est une espece de Nefier ou un arbrisseau épineux dont l'écorce est noirâtre, les feuilles ressemblent en quelque maniere à celles du Poirier ou à celles de l'Arbousier; les unes sont oblongues & un peu pointuës, les autres presque rondes, dentelées en leurs bords, un peu lanugineuses: sa fleur est à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur jaune rougeâtre; son fruit est gros environ comme celui du Berberis, mais presque rond, de couleur dorée tirant sur le rouge, ayant une espece de couronne, aiglelet, renfermant des semences languettes. Cet arbrisseau croît dans les hayes, dans les jardins.

Son fruit est astringent & propre pour arrêter les cours de ventre.

Pyracantha à Pyro, Poirier, ἰχθύς ἐκ ἀχῆ, *spina*, comme qui diroit, Poirier épineux, parce que cet arbre porte des feuilles semblables à celles du Poirier & des épines.

PYRACEUM.

Poité, Cidre de poité.

Pyraceum, en François, *Poiré* ou *Cidre de poire*, est une liqueur vineuse, claire, approchante en couleur & en goût du vin blanc; elle est faite avec le suc tiré par expression de certaines poires acerbes & âpres à la bouche, lesquelles on cultive en Normandie: ce suc en fermentant devient vineux comme le cidre & le vin, parce que son sel essentiel atténue, rarefie & exalte ses parties huileuses & les convertit en esprit; il enivre presque aussi vite que fait le vin blanc, & l'on en tire une eau de vie par la distillation; il contient aussi un sel tartareux qui peut le réduire en vinaigre par une seconde fermentation quand il est vieux.

Vertus.

Le *Poiré* est apéritif, il excite l'urine.

PYRETHRUM.

Piretre, Racine Salivaire.

Pirethrum, en François, *Piretre* ou *Racine Salivaire*, est une racine qu'on nous apporte sèche des Païs Etrangers, nous en voyons de deux especes; la premiere & la meilleure est en morceaux longs & gros environ comme le petit doigt, ronds, ridez, de couleur grisâtre en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût fort âcre, brûlant: elle naît à Tunis d'où nos Marchands la font venir. La plante qu'elle porte est appelée.

Premiere espece.

Pyrethrum flore bellidis, C. B. l. *Pyrethrum officinarum*, Ad. Lob. Ger. Ses feuilles sont découpées à peu près comme celles du Fenouil, mais plus petites, vertes, ressemblantes à celles de la Carote; il s'éleve d'entre elles des petites tiges qui soutiennent en leurs sommets des fleurs amples, larges, radiées, ayant la figure de celles du *Bellis* ou *Paquerette*, de couleur incarnate: Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des semences menues, oblongues.

Seconde espece.

La seconde espece est une racine longue d'environ demi pied, plus menue que la précédente, de couleur grise-brune en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de quelques fibres, portant en haut une maniere de barbe comme la racine du Meum; cette racine a le goût âcre & brûlant de la précédente; on nous l'apporte entassée par petites bottes, d'Hollande & de plusieurs autres lieux: quelques-uns l'appellent *Piretre sauvage*. La plante qu'elle porte est appelée.

Piretre Sauvage. Pied d'Alexandre.

Pyrethrum umbelliferum, C. Bauh. l. En François, *Pied d'Alexandre*. Elle croît à la hauteur d'environ un pied, ses feuilles sont petites, découpées menu comme celles de l'autre Piretre, mais de couleur verte jaunâtre; ses fleurs naissent en ses sommités disposées par ombelles ou parasols de couleur rouge-pâle.

Choix.

L'une & l'autre racine de Piretre contiennent beaucoup de sel âcre & de l'huile; mais la premiere a plus de force & de vertu que la seconde. On doit les choisir nouvelles, grosses, bien nourries, mal aisées à rompre, d'un goût brûlant. Les Vinaigriers les employent dans la composition du vinaigre. Nous ne nous servons dans la Médecine que de la premiere.

Vertus.

Elle est incisive, atténuaante, apéritive; propre pour exciter l'urine & la semence, on en met un petit morceau dans la bouche pour faire beaucoup cracher & pour soulager le mal des dents; on en fait entrer dans la composition des poudres sternutatoires.

Etimologie.

Pyrethrum à x̄p̄, ignis, ou a donné ce nom à la Piretre à cause de son goût brûlant.

Quis, Pyrimachus.

PYRITE. *Pyrites*, l. *Pyrimachus*, l. *Quis* l. En François, *Mondique*, ou *Pierre à feu*, ou *Pierre d'Arquebuse*.

DES DROGUES SIMPLES. PY 703

Est une espece de Marcasite de cuivre ou une pierre dure, pesante, rendant du feu quand on la frappe contre du fer; sa couleur est grise, parsemée de petites taches jaunes & brillantes; on la trouve en Italie dans les mines de cuivre; on en tire le vitriol Romain. On trouve aussi du Pyrites dans les terres glaises de Passy proche de Paris.

Mondique.
Pierre d'at-
quebusade,
pierre à
feu.

Pour tirer le vitriol de cette pierre, il est necessaire de l'avoir exposée plusieurs mois à l'air, afin qu'un acide s'insinuant insensiblement dans ses pores, rarefie les parties & en rende le sel plus dissoluble; pendant ce tems-là elle se convertit en une maniere de chaux éteinte, de laquelle on extrait le vitriol en la lavant plusieurs fois dans de l'eau, & faisant les filtrations, les évaporations & les cristallisations necessaires comme quand on fait le salpêtre.

Le Pyrites est deterisiv, astringent, desiccatif, digestif, resolutif, appliqué extérieurement. Vertus.

Pyrites à πυρ, ignis, parceque cette pierre fait du feu quand elle est frappée contre du fer. Etimologie.

P Y R O L A.

Pyrola en François, pyrole, ou verdure de mer, est une plante dont il y a plusieurs especes: j'en décrirai ici seulement deux qui sont en usage dans la Medecine. Pirole, Verdure de mer.

La premiere est appellée,

Pyrola, Dod. Ger. J. B. Raii. hist.

Pyrola nostras vulgaris, Park.

Pyrola rotundifolia major, C. B. Pit. Tournefort.

Elle pousse de sa racine cinq ou six feuilles presque rondes, semblables à celles du Poirier, assez charnues, lisses, nettes, ayant la couleur des feuilles de Bete, & conservant leur verdeur tout l'Hyver, attachées à des queues longues, répandues à terre; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, garnies de quelques petites feuilles pointues, & portant en sa sommité des fleurs agréables à la vûë, odorantes, composées chacune de plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur blanche, ayant en leur milieu un pistille courbé par le bout d'en haut, en façon d'une trompe d'Elephant: ce pistille devient, après que la fleur est tombée, un fruit anguleux, divisé interieurement en cinq loges remplies de semences menues presque comme de la poussiere. Sa racine est deliée, fibrée, serpentante: toute la plante a un goût amer & fort astringent. Premiere espece.

La seconde espece est appellée

Pyrola minima, Eyst.

Pyrola rotundifolia minor, C. B. Pit. Tournefort.

Elle ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties. Seconde espece.
Les Pyroles croissent aux lieux montagneux, ombrageux, dans les bois, proche de Geneve, en Allemagne, en Boheme, en Moravie, aux pays Septentrionaux, d'où l'on nous apporte leurs feuilles seches; mais elles sont assez rares à Paris. Il faut les choisir recentes, entieres, bien sechées, de couleur verte obscure, prenant garde que les Marchands trop avides du gain, n'y ayent mêlé des jeunes feuilles de Poirier, ce qui seroit difficile à distinguer. Choix.

La Pyrole est fort astringente, vulneraire, rafraichissante, propre pour les cours de ventre, pour les hemorrhagies, pour les inflammations de la poitrine, étant prise en infusion ou en poudre; on l'employe aussi exterieurement dans les emplâtres, dans les onguents pour arrêter le sang & pour dessécher les playes. Vertus.

Etimologies.

Pyrola à *Pyro*, *Poirier*, parce que les feuilles de la *Pyrole* sont à peu-près semblables à celles du *Poirier*.

PYRRHULA.

Pyrrhula, seu *Rubicilla*, Jonston. | *Byrriola*, Scaliger.

Est un petit oiseau gros comme un Moineau, de couleur rouge, d'où vient qu'on l'appelle *Rubicilla*, son bec est court, large, luisant; sa langue est grosse & large, charnue, couverte vers son extrémité d'une peau dure comme de la corne. Il habite les forêts & les montagnes; il fait son nid dans les hayes; il se nourrit de vers, de chenevi, de bourgeons d'arbres, de fruits; son ramage approche du son du flageolet, il imite le chant & le sifflement des autres oiseaux, il apprend aussi à parler. On ne s'en sert point dans la Médecine.

PYRUS.

Pyrus, En François, *Poirier*, est un arbre dont il y a deux especes generales; un domestique, ou cultivé, & l'autre sauvage.

Le premier est appelé

pyrus, Brunf. Dod.

Pyrus sativa, C. B. Pit. Tournefort.

Pyrum, Turn.

Pira, Matth. Ang.

Premiere espece.

Son tronc est gros, son bois est jaunâtre, taillable, & propre pour les ouvriers; ses feuilles sont assez larges, arondies, ou un peu oblongues, finissant en pointe, vertes, mais blanchâtres au bout d'en bas; sa fleur est composée de cinq feuilles blanches disposées en rose dans les échancrures du calice: lorsque la fleur est passée ce calice devient un fruit charnu, ordinairement oblong, & plus menu vers la queue qu'ailleurs, garni en l'autre bout d'un nombril formé par les découpures du calice, ce fruit est la *Poire* appelée en Latin *Pyrum*; il y en a de beaucoup d'especes qui different en figure, en grosseur, en couleur, en goût, en odeur, sa chair est blanche, elle renferme en son interieur cinq loges remplies de quelques pepins noirâtres.

Poire.
Pyrum.

La seconde est appelé.

Pyrus sylvestris, C. B. Pit. Tournefort.

Pyrus sylvestris major, Tab.

Pyraster, Gaze *Αχρὸς* Theophrasti.
En François, *Poirier sauvage*,

Seconde espece.

Il est plus petit que le *poirier cultivé*, l'écorce de son tronc est crevassée & rude en plusieurs endroits; son bois est jaune & dur; ses rameaux sont garnis d'épines dures & piquantes; ses feuilles sont oblongues ou arondies, charnues, lanugineuses, se terminant en pointe; ses fleurs sont blanches, pareilles à celles des *poiriers cultivés*: ses fruits sont de petites *poires* oblongues ou rondes, de la figure des *poires domestiques*, mais dures, d'un goût âpre, austere, en sorte qu'on ne peut point en manger. Cet arbre croît en Normandie & en plusieurs autres pays, dans les bois & dans les champs; si on le transporte, & qu'on le cultive, il produit des *Poires* bonnes à manger ou à faire du *Poiré*; toutes ces *Poires* contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Virtus:

Elles sont astringentes, propres pour les cours de ventre; les *poires cultivées* sont bonnes pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, étant mangées après le repas.

Pyrus.

Pyrus, *Pyra* à *Pyramide*, parce que le fruit de cet arbre est souvent de figure en quelque manière pyramidale.

Etimologie.

Le Poirier sauvage est appelé en Grec *ΑΨΙΣ*, & ce nom vient du verbe *αΨΧΩ*, *strangulare*, étrangler, parce que la Poire sauvage étant mâchée resserre tellement par son striction les fibres de la bouche & de la gorge, qu'il semble qu'on aille étrangler.

Q

QUADRIFOLIUM.

Quadrifolium hortense album, C.
Bauh. Pit. Tournefort.
Lotum quadrifolium, Ge.
Quadrifolium fuscum, Park.

Trifoliis affine quadrifolium phænix
Lobellii, J. B. Raii hist.
Lotus quadrifolia, Tab.

Est une espèce de Trefle ou une plante qui diffère du Trefle commun en ce qu'elle porte assez souvent quatre feuilles sur une même queue, ces feuilles sont en partie purpurines noires; ses fleurs sont blanches. Cette plante croît aux lieux ombrageux, on la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement du sel essentiel.

Elle est deterfivè, humectante, rafraichissante, on l'employe interieurement en décoction pour les fièvres malignes ou pourpreuses des enfans.

Vertus.

Quadrifolium, parce que cette plante porte quatre feuilles sur une même queue.

Etimologie.

QUAMOCLIT.

Quamoclit, J. B. Raii hist. P. Tournef.
Quamoclit, sive *Jasminum americanum*, Clus.
Quamoclit, sive *convolvulus pennatus*, Ger. Emac.

Jasminum millefolium, C. Bauh. II
Convolvulus tenuifolius, sive *pennatus*
Americanus, Park.
Convolvulus pennatus exoticus major, Col.

Est une plante étrangère qui monte & se soutient comme le Lizeron autour des perches ou des plantes voisines, jettant des rameaux d'un rouge obscur tirant sur le noir; ses feuilles sont oblongues, assez larges, découpées menu comme celles de la Millefeuille, disposées en ailes; la fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon découpé en cinq quartiers rabatus en étoile, d'une très-belle couleur rouge: Quand cette fleur est passée il luy succede un fruit oblong qui renferme quatre semences oblongues, dures, noires; le goût de cette plante est douceâtre & un peu nitreux; mais celui de son fruit & de ses semences approche de celui du Poivre. Elle a été apportée d'Amérique en Europe, elle rend du lait. On cultive cette plante dans les jardins où elle sert d'ornement; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est aperitive, mais on ne s'en sert guere dans la Medecine.

Vertus.

Son fruit est carminatif ou propre pour chasser les vents.

QUERCUS.

Quercus vulgaris, Ger.
Quercus vulgaris brevibus ac longis

pediculis, J. B. Raii hist.
Quercus lanifolia mas, que brevi pedi-

VVVV