

TYPHA.

Typha, en François, *Masse*, est une plante dont il y a deux especes, une *Masse* grande & une petite.

La troisieme est appellée,

Typha, Matth. Fuch. Ger.

Typha palustris maxima, Park.

Typha palustris major, C. Bauh. J. B.

Raii hist. Pit. Tournefort.

Typha aquatica, Trag. Lugd.

Elle croît à la hauteur d'un homme & quelquefois plus haut, poussant ordinairement une seule tige ronde, ferme, droite, lisse; ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, de substance spongieuse, douçâtres au goût; les unes sortent de la racine, les autres des nœuds de la tige; les fleurs sont des étamines rougeâtres qui naissent en masse ou en un épi cylindrique au sommet de la tige. Ces fleurs se dissipent en s'envolant en l'air en forme de papillons: la racine est rampante, rougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, d'un goût fade.

Premiere
espece.

La seconde espece est appellée,

Typha minor, sive *Tiphula*, Tab.

Typha palustris minor, C. B. Pit.

Tournefort.

Typha minor, J. B. Raii hist.

Typha minima, Park.

Tiphula.

Elle pousse des feuilles longues & étroites comme celles du Gramen; il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, semblable à celle du Jonc, ronde, sans nœuds, soutenant en son sommet un épi cylindrique, où sont attachées, comme en l'autre espece, des fleurs à étamines brunes, qui en vieillissant s'envolent en papillotes; & ne laissent après elles aucune semence.

Seconde
espece.

Cet épi est double en l'une ou l'autre espece; & il y a une petite distance entre les deux épis; celui d'en haut soutient les fleurs; & celui d'en bas porte des semences.

L'une & l'autre masses croissent dans les marais, dans les étangs; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Leurs sommitez sont détersives, astringentes, rafraichissantes, propres pour les hernies, pour la brûlure, étant fricassées avec de la graisse & appliquées dessus.

Vertus.

V

VACCA.

Vacca, en François, *Vache*, est la femelle du Taureau, ou un grand animal à quatre pieds & à cornes; fort humide, assez mélancolique & pacifique, rendant beaucoup de lait, & qui est connu par tout. Son petit mâle est appelé *Vinulus*, Veau, & la petite femelle *Vitula*, Genisse.

Vitulus.

Vitula.

Genisse.

Mammelles.

Lait.

Vertus.

Les mammelles de la Vache sont pectorales, étant prises en bouillon. Son lait est humectant, pectoral, émollient, rafraichissant, restaurant; il adoucit les humeurs âcres du corps; il arrête les hemorrhagies, la dysenterie; on s'en sert

SS lll ij

interieurement & exterieurement ; il contient beaucoup d'huile , de phlegme , & un peu de sel acide.

Craisse. Sa graisse est propre pour ramollir & pour refondre.

Sa moëlle est émolliente , resolutive , nerveale.

Eau de mille fleurs. Son urine est un purgatif hydragogue , on l'appelle eau de mille fleurs ; elle purge par le ventre & par les urines ; on en prend huit ou dix jours de suite deux ou trois verres à chaque matin à jeun étant à la Campagne , au Printems , ou en Automne ; elle est propre pour les rhumatismes , pour la goutte , pour l'hydropisie , pour les vapeurs. Voyez un discours que j'ai fait sur ce sujet à l'Academie Royale des Sciences , & qui a été inseré dans les memoires de la même Academie , de l'année 1707. pag. 33.

Vache de Barbarie. Ce qu'on appelle *Vache de Barbarie* , est un certain grand animal des Indes qui a plus de rapport avec le Cerf qu'avec la Vache ; sa tête est étroite , armée de cornes longues , grosses , recourbées en arriere , tournées en visse , noires : ses oreilles sont semblables à celles de la Gazelle , ses yeux sont placez au haut de la tête & proche des cornes ; elle a deux bossés , une au commencement du dos , l'autre opposée au bas du Sternum , il ne lui paroît point de mammelles , mais à leur place il a deux mamelons ; sa queue est plus large par sa racine que par son extremité , elle est terminée par un bouquet de crin noir ; ses jambes approchent de celles du Cerf , cet animal court fort vite.

Petites Vaches du Perou. On trouve au Perou des animaux qui ressemblent à des petites Vaches , mais ils n'ont point de cornes ; leur peau est si dure qu'on la fait servir de cuirasse à l'épreuve. Sa fiente est resolutive , rafraîchissante , anodine , propre pour les tumeurs enflammées , pour les douleurs de la gorge , pour les crepelles , pour la galle ; on la fait distiller au bain-marie , & l'on en tire une eau qu'on appelle aussi *Eau de mille fleurs* ; on l'employe pour adoucir la peau & en emporter les tâches.

V A L E R I A N A.

Valeriane. *Valeriana* , en François , *Valeriane* , est une plante dont il y a trois especes principales , & employées dans la Medecine.

La premiere est appellée ,

Valeriana hortensis , Ger.

Valeriana major , odorata radice , J. B.

Raii hist.

Valeriana hortensis , phu folio Olusatvi ,

C. Bauhin Pit. Tournefort.

Valeriana vera , seu *nardus agrestis* , Trag.

Phu verum , Cord. in Dioscor.

Phu majus , sive *Valeriana major* , Park.

Premiere espece. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds , grêles , rondes , creuses , rameuses , garnies d'espace en espace de deux feuilles opposées ou vis - à - vis l'une de l'autre , les unes entieres , les autres découpées profondement de chaque côté. Ses fleurs naissent en bouquets au haut des branches , formant ordinairement une girandole , de couleur blanche tirant sur le purpurin , d'une odeur suave , approchant un peu de celle du Jasmin. Chacune de ces fleurs est un tuyau évasé en rosette , taillée en cinq parties ; il lui succede quand elle est tombée , une semence applatie , un peu longue , chargée d'une aigrette : ses racines sont grosses comme le pouce , au dehors ridées comme par anneaux , attachées dans la terre par plusieurs grosses fibres qui sortent de ses côtez , de couleur jaunâtre - obscure ou brune , d'une odeur forte , désagréable , d'un goût aromatique. Cette plante croît dans les jardins , elle est la meilleure & la plus estimée des Valerianes.

La seconde espece est appellée ,

<i>Valeriana</i> , Brunf.		<i>Valeriana sylvestris major</i> , C. B. Ger.
<i>Valeriana sylvestris</i> , Dod.		Park. Pit. Tournefort.
<i>Valeriana vulgaris</i> , Trag.		<i>Phu Germanicum</i> , Fuch.
<i>Valeriana sylvestris magna aquatica</i> , J. B. Raii hist.		<i>Phu</i> Brunf. Fabii Colum. Dioscoridis.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme , droites , grêles , fistuleuses , cancé-
lées , un peu veluës : ses feuilles sont semblables à celles de l'espece precedente , mais
plus divisées , plus vertes , dentelées en leurs bords , un peu velues en dessous : ses
fleurs sont disposées comme celles de l'autre espece , de couleur blanche tirant sur le
purpurin : il leur succede des semences garnies d'aigrettes : sa racine est fibreuse , blan-
châtre , rampante , d'un goût & d'une odeur aromatique . Cette plante croît aux lieux
humides & dans les bois.

[Seconde
espece.

La troisième espece est appellée ,

<i>Valeriana minor</i> ,		<i>Valeriana minor pratensis sive aquatica</i> ,
<i>Valeriana palustris minor</i> , C. Bauhin.		J. B. Raii hist.
Pit. Tournefort.		<i>Phu parvum</i> , Dod. Gal.
<i>Valeriana sylvestris minor</i> , Park.		En François, petite <i>Valeriane</i> .

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied , anguleuse , grêle , rayée , creu-
se , portant des feuilles opposées par intervalles deux à deux , découpées jusqu'à leur
coste . Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'espece precedente , mais
plus petites . Ses racines sont menuës , rampantes , blanchâtres , garnies de beaucoup de
fibres , d'une odeur aromatique agreable , d'un goût un peu amer . Cette plante croît
dans les marais , dans les prez , & aux autres lieux humides.

Troisième
espece.

On fait secher les racines de la *Valeriane au Soleil* , & l'on s'en sert dans la *Medecine* ,
mais principalement de celles de la grande espece ; elles contiennent beaucoup d'huile
exaltée & de sel volatil ou essentiel.

Elles sont cardiaques , sudorifiques , vulneraires , aperitives , propres pour resister
au venin , pour fortifier le cerveau , l'estomac , pour chasser les vers , pour exciter
les mois aux femmes , pour aider à la respiration ; on les employe pulverisées . La ra-
cine de la seconde espece qui est la grande *Valeriane sauvage* , étant tirée de la terre
au mois de Mars avant qu'elle ait poussé ses feuilles & après qu'on l'a sechée , est un
très - bon remede contre l'épilepsie étant prise en poudre . La dose en est depuis une
dragme jusqu'à deux délayée dans du vin , au matin à jeun ; on en use de six en six
jours ; elle fait ordinairement suer ; mais si outre cet effet elle lâche le ventre & fait
jetter des vers , c'est un présage de guérison.

Vertus.

Valeriana à valere , avoir de grandes vertus.

Quelques uns prétendent que *Valeriana* vienne d'un certain *Valerius* qui mit le pre-
mier cette plante en usage.

Remede
pour l'épi-
lepie.
Dose.

Phu , Græc. φη , φη , nascor , vel *phu* à *phy voce pontica* , ce dernier terme dé-
note l'odeur forte de la racine de cette plante.

Etimolo-
gies.

VALERIANELLA.

<i>Valerianella Cornucopoides flore galeato</i> ,		<i>Valeriana Mexicana</i> , Ger.
Mor. Umb. Pit. Tournesf.		<i>Valeriana Indica</i> , Clus. hist.
<i>Valeriana peregrina purpurea albave</i> , C. Bauh.		<i>Valeriana peregrina seu Indica</i> , J. B. Raii hist.

SS f f i j

Valeriano Indica sive Mexicana, Park. 1 En François, *Mâche*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, foible, ronde, se courbant souvent vers terre, rougeâtre, canelée, creuse, noyée, se divisant ordinairement en deux branches à chaque nœud, celles-là en plusieurs autres petits rameaux: ses feuilles sont oblongues & ressemblantes à celles du Nard des montagnes, vertes pâles, opposées l'une à l'autre deux à deux, molles, assez épaisses, les unes entières, & les autres crenelées, d'un goût aromatique; ses fleurs naissent aux sommets des branches, amassées en bouquets d'une belle couleur purpurine ou blanche, languettes, formées en tuyaux évaiez & découpez en maniere de cartouche, sans odeur, il leur succede, après qu'elles sont tombées, des fruits oblongs, assez larges, représentant de petits vases, lesquels contiennent encore chacun un autre petit vase où l'on trouve enfermée une semence assez grosse, noirâtre, fongueuse. Sa racine est petite, fibreuse, blanche. Cette plante croît dans les pais chauds; on en cultive dans les jardins. Elle est vulnèraire, aperitive, déterfive.

Vertus.
Etimolo-
gie.

Valerianella, comme qui diroit, petite *Valeriane*; parce que cette plante ressemble à la Valeriant.

VANILLA.

Vanilla, 1 *Vanillas*, 1 En François, *Vanille*.

Campèche

Est une gouffe longue d'environ demi pied, grosse comme le petit doigt d'un enfant, pointuë par les deux bouts, de couleur obscure, d'un goût & d'une odeur balsamique & agreable, un peu âcre, contenant des semences fort menuës, noires, luisantes. Cette gouffe est le fruit d'une espee de *Volubilis*, ou d'une plante haate de quatorze ou quinze pieds, que les Espagnols appellent *Campèche*: elle monte en rampant & s'acrochant autour des arbres voisins, ou des échalas, ou le long des murailles: * la tige est ronde & disposée par nœuds comme la canne à sucre, de couleur verte; ses feuilles ressemblent à celles du Plantain, mais elles sont plus longues & plus charnuës; ses fleurs sont noirâtres, * ses gouffes sont vertes au commencement, ensuite jaunâtres, & elles brunissent à mesure qu'elles approchent de la maturité. Cette plante croît au Mexique en Amerique, les Indiens l'appellent *Tlixochilt*, & sa gouffe *Mecasulbil*. * Lorsque cette gouffe est meure & cueillie, on la fait secher à l'ombre, & on l'oïnt exterieurement avec un peu d'huile pour la rendre souple & la mieux conserver, empêchant par là qu'elle ne se brise en morceaux.

Tlixochilt.
Mecasulbil.

Choix.

On doit choisir la Vanille en gouffes longues assez grosses, pesantes, bien nourries, d'un bon goût & d'une odeur agreable; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Elle est cordiale, cephalique, stomacale, carminative, aperitive; elle attenuë les humeurs visqueuses, elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle entre dans la composition du Chocolat, & elle lui donne un grand agrément, tant pour le goût que pour l'odeur.

Baume de
Vanille.

Si l'on laisse la Vanille meure trop long-tems, sur la plante sans la cueillir, elle creve, & il en distille une petite quantité de liqueur balsamique, noire & odorante qui se condense en baume; on a soin de la ramasser dans de petits vases de terre qu'on place sous les gouffes: nous ne voyons point ici de ce baume, soit parce qu'il ne se conserve point dans le transport, soit parce que les gens du pays le retiennent pour eux; quand il ne sort plus de liqueur balsamique, il se trouve des gens de mauvaise foy qui ayant cueilli les gouffes les remplissent de paillettes, & d'autres petits corps étrangers, & en bouchent les ouvertures avec de la colle, ou en les cousant

Falsifica-
tion de la
Vanille

DES DROGUES SIMPLES. VA 879

adroitement, puis les font secher, & les entremêlent avec la bonne Vanille; ces gouffes ainsi falsifiées n'ont aucune bonté ni vertu.

Vanilla & Vaynillas sont des noms Espagnols qui signifient petite gaine: ces noms ont été donnez à la Vanille, à cause que sa gouffe a la figure d'une petite gaine.

Etimologie.

VANNELLUS.

Vannellus en François Vanneau, est un oiseau gros comme un pigeon médiocre, de couleur noirâtre ou variée de verd, de noir, de blanc, de rouge & de bleu; il porte sur sa tête une houpe ou une maniere de crête recourbée en arriere en cornes de chévre; son cri ou son chant semble exprimer dix & huit; il se trouve ordinairement aux environs des lacs & des rivieres, mais il n'y entre point; il vole rapidement; il se nourrit de vers, de mouches; il est fort bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil.

Il est aperitif & propre pour fortifier le cerveau.

Vannellus à Vanno, Van; parce que cet oiseau, en volant, fait avec ses ailes un bruit approchant de celui que fait un Van.

Vertus. Etimologie.

VARIUS.

Varius seu Phoxinus levis; J. Jonst. Est un petit poisson de riviere, que les Italiens appellent Morella, & les François, petite Truite: il n'est guère plus long que le doigt; sa peau est unie, lisse, polie, de couleurs différentes, jaune sur le dos, argentine par le ventre, purpurine aux côtez, marquetée par tout de points noirs: sa chair est molle, tendre, & bonne à manger.

Phoxinus levis. Morella. Petite Truite.

Il est pectoral, restaurant, aperitif.

Ce poisson a été nommé Varius, à cause de la variété de ses couleurs.

Vertus. Etimologie.

UCAUNA.

Ucauna est une espece d'Ecrevisse grosse environ comme un œuf, de couleur d'Olive & jaunâtre: elle a huit pares; les quatre d'en haut sont plus longues que celles d'en bas; sa chair est jaunâtre & bonne à manger.

Elle est pectorale & aperitive.

Vertus.

VERATRUM.

Veratrum, en François, Ellebore blanc, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appelée,

Ellebore blanc.

Veratrum flore subviridi, Pit. Tournef.

Helleborus albus vulgaris, Park.

Veratrum album, Dod. Gal.

Helleborus albus flore subviridi, C. B.

Helleborus albus, J. B. Raii hist.

Elle pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, droite, creuse, envelopée en bas de beaucoup de feuilles semblables à celles de la Gentiane, mais plus grandes, plus nerveuses, rayées, plissées dans leur longueur, molles, un peu velués; les feuilles qui tiennent plus haut à la tige sont plus éloignées les unes des autres & plus petites; ses fleurs naissent en sa sommité rangées comme en longs épis, de couleur herbeuse blanchâtre; chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en rose, auxquelles, il leur succede un fruit composé ordinairement de trois guaines membraneuses qui renferment des semences oblongues, blanchâtres, assez semblables à des grains de blé, bordées d'une aîle ou feuillet membraneux: sa racine

Premiere espece.

est une tête assez grosse, blanche, garnie de beaucoup de fibres longues & de la même couleur.

La seconde espece est appelée,

Veratrum flore atro rubente, P. Tournefort.

Helleborus albus flore atro rubente, C. B.
Helleborus albus præcox, Ger.

Helleborus albus alter floribus nigricantibus, Dod.

Helleborus albus præcox atro rubente flore, Park, Raii hist.

Seconde
espece.

Elle differe de l'espece precedente en ce que ses feuilles sont plus étroites, embrassant leur tige, & en ce que ses fleurs ont une couleur rouge-brune ou noirâtre.

Choix.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux & rudes principalement aux pays chauds; on ne se sert dans la Médecine que de leurs racines, on nous les apporte seches du Dauphiné, de la Bourgogne. On doit les choisir grosses, garnies de longues fibres, blanchâtres, d'un goût acré, elle contient beaucoup de sel essentiel ou volatil & de l'huile.

Vertus.

La racine d'Elleboire blanc purge par haut & par bas, mais avec une si grande violence & avec tant d'acreté, qu'on pourroit à juste titre la mettre au rang des poisons; elle est propre pour faire éternuer étant mise en poudre dans le nez; on en mêle dans les remedes des chevaux, l'on s'en sert pour guérir la gale des brebis & de plusieurs autres animaux.

Quoique les noms de *Veratrum* & d'*Helleborus* ayent été donnez indifferemment à l'Elleboire noir & à l'Elleboire blanc, ces plantes sont pourtant de genres differents, comme Pa montré M. Tournefort dans son Livre des Elemens de Botanique.

Etimologies.

Veratrum, quasi *verè atrum*, parce que l'Elleboire noir qu'on appelle aussi *Veratrum*, a la racine noire; ou bien que l'Elleboire est employé pour purger l'humeur noire des mélancoliques.

VERBASCUM.

Verbascum, Matth. Raii hist.

Verbascum latius, Dod.

Verbascum mas & *Candela regia* Lob.

Thapsus barbatus Ger.

Verbascum vulgare, flore luteo magno, folio maximo, J. B.

Verbascum mas latifolium luteum, C.

B. Pit. Tournefort.

Verbascum candidum mas, Lac. Lon.

Verbascum aut Phlomis vulgaris mas, Lob.

Verbascum album vulgare, sive *Thapsus barbatus communis*, Park.

Candela
Phlomis.

Mollaine.
Bon-homme.

En François, *Bouillon blanc*, ou *Mollaine*, ou *Bon-homme*,

Est une plante qui croît jusqu'à la hauteur de quatre ou cinq pieds, sa tige est grosse, ronde, dure, ligneuse, branchuë, couverte de laine; ses feuilles sont grandes, longues, larges, molles, veluës, cotoneuses, blanches, les unes éparfées à terre; les autres attachées à leur tige alternativement; ses fleurs sont des rosettes à cinq quartiers jointes les unes aux autres en touffe, jaunes, entourant & garnissant la plus grande partie de sa tige en son bout d'en haut; il leur succede quand elles sont tombées des coques ovales, lanugineuses, pointuës, divisées en deux loges où l'on trouve des semences menuës, anguleuses, noires; sa racine est oblongue, assez grosse, ligneuse, blanche. Cette plante croît aux lieux sablonneux, dans les champs, aux bords des chemins; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Elle

DES DROGUES SIMPLES. VE 88r

Elle est déterfivè, anodine, astringente, resolutive, elle arrête les cours de ventre, elle adoucit la douleur des hemorroïdes étant appliquée dessus. Virtus.

Verbascum quasi barbasicum, parce que les feuilles de cette plante sont veluës & comme drapées. Etimologics.

Candela regia, parce que la tige du Bouillon blanc sert de mèche dans les lampes.

Phlomos à φλυμα, υρο, parce qu'on allume la tige de cette plante pour s'éclairer la nuit.

VERBENA.

Verbena communis, Ger.

Verbena communis caeruleo flore, C. B.

Pit. Tournefort.

Verbena communis & sacra recta, Ad.

Lobel.

Verbena mas, seu recta vulgaris, Park.

Verbena vulgaris, J. B. Raii. hist.

Verbenaca, Matth. Lac.

Verbenaca recta, Dodonæo.

Herba sacra, Ang. Turc.

Hierobotane mas, Brunf.

Columbaris, Herm. Barbaro.

En François, *Vervéne*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, anguleuses, dures, un peu veluës, quelquefois rougeâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, ridées, d'un goût amer & désagréable: ses fleurs naissent dans des épis longs & grêles, petites, formées en gueule, ordinairement bleuës & quelquefois blanches; chacune de ces fleurs est en tuyau évasé par le haut & découpé en cinq parties. Quand cette fleur est tombée, son calice qui est fait en cornet devient une capsule remplie de quatre semences grêles & oblongues jointes ensemble. Sa racine est oblongue & un peu moins grosse que le petit doigt, garnie de quelques fibres, d'un goût tirant sur l'amer. Cette plante croît le long des chemins, contre les hayes, contre les murailles & aux autres lieux incultes: elle fleurit au mois de Juin; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est incisive, atténuante, cephalique, vulnèraire, resolutive, aperitive, elle excite le lait aux nourrices, elle atténue la pierre du rein & de la vessie, elle est propre pour la colique venteuse. Virtus.

Le suc de la Vervéne nouvellement tiré est purgatif, il évacue particulièrement la pituite, ce que j'ay reconnu par plusieurs expériences. La dose en est depuis trois onces jusques à six. On se sert de la plante écrasée pour appaiser la douleur de côté dans la pleuresie, étant appliquée dessus elle laisse une couleur rouge sur la peau.

Verbena à verrere, balayer, nettoyer, parce que la Vervéne servoit autrefois à nettoyer les Autels. Etimologics.

Hierobotane à ἱερὰ, sacra & βοτάνη, herba, comme qui diroit, *Herbe sacrée*, à cause que cette herbe a été employée à plusieurs superstitions chez les Payens.

VERBESINA.

Verbesina pulchriori flore luteo, J. B. Raii hist.

Bidens folio non dissecto, Cæf. P. Tourfort.

Eupatorium aquaticum folio integro, Park.

Cannabina aquatica folio non diviso, C. Bauh.

Eupatorium Cannabinum fœmina Septentrionalium, Ad. Lob. Ico.

Eupatorium Cannabinum Chrysanthemum, Tab. Ger.

Est une espece de Bidens, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, rondes, un peu veluës & rougeâtres, ses feuilles sont

TTTT

opposées le long des tiges, pointuës, dentelées, entières, lissës, d'un goût un peu acre : sa fleur est un beau bouquet à plusieurs fleurons evasez par le haut en étoile, de couleur jaune tirant sur le verd, avec des rayes noires : quand cette fleur est passée, il paroît des graines oblongues, aplaties, rougeâtres, terminées par quelques pointes, disposées ordinairement en trident, s'attachant aux habits. Sa racine est fibrée, blanche, d'un goût aromatique. Cette plante croît aux lieux aquatiques ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est vulnèraire, on peut s'en servir interieurement & exterieurement pour les ulcères du poumon, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour resister au venin.

Étimologies. *Verbesina* à *Verbena*, parce qu'on a trouvé quelque rapport des feuilles de cette plante avec celles de la Vervene.

Camabina à *Camabe*, parce que ses feuilles ressemblent en quelque maniere à celles du Chanvre.

VERMES LAPIDUM.

Vermes Lapidum, En François, *Vers de pierre*.

Vers de pierre.

¶ Sont de petits vers qu'on trouve dans les pierres, ils sont longs de près de deux lignes, & larges des trois quarts d'une ligne, noirs, renfermez chacun dans une coque grosse comme un grain d'orge, grisâtre, plus pointuë par un bout que par l'autre, & ayant à peu près la figure d'une chaussè à hypocras ; M. de la Voye dans une Lettre qu'il écrivit à M. Auzout en l'année 1666. assure avoir vû par le moyen d'un excellent Microscope, que cette coque est toute parsemée de petites pierres & de petits œufs verdâtres, qu'il y a dans l'extrémité la plus pointuë un petit trou, par où ces vers jettent leurs excremens, & que dans l'autre extrémité, il y en a un plus grand par où ces vers passent leur tête, & s'attachent à la pierre pour la ronger : ils ne sont pas si renfermez dans leur coque qu'ils ne sortent quelquefois : leur tête est fort grosse, un peu plate & unie, de couleur d'écaïlle de tortuë, brune, avec quelques petits poils blancs, leur queue est grande ; on y voit quatre especes de mentibules en croix qu'ils remuent continuellement, & qu'ils ouvrent & ferment comme un compas qui auroit quatre branches ; la mentibule inferieure a une pointe longue & semblable à l'aiguillon d'une mouche à miel, excepté qu'elle n'a aucuns petits arrests, mais qu'elle est uniforme ; ils tirent de fils de leur gueule avec leurs pieds, & se servent de cette pointe pour les arranger & faire leur coque ; ils ont dix yeux, ronds & forts noirs qui paroissent bien plus gros qu'une tête d'épingle, ils sont situez cinq sur chaque côté de la tête, leur corps est divisé en plusieurs replis, il est ordinairement en l'air quand ils marchent, & leur gueule proche la pierre ; ils ont proche de la tête trois pieds de chaque côté qui n'ont que deux jointures, ils ressemblent à ceux du poux : ces vers naissent dans les pierres de taille, on en trouve principalement dans celles des vieux bâtimens ; ils rongent tellement la pierre qu'ils la réduisent quelquefois en maniere de feuilles & de poussiere.

Vers de mortier.

Le mortier est aussi rongé par une infinité de petits insectes noirs, gros comme de mittes de fromage, ils ont chacun deux yeux & quatre pieds assez longs de chaque côté, le bout de leur museau est très-aigu ; ces petits vers qui naissent dans le mortier vivent moins de tems que les vers de pierre de taille, dont il est parlé.

Il est à remarquer que les uns & les autres vers se trouvent plus frequemment dans les murailles exposées au midi, que dans celles qui ont une autre situation ; ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Ils sont resolutifs étant écrasés & appliquez exterieurement : on trouve aussi des

petits vers dans plusieurs autres matieres pierreuses, comme dans les coraux, dans les écailles d'huitre, dans les coquillages, & même dans certains morceaux de verre, j'ai parlé de chacun de ces insectes, en traitant des matieres où ils se trouvent.

VERMICELLI.

Vermicelli, *Vermichelli*, | *Tagliarini*, | *Millefanti*, | En François, *Vermichel*.

Est une pâte faite avec de la plus fine farine & de l'eau, & formée en filets de la figure d'un ver par le moyen de certaines seringues percées de beaucoup de petits trous; on fait ensuite sécher ces filamens & on les garde, ils sont blancs; on en prépare aussi de jaunes en mêlant dans la pâte du safran, des jaunes d'œufs, on y ajoute quelquefois du sucre pour les rendre plus agréables: cette composition se fait principalement en Italie où elle est beaucoup plus en usage qu'en France; on en mange sur le potage.

On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel, car on l'applatit & on l'étend en ruban large de deux doigts; c'est ce que les Italiens appellent *Kagne*, *Kagne*, on en fait des bâtons gros comme une plume, lesquels on appelle *Macaron*; on la *Macaron*, réduit en petits grains de la grosseur des semences de Moutarde, les Italiens l'appellent *Semoule*, c'est - à - dire fine farine: on en forme aussi en grains de chapelet, & *Semoule*, c'est ce que les Italiens nomment *Patres*. *Patres*.

On doit choisir le Vermichel nouveau, bien séché, d'une belle couleur; le blanc *Choix* est le plus en usage.

Il est pectoral, adoucissant, restaurant, fortifiant.

Tous les noms du Vermichel sont Italiens, parce que cette plante a été inventée en Italie.

Vermicelli, comme qui diroit, *petits vers*, à cause que cette pâte est formée en filamens qui ressemblent à de petits vers. *Etimologie.*

VERMICULARIS.

Vermicularis & *illecebra major*, Ad. Lob. Lugd.

Vermicularis flore albo, Cam. Park.

Sempervivum minus album, Brunf.

Crassula minor, Dod. Gal.

Canda muris, vulgò.

Sedum minus tereti folium album, C.

B. Pit. Tournefort.

Sedum minus officinarum, Ger.

Sedum minus, folio longiusculo tereti, flore albo, J. B. Raii hist.

En François, *Petite Joubarbe*.

Est une espece de *Sedum* ou une petite plante dont les tiges sont longues à peu près comme la main, dures, ligneuses, rougeâtres; les feuilles sont languettes, rondes, charnues ou succulentes, ayant la figure d'un petit ver: les fleurs naissent en les sommitez comme en bouquets, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose. Lorsque cette fleur est passée, il lui succede un petit fruit composé de plusieurs graines ramassées en tête, & remplies de semences fort menues: la racine est menue, fibrée. Cette plante croît sur les murailles, son goût est assez insipide, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est humectante, rafraîchissante, resolutive, consolidante, propre pour les démangeaisons de la peau, pour les inflammations, pour les hemorroïdes, écrasée & appliquée extérieurement: elle entre dans la composition de l'onguent populeum. *Verus.*

Vermicularis à Vermiculo, *petit ver*, parceque les feuilles de cette plante ont la figure d'un petit ver. *Vetus.*

V E R N I X.

Vernix, | *Sandaracha Arabum*, | Est une Gomme refine qu'on nous apporte en larmes claires, luisantes, diaphanes, nettes, de couleur blanche tirant sur le citrin: elle découle par incision de l'Oxycedre & du grand Genevrier. Celle qui sort de l'Oxycedre est estimée la meilleure, mais elle est très-rare, on ne nous apporte que celle des grands Genevriers qui croissent fort haut & en très-grande quantité en Afrique: on doit la choisir en belles larmes, nettes, claires, transparentes; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Elle est propre pour atténuer, pour inciser, pour resoudre, pour fortifier; on en mêle dans les emplâtres.

Cette Gomme a donné le nom au Verni des Peintres, parce qu'elle en fait la base; on s'en sert pour blanchir le papier & le rendre ferme, afin qu'il ne boive point & que l'écriture paroisse plus belle.

Etimologie. *Vernix*, à *Verno tempore*, parce que, dit-on, cette Gomme sort de l'arbre principalement au Printemps.

V E R O N I C A.

Veronica mas, Fuch. Lon.

Veronica mas serpens, Dod.

Veronica major septentrionalis, Lob.

Veronica vulgarior folio rotundiore, J.

B. Raii hist.

Veronica vera & major, Ad. Ger.

Veronica mas supina & vulgarissima, C. B. Pit. Tournef.

Veronica mas vulgaris supina, Park.

En François, *Veronique mâle vulgaire*,

Est une plante qui pousse plusieurs tiges menues, longues, rondes, nouées, velues, serpentantes à terre; ses feuilles naissent opposées l'une à l'autre le long des tiges, semblables à celles du Prunier, velues, dentelées en leurs bords, d'un goût amer & âcre; ses fleurs sont disposées en maniere d'épi comme celles du Chamedrys, petites, de couleur bleuâtre ou quelquefois blanche, mais rarement; chacune d'elles est une rosette à quatre quartiers. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit partagé en deux bourses qui contiennent des semences menues, rondes, noirâtres; la racine est fibreuse, éparse de côté & d'autre dans la terre. Cette plante croît aux lieux rudes, sablonneux, pierreux, entre les hayes, vers les cimetières: on choisit comme la meilleure celle qui croît aux pieds des Chênes. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est incisive, atténante, détersive, vulnèraire, sudorifique, propre pour purifier le sang, pour les ulcères de la poitrine & des poumons; pour résister au venin, pour pousser la gravelle du rein à la vessie; on use de ses feuilles seches en guise de Thé & elles sont appellées Thé de l'Europe.

Etimologie. *Veronica*, vient peut-être du mot Latin *ver*, *Printemps*, comme qui diroit, *petite herbe Printaniere*.

V E R V E X.

Mouton. *Vervex*, en François, *Mouton*, est un Agneau châtré ou un animal à quatre pieds, doux & timide, connu de tout le monde. Les Moutons les plus estimez à Paris sont ceux de Berry & de Beauvais, à cause du bon pâturage dont ils ont été nourris. Ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

¶ On châtré l'Agneau pour empêcher qu'en grandissant il ne devienne Belier, & afin qu'ils s'engraissent davantage, & qu'il demeure tendre, sa peau est employée pour divers ouvrages, on la met un peu de temps dans de la chaux pour la bien net-

royer & pour la blanchir ; on en separe ensuite une maniere d'épiderme , ou de peau fine qu'on appelle canepin ; & dont on se sert pour faire des éventails & des gands pour les Dames , qu'on nomme improprement gands de peau de poule.

Le suif de Mouton est propre pour arrêter la dysenterie étant pris interieurement , on l'employe aussi dans les onguents , dans les emplâtres , dans les pomades ; il est resolutif & adoucissant.

Son fiel est propre pour déterger les ulceres des yeux.

¶ On trouve quelquefois dans l'estomac ou dans les intestins du Mouton , & principalement dans ceux d'Auvergne, certaines bales de la grosseur d'une pomme, les unes plus grosses , les autres plus petites , rondes & polies , ordinairement noires , mais quelquefois blanches ; elles ont été faites & formées par le poil de ces animaux qu'ils ont leché, mâché & avalé , & qui s'est amassé & entassé dans leur estomac en boule , laquelle ensuite a été ouverte & enduite en sa superficie d'une humeur tenace & visqueuse , laquelle s'y est rendurcie ; si par curiosité l'on ouvre cette bale , on y trouve le poil de la bête disposé comme il a été dit.

Il naît au Perou certains Moutons plus haut que des Asnes qui servent à voiturer les morceaux de mines des métaux aux lieux où l'on les purifie ; ils en peuvent porter chacun jusqu'à six vingt livres..

Il y a des Moutons à Tripoli , & en plusieurs autres lieux qui ont la queue formée en raquette , & laquelle pese quelquefois jusqu'à vingt-cinq livres , ces Moutons sont grands & forts , ils ne sont point revêtus de laine comme les moutons ordinaires, mais d'un poil court comme celui du Cheval : ils portent fort bien une personne de taille mediocre ; on trouve quelquefois de ces Moutons qui ont jusqu'à six cornes à la tête.

On dit que *Vervex* vient de *verpa*, membre viril ; à cause que le Mouton a été châtré, *Mouton* , vient de *mont* , parce que les Moutons cherchent ordinairement les lieux élevez & montagneux pour y paître.

Canepin dérive du nom Latin, *Canapus* , Chanvre , parce que le premier Canepin qu'on ait fait , ressembloit à de la toile de Chanvre bien fine.

V E S P A.

Vespa , en François *Mouche Guespe* ou *Bourdon* ,

Est une espece de grosse Mouche oblongue , jaune , marquée de taches noires & de plusieurs anneaux ressemblant beaucoup à la Mouche à miel : elle a quatre ailes & six pieds ; elle est armée d'un aiguillon très-menu & très-penetrant. Il y en a de plusieurs especes. Elle est appelée *Bourdon* , à cause d'un bourdonnement qu'elle excite dans l'air en volant. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle est propre pour faire croître les cheveux , étant pulverisée & appliquée dessus.

Vespa à *vespere* , le soir , parce qu'on dit que la Guespe fait la chasse le soir aux petites mouches , afin d'en attraper quelques - unes pour sa nourriture.

V E S P E R T I L I O.

Vespertilio , | *Avis forex* , | En François , *Chauve-Souri* , *Rat Pennade* ,

Est un petit oiseau nocturne gros comme un moineau , qui tient beaucoup de la Souri , & qui ne s'apivoise jamais , il est nud par tout , sa couleur est obscure ou noirâtre , sa tête a la figure de celle d'un rat ; ses machoires sont garnies de dents un

T T t t iij

Peau de Mouton & sa preparation.
Canepin.
Suif de Mouton.
Vertus.

Fiel.
Vertus.
Balles qui se trouvent dans le ventre des moutons.

Moutons du Perou plus hauts que des Asnes.
Moutons de Tripoli.

Moutons à six cornes.
Etimologies.

Mouche Guespe.
Bourdon.

Vertus.

Etimologies.

Avis Sorex
Chauve-Souri.
Rat pennade.

peu longues, crenelées : il a deux petites oreilles, & quelquefois quatre ; ses aîles s'étendent beaucoup, elles ne paroissent que comme des membranes cartilagineuses, & elles couvrent son corps qui est nud, sans plumes ni poil ; ses pieds sont divisez en cinq doigts armez d'ongles crochus, qui lui servent pour grimper & s'attacher aux murailles ; il vole d'une grande vitesse ; mais il ne peut pas s'élever de terre pour prendre son vol, parce que ses pieds sont trop petits, il se jette du haut des tours ou des murailles où il a grimpé, & prend son vol étant en l'air, car un oiseau ne peut s'élaner de terre en l'air que par ses pieds ; & il ne s'envoleroit jamais si on les lui avoit coupez ; il habite le jour dans les cavernes, dans les trous des bâtimens ruinez, & dans les autres lieux sombres & cachez : il vit de mouches, de vers & d'autres petits insectes, il aime le suif, la graisse, la chair. Il y en a de plusieurs especes. On en trouve aux Indes plusieurs qui surpassent en grosseur des pigeons ; les Paysans les chassent & les mangent. La Chauve-Souri contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Elle est résolutive & propre pour la douleur de la goutte, étant écrasée & appliquée dessus.

Etimologie.

Vesperilio à *vespere*, le soir ; parce que la Chauve-Souri commence à voler le soir. *Chauve-Souri*, parce que le corps de cet animal est nud, sans plumes & sans poil, comme les chauves, & parce qu'il ressemble à une Souri.

VIBURNUM.

Viburnum, Matth. Park. Pit. Tournefort.

Viurna vulgi Gallorum & Ruellii, Lob. Cast.

Viburnum vulgo, C. B.

Spiraa, Theophrasti, Dalechampii Lugd.

Latana sive Viburnum, Ger.

Latana vulgo, aliis *Viburnum*, J. B. Raii hist.

En François, *Viorne*,

Est un petit arbrisseau qui pousse des verges ou branches longues d'environ trois pieds, grosses comme le doigt, très-flexibles ou pliantes : elles servent à lier les fagots & les paquets d'herbes ; leur écorce est blanchâtre. Ses feuilles sont presque semblables en grandeur & en forme à celles de l'Orme, mais veluës, crenelées en leurs bords, blanchâtres quand elles sont en vigueur, & rougeâtres quand elles sont prêtes à tomber. Ses fleurs naissent en ombelles blanches, odorantes ; chacune d'elles est un bassin coupé en cinq grelures. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit mou, aplati, presque ovale, gros comme une lentille, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir : il contient une semence de même figure, mais fort plate, canelée, presque osseuse. Sa racine s'étend de côté & d'autre. Cet arbrisseau croît dans les hayes aux lieux rudes, pierreux, montagneux, dans les buissons : il fleurit en Eté, & son fruit meurt en Automne : il contient du sel essentiel & beaucoup d'huile.

Vertus.

Ses feuilles & ses bayes sont astringentes, rafraichissantes, propres pour les gargarismes dans les inflammations de la gorge & de la bouche, pour raffermir les dents, pour arrêter les cours de ventre, les flux d'hémorroides, étant pris en decoction.

Etimologie.

Viburnum seu *Viurna* à *viere*, lier, parce que les branches du Viorne servent à lier plusieurs paquets.

VICIA.

Vicia, Ger. Anguil. Lonis.

Vicia sativa vulgaris femine nigro,

C. B. Pit. Tournefort.

Vicia vulgaris sativa, J. Bauh. Parx.

Raii histor.

En François, *Vesse*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuses, veluës, creuses: ses feuilles sont oblongues, étroites, s'élargissant souvent vers leur extrémité: veluës, attachées dix ou douze par paires sur une côte qui est terminée par une main. Sa fleur est legumineuse, purpurine ou bleuâtre, soutenue par un cornet dentelé. Quand cette fleur est passée il lui succede une gousse veluë, composée de deux cosses remplies de semences presque rondes, noires. On cultive cette plante dans les champs, dans les jardins; on se sert de sa semence pour nourrir les Pigeons. Son goût est desagréable: elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

La semence de la Vesse est astringente, épaississante, consolidante, propre pour resserrer le ventre, étant mangée: on en fait de la farine qu'on employe dans les cataplasmes pour ramolir, pour resoudre, pour fortifier.

Vertus.

Vicia à vincire, lier; parce que la Vesse s'accroche & se lie, par le moyen de ses mains aux plantes voisines.

Etimo-
logie.

VICTORIALIS.

Victoralis longa, Cluf.*Victoralis mas*, Tab.*Ophioscorodon*, Lob.*Allium Alpinum* J. Bauhin Raii. hist.*Allium montanum latifolium macula-*

tum, C. B. Pit. Tournefort.

Allium anguinum, Matth.*Allium Alpinum latifolium, seu victo-*

rialis, Ger.

En François, *Ail serpentain*.

Est une espece d'Ail sauvage, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, grosses comme le petit doigt, rayées, vertes en haut, & purpurines en bas, fongueuses, portant chacune trois ou quatre feuilles oblongues, larges, nerveuses. Ses fleurs naissent aux sommitez des tiges en bouquets spheriques, blanches, composées chacune de six feuilles disposées en rond: il leur succede des fruits relevez de trois coins, & divisez en trois loges remplies de semences presque rondes, noires. Sa racine est oblongue, bulbeuse, chevelue ou entourée de beaucoup de petites fibres, composée de plusieurs tuniques qui envelopent des tubercules charnus. Cette plante croît sur les montagnes, sur les alpes; sa racine est employée dans la Medecine, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

On doit la choisir grosse & bien nourrie.

Elle est acre, incisive, attenuante, penetrante, propre pour digerer, pour resoudre, pour resister à la gangrene, contre la morsure de la Vipere & des autres serpens, pour exciter l'urine, pour lever les obstructions.

Victoralis à victoria, parce que cette plante acquiert une espece de victoire en combatant le venin des serpens & le surmontant par sa vertu.

Ophioscorodon ab ὄφις, serpens & σκῆποδον, *Allium*, parce que cette espece d'Ail est propre contre la morsure des serpens.

Choir.

Vertus.

VINCETOXICUM.

Vincetoxicum, Matth Dod.*Asclepias albo flore*, C. B. Park. Ger.

P. Tournefort.

Asclepias sive Vincetoxicum multis fo-

ribu: albicantibus, J. B. Raii hist. † En François, *Dompte-venin*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, planes & flexibles, embrassant quelquefois par le haut les plantes voisines. Ses feuilles naissent opposées à chaque nœud des tiges deux à deux, oblongues, larges, lisses, se terminant en pointe, ayant la figure de celles du Lierre, mais plus longues & plus étroites: ses fleurs sont faites en petit bassin coupé en cinq quartiers, de couleur blanche, d'une odeur forte assez agreable. Quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit à deux graines membreuses, oblongues, pointues, contenant de la laine blanche & des semences couchées par écailles, oblongues, de couleur roussé, garnie chacune d'une aigrette; ses racines sont menues, composées de beaucoup de fibres blanches, d'une odeur forte, d'un goût desagreable. Cette plante croît dans les bois, aux lieux montagneux, rudes, pierreux ou sablonneux, deserts: elle fleurit vers le mois de Juin; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Sa racine est sudorifique, elle resiste au venin, elle excite les mois aux femmes, elle leve les obstructions; on s'en sert en decoction.

Sa racine est propre pour la pierre, pour la gravelle.

Sa feuille & ses fleurs sont vulneraires, on les employe exterieurement.

Etimologie. *Vinctoxicum* à *vincere*, vaincre, dompter, & τὰξικὰ, *venena*, *venins*, comme qui diroit, *Herbe qui dompte le venin*.

Aselepias est le nom d'un ancien & fameux Medecin qui a mis le premier cette plante en usage.

V I N U M.

Vin. *Vinum*, en François, *Vin*, est le suc des raisins meurs, tiré par expression & fermenté: ce suc quand il vient d'être tiré est appelé en Latin *Mustum*, & en François, *Moust*; c'est une liqueur douce, agreable au goût, & qui ne contient rien de spiritueux ni de capable d'être porté à la tête; au contraire elle se precipite toute en bas & elle lâche le ventre; mais quand elle a fermenté, ses principes se trouvent exaltez & elle devient vineuse.

Comment le Moust devient vin. Pour expliquer ce changement, il faut savoir que le moust contient beaucoup de sel essentiel & d'huile délayez ou étendus dans du phlegme & un peu de terre, que ce sel ayant été disposé à se mouvoir par l'expression du raisin, a fait effort pour se détacher des parties huileuses avec lesquelles il étoit comme lié; qu'en se détachant il a pénétré, atténué & rarefié par ses pointes subtiles & tranchantes, ces parties d'huile & les a reduites en esprit. Cet effort est la cause de la fermentation ou ebullition qui arrive au vin dans la cuve; & il fait aussi sa purification, car il en separe les parties les plus grossieres, & il les écarte en forme d'écume, dont une portion s'attache & se petrifie aux côtes du tonneau, & l'autre se precipite au fond; c'est ce qu'on appelle le tarte & la lie.

Vin blanc. Pour faire le vin blanc, on met fermenter le suc du raisin blanc seul dans une cuve; mais pour faire le vin rouge, le moust doit fermenter sur le marc de la grappe; cette

Vin rouge. petite circonstance fait que le vin rouge est plus chargé de tarte que le vin blanc, & il demeure plus long-temps dans le corps quand on l'a bû.

Difference des vins. Il y a un grand nombre d'especes de vins qui different par les différentes natures des raisins dont ils ont été tirez; par les differens climats sous lesquels ils ont pris leur accroissement, suivant qu'ils ont reçû plus ou moins de chaleur du Soleil, par les

les différentes fermentations qu'on a excitées au moust, par leurs couleurs, par leurs odeurs, par leurs consistences, par leur goût, par leurs vertus.

Les vins des païs chauds, comme du Languedoc, de la Provence, sont ordinairement plus tartareux que ceux des païs temperez, à cause d'une plus grande quantité de sels qu'ils ont tiré de la terre.

Vin des païs chauds

Quand on veut faire le vin muscat, on laisse bien meurir le raisin muscat, puis on en tord la grappe sur la vigne, afin qu'elle ne reçoive plus de nourriture, & que ses grains soient fanés ou un peu rotis par l'ardeur du Soleil, on cueille ensuite ces raisins, on les exprime, & l'on en met fermenter le moust; mais comme ce suc est glutineux ou syrupeux, à cause que le Soleil l'a privé d'une bonne partie de son phlegme, il ne peut fermenter qu'à demi, car son sel est trop pressé dans l'huile, & il n'a pas la liberté de s'étendre suffisamment, & de rarefier exactement l'huile, comme il se fait aux vins ordinaires. Le vin muscat ne se peut faire que dans les païs chauds, comme au Languedoc, en Provence, où le Soleil a beaucoup de force: le meilleur vient de Frontignan. Il doit être médiocrement clair, blanc, un peu glutineux, d'un odeur muscate, agreable, d'un goût doux, assez fort & délicieux.

Maniere de faire le vin muscat.

Le vin d'Espagne & plusieurs autres vins de liqueur se font par une maniere qui a beaucoup de rapport avec celle du vin muscat: on met le suc des raisins blancs, dès qu'il a été tiré, dans des vaisseaux qu'on place sur un peu de feu, pour en faire évaporer quelque portion du phlegme; puis on verse le moust dans des tonneaux, où il se fermente & devient vineux. Il se fait en ces vins la même chose qu'au vin muscat; ce suc des raisins ayant été dépouillé d'une partie de son phlegme par le feu, son sel ne peut pas s'étendre assez pour diviser & rarefier exactement les parties de l'huile, ainsi la fermentation demeure imparfaite.

Choix. Maniere de faire le vin d'Espagne & plusieurs autres vins de liqueur.

Ces évaporations qu'on fait d'une partie du phlegme du moust en préparant les Vins de liqueur, rendent les Vins Muscats d'Espagne, de Saint Laurent, de Canarie glutineux, & leur donnent un goût doux; car comme il ne s'est fait qu'une fermentation imparfaite, l'huile n'a point été assez rarefiée ni dissoute, & le Vin a retenu le goût du moust: cette douceur procedé d'un mélange exact & naturel du sel avec l'huile, car les pointes de ce sel étant liées & embarrassées dans les parties rameuses de l'huile, elle ne sont capables de faire aucune autre impression sur le nerf de la langue qu'un agreable chatouillement, lequel nous appellons douceur; si l'huile étoit seule elle seroit fade, parce qu'elle ne penetreroit pas assez pour exciter ce chatouillement, il faut qu'elle soit accompagnée d'un sel essentiel ou volatil qui lui serve de vehicule pour faire cette impression de doux.

Il n'arrive pas la même chose à nos Vins François, la quantité naturelle du phlegme y ayant été laissée dans son entier, le sel a eu son mouvement libre pour dissequer & atténuer toute l'huile & pour la convertir en esprit; de sorte que ce Vin est devenu parfaitement clair par la fermentation, & il a acquis un agreable picotement au goût, à cause que son sel s'est dégagé en partie de l'huile qui le tenoit comme envelopé dans le moust, car il n'y a que le sel dans le vin qui puisse faire ce picotement sur la langue.

Vins François.

Il est donc nécessaire qu'il y ait une assez grande quantité de phlegme dans les vins qu'on veut faire fermenter exactement; mais s'il s'y en rencontre trop à proportion du sel comme il arrive assez souvent lorsqu'on a fait vandange en temps pluvieux, la fermentation sera imparfaite, parce que les sels étant trop afoiblis, n'auront pas la force de couper ni d'exalter suffisamment les parties de l'huile, & le vin qui en proviendra sera sujet à s'engraisser: on pourra luy redonner sa bonté en y mêlant de la lie & du tartre, ou quelque autre matiere semblable, capable de procurer une nouvelle fermentation.

V V V V V

Eau de vie.

On peut tirer de l'eau de vie de toutes sortes de vins, mais on en tire plus des uns que des autres; les vins les plus forts ne sont pas ceux qui rendent le plus de cette liqueur spiritueuse; on trouve mieux son compte à faire distiller du Vin qui commence à se passer, que celui qui est parfaitement bon au goût, non-seulement parce que l'un est beaucoup meilleur marché que l'autre, mais parce que l'esprit de celui qui tend à se gâter est plus détaché & plus disposé à être enlevé par le feu que l'autre.

Les Vins qui sont tartareux & grossiers donnent leur eau de vie plus difficilement que les autres, à cause que le tartre fixe embarrasse leur esprit.

Les Vins de liqueur rendroient peu d'eau de vie, si l'on les faisoit distiller, parce que leurs huiles n'ont été rarefiées & spiritualisées qu'à demi, comme il a été dit.

L'eau de vie est un esprit de vin mêlé avec beaucoup de phlegme: cet esprit est l'huile du vin qui a été rarefiée & exaltée par un sel acide volatil dans la fermentation, comme je l'ay prouvé dans mon Traité de Chymie; les particules de ce sel sont demeurées comme enveloppées après leur action dans l'huile exaltée; & ce sont elles qui rendent l'esprit du vin si actif & si pénétrant, elles augmentent aussi son inflammabilité, de même que les parties volatiles du Salpêtre augmentent celle des matières sulphureuses ou huileuses avec lesquelles on les mêle.

Le Vin ne contient pas seulement de l'esprit sulphureux & du phlegme, il est encore empreint d'un tartre qui est composé de sel acide, d'huile & de terre: on peut retirer ce tartre en faisant distiller ou évaporer le vin, il restera au fond du vaisseau en forme de lie: mais il faut remarquer que le tartre qu'on séparera par ce moyen des vins de liqueur, sera bien plus huileux que celui qu'on retirera du vin François, par les raisons qui ont été dites.

En quoi consiste la bonté du vin.

La bonté du Vin, pour le boire ordinaire, consiste dans une certaine proportion & liaison naturelle de ses principes, qui font une agréable impression sur le nerf de la langue, & qui accélèrent le mouvement des esprits animaux, rejouissent l'estomac, le cœur & le cerveau.

Choix.

On se sert pour les repas de trois sortes de vins, du vin blanc, du vin paillet ou clair, & du vin rouge ou rosé. Ils doivent être clairs, transparens, de belle couleur, d'un odeur rejouissante, d'un goût balsamique un peu piquant, mais agréable, tirant quelquefois sur celui de la Framboise, remplissant la bouche & passant doucement sans irriter le gosier, donnant une douce chaleur à l'estomac, & ne poussant point trop vite leurs esprits à la tête.

Vin blanc.

Le Vin blanc est celui dont les principes sont le plus en mouvement, & qui donne le plus de gayeté d'abord qu'on l'a beu; mais il est sujet à exciter de la douleur à la tête. Il est fort apéritif, propre pour faire uriner, pour la colique nephretique,

Vertus.

pour la pierre, pour la gravelle, pour la mélancolie, pour l'hydropisie, pour exciter les mois aux femmes.

vin paillet.

Le Vin paillet tient beaucoup du Vin blanc, mais il est moins fumeux & plus stomacal; il est tiré des raisins qui ont la même couleur, ou bien c'est un mélange que les Cabaretiers ont fait de beaucoup de vin blanc avec un peu de gros vin rouge.

Vin rouge.

Le vin rouge est le moins fumeux, le plus stomacal, le plus nourrissant & celui qui s'accorde le plus ordinairement à tous les temperamens; il fortifie, il chasse la mélancolie, il résiste au venin, il excite l'urine & les mois aux femmes, il chasse les vents, il remédie à la gangrene, il resout, est propre contre les contusions, pour les dislocations.

Vertus.

vin de teinte.

Le Vin de teinte est un gros vin noir chargé de tartre, qu'on tire de certains raisins noirs; ce Vin n'est pas bon à boire, son goût est stiptique: il sert pour la teinture, d'où vient qu'on l'appelle du Vin de teinte; les Cabaretiers l'employent pour

donner une couleur rouge à leurs vins blancs. On en tire peu d'esprit.

Il est astringent, fortifiant, resolutif, propre pour les cours de ventre, pour les flux d'hémorroïdes & de menstrues, on s'en sert pour faire l'extrait de Mars astringent; on l'employe aussi extérieurement dans des fomentations astringentes & fortifiantes.

Les Vins de liqueur, & principalement ceux qui ont été faits dans les pays chauds sont plus capables que les autres de fortifier l'estomac, parce qu'étant plus glutineux ou siropeux, ils s'arrêtent d'avantage dans ce viscere, & ils ont plus de temps d'y produire leur effet.

vins de li-
queur.
Vertus.

La Malvoisie appelée en Latin *Vinum Malvaticum*, est une espèce de Vin de liqueur aromatique & fort agreable au goût, que les Anciens avoient beaucoup en usage: ce nom vient peut-être de *Valvasia*, Ville qui est l'ancienne Epidauré dans la Morée; il s'en fait encore en Italie, en Candie; mais comme l'on n'en transporte guère, on luy substitue ordinairement les autres vins de liqueur pour les remedes; elle est stomacale, cordiale, fortifiante, elle resiste au venin, elle modere l'appetit.

Malvoisie
Vinum Mal-
vaticum.
Vertus.

Le vin pour l'usage des alimens étant pris avec moderation & mêlé avec de l'eau, est la meilleure & la plus saine de toutes les boissones, pendant qu'on est en santé, il donne de la vigueur dans toutes les parties du corps, il aide à la digestion, & il excite une chilification loüable; il rejouit le cœur & le cerveau par ses esprits qui y sont portez, il ranime les esprits animaux, il donne ouverture aux belles pensées, il excite la memoire: mais si l'on en prend avec excès comme il n'arrive que trop souvent, il produit l'ivresse & quelquefois une suite d'incommoditez & de maladies très-facheuses.

L'ivresse est causée par les parties spiritueuses du Vin, qui étant montées en trop grande abondance dans le cerveau, y circulent avec tant de vitesse qu'elles en troublent toute l'œconomie, elles delayent la pituite qui se répand ensuite par tout & qui bouchant ou interceptant en quelque maniere le cours ordinaire des esprits, les contraint de prendre des routes différentes qui ne leur sont pas naturelles; c'est dans ce temps-là qu'on voit trouble, que les objets semblent branler, & que le raisonnement n'est guères meilleur que celui d'un véritable fou. On demeure en cette maniere de furie jusqu'à ce que l'esprit du vin qui est monté dans le cerveau ait perdu son mouvement dans les parties glutineuses de la pituite, ou qu'il se soit dissipé par les pores du crane: alors on s'endort ordinairement, parce qu'une partie de la pituite qui a été liquesfiée se glisse dans les petits conduits du cerveau où elle cause une coagulation dans les esprits animaux; car de même que le mouvement des esprits dans le cerveau produit les veilles; le repos & la condensation de ces mêmes esprits produisent le sommeil: ce sommeil dure jusqu'à ce que de nouveaux esprits animaux qui se font pendant le dormir, ayent entièrement dissout cette pituite & se soient fait un passage libre. Toutes ces circonstances ont beaucoup de rapport avec celles qui se passent quand on a pris de l'Opium.

Ivresse,
d'où elle
vient.

Quoique les Vins de liqueur rendent moins d'esprits que nos Vins François lorsqu'on le fait distiler, il ennyrent pourtant du moins autant, quand on en boit beaucoup, parce qu'étant visqueux ou syropeux, ils demeurent plus long-temps à passer que les autres; & l'esprit qu'ils contiennent a beaucoup de temps pour s'élever au cerveau. L'ivresse produite par ces Vins-là est plus fâcheuse, & elle dure plus long-temps que celle qui a été excitée par le Vin ordinaire; parce que leur esprit n'est pas monté seul au cerveau; il a sublimé avec lui un phlegme visqueux qui l'embarasse & l'empêche de se dissiper aisément. Le dormir qui suit cette ivresse est aussi plus long, parce que ce phlegme visqueux s'étant introduit dans les canaux des esprits animaux, il a de la peine à être rarefié.

V V v v i j

Les maladies qui suivent les trop frequentes debauches du vin, sont l'apoplexie, la paralysie, la letargie, les rumatismes, la goutte, à cause que la pituite du cerveau ayant été rendue acree & liquide par une continuelle abondance d'esprits, elle excite des fermentations, des inflammations, & il s'en fait des écoulemens entre les muscles & dans les nerfs, où il se forme souvent des obstructions ou d'autres accidens.

Etimologie.

Vinum ab *vin*, Vin.

V I O L A.

Viola martia purpurea, J. B. Ger.
Raii hist.

Viola martia purpurea, flore simpliciter
odoro, C. B. Pit. Tournef.

Viola sativa, Brunf.

Viola nigra, Dod.

Viola precoc purpurea, Lob.

Viola simplex martia, Park.

En François, *Violette*,

Est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de feuilles presque rondes, larges comme celles de la Mauve commune, dentelées en leurs bords, vertes, attachées à de longues queues; il s'élève d'entre elles des pedicules menus qui soutiennent chacun une petite fleur très-agreable à la vue, d'une belle couleur purpurine ou bleue tirant sur le noir, d'une odeur douce & réjouissante, d'un goût visqueux accompagné de tant soit peu d'acreté: cette fleur est composée de cinq feuilles & d'une espèce de tétine ou d'éperon, qui sont soutenus par un calice divisé jusqu'à la base en cinq parties. Quand la fleur est tombée, il paroît une coque qui s'ouvre quand elle est mûre en trois quartiers, laissant voir plusieurs semences presque rondes, plus menues que celles de la coriandre, de couleur blanchâtre; sa racine est fibrée. Cette plante croît dans les jardins, aux lieux ombrageux, contre les murailles, en terre grasse; elle fleurit au commencement du Printemps vers le mois de Mars; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Il faut choisir les fleurs simples, nouvellement cueillies, hautes en couleur, odorantes.

Choix des fleurs.
Vertus.
Feuilles.
Vertus.
Semence.
Vertus.
Dose.
Etimologie.

Elles sont pectorales, cordiales, adoucissantes, un peu laxatives.

Les feuilles de la Violette sont émollientes, humectantes, resolutives.

La semence de la Violette est purgative, hydragogue. La dose en est depuis une dragme jusques à trois.

Viola, vient du Grec *ἰω*, qui signifie la même chose

V I P E R A.

vipere.

Vipera en François *Vipere*, est une espèce de serpent qui sort vivant du ventre de sa mere & non pas en œuf comme les autres espèces; il est long environ comme le bras, & gros de deux pouces, quelquefois un peu plus gros, quelquefois un peu plus petit, mais il n'atteint jamais à la grandeur des gros serpens, quoyqu'il ait la même figure extérieure. Il est couvert d'une peau lisse un peu écailleuse en dessus, de couleurs diversifiées comme par ondes, molle & visqueuse en dessous, très-resserrée en ses pores; ses gencives sont garnies tout au tour de petites dents comme celles des autres Serpens: mais outre ces petites dents, elles ont encore à chaque côté une espèce de defence ou une dent longue courbée, solide, creuse, pointue, fort tranchante, quelquefois fourchuë, dont la gencive est une vessie remplie d'un suc jaunâtre, * en qui l'on croit que consiste le venin de la Vipere, parce qu'il se trouve ordinairement un peu de cette liqueur sur la playe après la morsure; ce n'est pas par la pointe de la dent que le poison sort, c'est par une petite fente qu'elle a semblable à celle d'une plume à écrire; sa langue est longue, fourchuë, grise; elle la darde avec

tant d'impetuosité, étant irritée, qu'elle paroît comme un brandon de feu, ou un phosphore, ce qui procedé d'un grand mouvement des esprits. On croyoit autrefois que cette langue étoit venimeuse, mais elle ne contient rien de malin: ses yeux sont fort petits. La Vipere naît aux lieux rudes, pierreux, en Dauphiné, en Poitou. Elle mange étant en liberté, des rats, des grenouilles, des vers, & plusieurs autres insectes: mais étant renfermée elle peut vivre plus d'une année, sans user d'aucun autre aliment que de l'air qu'on lui laisse respirer par de petits trous. La raison pourquoy elle peut vivre si long-temps sans manger, est que les pores de sa peau étant fort resserrez, il ne se dissipe que très peu de ses esprits, & elle n'a pas besoin d'en faire la réparation aussi souvent que les autres animaux.

On va chercher les Viperes au Printems ou en Automne, parce qu'elles sont alors plus grasses & plus vigoureuses qu'en une autre saison; les Paylans les prennent avec des petites pincettes de bois faites exprés, & les portent dans des bissacs aux Apoticaire. Elles sont beaucoup plus gayer & plus remuantes quand elles sont en campagne, que quand elles ont été prises, à cause de la peur qu'elles ont de se voir renfermées. Elles different des autres Serpens non seulement par les deux dents longues qu'elles ont aux côtez des machoires, mais aussi par une connexion differente de leurs vertebres, qui empêche qu'étant tenuës par la queue, elles puissent comme les autres Serpens se relever & s'entortiller autour des bras ou de la pincette qui les tient.

La Vipere mord avec ses dents longues, & elle élance par la playe un esprit ou une liqueur acide fort volatile, qui s'insinuant dans les vaisseaux, coagule peu à peu le sang & en interrompt la circulation, d'où s'en suit la mort si l'on n'est secouru. Cet effet a beaucoup de rapport avec ce qui arrive quand on seringue par curiosité quelque liqueur acide dans la veine d'un chien ou d'un autre animal; car peu de temps après il tombe en convulsion & il meurt.

Effets de la morsure de la vipere.

Les accidens qui arrivent à une personne qui a été malheureusement morduë de la Vipere, sont premierement qu'elle pâlit; qu'ensuite elle prend une couleur bleuâtre, parce qu'à mesure que son sang se fige, ses veines & ses arteres se gonflent.

En second lieu elle devient inquiete, mélancolique, assoupie; son pouls est intermittent, parce que le cours des esprits étant intercepté par le Coagulum qui s'est fait dans les vaisseaux, le sang ne circule qu'avec peine.

En troisième lieu, elle sent des frissons, des nausées, des mouvemens convulsifs, parce que les particules salines & acides qui se sont introduites dans le sang & qui l'ont aigri, piccotent ou irritent les membranes internes des veines & des arteres.

En quatrième lieu elle meurt, parce que le sang s'aigrissant & se congelant toujours de plus en plus, le passage de cet esprit se bouche entierement, & il ne fait plus de circulation, sans laquelle on ne peut vivre.

Les remedes contre la morsure de la Vipere sont extérieurs & intérieurs; les extérieurs sont de lier promptement si l'on peut, la partie au dessus de la morsure, serrant bien la ligature afin d'empêcher le venin de penetrer; mais si la partie morduë ne peut pas être liée, il faut à l'instant appliquer dessus la tête de la Vipere qui a fait le mal, après l'avoir bien écrasée, ou à son défaut celle d'une autre Vipere, ou bien on fera rougir au feu un couteau ou un autre morceau de fer plat, & on l'approchera bien près de la playe pour en faire souffrir la chaleur le plus qu'on pourra; ou bien on fera brûler sur la playe un peu de poudre à canon, ou bien on scarifiera la playe, & l'on y appliquera de la Theriaque ou de l'ail & du sel armoniac pilez ensemble.

Remedes extérieurs contre la morsure de la vipere.

Ces remedes extérieurs peuvent ouvrir les pores de la playe & en faire sortir

V V v v v iij

les esprits envenimez : mais il faut observer que ces sortes de remedes doivent être appliquez sur le champ dès que la morsure a été faite ; car si l'on a donné le tems au venin d'entrer dans les vaisseaux du corps avant que de les appliquer , ils seront inutiles , parce que ce venin ne retournera point à la playe , quelques ouvertures de pores que les remedes fassent.

Quoique les remedes exterieurs ne doivent pas être negligez en cette occasion , ils sont pourtant d'un petit secours en comparaison de ceux que l'on doit faire prendre interieurement , car le venin de la Vipere étant fort subtil il en passe toujours dans le sang, quelque précaution qu'on apporte pour l'en empêcher & pour l'attirer au dehors. Il faut donc faire prendre au malade des remedes qui puissent rompre les pointes des acides , dissoudre le sang & les autres humeurs congelées , en exciter la circulation & pousser par la transpiration & par les urines ce qui peut être resté du venin de la Vipere.

Remedes
interieurs
contre le
venin de la
vipere.

Les sels volatils des animaux peuvent satisfaire à toutes ces indications, parce qu'ils sont alkalins , fort volatils , rarefians , sudorifiques & aperitifs : celui de la Vipere est préférable à tous les autres , parce qu'il est le plus subtil ; mais à son défaut on peut faire prendre de celui de corne de Cerf , ou de celui d'urine , ou de celui du crane humain ; la Theriaque pourveu qu'elle soit vieille est encore convenable pour remedier à cette maladie , parce qu'elle est composée d'ingrediens la plupart attenuans & rarefians ; mais quand elle est encore nouvelle on ne peut pas s'en servir icy avec succès , parce que l'Opium qui y regne & qui n'a point encore été assez rarefié par la fermentation , la rend plus en état alors d'arrêter le venin & de faire un épaississement dans les humeurs , qu'une rarefaction ou une évacuation.

Choix.

Il faut choisir les Viperes grosses , bien nourries , amassées au Printemps ou en Automne ; elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Tronc.
Vertus.
Poudre de
vipere.
Vertus.
Dose.

Le tronc de la Vipere séparé de sa peau & de ses entrailles est propre pour resister au venin , pour purifier le sang , on s'en sert pour la petite verole , pour les fièvres malignes & intermittentes , pour la peste , pour la ladrerie , pour la gale, pour le scorbut ; on le fait prendre en boiillon ou en poudre. La dose de la poudre de Vipere est depuis huit grains jusqu'à deux scrupules , même jusqu'à une dragme.

Graisse de
vipere.
Vertus.
Foye &
ccur.
Bezoard
animal.

La graisse de Vipere est sudorifique , resolutive , anodine , on s'en sert interieurement & exterieurement. La dose en est depuis une goutte jusqu'à six.

Fiel.
Vertus.
Dose.

Le foye & le cœur de la Vipere étant sechez & pulverisez , sont appelez *Bezoard animal* ; ils ont la même vertu que la poudre de Vipere , mais ils agissent avec une plus grande efficace. La dose en est depuis six grains jusqu'à demi dragme.

Etimolo-
gies.

Le fiel de la Vipere est sudorifique ; la dose en est une ou deux gouttes : il est bon aussi pour les cataractes des yeux , il deterge & il resout.

Vipera à vi , force , & *pareve* , engendrer , comme qui diroit , engendrer par force ou par violence , parce que quelques-uns des Anciens ont crû que la Vipere femelle dans le plaisir de l'accouplement mangeoit la tête de la Vipere mâle & que les petits pour venger la mort de leur pere rongeoient & ouvroient le ventre de leur mere ; ou bien ,

Vipera à viva , vive , & *pareve* , engendrer , comme qui diroit , *Serpent engendré vivant* , au lieu que les autres especes de Serpens sortent en œufs du ventre de la mere.

V I P E R I N A .

Viperina radix . | *Contragerva virginiana* . | *Senagræol* .

Distol. chin
Serpentaria
Virginiana

Aristolochia Distolochia seu Serpentaria | *Virginiana caule nodoso* , Banister , pluk ,
Phytog , Pit. Tournefort.

En François, *Viperine*, *Virginie*, *Serpentaire Virginienne*.

Est une racine sèche, grise, filamenteuse, fort odorante & aromatique qu'on nous apporte de Virginie Province de l'Amérique Septentrionale; * la plante qu'elle pousse étant dans la terre est une espèce de petite Aristoloche dont les tiges sont sarmenteuses, pliantes, noueuses, se répandant à terre; ses feuilles ont la figure de celles du lierre, mais elles sont plus molles, attachées à des queues courtes; il sort de leurs aisselles des fleurs formées en tuyaux fermés en bas, ouverts & évasés en haut, coupez en manière de languette, de couleur verte noirâtre, & quelquefois jaune; son fruit a la figure d'une petite poire, il est divisé par dedans en sa longueur, en six loges remplies de semences applaties, minces, noires, posées les unes sur les autres; cette racine contient beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée. On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, d'une odeur forte, approchant de celle de la grande lavande.

Elle est sudorifique, propre pour résister au venin, contre la morsure des serpens, contre les vers, pour exciter l'urine, étant prise intérieurement. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Les Indiens s'en servent contre un gros & long serpent à sonnettes fort dangereux, qu'ils appellent *Boicininge*, & duquel j'ai parlé en son lieu. On dit que pour le faire mourir, ils ne font autre chose que de lui donner à sentir un morceau de cette racine qu'ils ont attaché au bout d'un bâton & qu'ils portent exprès toujours quand ils vont en campagne.

Viperina à vipera, vipere, parce que cette racine est propre contre la morsure de la Vipere.

Choir.

Vertus,
Dose.

Boicininge.

Etimolo-
gie.

VIRGA AUREA.

Virga aurea, Gesn. hort.

Virga aurea angustifolia serrata, C.

B. Pit. Tournefort.

Herba doria, Ger.

Virga aurea vulgaris latifolia, J. B.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, droites, rondes, canelées, fermes, & toutes remplies d'une moëlle spongieuse; ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leur bords: ses fleurs sont radiées & disposées en épi le long des tiges, de couleur jaune dorée, soutenues chacune par un calice composé de plusieurs feuilles en écailles: quand ces fleurs sont passées, il leur succede des graines garnies chacune d'une aigrette. Sa racine est fibrée, d'un goût aromatique. Cette plante croît aux lieux montagneux, sombres, humides, dans les bois; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est détersive, vulnèraire, aperitive, propre pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, pour la colique néphrétique, pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre, pour mondifier & guérir les playes.

Virga aurea, parce que les tiges de cette plante sont droites & fermes comme des verges revêtues de fleurs jaunes comme de l'or.

Vertus.

Etimolo-
gie.

VISCUM.

Viscum, Trag. Matth. Ger.

Viscum baccis albis, C. B. P. Tournef.

Viscus, Brunf.

Viscum vulgare, Park.

Viscus quercus & aliarum arborum, J.

B. Raii histor.

En François, *Guy*.

Est une excroissance d'arbre, ou une plante qui naît sur le tronc ou sur les grosses branches de plusieurs especes d'arbres, comme sur le Chesne, sur le Pommier, sur le Poirier, sur le Saule, sur le Peuplier, sur le Nefier, sur le Cognassier, sur le Châteigner, sur le Prunier sauvage, sur le Sorbier, sur le Coudrier, sur l'Eglantier, sur l'Aubespine; mais le plus estimé dans la Medecine est celui qui croît sur le Chesne.

Viscum quercinum, Lignum sancta crucis. Guy de Chesne.

On l'appelle, *Viscum quercinum, seu lignum sancta crucis*, en François, *Guy de Chesne*, est une maniere d'arbrisseau qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, ses tiges sont ordinairement grosses comme le doigt, dures, ligneuses, compactes, pesantes, de couleur brune rougeâtre en dehors, blanche, jaunâtre en dedans, il pousse beaucoup de rameaux, ligneux, plians, s'entrelaçant souvent les uns dans les autres, couverts d'une écorce verte; ses feuilles sont opposées deux à deux, oblongues, épaisses, dures, assez semblables à celles du grand Buis, mais un peu plus longues, veineuses dans leur longueur, arondies par le bout, de couleur verte jaunâtre ou pâle; ses fleurs naissent aux nœuds des branches, petites, jaunâtres, formées chacune en bassin à quatre crenelures: ces fleurs ne laissent point de fruits après elles, mais on trouve des fruits sur d'autres branches du même pied de Guy, ou quelquefois sur des pieds differens qui ne portent point de fleurs; ces fruits sont de petites bayes rondes ou ovales, molles, blanches, luisantes, ressemblantes à nos petites groseilles blanches, remplies d'un suc visqueux dont les Anciens se servoient pour faire de la glu; au milieu de ce fruit, on trouve une petite semence fort aplatie & ordinairement échancrée en cœur. Le Guy n'a point de racine apparente, elle est confondue dans la substance de l'arbre; il demeure toujours verd Hyver & Été.

Glu des Anciens.

On trouve quelquefois dans le bois de Vincennes & en plusieurs autres lieux de France, des Chesnes qui portent du Guy; mais il naît beaucoup plus communement en Italie, & particulièrement entre Rome & Lorette, où un seul Chesne pourroit en fournir pour charger une charette. Les Prêtres des anciens Payens s'assembloient sous ces Chesnes chargez de Guy pour y faire leurs prieres, & ils reveroient le Guy comme une plante sacrée.

Choir.

Le bois du Guy de Chesne est souvent employé dans la Medecine. Il faut le choisir gros, bien nourri, dur, pesant, & s'il se peut encore attaché à un morceau de Chesne, afin d'être assuré qu'il en vient, car on vend assez souvent chez les Marchands du Guy commun pour du Guy de Chesne, il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel ou volatil.

Vertus.

Il est employé interieurement pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, pour la paralisie, pour l'apoplexie, pour la letargie, pour les convulsions, pour les vers: on en fait aussi entrer dans les remedes exterieurs, comme dans les emplâtres, dans les onguents, pour fortifier, pour meurir les parotides ou les autres tumeurs, pour resoudre.

Le Guy des autres arbres a des vertus approchantes de celles du Guy de Chesne; mais plus foibles.

Les bayes du Guy sont âcres & ameres, leur glu est propre pour faire meurir les abscess & hâter leur suppuration: on ne doit jamais donner de ces bayes par la bouche, parce qu'elles sont estimées une espece de poison; elles purgent par bas avec une très-grande violence, & elles mettent l'inflammation au dedans des visceres, si nous en croyons les anciens Auteurs; je ne les ai jamais éprouvées.

Etimologie.

On a nommé le Guy *Viscum* ou *Viscus*, c'est-à-dire *glu*, à cause que son fruit est rempli de glu.

VISNAGA.

V I S N A G A.

Visnaga, J. B. Raii hist. } *Gingidium umbella oblonga*, C. Bau-
Visnaga Visnaga gingidium appella- } hin.
tum, Park. } *Gingidium Hispanicum*, Ger.

Est une plante qui croit à la hauteur d'environ deux pieds; sa tige ressemble à celle de l'Aneth; ses feuilles sont découpées menu, ses fleurs sont attachées à des ombelles longues, dures, roides, de couleur blanche; sa semence est menue comme celle de l'Ache, d'un goût âcre. On cultive cette plante dans les jardins en France, mais elle est commune en Turquie, d'où l'on nous apporte les ombelles seches pour servir de cure-dens.

Elles doivent être choisies grosses, entieres, lisses, de couleur jaunâtre, d'un goût assez agréable. Cette plante contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. Choix.

Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. Vertus.

V I T I S.

Vitis vinifera, en François, *Vigne*, est un arbrisseau dont la tige est tortuë, couverte d'une écorce crevaslée, rougeâtre, poussant plusieurs sarmens longs, garnis de mains qui rampent & qui s'attachent aux arbres voisins & aux échalas. Ses feuilles sont grandes, belles, larges, presque rondes, incisées, vertes, luisantes, un peu rudes au toucher. Ses fleurs sont petites, composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rond, de couleur jaunâtre, odorantes. Ses fruits sont de bayes rondes ou ovales, ramassées & pressées les unes contre les autres en grosses grappes, vertes & aigres au commencement, mais en meurissant elles prennent une couleur blanche, ou rouge, ou noire; elles deviennent charnues, pleines d'un suc doux & agreable; on les appelle en Latin *Uva*, en François *Raisins*; elles renferment quelques pepins pointus. On cultive la Vigne dans les pais chauds & temperez; il y en a de plusieurs especes, elle contient dans toutes ses parties beaucoup de sel & d'huile. Vigne.
Uva.
Raisins.
Larme de
la vigne.
Aqua vitis.
Vertus.

Quand on coupe au Printemps les sommitez de la Vigne qui est en sève, il en distille naturellement une liqueur en larmes, qui est aperitive, détersive, propre pour la pierre, pour la gravelle, étant prise interieurement: on en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie & pour éclaircir la vüë.

Les bourgeons de la Vigne, ses feuilles tendres & ses mains qu'on appelle en Latin, *Pampini seu Capreoli*, & en François, *Pampres*, sont astringens, rafraichissans, propres pour le cours de ventre, pour les hemorrhagies, étant pris en décoction, on en fait aussi des fomentations pour les jambes; elles excitent le sommeil. Capreoli.
Pampini.
Pampres.
Vertus.

Les sarmens ou les bois de la Vigne sont fort aperitifs étant pris en décoction. Sarmens.

Les raisins encore verts sont appelez en Latin, *Agresta*, en François, *Verjus*; ils sont astringens, rafraichissans, & ils excitent l'appetit. Agresta.
Vertus.

Les raisins meurs excitent l'appetit & lâchent le ventre; on en tire le moust dont on fait le vin, comme il a été dit; voyez *Mustum*. Raisins.
Meurs.
Vertus.

On fait secher des raisins au Soleil ou au four, pour les priver de leur phlegme & pour les rendre en estat d'être gardez; on les appelle en Latin, *Uva passa seu passula*, en François, *Raisins secs*; on en prepare plusieurs especes de la même manière comme le gros qu'on appelle *Uva Damascena*, ou *Raisins de Damas*; les petits, comme ceux de Corinthe, nommez en Latin, *Uva Corinthis*. Uva passa.
passula.
Raisins secs.
Uva Da-
mascena.
Uva Corin-
this.

Ils sont tous propres pour adoucir les âcretéz de la poitrine & de la toux; pour

XXXX

amollir & lâcher le ventre, pour exciter le crachat; on les monde de leurs pepins qui sont astringens.

Le marc qui reste après l'expression des raisins dont on a tiré le moult, est appelé en Latin *Vinacea*: on l'amasse en un tas, afin qu'il se fermente & qu'il s'échauffe, on en enveloppe alors les membres ou tout le corps des malades de rhumatisme, de paralysie, de goutte sciatique, pour les y faire suer & pour fortifier les nerfs; mais il excite souvent des vertiges par son esprit sulphureux qui monte à la tête.

Vinacea.
Marc du Raisin.
Vertus.

Etimologie.

Vitis, à *vico*, *flecto*, je *flechis*; parce que la Vigne se plie, se courbe & se lie autour des échelas ou des plantes voisines.

VITIS IDÆA.

Vitis idæa angulosa, J. B.
Vitis idæa fructu nigro, Ang.
Vitis idæa foliis oblongis crenatis, fructu nigricante, C. B. Pit. Tournefort.
Vaccinia nigra, Dod. Ger.

Vitis idæa, seu *Vaccinium officinis Myrtillus*, Raii hist.
Vitis idæa vulgaris baccis nigris, Cl. Pan. *Myrtillus*, Matt. Lon.
Vaccinia nigra vulgaris, Park.

Mirtille. En François, *Airelle*, ou *Myrtille*.

Est un petit arbrisseau haut d'un pied ou d'un pied & demi, poussant des rameaux grêles, couverts d'une écorce verte; ses feuilles sont oblongues, grandes comme celles du buis, mais moins épaisses, légèrement dentelées en leurs bords, d'un goût astringent. Ses fleurs sont rondes, creuses, faites en grelots, de couleur blanche-rougeâtres, soutenues chacune sur un calice qui devient, lorsque la fleur est passée, une baie sphérique, molle, pleine de suc, grosse comme une baie de Genièvre, creusée d'un nombril, de couleur bleuë foncée, noirâtre, d'un goût astringent, tirant sur l'acide: elle contient plusieurs petites semences blanchâtres. Sa racine est ligneuse, menuë & souvent rampante sous terre. Cette plante croît en terre maigre, sterile, aux lieux incultes, dans les bois montagneux exposés au vent, & quelquefois dans les plaines; elle fleurit au Printemps, & les bayes meurissent en Juillet. Toute la plante contient beaucoup de sel essentiel acide terrestre & de l'huile.

Vertus. Ses bayes sont astringentes desiccatives, rafraîchissantes, propres pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre.

Etimologie.

Vitis idæa, comme qui diroit, *Vigne du mont Ida*; parce que cette plante porte comme la Vigne, des manieres de petits raisins, & qu'elle croissoit autrefois abondamment au mont Ida.

VITRIOLUM.

Couperose. *Vitriolum*, | *Calcaustum*, | En François, *Vitriol* ou *Couperose*,

Pyrites, Quis. Est un sel mineral qu'on tire comme le Salpêtre par lotion, par filtration, par évaporation & par cristallisation, d'une espece de Marcassite appelée *Pyrites* ou *Quis*, de laquelle j'ai parlé en son lieu: elle se trouve dans les mines en plusieurs lieux de l'Europe, comme en Italie, en Allemagne: nous en voyons aussi quelques-unes qu'on a tirées de dessous les terres glaises d'autour de Paris.

Il y a quatre especes generales de Vitriol; le Vitriol blanc, le Vitriol verd; le Vitriol bleu, le Vitriol rouge.

Vitriol blanc.

Le Vitriol blanc se tire par évaporation des eaux des fontaines, ou bien on le

fait en desséchant le Vitriol verd sur le feu jusqu'à blancheur, puis le dissolvant dans de l'eau, filtrant la dissolution & la faisant évaporer: c'est le moins acré de tous les Vitriols.

On doit le choisir en gros morceaux blancs, purs, nets, ressemblans à du Sucre en pain, d'un goût doux, astringent, accompagné d'acreté; il contient beaucoup de phlegme & de sel acide, un peu du soufre semblable à du soufre commun, & de la terre. Choix.

Ce Vitriol est employé pour faire le *Gilla vitrioli*, que j'ai décrit dans mon Traité de Chymie: il est purgatif, il évacue par haut & par bas si l'on en prend par la bouche depuis douze grains jusqu'à deux scrupules: il est aperitif, & il excite les urines, si l'on en prend douze grains dissouts dans quatre livres d'eau commune, comme on prend une eau minerale; on s'en sert aussi extérieurement en colire pour les maladies des yeux. Verrus.
Dois.

Il y a plusieurs especes de Vitriol verd, comme le Vitriol d'Allemagne, le Vitriol d'Angleterre, le Vitriol Romain. Vitriols
verts.

Le Vitriol d'Allemagne est en cristaux verts bleuâtres, d'un goût astringent, acré; il participe du cuivre, c'est celui dont on se doit servir pour faire de l'eau forte. Vitriols
d'Allema-
gne.

Il faut le choisir en gros cristaux nets, secs, qui frottant le fer, le fassent rougir: il contient beaucoup de sel acide & de phlegme, du soufre & de la terre: l'esprit acide de ce Vitriol a quelque odeur de cuivre. Choix.

Le Vitriol d'Angleterre est en cristaux de couleur verte brune, d'un goût doux, astringent, approchant de celui du Vitriol blanc; il participe du fer, il ne le fait point changer de couleur; au contraire quand les ouvriers veulent lui donner une assez belle couleur verte, ils mettent tremper dans la liqueur qui les contient plusieurs morceaux de fer, une partie de ce métal s'y dissout, puis ils séparent le reste, & mettent cristalliser leur sel; sans cette circonstance il seroit pâle. Vitriol
d'Angle-
terre.

Il faut le choisir pur, sec, en gros cristaux; il contient plus de la moitié de phlegme, beaucoup de sel acide, du soufre & de la terre. On tire de ce Vitriol de très bon esprit de Vitriol par la distillation, comme j'ay d'écrit dans mon Livre de Chymie. Choix.

Le Vitriol Romain est en morceaux assez gros, de couleur verte approchante de celle du Vitriol d'Angleterre, d'un goût doux styptique, un peu acré; il participe du fer. Il faut le choisir net. Vitriol
Romain.

Ces trois Vitriols verts sont employez extérieurement pour arrêter le sang; on en fait la poudre de sympathie, dont j'ay parlé dans mon Traité de Chymie. On s'en sert pour les encres, & les teintures noires. Choix.
Verrus.
Poudre de
sympatie.

Le Vitriol bleu est appelé *Vitriolum Cyprium*, & *Vitriolum Hungaricum*, en François *Vitriol de Cypra*, ou *Vitriol de Hongrie*; parce qu'on nous en apporte de ces pays-là; il est en cristaux d'une très-belle couleur bleue céleste. On n'est pas encore certain de la maniere dont il se fait; plusieurs croyent qu'il est tiré par évaporation & par cristallisation d'une eau bleue qui se trouve dans les mines du cuivre. Quelques autres prétendent que c'est une operation artificielle composée d'une dissolution de cuivre dans de l'esprit de Vitriol foible, évaporée & cristallisée. Quoy qu'il en soit, il participe beaucoup du cuivre qui lui donne sa couleur bleue; il est acré & un peu caustique; on en voit en gros & en petits morceaux; les petits sont taillez en pointe de Diamant; Il contient beaucoup de sel acré, ou un acide corrosif, du soufre, moins de phlegme & de terre que les autres especes de Vitriol. Vitriol
bleu de
Cypr.
Vitriol
d'Hongrie.

On doit le choisir en beaux cristaux, nets, purs; haut en couleur. Choix.

- Vertus.** On s'en sert pour consumer les chairs baveuses, pour guérir les aphtes ou petites ulcères qui naissent dans la bouche : on en mêle dans les colires pour dissiper les cataractes ; il est fort astringent.
- Vitriol rouge, Colcothar, Chalcitis, Colcothar naturel, Etimologie.** Le Vitriol rouge nommé *Colcothar*, est un Vitriol qui a été calciné naturellement dans la mine par les feux souterrains, ou artificiellement par le feu ordinaire.
- Choir.** Celui qui se trouve calciné naturellement dans la mine, est appelé *Chalcitis*, à *χάλκας, ας* ; parce qu'on en tire des mines du cuivre. C'est une pierre rougeâtre-brune, qui nous est apportée de Suède, d'Allemagne : elle est rare & on a de la peine à en trouver pour les dispensations de la Thériaque où elle entre.
- Colcothar artificiel.** Elle doit être choisie en beaux morceaux de couleur rouge-brune, d'un goût de Vitriol, se dissolvant aisément dans de l'eau.
- Vertus.** Le Colcothar calciné par le feu est ordinairement d'un rouge assez beau ; le meilleur est celui qui reste dans les cornues après la distillation de l'esprit & de l'huile de Vitriol.
- Vertus.** L'un & l'autre Colcothar contiennent beaucoup de sel & une terre métallique. Ils sont fort astringens, vulnératives, & propres pour arrêter le sang, étant appliquez extérieurement.
- Etimologies.** * Le Vitriol calciné en Colcothar peut être réduit par un feu de fusion en véritable fer ; & le fer peut être réduit tout à fait en Vitriol par la dissolution.
- Vitriolum à vitro, verre*, parce que le Vitriol étant bien purifié & cristallisé, a quelque ressemblance avec du verre.
- Quelques Chymistes croient que *Vitriolum* soit un nom misterieux, & que les lettres qui le composent soient les premières des mots suivant ; *Visitabis interiora terræ rellificando invenies optimum lapidem veram medicinam.*

VITRUM.

- Verre.** *Vitrum*, en François, *Verre*, est une matière rendue transparente par la violence du feu, qui après en avoir chassé les parties grossières, sulfureuses & molasses, y a formé des pores droits, en sorte que la lumière puisse passer & repasser facilement au travers. On peut faire vitrifier beaucoup d'especes de mixtes par le feu ordinaire ou par la reflexion du Soleil au miroir ardent.
- Le Verre commun est fait avec la cendre du Kali appelée Soude, ou avec celle de la Fougere, ou de la Roquette, on y mêle aussi du sable bien lavé, séché, & tamisé.
- * L'invention du Verre est bien ancienne, puisqu'il en est fait mention dans le Livres de Moïse & de Job ; il y a de l'apparence que cette découverte est venue de ce qu'on a vû plusieurs plantes & autres matières exposées au Soleil ardent & réfléchi dans les pays chauds, s'étoient vitrifiées. de sorte qu'en faisant le Verre, on n'a fait qu'imiter par le feu artificiel une production du Soleil qui est le feu naturel.
- Etimologie.** *Vitrum*, à *videre, voir*, parce qu'on voit au travers du Verre.

VITULUS.

- Veau.** *Vitulus*, En François, *Veau*, Est le petit de la vache ou un animal à quatre pieds assez connu dans les boucheries ; sa chair est blanche, succulente, glutineuse, de bon goût ; elle contient beaucoup d'huile de phlegme & de sel volatil.
- Vertus.** Elle est humectante, rafraîchissante, restaurante, amolissante, excitant une liberté de ventre à ceux qui en mangent.
- Teste &** La tête & les poumons du Veau sont pectoraux, humectans, anodins, propres

DES DROGUES SIMPLES. VI 901

pour la phthisie, pour les acretez de la gorge, du poumon. On appelle vulgairement les poumons de Veau, *moux de Veau*.

Poumons.
Moux de
Veau.
Pieds de
Veau.

Les pieds de Veaux sont glutineux, humectans, adoucissans, propres pour lier & embarasser les sels trop acres du corps, pour adoucir la ferocité acide qui tombe sur la poitrine, pour moderer les pertes de sang, d'hémorroïdes, de menstrues, pour le crachement de sang.

La moëlle & la graisse du Veau sont émollientes, adoucissantes, resolutives: on se sert de la graisse de Veau pour les pomades, & l'on prefere celle qu'on trouve près du roignon.

Moëlle &
graisse de
veau.
Vertus.

On trouve au fond de l'estomac du jeune Veau une matiere caséuse blanche, qu'on appelle en Latin *Coagulum*, & en François, *Présure*, c'est un lait caillé ou une espece de levain qui contient de sel volatil acide, propre pour exciter la fermentation ou la cœction des alimens que l'animal prend.

Coagulum.
Présure.

On se sert de cette Présure pour faire cailler le lait en peu de tems pendant l'Été.

Usages.

V I V E R R A.

Viverra, en François, *Furet*, est une espece de Belette ou un petit animal à quatre pieds, grand comme un Escureuil, fort vis, fort agile & en perpetuel mouvement, sa peau est couverte d'un poil jaunâtre. Il habite dans les cavernes, dans les bois; il aime le sang, il va chercher les Lapins jusques dans leur taniere & il les fait fuir: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Furet.

Sa chair est estimée bonne pour l'épilepsie, pour resister au venin, pour la goutte, pour la morsure des bêtes venimeuses.

Vertus.

Viverra, à *vivaci* & *agili corpore*, parce que ce petit animal a une grande vivacité.

Etimolo-
gies.

Furet, parce qu'il furete par tout.

U L M A R I A.

Ulmaria, Clus. hist. J. B. Pit. Tournefort.

Regina prati, Dod. Ger.

Ulmaria vulgaris, Park.

Barba Capra floribus compactis, C. B.

Barbi Capra, Ad. Lob.

Barbula Caprina prior, Trag.

En François, *Reine des prez*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois pieds, droite, anguleuse, ferme, rameuse, creuse, de couleur rougeâtre tirant sur le purpurin; ses feuilles sont composées de plusieurs autres feuilles oblongues, dentelées en leurs bords, ridées & vertes en dessus comme celles de l'Orme, blanchâtres en dessous: ses fleurs sont petites, ramassées en grappe au sommet de la tige, composées chacune de plusieurs feuilles blanches disposées en roses, d'une odeur agreable. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit composé de quelques graines torfes & ramassées en maniere de tête; dans chacune de ces graines on trouve une semence assez menue. Sa racine est longue comme le doigt, odorante, noirâtre en dehors, rouge-brun en dedans, garnie de beaucoup de fibres rougeâtres. Cette plante croît aux lieux aquatiques, dans les fossés, aux bords des rivieres, dans les prez; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est sudorifique, astringente, vulneraire, elle resiste au venin, elle arrête les cours de ventre & les hemorragies, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Vertus.

Ulmaria ab Ulmo, Ormeau, parce que les feuilles de la Reyne des prez ont quelque ressemblance avec celles de l'Ormeau.

Etimolo-
gies

Barba Capra, à cause que les fleurs de cette plante représentent en quelque maniere la barbe d'une Chevre.

U L M U S.

Ulmus, Dod. J. B.
Ulmus vulgaris, Park.
Ulmus campestris & *Theophrasti*, C.B.
 Pit. Tournefort.

Ulmus vulgarissimus folio lato scabro ;
 Ger. Emac,
Ulmus nostras, sive *Italica*, Plinii.
Ulmus in planis proveniens, Ang.

En François, Orme.

Est un grand arbre fort rameux, dont le tronc est gros, couvert d'une écorce crevassée, rude, pliante, de couleur cendrée en dehors, blanchâtre en dedans; son bois est robuste, dur, jaunâtre; ses feuilles sont assez larges, ridées, veineuses, oblongues, dentelées en leurs bords, finissant en pointe; sa fleur est un entonnoir à pavillon, découpé & garni de quelques étamines de couleur obscure; il lui succede un fruit membraneux & aplati en feuillet, presque ovale, échancré ordinairement dans le haut, relevé vers le milieu d'une bosse dans laquelle on trouve une capsule membraneuse faite en poire & renfermant une semence blanche, douce au goût; sa racine se répand de côté & d'autre dans la terre. Cet arbre croît dans les champs aux lieux plats & découverts, en terre humide, proche des rivières; il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Son écorce & ses feuilles sont un peu mucilagineuses, détersives, resolutives, aglutinantes, fortifiantes, vulneraires.

Vessies de l'Orme. Baume d'Orme. Pucerons d'Orme. On trouve quelquefois sur des feuilles d'Orme certaines vessies qui s'enflent jusqu'à la grosseur du poing, elles contiennent une liqueur ou baume dans lequel on voit flotter des pucerons verdâtres; ces vessies ont été formées par des mouchérons qui ont piqué les feuilles de l'Orme au Printemps & qui ont donné lieu au suc de la feuille de sortir & de s'étendre; les pucerons sont sortis des œufs des mouchérons, & il est à remarquer que ces pucerons sont comme autant de masques qui couvrent de nouveaux mouchérons; ces vessies sont une maladie de l'arbre, mais le baume qu'elles renferment, est très-bon pour les playes nouvellement faites, & pour les chutes, étant appliquées dessus.

Vertus.

U L U L A.

Chouette. Chevêche. *Ulula*, en François, Chouette ou Chevêche, est une espece de Hibou ou un oiseau nocturne grand comme une poule, de couleur rougeâtre ou noirâtre; sa tête est grosse, ronde, garnie tout au tour de beaucoup de plumes; son bec est court, recourbé en dessus, de couleur blanchâtre; ses yeux sont grands. Cet oiseau habite dans les rochers, dans les bois & aux champs; il se tient caché le jour & il se promene la nuit; il mange des Pies, des fruits; sa voix est plaintive & approchante du hurlement.

Vertus. Etimologie.

Son fiel est propre pour consumer les cataractes des yeux.
Ulula ab ululare, hurler, parce que la voix de cet oiseau est une espece de hurlement.

U M B I L I C U S M A R I N U S.

Umbilicus marinus, } *Concha Venerea*, } En François, Nombriil marin.
Bellericus marinus, } *Belliculus marinus*, }

Est le couvercle de la coquille d'une espece de Limaçon de mer, appelé par Rom-

DES DROGUES SIMPLES. U M 903

delet *Cochleata calata*, & qu'on voit assez communément dans la mer Méditerranée. Ce couvercle est une maniere de coquille ou de plat large environ comme un denier, ou plus large, car il y en a de différentes grandeurs, presque rond, ou un peu oblong, épais, creusé en cueilliere, & ayant en quelque maniere la figure d'un nombril, lisse, luisant, doux au toucher, de couleur dorée & blanche en dessus, rougeâtre obscure en dessous, & quelquefois tout-à-fait blanche: il nait attaché à une des extremités du Limaçon: quand cet insecte marin veut prendre de la nourriture, il pousse & lâche ce couvercle; mais quand il en a suffisamment, il le retire à luy, & il ferme si exactement la coquille, que l'eau de la mer n'y peut avoir aucune entrée. On trouve le nombril marin au bord de la mer.

Cochleata calata.

Il est aperitif, resolutif, alkali, desicatif, propre pour exciter l'urine, pour amolir & lever les obstructions, pour adoucir les humeurs acres du corps, pour arrêter les hemorrhagies & les cours de ventre. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules; on s'en sert aussi exterieurement dans quelques onguents astringents.

Vertus.

Dose.

Le nom de coquillage vient de sa figure semblable à celle d'un nombril.

Etimologie.

U. M. B. L. A.

Umbla, en François, *Omble*, est un poisson de riviere fait comme une Truite: sa bouche est grande, garnie de dents; sa tête contient de petites pierres; son dos & ses côtes sont de couleur de rose; son ventre est fort blanc; il mange de petits poissons, il est fort bon à manger.

Omble.

Vertus.

UNICORNUM MINERALE.

<i>Unicornu minerale,</i>	}	<i>Ebur fossile,</i>	}	<i>Lapis Ceratites,</i>
<i>Cornu fossile,</i>		<i>Unicornu fossile,</i>		<i>Lapis raticus,</i>
<i>Dens Elephanti putrefactus,</i>		<i>Lithomarga alba</i>		

En François, *Unicorne mineral.*

Est une pierre qui a la couleur & la politesse d'une corne, & quelquefois même la figure; ce qui pourroit faire croire aux Naturalistes que ce seroit une corne petrifiée; mais on la trouve ordinairement si grande & si grosse, qu'il est hors d'apparence qu'aucun animal l'eut produite. Sa substance exterieure est dure comme de la corne, jaunâtre, ou cendrée, ou brune; mais en dedans elle est tendre, moëlleuse, compacte ou peu poreuse, friable, douce au toucher, blanche, se divisant par couches ou lamines, s'attachant à la langue comme la terre sigillée; on croit que son origine vient du *Marga* ou *Moëlle*, qui a été dissoute ou amolie par quelques eaux, & chariée en plusieurs endroits, où elle s'est condensée après avoir pris des figures différentes, suivant les matrices de la terre qu'elle a rencontrées; car on en voit de plusieurs especes qui ne different qu'en figure & en couleur exterieure: elles ont aussi quelquefois une odeur assez agreable, mais ordinairement elles ne sentent rien: on en trouve en Italie & en plusieurs lieux d'Allemagne.

On doit choisir cette pierre belle, très blanche en dedans, moëlleuse, friable, s'attachant à la langue: on la separe de sa partie exterieure, & on employe dans la Medecine le dedans.

Choix.

Elle est astringente, desiccative, alkaline, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorrhagies; on la croit bonne pour résister au venin, pour l'épilepsie.

Vertus.

Dose.

La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme : on s'en sert aussi extérieurement pour déterger & dessécher les vieux ulcères, pour fortifier les yeux, étant employée dans les Colires.

UNIFOLIUM.

Ophris unifolia.

Unifolium, Dod. Brunf.

Monophyllum, Ger Raii hist.

Lilium convallinum minus, C. B.

Unifolium, sive ophris unifolia, J. B.

Monophyllum sive unifolium, Park.

Henophyllum, vel monophyllum, Ges.

hort.

Smilax unifolia humillima, P. Tour.

Est une espece de Smilax, ou une plante basse qui pousse une petite tige longue environ comme le doigt, grêle, ne portant en son commencement qu'une seule feuille presque aussi large que celle du Lievre, pointue, nerveuse : mais à mesure que cette tige croît, il y naît une ou deux autres feuilles de la même figure, mais plus petites ; les fleurs sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en étoile, d'une odeur foible ou ne sentant rien. Quand cette fleur est passée, il lui succede une petite baye spherique, molle, rouge en sa maturité, renfermant sous sa peau quelques semences de la même figure : la racine est menuë, fibrée, blanche, serpentante, douçâtre au goût. Cette plante croît dans les bois-aux lieux ombrageux avec le Muguet. Elle fleurit en May ou en Juin.

Vertus.

Elle est vulnérable, sa racine a été estimée par quelques uns bonne contre les bubons pestilentiels, étant donnée en poudre au commencement de la maladie, au poid d'une dragme.

Etimologies.

Unifolium, parce que cette plante ne porte qu'une feuille en son commencement. Monophyllum, ex $\mu\acute{o}\nu\omicron\varsigma$, solus, & $\phi\acute{o}\lambda\lambda\omicron\varsigma$, folium, comme qui diroit, plante à une seule feuille.

UPUPA.

Hupe.

Upupa, En François, Hupe, est un oiseau un peu plus gros qu'une Caille, de couleur cendrée & noire ; sa tête est ornée d'une hupe ou maniere de crête composée de beaucoup de plumes ; son bec est long, noir, un peu recourbé en bas, son cou est court, sa queue est grande, ses jambes sont courtes, il habite les bois & les montagnes, il se repose sur la terre plus que sur les arbres, il cherche les sepulcres, il vit de vers, de mouches, d'excremens, il fait son nid avec de la fiente humaine dans les trous des vieux bâtimens, des tours.

Vertus. Etimologie.

Sa chair est bonne pour la colique.

On dit que Upupa vient du cri de cet oiseau, Pupu.

URANOSCOPUS.

Uranoscopus, J. Jonst. | Tapecon Massiliense.

Est un poisson de mer long d'environ un pied, presque rond, couvert d'une peau grise blanchâtre, dure, polie, se separant facilement de son corps ; sa tête est grosse, large, osseuse, armée de deux aiguillons, dont les pointes sont tournées vers la queue, il n'a point de museau, mais la bouche est grande & placée différemment de celle des autres poissons ; car elle est sur son front entre ses yeux, ses dents sont petites la langue est courte & large, sa queue est large, il se nourrit de petits poissons : on le trouve sur les rivages, aux lieux bourbeux. Il est si vif que quand on l'a écorché & vuïdé ses entrailles, il remuë encore ; sa chair est facile à digerer, mais son goût ni son odeur ne sont point agreables ; les paysans ne laissent pas que d'en manger.

Son.

DES DROGUES SIMPLES. UR 905

Son fiel est propre pour déterger & pour consumer les cataractes & les autres impuretez des yeux. Quelques-uns prétendent que Tobie se servit de ce remede pour nettoier ses yeux quand il recouvra la vûë.

Vertus.

Uranoscopus ab *ὑραν*, *calum*, & *ὄρα*, *intueri*, comme qui diroit, poisson qui regarde le Ciel. Ce nom lui a été donné à cause qu'il a naturellement les yeux tournez vers le Ciel.

Etimologie.

U R I N A.

Urina seu Lotium, en François, *Urine*, est une liqueur chargée de beaucoup de sel volatil qu'elle a dissout en circulant dans le sang. Nous nous servons assez souvent dans la Medecine de l'urine de l'homme, celle d'un jeune homme bien sain est préférable aux autres.

Lotium.
Urine.

Elle est incisive, attenuante, resolutive, détersive; elle leve les obstructions, elle dissipe les vapeurs, elle soulage & guérit la goutte, elle lâche le ventre, elle desseche la gratelle, on s'en sert exterieurement & interieurement; on en fait prendre cinq ou six onces à chaque dose pendant qu'elle est toute recente.

Urine humaine.
Choix.
Vertus.

Urina ab ὑρι, *meio*, je pisse, *vel ab ὑρι*, *serum*, parce que l'urine est une serosité.

Etimologie.

U R O G A L L U S.

Urogallus, J. Jonst. l. *Tetrao*, Tristotel.

Est une espece de Faisan ou oiseau dont il y a deux especes; un grand & un petit. Le premier est grand comme un Coq d'Inde, il a la tête noire, le bec court, le cou long de presque un pied, les plumes sont de couleur noirâtre & rougeâtre.

Premiere
espece.

Le second est appellé, *Phasianus montanus* ou *Faisan de montagne*; il est plus petit que l'autre.

Ces oiseaux habitent aux Pays Septentrionaux; on dit qu'ils demeurent cachez en hyver deux ou trois mois sous la neige. Ils sont fort bons à manger.

Seconde
espece.
Phasianus montanus.

Leur graisse est émolliente, resolutive, fortifiante, nerveale.

Urogallus, ab *uro*, je brûle, & *gallus*, Coq, parce que cet oiseau ressemble à un Coq, il est si chaud, qu'il demeure, à ce qu'on dit, plusieurs mois dans la neige sans être incommodé.

Vertus.

U R S U S.

Ursus, en François, *Ours*, est un gros animal à quatre pieds, sauvage, difforme, effroyable, feroce, cruel, haut ordinairement comme un Asne, mais il y en a de bien plus grands; son corps est fort gros & massif, se remuant lentement: sa peau est épaisse & couverte d'un vilain poil; son museau est long, ses dents sont crenelées, ses yeux sont vifs, ses jambes sont grosses, ses pieds ressemblent à des mains, ses doigts sont garnis d'ongles crochus forts & robustes, cet animal est fort phlegmatique, mais il a pourtant beaucoup de force. On le trouve en Pologne, en Allemagne, en Lithuanie, en Norvege, & dans les autres Pays Septentrionaux. Il habite les lieux montagneux; il se nourrit d'herbes, de fruits, de racines; il devore les animaux qu'il peut attraper, il dort plusieurs semaines sans se reveiller: il est fort libidineux & dangereux principalement pour les femmes, car il les suit de près, & il va les chercher dans leur lit où il en fait mourir quelques-unes de frayeur. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ours.

Sa graisse attenuë, discute, amollit, resout, fortifie; elle est propre pour les

graisse
d'Ours.
Vertus.

Y Y y y

rhumatismes, pour les hernies, pour la goutte sciatique, pour les contusions; on en frotte les parties malades.

Fiel.
V. usus.
Dose.

Son fiel est propre pour l'épilepsie, pour l'asthme, étant pris interieurement. La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à huit. On s'en sert aussi exterieurement pour nettoyer les vieux ulceres.

Etimolo-
gie.

Ursus ab urere, brûler, parceque cet animal est libidineux & brûlant pour l'accouplement.

U R T I C A.

Ortie. *Urtica*, en François, *Ortie*, est une plante dont nous voyons trois especes principales. La premiere est appellée,

Urtica major, Brunf. Fuch.

Urtica urens maxima, C. Bauh. Pit.

Tournefort.

Urtica major vulgaris, J. B. Raii hist.

Urtica major vulgaris & media sylvestris, Park.

En François, *Grande Ortie*.

Premiere
espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, roides, couvertes d'un poil piquant, creuses, rameues, revetues de feuilles opposées, oblongues, larges, comme celles de la Melisse, pointues, dentelées en leur bords, garnies de poils piquants & brûlans, attachées à des queuees: ses fleurs naissent aux sommités des tiges & des rameaux dans les aisselles des feuilles, disposées quatre à quatre comme en croix à chaque paire de feuilles; chacune d'elles est à plusieurs étamines soutenues par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuse; ces fleurs ne laissent aucune graine après elles.

Ortie mâle

On distingue les Orties en mâle & en femelle; l'Ortie mâle porte sur des pieds qui ne fleurissent point des capsules pointuës, formées en fer de pique, brûlantes au toucher, contenant chacune une semence ovale & applatie: l'Ortie femelle ne porte que des fleurs, & elle ne produit aucun fruit.

Ortie fe-
melle.

La racine de l'Ortie est fibrée, serpentant au large, de couleur jaunâtre.

Cette plante est quelquefois rougeâtre en ses tiges & en sa racine; on l'appelle

*Urtica ru-
bra*.

alors *Urtica rubra*.

La seconde espece est appellée,

Urtica minor, Ger. Raii hist.

Urtica minor annua, J. B.

Urtica minor urens, C. B. Pit. Tourn.

Urtica urens minima, Dod.

En François, *Petite Ortie*.

Seconde
espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur de demi pied & quelquefois d'un pied, assez grosses, quarrées, dures, rameues, piquantes, moins dures que celles de la precedente; ses feuilles naissent opposées comme par paires, plus courtes & plus obruses que celles de l'autre espece, dentelées, fort brûlantes au toucher, de couleur verte brune, attachées à des queues longues; ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de la grande Ortie: sa racine est simple, assez grosse, blanche, garnie de fibres.

La troisieme espece est appellé,

Urtica prima, Matth. Lac.

Urtica urens prior, Dod.

Urtica Romana, Ger. Park.

Urtica sylvestris, sive *Romana officinarum semine lini*, Ad.

Urtica urens pilularum ferans, 1. Dioscor.

vidis semine lini, C. B. Pit. Tournef.
Urtica Romana vel mascula, Lob.

Urtica Romana sive mas cum globulis,
J. Bauh. Raii hist.

En François, *Ortie Romaine*.

Elle pousse une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ronde, vuide, rameuse; ses feuilles sont larges, pointuës, crenelées en leurs bords, couvertes d'un poil rude, piquant & brûlant, qui cause beaucoup de douleur quand on le touche: ses fleurs sont petites; il leur succede des globules ou petits fruits ronds, gros comme des pois, herissez tout au tour de petites pointes, composez de plusieurs capsules qui s'ouvrent en deux parties & renferment une semence ovale, pointue, lisse ou douce au toucher comme celui du lin: sa racine est fibreuse, jaunâtre.

Troisième
espece.

Les Orties croissent aux lieux incultes, sablonneux, dans les hayes, contre les murailles, dans les jardins; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elles sont incisives, détersives, aperitives, elles attenuent la pierre du rein & de la vessie, elles excitent les mois aux femmes, elles sont propres pour l'asthme, pour la peripneumonie, elles excitent le saignement du nez, si l'on en met du suc dans les narines; elles résistent à la gangrene étant écrasées & appliquées sur la partie malade.

Vertus.

Urtica ab urere, brûler, parce que l'Ortie est couverte d'un poil très-fin, roide & pointu, lequel s'atache à la peau de ceux qui la touchent, & en la penetrant fait sur leurs nerfs la même impression de douleur que si la partie avoit touché à du feu.

Etimolo-
gie.

U R T I C A M A R I N A

Urtica marina, en François, *Ortie marine*, est un petit poisson mou, aqueux, très-lent en son mouvement; il y en a de plusieurs especes qui different par leurs figures, & entr'autres celle que les Naturalistes ont appellée, *Pudendum marinum*, à cause de sa ressemblance avec la partie naturelle d'une femme; elles ont toutes la bouche placée au milieu de leur corps, garnie tout autour de dents menues, formées en maniere de petites cornes: mais on ne trouve point d'ouverture pour leurs excremens, elles les font sortir par la bouche; ce poisson est bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil & fixe & d'huile.

Ortie ma-
rine.
Etimolo-
gie.
*Pudendum
marinum.*

Il est fort aperitif, il arrête les cours de ventre.

Vertus.

U R U C U

Urucu, G. Marcgr. Gu. Pison.

Bixa americana, Ovedi, Clusii.

Achiolt Indorum.

En François,

Achiote, | *Rocou*, | *Rocourt*, ou *Roucou*.

Roucou.

Est une pâte seche ou un extrait qu'on a tiré par infusion & maceration des graines contenuës dans la gousse d'un arbre cultivé dans toutes les Isles de l'Amérique, & qu'on appelle communement *Rocou*, & chez les Indiens & sauvages *Urucu*, *Achiolt*, *Cochehue*; cet arbre est de moyenne grandeur, il pousse de son pied plusieurs tiges droites; rameuses, couvertes d'une écorce mince, unie, pliante, flexible, brune en dehors, blanche en dedans, son bois est blanc, facile à rompre, ses feuilles sont placées alternativement, grandes, larges, pointuës, lisses, d'un beau vert, ayant en dessous plusieurs nervûres roussâtres, ces feuilles sont attachées à des queues longues de deux ou trois doigts, ses rameaux portent deux fois l'année en leurs sommités des bouquets composez de plusieurs petites têtes ou boutons de couleur brune roussâtre; ces boutons s'épanouissent en des fleurs à cinq feuilles, dif-

Cochehue.

posées en rose, grandes, belles, d'un rouge pâle tirant sur l'incarnat, sans odeur & sans goût, cette fleur est soutenue par un calice à cinq feuilles qui tombent à mesure que la fleur s'épanouit : au milieu de cette fleur il y a une espece de Houpe, composée d'un grand nombre d'étamines ou filets jaunes dans leur base, & d'un rouge purpurin dans leur partie supérieure; chacune des ces étamines est terminée par un petit corps oblong, blanchâtre, sillonné & rempli d'une poussière blanche; le centre de la houpe est occupé par un petit embryon qui est attaché fortement à un pedicule qui est fait en sous-coupe, & échancré légèrement en cinq parties; ce pedicule sert de second calice à la fleur à la place du premier qui tombe comme il a été dit. Cet embryon est couvert de poils fins, jaunâtres & surmonté d'une maniere de petite trompe fendue en deux lèvres à sa partie supérieure; en croissant il devient une gouffe ou un fruit oblong ou ovale, pointu à son extrémité, aplati sur les côtes, ayant à peu près la figure d'un Mirobolan, long d'un doigt & demi ou de deux doigts, de couleur tannée, composé de deux cosse herissées de pointes d'un rouge foncé, moins piquantes que celles de la chateigne, de la grosseur d'une grosse amande verte; ce fruit en meurissant devient rougeâtre & il s'ouvre à la pointe de deux parties qui renferment environ soixante grains ou semences partagées en deux rangs; ces grains sont de la grosseur d'un gros pepin de raisin; de figure pyramidale, attachez & rangez les uns contre les autres par des petites queue à une pellicule mince, lisse, & luisante qui est étendue dans toute la cavité de chacune des cosse; ces mêmes grains sont couverts d'une matiere humide, très-adherante aux doigts lorsqu'on y touche, même avec le plus de précaution, d'un très beau rouge, d'une odeur assez forte, la semence séparée de cette matiere rouge est dure, de couleur blanchâtre, tirant sur celle de la corne, on ne luy attribue aucune vertu medecinale.

Autre espece d'arbre de Rocou.
Temps de la recolte du Rocou.

Il y a encore une autre espece d'arbre de Rocou, qui ne differe du precedent, qu'en ce que son fruit n'est point épineux & qu'il est plus difficile à ouvrir.

La recolte du Rocou se fait deux fois l'année, à la Saint Jean, & à Noël; on connoit que sa gouffe est meure, lorsqu'elle s'ouvre d'elle-même sur l'arbre, alors on la cueille, & l'on en prepare la pâte ou l'extrait en la maniere suivante.

Maniere de preparer la pâte du Rocou.

On retire de dedans la gouffe du Rocou, les grains & tout ce qui les environne, on les écrase avec des pilons de bois dans des canots qui sont des troncs d'arbres creusés; on jette dessus de l'eau en suffisante quantité, pour que la matiere y puisse tremper: on la laisse tremper & macerer pendant huit jours, afin de donner le temps à l'eau de dissoudre & de separer la substance rouge & humide qui est adherante aux grains, on coule ensuite la liqueur par un crible du pays nommé *Hibichet*; il est fait de jonc par les Sauvages, & les trous en sont quarrés, on y laisse égouter le marc pendant vingt-quatre heures, puis on le met pour la seconde fois dans un canot qu'on a soin de couvrir, & l'on l'y laisse fermenter & échauffer pendant huit jours, afin que quelque portion de la matiere rouge qui pourroit être restée avec les grains puisse plus aisément s'en détacher & s'extraire; pour cela l'on verse de nouvelle eau sur la matiere, & l'on la coule par l'hibichet, puis l'ayant mêlée avec la teinture precedente, on passe le tout par un tamis de crin, de peur qu'il n'y soit resté quelque saleté: on verse ensuite la liqueur dans des chaudières de cuivre, & on la fait bouillir, elle jette beaucoup d'écume; cette écume est le Rocou, on a bien soin de la recueillir, & de la mettre dans une chaudiere qu'on appelle batterie pour y être réduite en extrait ou en pâte telle qu'on l'envoie en Europe, on donne à cette pâte la forme qu'on veut: il est à remarquer que la liqueur jette toujours de l'écume jusqu'à ce qu'elle ne contienne plus du Rocou; alors il ne reste plus qu'une eau rouillée.

Canots.

Hibichet

tre qui ne sert qu'à être jettée sur de nouvelles graines qu'on veut faire tremper.

C'est-là la maniere de faire le Rocou ordinaire, mais on en peut preparer de plus beau, en se contentant de frotter les grains entre les mains dans l'eau, pour en separer la substance rouge, sans les avoir écrasés; on aura alors moins d'extrait, parce que la partie grossiere des grains n'y sera point, mais il sera plus pur & plus coloré, il sera aussi beaucoup plus cher, la maniere de le cuire sera semblable à la precedente.

Maniere
de faire le
plus beau
Rocou.

Les ouvriers qui travaillent à cette Manufacture sont incommodez de maux de tête, ce qu'on peut attribuer à l'odeur forte de la graine de Rocou, & aux infusions & macerations, qui augmentant encore cette odeur, la rendent plus desagréable.

Il faut choisir la pâte du Rocou seche, assez haute en couleur rouge, d'une odeur approuvante de celle de la violette: on preferé celle qui est apportée de l'Isle de Cayenne comme la meilleure & la mieux preparée: les Teinturiers s'en servent, on en mêle dans la cire pour lui donner une couleur jaune plus relevée, quelques-uns la font entrer dans la composition du Chocolat.

Choix.

Le Rocou fortifie l'estomac, il arrête les cours de ventre, il aide à la digestion & à la respiration, il excite l'urine. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Vertus.
Doic.

Quand du linge a été taché du Rocou, il est très-difficile d'en effacer la tache, sur tout quand il y a eu du mélange d'huile, le soleil est plus capable de l'emporter que toutes les lessives, & ce qui est à remarquer est qu'un morceau de linge taché de Rocou est capable de tacher tout le linge d'une lessive.

J'ai tiré cette description, non-seulement de deux Auteurs celebres G. Pison & G. Marcgrave, mais aussi du Frere Yon, habile Apoticaire des Reverends Peres Jesuites au Fort Saint Pierre en la Martinique; ce Frere ayant été aux lieux où croît le Rocou, & où l'on le prepare m'a envoyé une description exacte de cet arbre, & il l'a accompagnée de quelques-uns de ses fruits secs avec leurs semences, & la maniere de les preparer comme il l'a vû faire aux Indiens.

U R U S.

Urus, est une espece de Taureau ou de Bœuf sauvage fort grand, ses cornes sont courtes, grosses, noires; sa tête est grosse, large, sa peau est couverte d'un gros poil dur & rude, de couleur rougeâtre & noirâtre. On trouve cet animal en Podolie, en Hongrie, dans les bois, sur les montagnes: il a une si grande force, qu'il déracine des arbres facilement avec ses cornes; il est très-féroce & dangereux; sa chair est excellente à manger.

Ses cornes sont bonnes pour l'épilepsie, pour resister au venin, pour arrêter les cours de ventre.

Vertus.

Urus ab *ur*, mons, parce que cet animal se retiré ordinairement sur les montagnes.

Etimologie.

U S N E A H U M A N A.

Husnea humana, en François, Husnée humaine, est une petite mouffe verdâtre, haute de deux ou trois lignes, sans odeur, d'un goût un peu salé, qui naît sur les cranes des cadavres d'hommes ou de femmes qui ont été fort long-temps exposez à l'air; on trouve cette petite plante principalement en Angleterre, en Irlande, sur les cranes des hommes qui ont été pendus & attachez à des gibets, car on a soin d'y faire si bien tenir leurs membres avec du fil d'archal, que leurs os y demeurent plusieurs années après que la chair en a été entierement consumée par la pourriture & par l'air.

Usnée hu-
maine.

Il naît aussi quelquefois de l'Usnée sur les os des cadavres humains qui ont de-

meuré long - tems exposez à l'air , mais elle n'est pas estimée si bonne que celle du crane.

L'Ulnée humaine contient beaucoup de sel volatil & d'huile ; elle ne bouillonne point avec les acides.

Vertus. Elle est fort astringente , propre pour arrêter l'hemorragie du nez étant mise dans les narrines ; on peut aussi s'en servir interieurement pour l'épilepsie , on en mêle dans les poudres de simphatic.

Ulnée des plantes. * L'Ulnée des plantes est proprement une petite mousse qui naît sur les arbres , mais on a donné ce nom au Nostoc qui est un gazon ras ou une mousse verdâtre dont j'ai parlé en son lieu.

U V A M A R I N A.

Raisin de mer. *Uva marina* , en François , *Raisin de mer* , est un insecte marin qu'on peut placer entre les especes de Limaçons , sa figure est longue , informe , toute couverte de glandes rouges & bleuës qui representent en quelque maniere des raisins ; son mouvement est lent ; il a deux cornes à la tête comme le Limaçon ; on trouve quelquefois cet insecte sur les rivages de la mer , mais rarement.

Il y a une autre espece de Raisin de mer provenant des œufs de Seche qui s'amassent & s'aglutinent ensemble en forme de grape de Raisin , & qui sont teints en noir par la liqueur qui sort de la Seche.

Vertus. L'un & l'autre Raisin de mer sont resolutifs étant écrasés & appliquez.

U V A U R S I.

	<i>Uva Ursi</i> , Cl. Hisp. P. Tournef.	<i>Uva Ursi</i> , Galeni , Clusio , Park.
	<i>Vaccinia Ursi</i> , Ger.	<i>Vitis idea</i> , foliis carnosis & veluti punctatis ; sive <i>idea radix</i> Dioscoridi , C. B.
<i>idea radix</i>	<i>Radix idea putata & uva Ursi</i> , J. B.	
Raii hist.		

Est un petit arbrisseau bas qui ressemble à l'Airelle ou Mirtille , mais ses feuilles sont plus épaissés , oblongues , arondies , approchantes de celles du Buis , plus étroites , rayées des deux côtez , nerveuses , d'un goût astringent , accompagné d'amertume ; ces feuilles sont attachées à des rameaux ligneux , longs d'un pied , couverts d'une écorce mince & facile à separer : ses fleurs naissent en grapes aux sommités des branches , formées en grelots , de couleur rouge : lorsqu'elles sont passées , il leur succede des bayes presque rondes , molles , rouges , renfermant chacune cinq osselets rangez ordinairement en côte de Melon , arondis sur le dos , aplatis dans les autres côtez , ces bayes ont un goût stiptique. L'Uva Ursi croît aux païs chauds , comme en Espagne.

Vertus. Ses feuilles , ses bayes , & sa racine sont astringentes.

Etimologie. *Uva Ursi* , parce que les bayes de cette plante ressemblent à des raisins , & que les Ours en mangent.

V U L N E R A R I A.

<i>Vulneraria rustica</i> , C. B. Pit. Tourn.	<i>Anthyllis leguminosa</i> , Ger. Raii hist.
<i>Loto affinis vulneraria pratensis</i> , C. B.	<i>Anthyllis leguminosa vulgaris</i> , Park.

En François , *Vulnereaire*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied , grêles , rondes , velues , un peu rougeâtres , courbées ; ses feuilles sont rangées par paires l-long d'une côte , semblables à celles du Galega , mais un peu plus molleuses , velues

en dessous & tirant sur le blanc, jaunes, verdâtres en dessus, d'un goût doux accompagné d'âcreté; celles qui soutiennent les fleurs aux sommitez des rameaux sont plus larges que les autres & membraneuses: les fleurs naissent aux sommets des branches disposées en bouquets, legumineuses, jaunes, soutenues chacune par un calice fait en tuyau enflé, lanugineux, argentin. Lorsque la fleur est passée, ce calice s'enfle encore davantage, & devient une vessie qui renferme une capsule membraneuse, remplie ordinairement d'une semence: sa racine est longue, droite, ligneuse, noirâtre, d'un goût legumineux. Cette plante croît aux lieux montagneux, secs, sablonneux; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement de sel essentiel.

Elle est détersive, vulnérante, propre pour guerir les playes, pour fortifier.

Vulneraria à vulnere, playe, blessure, parce que cette plante est propre pour guerir les blessures.

Vertus.
Etimologie.

VULPECULA MARINA.

Vulpecula Marina, Bellonii, Jonston.

Alopecias oppiani.

Simia Marina, Bellon.

En François, *Renard Marin.*

Renard
marin.

Galeodi.

¶ Est un grand poisson de mer que les Auteurs ont mis dans le genre des cetacées, cartilagineux, non plats qu'on appelle *Galeodi*; les caracteres principaux de ces poissons consistent à avoir chacun deux foyes, cinq oüies ou bronches de chaque côté, & des pointes pendantes aux nageoires qui sont sous le ventre aux côtez du nombril aux mâles: la difference spécifique du Renard marin se prend de sa queue qui represente parfaitement bien une faulx; ce poisson croît assez grand, pour peser quelquefois jusqu'à cent livres; on en dissequa un à l'Academie Royale des Sciences au mois de Juin 1667. il étoit long de huit pieds & demi, & sa plus grande largeur vers le ventre étoit de quatorze pouces; pour sa figure, il alloit en s'élargissant depuis la tête jusqu'au ventre, puis il se retrecissoit jusqu'à l'endroit où finiroit la queue d'un autre poisson, mais c'étoit là que commençoit la sienne qui étoit presque aussi longue que tout le reste du corps, & faite en maniere de faulx, recourbée vers le ventre; il avoit une grande crête élevée sur le milieu du dos, & une petite vers la queue, trois nageoires de chaque côté, celle de devant étoit grande, longue de quinze pouces & large de cinq en sa base, representant l'aîle d'un oiseau plumé, celle du milieu étoit de grandeur moyenne, elle étoit placée à côté du nombril, & avoit une pointe pendante; la troisieme placée proche de la queue étoit fort petite; sa peau étoit lissée & sans écailles; les crêtes & les nageoires étoient dures & composées d'arrêtes serrées par la peau qui les couvroit; sa couleur étoit égale par tout, d'un gris fort brun, tirant sur le bleuâtre, sa tête n'étoit presque qu'une masse de chair couverte de muscles crotaphites qui avoient plus de quatre pouces d'épaisseur, le crane n'étoit pas plus gros que le poing, épais par dessus de près de deux doigts; le cerveau qu'il contenoit étoit fort petit, molasse & ayant peu d'anfractuositéz; ses yeux étoient plus gros que ceux d'un bœuf, demi spheriques, plats en devant: il avoit cinq oüies de chaque côté; l'ouverture de sa gueule étoit de cinq pouces, armée de deux sortes de dents; le côté droit de la machoire supérieure jusqu'à l'endroit où sont les canines des autres animaux avoit un rang de dents pointuës, dures & fermes, étant toute d'un seul os en forme de scie, les autres dents qui bordoient le reste de cette machoire, & toute l'inférieure faisoient six rangs par tout & étoient mobiles & attachées par des membranes charnuës; leur figure étoit triangulaire, aiguë, & leur substance beaucoup moins dure que celles des autres qui ont la figure de scie, principalement aux rangs de dedans où elles étoient fort fragiles, la langue étoit toute adherante à la machoire inférieure & composée de plusieurs os, arti-

culez fermement les uns aux autres par une chair fibreuse ; elle étoit revêtue d'une peau dure , & couverte de petites pointes luisantes qui la rendoient fort âpre ; ces pointes paroissent avec le microscope , transparentes comme du crystal , & avoient trois lignes de long & une & demi de large en leur base ; son gosier étoit fort large & son œsophage ne l'étoit pas moins que son ventricule , dans lequel les Auteurs disent que ce poisson cache ses petits quand ils ont peur , en les avalant pour les revomir ensuite ; son cœur avoit la figure & la grosseur d'un œuf de poule , sans pericarde , n'ayant qu'une oreille fort grande , & un seul ventricule comme tous les animaux qui ne respirent point ; ce cœur n'avoit point de pericarde , mais l'autre étoit revêtu d'une membrane pareille à celle d'un pericarde qui l'envelopoit de telle maniere qu'elle ne lui étoit jointe ni attachée , mais elle flotoit tout au tour , son foye occupoit toute la longueur du côté droit du ventre ; il étoit partagé en deux lobes , c'est apparemment ce qui a fait dire aux Auteurs que cette espece de poisson a deux foyes , le Renard marin se tient ordinairement aux lieux bourbeux & fangeux , il mange des poissons , des plantes , il est fort charnu , & l'on lui trouve en plusieurs endroits de la graisse de plus d'un pouce d'épaisseur , sa chair est d'assez bon goût ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile , peu de sel fixe.

Vertus.
Etimolo-
gies.

Sa graisse est amolissante & resolutive.
Vulpecula à vulpe , Renard , parce que les anciens ont crû que ce poisson avoit quelque rapport avec le Renard , mais il ne paroît guere par cette description qu'il en ait.
Alopedias , ab ἀλώπης , vulpes , Renard.

V U L P E S.

Renard. *Vulpes* , en François , *Renard* , est un animal à quatre pieds , sauvage , fin & rusé , ressemblant en plusieurs choses au chien , mais ses oreilles sont plus petites , sa queue est touffue ou garnie de beaucoup de poils longs : il fait la chasse aux poules , aux Oyes , aux Lièvres , aux Lapins , aux rats sauvages , & il les mange quand il peut les attraper ; il mange aussi des raisins en temps de vendange. Il habite dans les bois , proche des villages , en France , en Italie ; il contient beaucoup de sel volatil.

graisse de
Renard.
Vertus.
Poumon
de Renard.
Foye &
rate.
Sang.
Vertus.

Sa chair est nerveuse , fortifiante.
Sa graisse est bonne pour les convulsions , pour les tremblemens des membres : pour fortifier les nerfs , pour resoudre , on en frotte les parties malades.
Son poumon est détersif , pectoral , propre pour l'asthme.
Son foye & sa rate sont estimez propres pour les duretez du foye & de la rate.
Son sang desséché est aperitif , propre pour la pierre , pour la gravelle.

V U L T U R.

Vautour. *Vultur* , en François , *Vautour* , est un grand oiseau de proie , dont la figure approche de celle de l'Aigle ; sa couleur est cendrée ou brune , son bec est gros , fort robuste , recourbé ; ses pieds sont grands , garnis d'ongles ; il se nourrit de chair de cadavres ; il y en a de plusieurs especes , ils naissent en Scitie & sur les montagnes du Rhein , du Danube. Cet oiseau contient beaucoup de sel volatil & d'huile ; sa peau est belle & recherchée.

Peau de
Vautour.
graisse.
Chair.
Vertus.
Excremens
Etimolo-
gies.

Sa graisse est émolliente , resolutive , fortifiante.
Sa chair est bonne pour l'épilepsie , pour la migraine étant mangée.
Quelques-uns tiennent que l'odeur de ses excremens est capable de causer l'avortement à une femme grosse.
Vultur quasi Voltur , à volando.

VULVARIA.

VULVARIA.

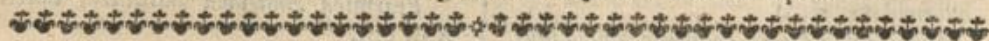
<i>Vulvaria</i> , Cast. Tab. Lugd.	}	<i>Atriplex pusilla olida</i> , <i>hircina</i> , <i>vulva-</i>	
<i>Atriplex fatida</i> , G. B. J. B.		<i>ria vocata</i> , <i>garum olens</i> , Lob.	
<i>Atriplex olida</i> , Ger.		<i>Atriplex canina</i> & <i>blitum foetidum</i> , Trag.	<i>Blitum fo-</i>
<i>Atriplex olida</i> , sive <i>sylvestris fatida</i> , Park.		<i>Garosmum</i> , Dod. <i>Chenopodium foetidum</i> , P. Tournef.	<i>tidum.</i>

Est une espece de *Chenopodium*, ou une petite plante qui pousse des tiges à la longueur d'environ un pied, rameuses, couchées à terre, revêtues de feuilles semblables en figure & en couleur à celles de l'*Atriplex*, mais beaucoup plus petites: sa fleur est à plusieurs étamines soutenues par un calice decoupé jusqu'à la base: quand cette fleur est tombée il naît en sa place une semence menuë, presque ronde & aplatie, enfermée dans une capsule qui a été formée du calice. Sa racine est menuë, fibreuse; toute la plante est fort puante, elle croît aux lieux incultes, sur les cimetières, contre les murailles; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elle est propre pour appaiser & calmer les vapeurs hysteriques, & pour la colique venteuse: on en use en lavemens & en fomentations. Vertus.

Vulvaria à *vulva*, parce que cette plante est bonne pour la matrice.

Garosmum à *garo*, saumure de poisson, parce que l'odeur de cette plante a quelque rapport avec celle d'une saumure de poisson bien puante & corrompue. Etimologies.



X

XANTHIUM.

X	<i>Anthium</i> , Dod. Pit. Tournef.	}	<i>Xanthium sive Lappa minor</i> , J. B. Rii hist.	
	<i>Lappa minor</i> , <i>xanthium Dioscoridis</i> , C. Bauhin,		<i>Xanthium</i> , sive <i>Strumaris</i> , Ad. L. ob.	<i>Strumaris.</i>
			<i>Bardana minor</i> , Ger.	

En François, petit *Glouteron*,

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied & demi, anguleuse, velue, marquée de points rouges, rameuse, s'étendant au large: ses feuilles sont beaucoup plus petites que celles de la *Bardane*, vertes, approchant de celles du *Pas d'asne*, decoupées legerement ou dentelées en leurs bords, d'un goût un peu acré, tirant sur l'aromatique. Sa fleur est un bouquet à fleurons semblables à de petites vessies, & contenant chacun une étamine, le plus souvent à double sommet: ces fleurons tombent facilement, & ils ne laissent après eux aucune graine; mais il naît sur les mêmes pieds qui fleurissent, des fruits oblongs, gros comme de petites Olives, hérissés de piquans qui s'attachent aux habits. Chacun de ces fruits est divisé dans sa longueur en deux loges qui renferment des semences oblongues. Sa racine est petite, blanche, garnie de fibres assez grosses. Cette plante croît dans les terres grasses, contre les murailles, dans les fossés dont l'eau a été desséchée. Elle contient beaucoup de sel & d'huile; on se sert dans la Medecine de ses feuilles & de ses fruits.

Elle est digestive, resolutive, on l'employe interieurement & exterieurement pour la gratelle, pour les tumeurs scrophuleuses, pour les écrouelles. Vertus.

Xanthium à *χανθιον flavus*, parce que les Anciens se servoient de cette plante pour teindre les cheveux en jaune; car cette couleur de cheveux étoit autrefois la plus estimée. Etimologie.

Z Z z z z