

DES SEMENCES.

SEMEN CONTRA VERMES.

ON croist que cette semence vient d'une petite Absinthe, elle vient de la Perse. On la choisira bien nourrie, longue, verdâtre, de bon odeur, bien nette; il faut prendre garde qu'elle n'ait point été verdie, qu'elle soit assez grosse & prendre garde que ce ne soit de la semence d'Aurore, mais cellecy est jaunastre, & ressemble plutôt à de la paille coupée bien menu qu'à de la graine, & le Semen-contra est plus amer & plus aromatique.

On en fait de petites dragées qu'on appelle Barbotine qu'on mange pour tuer les vers.

LE CHOUAN

Est une petite graine legere, d'un verd jaunastre, tant soit peu salée & aigrelette, de figure assez semblable au Semen-contra, mais le Chüan est plus gros & plus leger.

Le meilleur est verdâtre, gros, bien net. On en fait le Carmin.

LA GRAINE DE PERSIL DE
MACEDOINE

Ressemble au persil de nos jardins, mais elle est beaucoup plus petite, plus languette, plus pointuë, & vient par ombelles comme le fenouil.

Elle doit être nouvelle, nette, bien nourrie, languette, d'un verd tirant sur le brun, de bonne odeur aromatique.

LE SESELI DE MARSEILLE

Cette semence vient par om-

belles comme celle de l'Aner,
elle ressemble beaucoup au fe-
noüil sauvage. Elle doit estre de
moyenne grosseur, languette,
pesante, bien nette, verdâtre,
de bonne odeur, de goust acre
& aromatique.

LA GRAINE D'AMMI

Est rondelette assez menuë,
presque semblable à des grains
de sable. Elle doit estre nou-
velle, verdâtre, bien nourrie,
d'un goust un peu amer, & d'une
odeur aromatique, venir d'Ale-
xandrie ou de Crete, & non de
France, celle-cy n'a pas un goût
entre l'Origan & le Thym com-
me celle d'Alexandrie ou de
Crete qui vaut mieux.

LA GRAINE DE THLASPI

Vient dans des gouffes plates,
de la figure de celle des lentil-
les, qui contiennent chacune

deux graines d'un jaunes tirant sur le rouge, qui noircit en vieillissant, elle est ronde, longuette, & tant soit peu pointuë. Elle doit estre nouvelle, nette, rougeastre, acre, mordicante, qu'elle soit de Languedoc, de Provence, ou autres lieux chauds. On dit qu'elle est bonne pour la sciatique, & pour la gravelle.

LA GRAINE DE DAUCUS
de Crette

Est d'un verd pâle, veluë, blanchastre, longue, & approchante de celle du Cumin, mais elle n'est ny si longue, ny si grosse, ny d'une odeur si forte. Le *Daucus* est d'un goust & d'une odeur agreable, & aromatique quand on la tient quelque tems dans la bouche. Elle doit être nouvelle, bien nourrie, & la plus nette que l'on pourra trouver.

On la donne contre la pierre,
& les coliques venteuses.

LA SEMENCE DE CARVI

Vient de Provence & autres
endroits chauds de la France.
Elle doit être bien nourrie nou-
velle, verdâtre, d'un goût
chaud, acre, piquant, & aroma-
tique. Estant tenuë quelque
temps dans la bouche, elle est
d'assez bon goût. Elle aide à la
digestion & chasse les vents.

LA SEMENCE DE SAXIFRAGE

Croist entre les rochers du
Dauphiné & autres païs chauds
de France. Elle doit estre nou-
velle, d'un goût chaud, piquant,
& d'une odeur agreable. On la
donne pour la pierre.

LA SEMENCE DE CUMIN,
ou Anis aigre

Vient de l'Isle de Malte, elle

doit être nouvelle, bien nourrie, verdâtre, d'une odeur forte, & assez desagreable, non piquée, ny vermouluë. En la prenant à poignée, & la relevant ses graines s'accrochent, & pendent les unes aux autres comme par filamens. Elle chasse les vents.

LA GRAINE DE FENOUIL

Nous vient d'auprés de Nîmes. Elle doit être nouvelle, bien nourrie, languette, verdâtre, d'un goût doux sucré, & assez agreable, non remplie de saleté. On s'en sert au lieu d'anis pour chasser les vents.

L'ANIS

Vient fort bien en France, mais celui de Malte vaut encore mieux. Il doit être de l'année, gros, bien net, de bonne odeur, d'un goût piquant, & aromatique, non amer comme est ce-

luy de Chinon. On le donne pour chasser les vents.

LA CORIANDRE

Croist aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers.

Elle doit estre nouvelle, blonde, seche, bien nourrie, la plus grosse, & la plus nette qu'on pourra. On s'en sert pour donner bon goust à la bierre.

LE BUNIAS

Est la Semence d'un navet sauvage qui croist dans les bleds. Elle est ronde, de couleur purprine, acre, mordicante au goût, & fort approchante de celle du navet domestique. Il faut prendre garde que ce ne soit de la semence de navet, mais celle de Bunias n'a pas tant le goût de navet. Elle entre dans la Theriaque.

LA GRAINE DE CHOUX
FLEURS

Est une petite semence ronde assez semblable à celle du navet, mais un peu plus grosse. Elle vient de Chypre. Elle doit être nouvelle, vray Chypre, & non mélangée. Il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoient comme elle est véritable & de l'année, car ceux qui la vendent en font garens jusqu'à ce qu'elle soit levée.

L'HUILE DE GRAINE DE
NAVETTE

Est l'huile qu'on tire d'une graine de choux sauvage qu'on cultive en Hollande & en Normandie. Cette huile doit estre pure & non mélangée d'autres huiles, ce qui se connoistra à sa couleur dorée, & à sa bonne odeur, elle est douce, celle de
lin

lin est amere.

LE RIS

Nous vient d'Espagne & du Piemont. Il doit être nouveau, bien mondé, gros, blanc, non poudreux, ne sentant le rance. Celuy de Piemont vaut mieux que *celuy d'Espagne*.

Celuy - cy est rougeastre, & d'un goût salé. Le Ris se mange.

LE GRUAU

Est une avoine préparée au moulin. Le bon Gruau vient de Touraine, & de Bretagne. On le mange, il fait dormir.

LE VERMICHL

Est une paste composée de la plus belle farine de froment & d'eau, reduite en filets par le moyen d'une seringue qui a plusieurs petits trous. Le vermicel blanc doit être nouvellement

K

fait, le plus blanc qu'on pourra. Le jaune doit estre d'une belle couleur dorée, sec, & nouveau.

L'AMIDON

Est fait de froment. Il doit être blanc, friable, en gros morceaux, & seché au soleil.

Celuy qui est seché au four, est d'un blanc grisastre & beaucoup plus dur. On en fait de l'empois, auquel on donne un bel œil avec de bel émail, un peu de suif de mouton, & d'alun d'Angleterre.

LE FENUGREC

Se trouve en divers endroits de France. Cette graine doit estre d'un jaune presque doré. Elle devient rougeastre & brune quand on la garde longtemps elle est de la grosseur d'un demi grain de froment, dure, solide, & triangulaire, un peu incisée

presque tout autour, d'une odeur forte & assez mauvaise. Il doit estre nouveau, doré & bien nourri.

On en fait des cataplâmes émolliens & resolutifs.

LA SEMENCE DE LUSERNE,
ou Medica

Vient d'une espece de saint Foin. Elle vient en France. Cette graine est un peu longue, & un peu pointuë, d'un jaune pâle lors qu'elle est nouvelle, elle devient rougeastre, & ensuite assez brune en vieillissant elle est un peu plus petite que celle du Cresson Alenois, son goût en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie. On la fait manger aux animaux.

L'AGNUS CASTUS

Est un arbrisseau qui croist le long des rivieres. Sa semence

K ij

doit estre nouvelle, grosse, bien nourrie, & venir des pays chauds.

On s'en sert pour les maux Veneriens.

LE MAGALEP, OU MAHALEP

Est l'amande d'un petit fruit tout semblable à un noyau de cerise, qui croist sur une espece d'abrisseau, il vient ordinairement d'Angleterre. Il doit estre nouveau, le plus gros & le moins rempli de petites coques qu'il se pourra, & qu'il ne sente point la punaise. Il sert aux Parfumeurs.

LA GRAINE D'AVIGNON

Vient d'un arbre qu'on appelle Licium, elle est de la grosseur d'un grain de froment, à 3. ou 4. angles, & quelquefois en cœur. Elle est verte tirant sur le jaune, d'un goût astringent

& fort amere.

Les Teinturiers en teignent
en jaune.

LES MYRTILLES

Sont des semences qui vien-
nent des Myrtes du Languedoc
& de la Provence.

Les Myrtilles qu'on nous en-
voye ont été sechés au soleil,
ainsi ils sont ridés, mais lorsqu'
on les cueille dans leur maturité
ils sont lisses & succulents, de
sorte qu'on en pourroit tirer le
suc.

On s'en sert pour resserrer.

LE STAPHISAGRE

Est la graine d'une plante qui
croist dans la Provence & le
Languedoc. Elle doit estre bien
nourrie, la plus nouvelle, & la
moins remplie d'ordure qu'il se
pourra. Elle est de la grosseur
d'un pois, de figure triangulai-

K iij

re, de couleur noirastre par dessus, toute chagrinée au dehors, d'un blanc jaunastre en dedans, d'un goût mordicant, amer, & fort desagreable. On s'en sert pour faire mourir les poux aux petits enfans.

L'AMBRETTE, OU SEMENCE
MUSQUE'E

Est une semence de la grosseur de la teste d'une épingle, d'un gris brun, & comme chagrinée, & en rein, d'odeur de musc & d'ambre quand elle est nouvelle. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, de bonne odeur, sèche, nette. Elle vient ordinairement de la Martinique. Les Parfumeurs s'en servent.

LA COCHENILLE,
OU MESTEQUE

Est une graine de la grosseur

d'une teste d'épingle, de figure à demi-plate, triangulaire, & chagrinée, d'un gris argenté par dessus, & d'un rouge de sang de bœuf au dedans. Elle vient du Perou, & de la nouvelle Espagne. Elle vient d'une plante qu'on appelle Oponitium.

On s'en sert pour teindre en écarlatte. On en tire le Carmin. Elle entre dans la lacque fine.

LA COCHENILLE
CAMPESCHANTE

N'est que la criblure de la cochenille Mesteque. Ou bien la cochenille Mesteque même qui a déjà servi à la teinture.

LA COCHENILLE
TETRECHALLE

N'est que la terre qui se trouve dans la cochenille Campeschane. Toutes ces cochenilles servent aux Teinturiers.

K. iiij,

LA GRAINE D'ECARLATTE

Vient d'un arbrisseau tout semblable au houx. Celle de Languedoc est la plus estimée, celle de Portugal est petite, maigre, & d'un rouge noirastre. Il faut qu'elle soit nouvelle parce que les vers mangent la vielle.

On en fait le syrop d'Alkermes.

LE PASTEL D'ECARLATTE

Est une poudre qui se trouve dans la graine d'Ecarlatte, lors qu'elle est nouvelle.

Elle doit estre d'un tres-beau rouge, qu'elle n'ait point esté aspergée de vinaigre, pour lors elle est humide & d'une odeur assez desagreable.

Elle sert aux Teinturiers.

LE SYROP D'ALKERMES

Est fait de la graine d'Ecarlatte

recente, & de sucre. Il vient de Nîmes & de Montpellier.

Il doit estre d'un rouge foncé, nouveau, de consistance moyenne, le plus uni & le moins aigre que faire se pourra, pas trop chargé de sucre, ce qui se connoist à sa couleur d'un rouge pâle, & à son goût sucré. Celuy qui est fidelement fait est amer & assez desagreable.

L'AMOMUM RACEMOSUM
ou en Grape

Est un fruit qui vient des grandes Indes. On le choisira le plus nouveau qu'on pourra ayant ses gouffes rondes & blanchastres, tirant sur le blond, pesantes & bien remplies, il faut rejeter celles qui sont ouvertes qui contiennent des grains noirs & ridez. Il faut qu'elles soient bien remplies de grains gros & bien nourris, d'un goût chaud, pi-

K v

quant, fort aromatique, & ap-
prochant de celuy de Carda-
mome. Il entre dans la Theria-
que.

LA GRANDE CARDAMOME,
ou Maniguette, ou graine
de Paradis

Est une graine triangulaire,
rougeastre exterieurement, &
blanche en dedans, d'un gouft
acre & piquant comme le poi-
vre.

LA MOYENNE CARDAMOME

Est une graine renfermée dans
une gouffe. Elle doit avoir les
qualitez de la petite Cardamo-
me, dont on va parler.

LA PETITE CARDAMOME

Vient de Hollande dans une
petite gouffe triangulaire, on la
choisira nouvelle, bien nourrie,
pesante, pleine, non piquée,

petite & seche. C'est la seule
qui soit usitée en Medecine.

LA NIELLE ROMAINE

Est une semence languette
renfermée dans des gouffes. Elle
est grise, d'un goust piquant,
d'odeur forte, & aromatique.
Elle doit estre nouvelle, bien
nourrie, de belle couleur jaune,
le plus aromatique au goust & à
l'odeur qu'il se pourra, & d'I-
talie. Elle fait mourir les vers,
& chasse les vents.

LES QUATRE SEMENCES
froides

Sont les graines de Citroüil-
les, de Courges, de Melons, &
de Concombre. Elles doivent
estre de l'année, pesantes, sé-
ches, ne sentant point le mois-
s, prendre garde qu'on ne donne
le Concombre pour le Melon,
ou le Melon pour le Concom-

K. vj

bre, mais celle de Melon est plus étroite que celle du Concombre. On en fait des émulsions rafraichissantes.

L'HUILE DES QUATRE
Semences

Doit estre proprement faite, nouvelle tirée, bien blanche sans goust, ny odeur.

DES RACINES.

LA Racine de l'Ipecacuanha vient du Bresil sur les mines d'or. Le brun est le meilleur, & le plus cher. Le gris est moins violent que le brun.

Cette racine doit être nouvelle, bien nourrie, foncée, difficile à rompre, resineuse, ayant un nerf dans le milieu, prendre garde qu'elle ne soit mélangée