

bre, mais celle de Melon est plus étroite que celle du Concombres. 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

de sa tige & de ses filamens, qu'elle soit d'un goust acré, amer, & desagréable. Le brun est le meilleur, c'est celuy qui se trouve sur les mines d'or, les autres se trouvant au bas des montagnes & dans les prez.

C'est un grand remede pour la dysenterie.

L'IPECACUANHA BLANC

A la racine blanche, & toute semblable au Ben blanc, ou à la racine du Dictamne blanc.

LE CONTRA-YERVA

Cette racine vient de la nouvelle Espagne. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie garnie de longs filamens, noüeuse, pesante, d'un rouge tané au dehors, d'un blanc grisâtre au dedans, d'un goust suave & aromatique. Elle resiste aux venins.

D R A K E N A

Cette racine est fort semblable au Contra-Yerva. Elle croît dans le Perou.

C'est un contre-poison, & ses feuilles sont un poison.

LE CONTRA-YERVA BLANC

Est une racine qui vient partout en France, c'est l'Asclepias. Elle est fort déliée, blanchâtre, assez semblable à celle de l'Asarum. Elle doit estre nouvelle, bien nourrie, d'un goût tant soit peu piquant & aromatique.

C'est un contre-poison.

LA V I P E R I N E, O U
SERPENTAIRE VIRGINIENNE

Est une racine qui vient dans la Virginie. Elle doit être nouvelle, la racine grosse, bien nourrie, de forte odeur comme l'Aspic ou la Lavande mâle, soit au

nez ou à la bouche, celle dont les feüilles sont vertes & bien nettoïée est la plus estimée.

C'est un contre-poison.

LA RUBARBE

Est une racine qui vient du Levant. Cette racine nouvellement tirée de terre est grosse, fibreuse, noirastre par dessus, & d'un rouge marbré au dedans.

On la doit choisir nouvelle, en petites pieces unies, solides, pesantes, d'un goust astringeant, un peu amere, d'une odeur assez agreable & un peu aromatique, de couleur jaune assez belle en dehors, & de couleur de noix de muscade en dedans. Estant trempée dans de l'eau elle luy doit donner une teinture approchante de celle du safran. Estant cassée sa couleur interieure doit estre vive & vermeille. Il faut prendre garde que ce ne soit de

vielle Rubarbe racommodée avec des poudres, mais en ce cas il s'attache une poudre jaune aux doigts en la maniant.

Elle purge en resserrant.

LA RUBARBE DE L'AMERIQUE

Vient dans nos jardins, on l'appelle Rapontic, il a les mêmes qualités que la Rubarbe de Perse, mais on le connoistra, en ce que la Rubarbe ne donne aucune viscosité à la bouche, & le Rapontic en laisse.

LE JALAP

Est la racine de la Belle de nuit. Elle vient des Indes Occidentales. Il ne la faut point acheter en poudre, car on y mesle de la racine de Brionne, & du Jalap vermoulu. Sa poudre doit estre fort fine.

C'est un bon purgatif pour les hydropiques.

On en tire une resine qu'on appelle resine de Jalap, & un extrait qui sont fort purgatifs.

LE MECHOACAM, OU
Scamonée, ou Brionne de
l'Amerique.

Est une racine legere, blanche tant dehors que dedans, qu'on apporte coupée en roüelles de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Espagne.

Le Mechoacam doit estre en belles roüelles, blanches dessus & dedans, sec & pesant, d'un goust presque insipide, non sale ny maigre, ny mince ou aride, & prendre garde qu'il n'y ait de la Brionne meslée. Mais le Mechoacam à ses lignes plus serrées, & est d'un goust doux; la Brionne est pierreuse & amere.

C'est un bon purgatif des serosités.

LA BRIONNE OU VIGNE
blanche, ou coluvrée

Est une racine qui croist par tout en France. C'est un violent purgatif dont il ne se faut point servir, principalement quand elle est ressentie.

LE FECULE DE BRIONE

Se tire de la coluvrée, étant seche elle recemble à de l'Amidon. Elle sert peu.

LE TURBITH

Est la racine d'une plante rampante. Cette racine doit être fendue en deux pour en oster le cœur, qu'elle soit difficile à rompre, grise au dehors, & grisâtre en dedans, pesante, non cariée, resineuse par tout. On aime mieux les petits morceaux que les gros.

C'est un purgatif des serofités.

**LA TAPSIE BLANCHE ;
ou le Turbit gris ,**

Est la racine d'une plante qui a les feuilles comme le fenouil. On le donne au lieu de Turbit ; mais la Tapsie est plus legere, froncie, d'un gris argenté au dessus, & d'un goût si acré & si chaud quand elle est nouvelle, qu'elle enleve la bouche.

LE COSTUS ARABICUS

Est la racine d'un arbrisseau fort semblable au sureau qui croist dans l'Arabie.

On la choisira en belles racines pesantes, d'un gris cendré au dessus, & d'un gris rougeâtre au dedans, mal-aisé à rompre, d'une odeur forte, d'un goust aromatique, accompagné de quelque amertume.

Il entre dans la Theriaque.

LE COSTUS DOUX

Est une petite racine, fort approchante en couleur, grosseur & figure au *Terra Merita*.

Cette racine est fort rare.

LE COSTUS AMER,
ou Costus Indicus

Est une grosse racine fort dure, unie, luisante, qui ressemble plutôt à un morceau de chesne qu'à une racine.

LE GINGEMBRE

Est la racine d'un petit roseau. Il doit estre nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre audessus, résineux au dedans, d'un goust chaud & piquant.

Les Gingembres d'Angleterre sont molasses, filandreux, blancs dessus & dedans, & souvent vermoulus ils ne valent rien.

Le Gingembre vient des Isles
Antilles.

LE GINGEMBRE CONFIT
au sucre

Doit estre molasse, non filan-
dreux il doit être gros, d'une
couleur dorée, d'un goust agrea-
ble ny trop chaud ny trop acre,
& dont le sirop soit blanc & bien
cuit. Il vient de l'Amerique.

Il est pectoral.

LE ZERUMBETH, ET LA
ZEDO AIRE

Sont deux racines de diffé-
rente couleur quoy qu'elles pro-
viennent d'une même plante
qui a les feüilles semblables à
celles du Gingembre. Elles vien-
nent des grandes Indes.

La Zerumbeth est la partie
ronde de la racine qu'on nous
apporte coupée par rouïelles com-
me le Jalap. Il doit être gris de-

hors & dedans, pesant, difficile à rompre, non carié, d'un goust chaud & aromatique.

La Zedoaire est la partie longue de la racine, servant comme de pied au Zerumbeth. Elle doit être de la longueur & grosseur du petit doigt, d'un blanc rougeastre au dessus & blanchâtre au dedans, bien nourrie, pesante, & mal-aisée à rompre, sans vermoulure, d'un goust chaud & aromatique comme celui du Romarin.

Le Zedoaire est un grand cordial.

L'IRIS DE FLORENCE

Est la racine d'une flambe ou gayeul. Il faut qu'il soit de Florence, gros & bien nourri, uni, blanc dessus, sec dedans, difficile à casser, d'une odeur douce tirant à celle de la violette, non maigre, ny sale, & sans odeur,

non vermoulu.

LE GRAND GALANGA

Est la racine d'un roseau qui a les feüilles approchantes de celles de l'Iris, il croist à Jara & dans la Chine.

Cette racine doit être pesante, grosse, rougeâtre audessus, blanche au dedans, d'un goust chaud & piquant suivi d'un peu d'amertume. Quand elle est vielle elle devient insipide.

Les Vinaigriers en font aigrir leur vinaigre.

LE PETIT GALANGA

Est une racine rougeâtre. Elle doit être bien nourrie, haute en couleur, étant mâchée elle doit être d'un goût piquant & aromatique, & prendre garde, qu'il ne soit meslé du gros Galanga.

Mais le petit n'est pas plus gros que le petit doigt, d'une

couleur vive, & d'un goust plus chaud que le grand Galanga. Il est plus usité en Medecine que le grand Galanga. Les Vinaigriers s'en servent aussi.

LA TERRA MERITA, OU
Curcuma, ou safran, ou Souchet
des Indes, de Malabar, ou
de Babilone,

Est une racine jaunâtre extérieurement, qui vient des Indes.

Elle sera choisie grosse, nouvelle, resineuse, difficile à casser, la plus pesante & la moins vermoulue & chargée de poussiere que faire se pourra.

Elle brunit en vieillissant, étant batuë sa poudre est plus rouge que celle de la nouvelle. Il y en a qui étant cassée en deux paroist brune suivant qu'elle est plus ou moins resineuse.

Les Teinturiers & plusieurs autres ouvriers s'en servent.

LE

LE SOUCHET ROND, OU
d'Angleterre, ou de Flandres.

Est une racine disposée par
nœuds semblables à de gros
grains de chapelet, de couleur
brune au dessus, & grise au de-
dans d'un goüst astringeant, &
presque sans odeur sortant de
terre.

Elle croist dans l'eau, ses ti-
ges sont triangulaires. Elle croît
dans nos ruisseaux & étangs,
sur tout à Estampes.

Il est bon contre la colique.

LE SOUCHET LONG, OU
Galanga sauvage,

Est une petite racine nouëuse,
entourée de filamens, de cou-
leur brune au dessus, grisâtre
au dedans, d'une odeur assez a-
greable quand elle est nouvelle
& bien seche.

Elle naist dans nos ruisseaux.

L

Il le faut choisir gros, sec, ne sentant point le moisi ny l'enfermé, & non vermoulu.

Il a quelque usage dans la Medecine, & chez les Parfumeurs.

L'ESULE

Est l'écorce d'une petite racine rougeâtre. On la fait venir de Provence, & du Languedoc.

L'Esule doit être nouvelle, en belle écorce, rougeâtre au dessus & au dedans; il faut qu'elle soit d'un goust assez desagréable, accompagné de grande acrimonie.

C'est un purgatif des eaux.

DU PENTAPHYLLUM, OU quinte feuille,

Cette plante à cinq feuilles elle se trouve par tout. On employe la racine dans la Theriaque.

LA THIMELE'E OU THIMELÆA

Est une racine legere, de differente grosseur & longueur, rougeâtre au dessus, & blanche au dedans, ligneuse, fibreuse, douce aux commencement qu'on la tient dans la bouche, & après caustique & brûlante comme le feu, principalement lorsqu'elle est nouvelle. On perce l'oreille & on met un petit morceau de cette racine dedans pour tirer les eaux.

LA PAREIRA BRAVA

Cette racine est toute semblable au Thimelæa, mais elle est plus dure.

Elle pousse des feuilles comme la Vigne sauvage. On dit que c'est un spécifique pour la pierre. Il n'y a pas longtemps qu'on la connoist en France.

L'ELLEBORE BLANC, OU
Veratrum,

Croist sur les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne.

Sa racine est blanchâtre, remplie de filamens longs & blancs. Elle doit être grosse, & avoir de belles racines garnies de longs filamens, jaune au dessus, & blanche au dedans, d'un gouft acré & désagréable.

C'est un puissant Sternutatoire.

L'ELLEBORE NOIR

Est une racine brune, garnie de filamens, noire au dessus & grise au dedans.

Il la faut choisir en belles racines, seches, nettes, & garnies de longs filamens.

C'est un puissant purgatif, on en purge les fous.

LE DORONIC ROMAIN

Est une petite racine jaunâtre au dessus, & blanchâtre au dedans, d'un goût douceastre & astringeant, accompagné d'un peu de viscosité, on nous l'apporte des montagnes de Provence & du Languedoc, c'est l'Anthora.

Il doit estre gros, non plâtreux, ny vermoulu, bien blanc en dedans.

On dit que c'est un contre-poison.

L'ANGELIQUE

La racine de l'Angelique doit estre grosse, longue, blanche dedans, obscure dessus, non vermouluë, d'un goust & d'une odeur suave & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume & venant de Boheme.

Il faut prendre garde que ce ne

L iij

soit des racines de Meon que les Bourguignons apportent à Paris, mais le Meon a la racine de persil, grisâtre dessus, blanc dedans, & presque sans odeur.

L'Angelique est noirâtre & d'assez agreable odeur.

C'est une contre-poison.

L'IMPERATOIRE

Doit estre choisie en belles racines nouvelles, difficiles à rompre, brune dessus, & verdâtre dedans, d'odeur forte & d'un goût aromatique. Celle des montagnes d'Auvergne est la meilleure.

C'est un cordial comme l'Angelique.

LA GENTIANE

Est une racine de moyenne grosseur, elle doit être nouvelle, bien seche, parce qu'elle diminuë beaucoup en sechant. La

moins garnie de petites racines
& de terre qu'il se pourra.

Il ne faut pas qu'elle soit se-
chée au four, pour lors elle est
noirâtre dedans, celle qui a esté
sechée à l'air est d'un jaune do-
ré. Elle resiste aux venins.

L'ANTHORA

Est une espece d'Aconit qui
est le contre-poison de l'Aco-
nit. Sa racine est composée de
deux navets assez courts, tres-
amere, blanche en dedans &
charnuë, brune en dehors &
garnie de quantité de fibres.

LE THORA

Est une racine grumelée com-
me celle du Renoncule de Con-
stantinople.

Cet Aconit est dangereux ou
mortel.

LE DICTAMNE BLANC,
ou la fraxinelle,

A ses racines blanches, plus menuës que le petit doigt, un peu amere & d'une odeur assez forte. L'on doit choisir cette racine grosse, blanche dessus & dedans, non remplie de fibres & qu'elle soit bien mondée. Elle vient dans les Forests de la Provence & du Languedoc, c'est un contre-poison.

LA CARLINE BLANCHE, OU
Chardonnette,

Est une espeece de Chardon.

On choisira sa racine nouvelle, bien nourrie & seche, d'un goût doux, & d'une odeur aromatique.

C'est un bon remede contre la peste.

LA CARLINE NOIRE

Differe de la blanche en ce qu'elle est ordinairement comme à demi ouverte, & moins pesante que la blanche.

LA GRANDE VALERIENNE

A des racines grosses comme le pouce, brune au dehors, & ridée comme par anneaux, garnie de fibres sur les costes, d'une odeur fort aromatique, & fort desagreable.

LA PETITE VALERIENNE

A les racines menuës & de bonne odeur, l'une & l'autre valerienne doit être bien seche, nouvelle, le moins remplie de fibres qu'il se pourra.

On s'en sert contre les poisons.

LV

LE MEHON, OU MEUM

Ressemble un peu au fenouil, sa racine est grosse comme le petit doigt, noirâtre en dehors & blanchâtre en dedans, longue accompagnée de racines plus menuës, acre, un peu amere, & d'une odeur assez aromatique. Il vient des montagnes d'Auvergne & autres. Elle entre dans la Theriaque.

LA TORMENTILLE SAUVAGE

A sa racine en gros tubercule comme le pouce, brun en dehors, ou rougeâtre, stiptique & accompagnée de quelques fibres. La meilleure vient dans les lieux Herbus & Humides des Alpes & Piemont.

On la doit choisir nouvelle, seche, & des pais chaud. C'est un sudorifique.

LA BISTORTE

A la racine grosse comme le pouce & tortuë, ridée par anneaux, brune en dehors, de couleur de chair en dedans, accompagnée de fibres cheveluës & d'un goust astringeant.

Elle vient dans les Alpes, dans les Pirenées, & montagnes d'Auvergne.

On la choisira bien nourrie, nouvelle, brune au dessus, & rougeâtre au dedans, & des païs chauds.

L'ARISTOLOCHE RONDE,
longue & blematite

Se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & du Languedoc.

Ces racines doivent être seches, bien nourries, principalement la ronde & la longue, parce qu'il s'en trouve d'arides,

Lvj

ridées & seches, & qui n'ont que la peau.

La belle Aristoloche doit être pesante, jaune dedans, grise dessus & unie. Elles sont vulnérables.

L'ARISTOLOCHE LEGERE,
ou Tenuis

Aime les bois, les oliviers, & les colines seches & pierreuses des pais de Provence & Languedoc.

Elle doit avoir les mesmes qualitez que les deux precedentes, être en belles racines, semblable à l'Ellebore.

Elle entre dans la Theriaque.

LA PIRETHRE

Est une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre au dessus, blanchâtre au dedans, garnie de quelques petites fibres, & d'un

gouft acré & brûlant.

Elle doit être choisie nouvelle, bien nourrie, sèche, malaisée à rompre, du gouft & de la grosseur cy-dessus.

Elle croist dans le Royaume de Tunis. Elle appaise les maux de dents.

LA PIRETHRE D'ALEXANDRIE,
ou pied d'Alexandrie

Est une petite racine de la longueur d'un demi pied, d'un gris brun dessus, & blanchâtre dedans & garnie de quelques fibres.

Elle a au haut une espece de barbe comme le Meum, d'un goût acré & mordicant approchant de celui de la Pirethre, mais elle est plus menuë plus longue, & est apportée par botres de Hollande.

Il la faut choisir nouvelle, en grosses racines comme la prece-

dente, & rejeter celle qui est en gros filets. On en fait du vinaigre, &c.

LE BEHEN BLANC

Est une racine semblable à la Pirethre, grisâtre au dessus, & un peu plus blanche au dedans, d'un goüst presque insipide: Elle laisse pourtant une amertume assez desagréable quand on la tient quelque temps dans la bouche.

On choisira le Behen en grosses racines, non cariées, difficiles à rompre, les plus nouvelles qu'il sera possible, & d'un goût astringeant & aromatique.

LE BEHEN ROUGE

Est une racine qu'on apporte du Mont Liban, & autres endroits de la Sirie, coupée par tronçons; étant dans la terre elle à la figure de nos gros na-

veaux, garnie de fibres, de couleur brune au dessus & rougeâtre dedans.

On le choisira sec, haut en couleur, d'un goût astringent & aromatique, & nouveau, parce qu'il se carie en vieillissant.

Elle résiste aux venins.

L'ORCANETTE

Est une racine qu'on doit choisir nouvelle, sèche, souple d'un rouge foncé dessus, blanche dedans, avec une petite teste de couleur bleuë, étant frotée sur l'ongle ou sur la main, elle doit faire un beau vermeil.

Il croist en Provence. On en fait des couleurs.

L'ORCANETTE DE LEVANT, ou de Constantinople

Est une racine grosse comme le bras, il semble que ce n'est qu'un amas de feuilles longues

& larges tortillées ensemble
comme le tabac à l'andouille.

Elle est d'un rouge fort obs-
cur, suivi par intervalles d'un
tres-beau violet. Il paroist au
haut de cette racine une espee
de moisissure blanche & bleuâ-
tre qui est comme sa fleur. Au
milieu de la racine il y a un cœur
qui est une petite écorce mince
& longue, qui ressemble à de la
cannelle, d'un tres-beau rouge
par dessus, & blanche par de-
dans.

On en fait des couleurs.

LA GARANCE , OU RUBIA
Tinctorum en branche

Est une racine à la venuë de
la terre sans préparation que
d'estre seche.

LA GARANCE EN GRAPE
ou robbé,

Est la Garance en branche dont

on a tiré la premiere écorce & le cœur, & reduite en poudre grossiere.

LA GARANCE NON ROBBÉ

Est la Garance en branche mouluë & reduite en poudre.

La meilleure Garance est celle en grappe ou robbé. Estant tirée des tonneaux elle doit estre d'un rouge pâle, en vieillissant elle rougit, & devient d'un tres-beau rouge.

Celle de Zelande est estimée la meilleure. Les Garances servent aux Teinturiers. Elles sont diuretiques.

LA SALSE PAREILLE

Est une racine dont la plante rampe comme du liere. Elle croist dans la nouvelle Espagne, & dans le Perou, & aux Indes, dans les lieux humides & marecageux.

La plus belle & la meilleure est celled'Espagne, elle doit être en longs filamens, de la grosseur d'une plume à écrire, grise au-dessus, & d'un blanc accompagné de deux rayes, rougeâtre en dedans, facile à fendre en deux, & qu'en la fendant il n'en sorte point de poussiere, ny d'éclats vermoulus, & qu'étant bouillie elle rende l'eau rouge. On doit rejeter celle qui est humide, extrêmement menuë, remplie de petites fibres, aussi-bien qu'une certaine Salsepareille qui vient de Hollande en petites botes coupées par les deux bouts.

Il vient une Salsepareille de Marseille rougeâtre au dessus & en botes longues coupées par les deux bouts qui est fort bonne.

La Salsepareille bâtarde ou de Marignan qu'on appelle mal

à propos de Moscovie ne vaut rien.

La Salsepareille est un anti-Venerien.

LA SQUINE, OU ESQUINE

Est une racine noüeuse, qui vient des Indes & de la Chine.

On la doit choisir pesante, refineuse, difficile à couper, mondée de sa premiere peau, rougeâtre, non mangée des vers, & prendre garde que les trous n'ayent été bouchés avec du bol, ou autres terres.

Elle est sudorifique & Anti-venerienne.

L'ASARUM, OU CABARET,
ou Nard sauvage

Est une racine qui vient de Canada, on en trouve vers Lion qui est celle que l'on vend à Paris.

On le doit choisir veritable

Levant, en belles racines non fibreuses, ni brisées, grise dessus, d'une odeur penetrante, d'un goût acré, accompagné d'un peu d'amertume. Que ce ne soit pas la racine d'Asarina qui vient de Bourgogne.

Mais l'Azarum est en petites racines grises de la grosseur d'une petite plume à écrire, & l'Asarina est en petites racines noires, seches, arides, remplies de filamens.

L'Azarum est un vomitif.

LA REGLISSE

Est une racine qui vient d'Espagne. Elle doit être nouvelle, unie, de la grosseur du gros doigt, rougeâtre dessus, d'un jaune doré dedans, facile à couper, douce au goût, & doit venir de Saragosse. Celle de Baionne est grise dessus, menuë, terreuse, & de peu de garde.

La Reglisse doit être jaune.

bien seche, que ce ne soient pas des rebuts, qui sont ordinairement noirs & étouffés. La seche vaut mieux que la verte, elle est moins amere, & foisonne plus. On en fait des Tisannes pectorales.

On en fait du suc de Reglisse noir, & blanc, le noir vaut mieux que le blanc.

L'ACORUS VERUS

Qu'on appelle mal à propos *Calamus Aromaticus*, est la racine d'un roseau.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, mondée de filamens, difficile à rompre, acre, d'une amertume assez agreable, d'une odeur suave & fort aromatique.

Elle est de la grosseur du petit doigt & d'un demi pied de long & vient de Pologne, Tartarie, &c.

Elle entre dans la Theriaque

LE CALAMUS VERUS

Est une racine de roseau qui vient du Levant, on la choisira grosse, nouvelle, mondée de sa petite racine & de ses branches, & en botes, non fourées d'autres racines ou menu-branchage; elle doit être d'un gris rougeâtre au dessus, & blanchâtre dedans, garnie d'une moëlle blanche, qui devient jaune en vieillissant, & se reduit en poudre comme si les vers l'avoient mangée.

Il faut qu'elle se rompe par éclats, & qu'elle soit d'une amertume insupportable. Elle entre dans la Theriaque.

LES CANNES A SUCRE

Sont des roseaux qui croissent en abondance, dans les Indes, au Bresil, &c.

On en tire le sucre.

LA MOSCOVADE GRISE

Est le sucre des Isles non atteré. Il faut qu'elle soit d'un gris blanchâtre, seche, la moins grasse, & qu'elle sente le moins le brûlé qu'il sera possible, c'est la base de tous les differents sucres que l'on fait.

LA CASSONADE

Est un sucre des Isles atteré, fait de la Moscoüade grise fonduë. La plus belle vient du Bresil. Elle doit être extrêmement blanche, seche, grenuë, d'un goût & d'odeur de violette.

La meilleure d'après est la Caienne qui est blanche & sèche, & faite des bas de pain.

LE SUCRE DES SEPT LIVRES

Qui en pese ordinairement jusqu'à douze, est la Moscoüade grise clarifiée & mise en pain.

C'est celuy dont on use dans les
maisons bourgeoises.

Il doit être blanc, bien étuvé,
d'un grain ferré, sec & sonnant.

LE SUCRE EN PETIT PAIN

Doit être bien étuvé, d'un
grain fin, ferré & brillant, &
resonnant quand on le frape du
doigt.

On en fait des sirops & confi-
tures.

LE SUCRE ROYAL

Est du petit sucre blanc, égal
par tout, d'un grain fin, ferré,
brillant & ferme, & facile à
casser qui est la marque des su-
cres bien étuvés.

LE SUCRE DEMI-ROYAL

Est en petit pain extrême-
ment blanc, envelopé de papier
violet & vient de Hollande.

LA CHIPRE OU SUCRE ROUGE

Est une espece de Mascoïade, que l'on forme en Cassonade, laquelle est faite des sirops des sucres des sept livres.

Elle doit être d'un gris rougeastre, la plus seche, & qui ne sente guere le brûlé. On en met dans les clisteres.

Les Apoticaïres en font mal à propos leurs sirops.

LA DOUCETTE OU MELASSE
ou sirops de sucre, ou de
Chypre

Ne font que le sirop gras de la Chipre. Il ne vaut rien.

LE SUCRE CANDI BLANC

Est de la Cassonade blanche du Bresil, & du sucre blanc fondu ensemble.

On le doit choisir sec, blanc, clair, transparent, & de Hol-

M

lande. On le mange pour humecter la poitrine.

LE SUCRE CANDI ROUX

Se fait avec des Moscoïades brunes. Il doit être sec, roux, & véritable Hollande. On le donne pour les maladies de poitrine.

LE SUCR D'ORGE

Est de la Cassonade fonduë dans de l'eau clarifiée.

Il doit être d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant point aux dents. On le colore ordinairement avec le safran. On le donne pour le rhume.

LE SUCRE ROSAT

Est un sucre blanc, clarifié, & cuit dans l'eau rose.

Il le faut choisir en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur

de rose, blanc & nouveau fait.

On en fait aussi en grenailles.

LES PASTILLES DE PORTUGAL

Sont faites de beau sucre en poudre, & d'ambre gris.

Elles doivent estre veritable Portugal, non mélangées d'amidon, ce qui se connoist à leur goust pâteux & peu sucré. On les mange par delicateffe.

Les différentes drogues & préparations de sucre sont infinies, lisez les pharmacies.

DES BOIS.

LE BOIS D'ALOEES

ESt un arbre qui vient dans la Chine qui croit de la hauteur de nos Oliviers. Il doit estre noir, de couleur changeante, plein, pesant, massif, gros,

M ij