
DES ECORCES.**LA CANELLE**

Vient de l'Isle de Ceilan.
Cet arbre ressemble à nos
Saules. On la doit choisir en
belles écorces minces, d'un goût
piquant suave & aromatique, &
la plus haute en couleur que fai-
re se pourra; rejeter l'épaisse,
& sans goût.

Il faut prendre garde que
l'huile ou l'essence en ait été
tirée, pour cela il la faut goû-
ter.

LA CANELLE DE MILAN

Sont de petits morceaux de
Cannelle couverts de sucre. On
fait des pastilles de Cannelle qui
ne sont que la Cannelle en pou-

dre avec le sucre, avec des mucilages de gomme adragant. On tire de l'huile de Canelle par la chimie & de l'eau; on en fait du sirop, des essences, des extraits. Lisez les Chimistes.

LE CASSIA LIGNEA

Est l'écorce d'un arbre assez semblable à celui qui porte la Canelle.

Il croist dans l'Isle de Ceilan avec ceux qui portent la Canelle.

Il la faut choisir fine, haute en couleur, d'un goût suave, piquant, aromatique. Elle laisse une viscosité dans la bouche, ce que ne fait point la Canelle. Elle entre dans la Theriaque.

LA CANELLE BLANCHE ou Costus blanc

Est une écorce qui est difficile à distinguer de la Canelle,

elle est d'un goût chaud, piquant & fort aromatique. Il faut choisir son écorce fine, blanchastre dessus & dedans, mondée de sa première écorce qui est grosse, grise, raboteuse, d'un goût mordicant, ayant l'odeur & le goût de la muscade. On l'estime pour le Scorbut.

LE CANELLE GIROFLE'E;
Capelet, ou bois de Crabe

Est ce que l'on appelle mal à propos bois de Girofle.

C'est la seconde écorce du tronc d'un arbre, dont les feuilles approchent de celles du Laurier.

On la doit choisir mondée de sa première écorce, qui est ordinairement grise & raboteuse. Il faut qu'elle soit d'une couleur tanée, mince, d'un goût piquant, acre, aromatique, & la plus approchante du goût & de l'odeur

du clou de Gerofle que faire se pourra. Les Fripons en tirent une teinture qu'ils vendent pour de l'essence de Gerofle. Les Confiseurs en font ce qu'on appelle Gerofle en dragée.

LE KINQUINA

Est l'écorce d'un arbre qui croist au Perou dans la Province de Zuitto, sur les montagnes, près la Ville de Loxa. Il est à peu près de la grandeur d'un cerisier.

Il doit être pesant, d'une substance compacte, seche, & serrée, non pourri ny penetré d'eau qui ne se dissipe point en poussiere en le rompant, non rempli de menu ny d'ordures.

Il doit être en petites écorces fines, noirâtres & chagrinées au dessus, parsemées de quelques mouffes blanches, ou de quelques petites feuilles de fou-

gere, rougeâtre au dedans & d'un goust amer & fort desagreable, non filandreux quand on le casse, non roux, ny de couleur de Canelle au dessus, & qui ne soit point mélangé des éclats de l'arbre qui tiennent ordinairement à l'écorce.

C'est un grand febrifuge.

L'ECORCE DE LA RACINE
de la Mandragore

Doit estre mondée de son bois, la plus recente qu'il se pourra, grise au dedans, d'un gris rougeâtre au dessus, garnie de sa petite écorce qui est un peu graveleuse & chagrine. C'est un assoupissant.

L'AUTOUR

Est une écorce fort approchante en figure & en couleur de l'écorce de la grosse Canelle, mais elle est un peu plus bla-

farde au dessus, & de la couleur d'une muscade cassée au dedans, accompagnée de quantité de petits brillans. Elle est fort legere & spongieuse, presque insipide & sans odeur.

Elle vient du Levant par Marseille. On en perfectionne la couleur du Carmin.

L'ECORCE DE LIEGE

Doit être en belles tables, unies, non remplies de nœuds ny de crevasses, de moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre au dessous & en dedans, & bien uni en le coupant. On l'appelle Liege blanc ou de France, parce qu'on le fait venir de la Guienne.

Le Liege en poudre est un astringeant.

LE LIEGE D'ESPAGNE

Doit être leger, uni, noirâtre

deffous comme brûlé, jaunâtre
en dedans & facile à couper,
non poreux, le plus épais qu'il
sera possible.

DES FEUILLES.

LES FEUILLES DU DICTAME DE CRETE

DOivent estre nouvelles,
belles, blanches, larges,
épaisses, douces, cotoneuses,
d'un goust suave & aromatique,
le plus garni de fleurs bleuës
qu'il se pourra, & rejeter ce-
lui qui est en petites feuilles non
veloûtées, il est trop rempli de
bastons. Il entre dans la The-
riaque.

LE POLIUM MONTANUM

Doit estre nouvellement
cueilli, garni de fleurs, d'un