

---

**DES FLEURS.****LASQUENANTHE**

**E**st la fleur d'un Joncodorant qui croist dans l'Arabie heureuse.

On la doit choisir la plus nouvelle & la plus vermeille qu'il se pourra.

On nous envoie aussi le Jonc par petits bottes. On le doit choisir bien entier, le plus blond, & le plus approchant du goût de la fleur que faire se pourra, c'est à dire, un goust piquant, chaud & fort aromatique. L'un & l'autre entrent dans la Theriaque.

**LES ROSES DE PROVINS**

Doivent estre hautes en couleur, c'est à dire, d'un noir velouté, bien odorantes, bien

seches, le moins remplies de grains & de petites feuilles qu'il sera possible, qu'elles n'aient point été colorées de quelque acide, mais cette couleur se perd bien-tôt.

Il les faut tenir dans des lieux secs, & bien enfermés de peur que l'air ny entre, qu'elles soient bien pressées, en cet état elles se peuvent garder 18. mois.

On en fait des conserves, & de

#### L'EAU ROSE

Laquelle doit être de bonne odeur, bien claire, ne sentant l'empireme ny le brûlé, qu'il y ait au moins six mois qu'elle soit faite, la premiere tirée vaut bien mieux que celle d'après.

Lisez les Chimistes & les Pharmaciens sur toutes les préparations des Roses.

## LE SAFRAN

Est un filet d'un tres-beau rouge par un bout & jaune par l'autre, qui vient en plusieurs endroits de France. Il sort d'une plante qui a un gros oignon.

Le meilleur, le mieux nourri, & le plus estimé est celuy de Boifne, & de bois commun en Gatinois.

Ces filets doivent estre longs, larges, bien veloutés, & d'un beau rouge, de bonne odeur, jaunes & peu chargé de filets, & le plus sec que faire se pourra. C'est un grand Cordial.

## LE SAFRAN BATARD

Vient d'une plante qu'on appelle Cartame. Il vient de l'Alsace, & d'au-delà du Rhin, & de la Provence. Il n'est pas d'usage dans la Medecine. Les Plumaciers s'en servent pour

faire des rouges d'Espagne.

Les Apotiquaires se servent de la semence de Cartame pour faire leurs tablettes de Diacartami.

On la doit choisir pesante, bien pleine, la plus nouvelle & la mieux nourrie que faire se pourra, prendre garde que ce ne soient des grains de melon & de courge coupés; mais le véritable Cartame est rond par un bout, pointu par l'autre, & n'est jamais si blanc que la semence de melon ou de Calebasse.

#### LE SAFRANUM

Est un Safran bâtard qui vient d'Alexandrie, en petites attentes extrêmement menuës, frisées & rougeâtre. C'est la fleur d'une espee de Cartame.

On la doit choisir haute en couleur, d'un beau rouge velouté, & le plus nouveau qu'il sera possible.

Les Teinturiers s'en servent  
dont ils font l'Incarnadin.

### LES BALAUSTES

Sont les fleurs des Grenadiers  
sauvages qui viennent du Le-  
vant. Les fines sont garnies, &  
les communes n'ont que leur  
Pecoul.

Les Balaustes fines doivent  
estre nouvelles, garnies de leurs  
fleurs, larges & hautes en cou-  
leur, d'un beau rouge veloûté,  
les moins remplies de leur Pe-  
coul que faire se pourra.

Elles sont astringentes.

### L'ECORCE DE GRENADE

Doit estre bien seche, ne sen-  
tir point le mois, & qu'elle ait  
été vuidee auparavant que de  
la secher.

### LE STOECAS ARABIQUE

Croist dans la Provence &

dans le Languedoc. Il doit estre en beaux épics bleus, & que les fleurs en soient conservées dans des livres que l'on ferme. Il entre dans la Theriaque.

### LES FLEURS DE ROMARIN

Viennent des Romarins qui croissent dans les lieux chauds comme la Provence. On en fait

### L'EAU DE LA REINE DE HONGRIE

Doit avoir une odeur douce & suave, celle qui est forte n'est faite qu'avec les feüilles de Romarin & non avec les fleurs.

Pour connoistre si elle n'est faite que de l'eau - de - vie distillée, il n'y a qu'à la mettre dans une cueillere d'argent posée sur une assiete où il y ait de l'eau, & mettre le feu dans l'eau de la Reine de Hongrie, on verra qu'il y restera prés d'un quart

quart d'humidité, ce qui n'arriveroit pas si elle avoit été faite avec de bon esprit de vin dé-flegmé.

Lisez les Pharmacies & les Chimies sur les différentes préparations des fleurs du Romarin.

### L'EPITHIM OU CUSCUTE

Est une plante semblable à des cheveux plantée sur le thim & autres plantes, celui de Venise ou de Candie doit être bien nouveau odorant, & le moins brisé qu'il se pourra.

L'Epithime de Candie est en longs filamens de couleur brune, & d'odeur assez aromatique.

Celui de Venise est fort petit & frisé. Il entre en plusieurs compositions Galeniques.

On se sert ordinairement de la Cuscute qui vient sur le Lin.

LE SPICNARD, OU NARD  
Indique

Est une maniere d'Epi de la longueur & grosseur du doigt, tout garni de petit poil brun & assez rude, qui sort d'une petite racine assez semblable à la Piretre. Le Narc Indique vient des Indes, il y a le grand & le petit.

Le Nard de Montagne vient du Dauphiné. L'on vend aussi du Nard Celtique.

Le Nard Indique est d'un goust amer, d'une odeur forte & assez desagreceable, le grand est de la longueur & grosseur du doigt, il est ordinairement plus brun & plus rougeastre que le petit.

Celuy du Dauphiné est d'un gris de souris, garni au dedans d'une maniere de tige rougeastre, & d'une racine de la grosseur du bout du petit doigt, tournée

comme au tour, & garnie de petits filamens fort menus.

Le Nard Celtique est en petites racines écailleuses, remplies de fibres assez longues, d'où sortent de petites feuilles, longues, étroites par en bas, &c.

Il entre dans la Theriaque.

On doit choisir le petit Nard Indique & le Nard Celtique, les plus recens, & les plus odorans que faire se pourra. On ne se sert guere que de ceux-là. On ne se sert aussi du Nard Indique qu'à faute du petit.

#### LE BISNAGUE

Sont les Mouchettes d'une plante qui croist dans la Turquie. Il est de bon goût, on en fait des cure-dents.

Il doit estre bien entier, le plus gros, & le plus blond qu'il se pourra.

Oij

## LES VIOLLES

Sont des fleurs violettes qui viennent de Provence & de Languedoc.

On s'en sert au lieu de violettes de Mars.

Lisez les Pharmacopées sur les préparations des Violettes.

---

## DES FRUITS.

## LE POIVRE BLANC

**E**ST le fruit d'une plante rampante, ce Poivre naît en petites grappes garnies de graine rondes, qui étant mûres sont grisâtres.

On doit choisir le Poivre blanc véritable Hollande, gros, bien nourri, pesant, le moins rempli de grains noirs, & de pousse que faire se pourra, prendre