

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

EST le fruit d'une plante rampante, ce Poivre naît en petites grapes 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

garde qu'il ne soit pas blanchi, ce qui se connoitra en le fro- tant dans les mains, ce qui le fera changer en jaune.

Il doit avoir de petits raïons en forme de costes, sa poudre doit être d'un beau gris tirant sur le blanc.

LE POIVRE

Ambré est le Poivre blanc concassé sur lequel on jette de l'essence d'Ambre.

LE POIVRE NOIR

Est le fruit d'une plante rem- pante. On le choisira le mieux nourri, le moins ridé, le plus garni de grains blancs, le moins rempli de pousse qu'il sera possi- ble, & prendre garde qu'on n'en ait osté les plus gros grains pour en faire du Poivre blanc, parce que on s'est avisé d'en blanchir, ce qui se connoist, à ce que le

O iij

Poivre noir qui a esté échaudé,
au lieu d'aller à fond uage sur
l'eau, & s'écrase facilement en
le pressant entre les mains.

LES FINES EPICES

Sont un mélange du Poivre
noir de Hollande cinq li-
vres.

De Girofle sec une livre &
demie.

De la Muscade une livre &
demie.

Du Gingembre sec & nou-
veau douze livres & demie.

Anis verd & Coriandre de
chacun trois quarterons.

Le tout pulverisé à part, passé
par le tamis & mis ensemble.

Les Fraudeurs au lieu de Poi-
vre employent de la pousse de
Poivre; au lieu de Gerofle du
Poivre de Jamaïque ou du Cape,