

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-

let ; au lieu de Muscade du
Costus blanc.

LES CUBEES

Sont de petits fruits sembla-
bles au Poivre noir , mais ils ont
une petite queue , & sont plus
gris. Ils naissent sur une plante
rampante.

On les doit choisir gros , bien
nourris , les moins ridés que
faire se pourra. Elles rendent
l'haleine agreable.

LE POIVRE DE THEVET

Est de la grosseur du Poivre
blanc , rougeâtre , il a une pe-
tite couronne à un des bouts.

Il est d'un goust aromatique
& fort agreable.

LE POIVRE LONG

Vient dans un arbrisseau. Ce
Poivre est de la longueur & de la
grosseur du doigt d'un enfant.

O iij

C'est un amas de petites graines, tirant sur le rouge par dessus & noirastre au dedans. Il y a une espece d'amande, ou poudre blanche dans chacun de ses petits grains, d'un goust chaud & piquant.

Il doit être nouveau, bien nourri, gros, pesant, mal aisé à rompre, le moins carié, & le moins rempli de pousse de terre qu'il se pourra. Il entre dans la Theriaque.

LE POIVRE LONG DE
L'AMERIQUE

A un pied de long, il est composé de plusieurs petits grains. Il entre dans la composition du Chocolat. Il vient d'un arbrisseau.

LE POIVRE LONG NOIR

Est le fruit d'une tige rempante qui ne produit ni feuilles ni fleurs. Il vient dans une gouffe

laquelle est chaude, acre, & piquante. Le fruit qui est dedans n'a aucun goust. Il est sans usage.

LE POIVRE QU'ON APPELLE
DE GUINÉE

Vient du Languedoc, il vient dans des gouffes grosses & longues comme le pouce.

Les Vinaigriers s'en servent.

LE GIROFLE

Est la fleur endurcie de certains arbres qui sont fort communs dans les Isles Moluques. Il doit être bien nourri, sec, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge rané, garni de sa teste, d'un goust chaud, piquant, aromatique, & rejeter les maigres, les noirâtres, les molasses, sans goust, ni odeur. Il faut prendre garde que l'huile n'en ait pas été

O v

tirée. L'acheter des honnestes gens. C'est un grand Cordial.

Lisez dans les Pharmacies & dans les Chimies toutes les préparation qu'on fait du Girofle.

LE GIROFLE ROYAL

Est un petit fruit de la figure & grosseur d'un grain d'orge, qui a une pointe à ses extrémités, ils sont attachés cinq ou six ensemble à une branche, de manière qu'ils forment ensemble une petite couronne. Ce fruit est de la couleur de fer, il a le goût & l'odeur du Girofle ordinaire.

Il ne s'en trouve dans le monde qu'au milieu de l'Isle de Masfia aux Indes Orientales.

Le Roy du país le fait garder par ses Soldats.

LA MUSCADE

Est l'amande d'un fruit à peu près de la grosseur de nos noix

vertes. Il y en a de rondes, & de longues. L'arbre qui la porte ressemble assez à un Pescher qui croist dans quelques Isles des Indes orientales, ou la recolte s'en fait trois fois l'année.

Les Muscades doivent estre choisies bien pesantes, bien fleuries, unies, d'un gris blanchastre, bien marbrées au dessus, rougeastres dedans, accompagnées d'une humeur grasse & onctueuse, qui sont les marques de leur nouveauté, étant rapées elles doivent avoir une odeur suave, d'un goust chaud, piquant, & aromatique. Le petit trou qu'on trouve aux Muscades n'en diminuë pas la bonté.

LE MACIS

Des Muscades en est la seconde envelope, elles en ont trois, il est mince, rougeastre, d'une odeur suave & d'un goust aro-

O vj

matique.

Lisez les Chimistes sur toutes les préparations que l'on fait de la Muscade.

LE C A F F É

Est le fruit d'un arbre semblable au Fufin.

On le doit choisir verdâtre, nouveau, ne sentant le moisi, d'un grain de moyenne grosseur, le mieux mondé, & le moins rempli de grains de Caffé que faire se pourra; qu'il n'ait point été mouillé. On en fait de la boisson avec de l'eau & du sucre, après avoir été brûlé.

Le Caffé brûlé ou en poudre, doit estre nouveau, & non éventé.

LE C A C A O S

Est un amas de quantité de fruits renfermés dans une coque comme les grains de la Grenade.

dans leurs écorces. Il vient de l'Amérique, il y en a de différentes grosseurs. Le plus estimé est le gros qu'on appelle Caraque pour la composition du Chocolat.

Le Cacaos doit être gros, pesant, nouveau, noirâtre au dessus, d'un rouge foncé au dedans, d'un bon goust, ne sentant le mois.

Le petit Caraque doit approcher des qualités du gros, il est peu en usage.

On envoie du Cacaos des Isles, lequel est tout grillé, & mis en pains de différentes grosseurs.

LE CHOCOLAT

Pour estre bon doit être fait à Paris avec le gros Caraque, de beau sucre, de bonne canelle, & de bonnes Vanilles,