
LES VANILLES

Sont des Gouffes d'environ un demi pied de long, & de la grosseur du petit doigt d'un enfant, qui viennent sur une plante qu'il faut ramer comme nos pois.

Il les faut choisir bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, non ridées, ni frocées de baume, qu'elles n'ayent point été mises dans un lieu humide; il faut qu'elles soient grasses fort souples; d'agreable odeur, égales, parce que souvent le milieu des paquets n'est rempli que de petites Vanilles sèches, de nulle odeur. La graine de dedans doit estre petite & luisante.

Elles entrent dans la composition du Chocolat.

LES ACAIOUX

Sont des Semences d'un fruit jaune tirant sur le rouge, de la grosseur d'une poire de Magdeleine, ou d'une Orange. Elles viennent de l'Amerique.

On choisira les Acayoux gros, nouveaux, de couleur d'Olive, l'amande blanche, qui sont les marques de leur nouveauté, & non de couleur de chataigne qui est une marque de leur vieilliesse. On s'en sert pour guerir les cors des pieds.

LES ANACARDES

Sont une espece de Feves qu'on nous aporte des Grandes Indes, elles viennent sur un arbre.

On les choisira grosses, bien nourries, nouvelles, séches, & dont l'amande soit blanche.

LES HERMODATES

Sont des fruits faits en cœur, rougeâtres dessus, blanc dedans, d'une substance legere, elles viennent sur des arbres dans l'Egypte.

On les doit choisir nouvelles, grosses, bien nourries, rougeâtres dessus, blanches dedans, les plus seches & les moins remplies de poussiere que faire se pourra. Elles sont faciles à se Vermoudre. Elles entrent en plusieurs compositions Galeniques.

LES JUJUBES

Sont les fruits d'un arbre qui croist en Provence.

On les doit choisir nouvelles, grosses, bien nourries, charnuës, de la bonne sorte, qu'elles aient été bien sechées pour les garder au moins deux années. Si elles

ont été embalées bien seches, il ne les faut point débaler, elles se conservent mieux qu'à l'air.

LES SEBESTES

Sont des fruits noirastres, qui viennent de Seide au Levant, par Marseille.

Elles doivent estre nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un brun noirastre au dessus, garnies de leurs bonnets blancs qui marquent leur nouveauté, ny lavées, ny frocées.

La chair en doit estre douce, visqueuse, d'un brun rougeâtre, molasses. Il faut rejeter celles qui sont dures petites & rougeâtres qui ne valent rien.

On en fait une glu qui doit être verdâtre, la moins puante, & la moins remplie d'eau que faire se pourra.

LES DATES

Sont des fruits des Palmiers qui viennent en divers endroits du Levant.

Elles doivent estre nouvelles, biens nourries, charnuës, d'un jaune doré au dessus & blanches au dedans, d'un goust doux, sucré & fort agreable, & de Tunis qui valent mieux que celles de Salé & de Provence. On les mange. On en fait icy des Tifanes.

L'HUILE DE PALME

Doit être choisie nouvelle, de bonne odeur, de goust doux, & aussi agreable que le meilleur beurre frais, & la plus haute en couleur qu'il se pourra, elle devient blanche en vieillissant.

Pour voir si elle n'est point falsifiée, & si elle est veritable, il la faut exposer à l'air elle per-

dra bientoſt ſa couleur. Lorſqu'en vieilliffant elle eſt dévenuë blanche, elle reprend ſa couleur naturelle en la faiſant fondre ſur un petit feu, ce qui n'arrive pas à celle qui eſt contrefaite ou mixtionnée.

On ſ'en fert pour les goûtes & les humeurs froides.

LES COCOS

Sont de gros fruits differens des Palmiers. On en fait divers ouvrages, on file la filaffe qui eſt deſſus, on ſe nourrit du dedans, on fait de l'encre de la Sciure, l'eau qui ſe trouve dedans nourrit les petits enfans, on tire une huile de la chair qui eſt dedans.

LES NOIX VOMIQUES

Sont des noyaux ronds & plâts, veloutés, d'un gris de ſouris par deſſus, de couleur de corne par

dedans. Ce sont les noyaux d'un fruit.

On les doit choisir blondes, les plus grosses & les plus nouvelles, & les moins remplies d'ordure que faire se pourra. C'est un poison pour les Quadrupedes.

LES COQUES DE LEVANT

Sont de petits fruits de la grosseur d'un gros grain de Chapellet de la figure d'un petit rognon, rougeâtres au dessus, & attachées à la plante avec une petite-queuë. Il se trouve dans ce fruit un petit noyau qui se divise en plusieurs parties, & fort facile à se vermoudre, ce qui est cause que la plus part des Coques sont vuides. On en fait mourir les poux.

LA CASSE

Est une Gousseou fruit de dif-

ferente longueur & grosseur attachée aux branches de differens arbres qui viennent dans le Levant.

On la doit choisir de Levant, nouvelle, en gros bâtons, pesante, non encavée, de couleur tanée, son écorce étant cassée doit estre fine, blanche au dedans, & garnie d'une moëlle noire & veloutée, & d'un noiau, petit, dur, & fait en cœur.

Cette moëlle doit être d'un goust doux & sucré, ne sentant ny l'aigre, ny le moisi, & qu'on la puisse aisement separer & tirer de son écorce. Que la Casse ne soit pas angleuse, c'est à dire ny noüeuse ny tortuë. Il faut qu'elle soit la plus unie, la moins sonante, & la plus sucrée qu'il se pourra, & que les plus petits morceaux soient de la longueur d'un pied, & la tirer de Marseille d'où il n'en vient que du Levant.

La Casse d'Egypte se doit é-
craser sous les doigts pour la
monder, & avoir les qualités
cy-dessus.

Ceux qui tirent la Casse de la
Rochelle prendront garde qu'
elle ne soit mélangée de vieille
Casse, qu'elle soit nouvelle, &
qu'elle n'ait point été gardée en
terre dans le celier.

C'est un purgatif.

LES TAMARINS

Sont des fruits aigrelets qu'on
nous apporte du Levant, quel-
quefois en grappe, & quelque-
fois mondés de leurs rasses.

On les doit choisir noirs, nou-
veaux, d'un noir de jaiet, d'un
goust aigrelet & agreable, &
qu'ils n'ayent point été encavés.
Ce qui se connoistra à leur gran-
de humidité, & à l'odeur de la
cave qu'ils ont, & à leurs noyaux
qui se gonflent, & non mélez

avec du sucre & du vinaigre. Il
sont purgatifs.

LES MIRABOLANS CITRINS,
ou jaunes

Sont des fruits qui croissent
en plusieurs endroits des gran-
des Indes, autour de Goa.

Il les faut choisir d'un jaune
rougeâtre, longs, bien nourris,
disposés par cottes, pesans &
difficiles à se casser, d'un goust
astringeant & desagreable.

LES MIRABOLANS INDIENS

Sont de petits fruits languets
de la grosseur du bout du doigt
d'un enfant.

Il les faut choisir noirs, secs,
bien nourris, d'un goust aigre-
let, & astringeant, & les plus
pesans.

LES MIRABOLANS CHEPULES,
ou Quibus

Sont semblables aux Citrins, mais ils sont plus gros, noirâtres, & plus longs.

Il les faut choisir bien nourris, les moins ridés & noirs qu'il sera possible, que le dedans paroisse resineux & de couleur brune, d'un goust astringeant, & peu amer.

LES MIRABOLANS BELLERIS

Sont de petits fruits de la grosseur d'une amande de nulle valeur.

Il faut qu'ils soient bien nourris, nouveaux, parce qu'ils sont faciles à carier, à cause qu'ils sont d'une substance legere.

Il faut qu'ils soient hauts en couleur, les plus unis & les plus astringeans au goust que faire se pourra.

LES

LES MIRABOLANS EMBLINS

Sont des fruits noirastres,
comme chagrinés, de la gros-
seur d'une noix de Gale, & fa-
ciles à se mettre par quartiers.

On les choisira les moins rem-
plis de noyaux, les plus char-
nus, & noirs que faire se pourra.

LES ARCEA

Sont de petits fruits sembla-
bles principalement en dedans
à une Muscade cassée.

Ils croissent aux Indes. On
n'en voit point en ce pays - cy.

LA COLOQUINTE

Est une espece de petite Ci-
trouille, grosse comme une pom-
me de reinette.

On les doit choisir en belles
pommes blanches, legeres, ron-
des, les moins sales & rompuës
qu'il se pourra, fort ameres &
purgatives.

R

LES PIGNONS D'INDE

Sont de petites amandes d'un blanc jaunastre de la grosseur d'un pois, mais plus longues, d'un goust desagreable & accompagné de grande acrimonie. C'est un violent purgatif.

LES PIGNONS BLANCS

Sont de petites amandes qui se trouvent dans les pommes de pin.

On les doit choisir nouveaux, les plus gros, & d'un goust doux, qu'ils ne sentent ny l'huile ny le mois. On les met dans des ragoufts.

LE BEN BLANC

Est un fruit triangulaire de differentes couleurs, de la grosseur d'une petite noisette, il y en a de blanc & de gris dans lesquels il se trouve une amande blanche d'un goust doux & assez agreable.

On doit choisir le Ben nou-

veau, que l'amande en soit blanche, le plus pesant & le plus gros qu'il se pourra. On en tire l'huile pour les Parfumeurs.

L'HUILE DE BEN

N'a aucun goût, ni odeur & ne rancit jamais. Elle tire l'odeur, de différentes fleurs & porte le nom des fleurs dont elle a tiré l'odeur, comme de Jasmin, d'Orange, de Tubereuse, &c.

LES PISTACHES

Sont des fruits qui naissent par grappes de la grosseur & de la figure des amandes vertes, que l'on nous apporte de plusieurs endroits de Perse principalement proche Malavar.

L'Arbre qui les porte est de la hauteur de nos jeunes noiers.

On doit choisir les Pistaches nouvelles pesantes, bien pleines que trois livres de Pistaches en Coque en puissent rendre une livre de cassées, c'est à dire

Pij

d'amandes.

Les Pistaches cassées doivent être nouvelles, d'un beau verd, rougeâtres au dessus, & vertes dedans, ne sentant l'huile ny le moisi, nouvelles cassées, & les moins brisées que faire se pourra. Les Confiseurs les couvrent de sucre. On en tire une huile,

LES AMANDES

Sont de deux sortes, douces & ameres. Les plus estimées croissent dans le Contat Venaissin proche Avignon. Elles sont larges, hautes en couleur, rougeâtres dessus, blanches dedans, d'un goust doux & agreable.

On les achette sans Coque.

Les amandes en Coque viennent de Toulouse, & de Touraine, elles doivent s'écraser sous le pouce.

Les amandes ameres doivent être hautes en couleur, larges,

& non brisées, nouvelles, & non meflangée d'amandes douces.

Lisez dans les Pharmacies toutes les huiles & autres préparations qu'on fait des amandes.

LES CITRONS

Sont connus de tout le monde. On en tire de l'huile pour les Parfumeurs.

L'on tire un suc des Citrons qui viennent de Bourgaire proche saint Remmes. Ce suc s'appelle Aigre de Cedre. Le suc des Citrons qui se tire de Paris ne vaut rien il est fait de Citrons pourris.

L'ANANAS

Est le plus beau & le meilleur de tous les fruits. Il croist sur une tige rouge grosse de deux pouces, & haute d'un ou deux pieds. Ce fruit a une couronne

de feuilles sur la teste qui est rouge comme du feu. Ce fruit a des écailles & ressemble aux pommes de pin; de chaque écaille sort une petite fleur purpurine, qui tombe & se fane à mesure que le fruit meurit.

La chair de ces fruits est fibreuse, & se fond en eau dans la bouche, & a tout ensemble le goust de la pesche, de la pomme, du coing & du muscat.

On fait un vin de son suc qui vaut presque la Malvoisie, c'est un cordial.

LE COTON

Est une laine douce & blanche que l'on trouve dans une espece de coque brune, qui naist sur un arbrisseau qui a la forme d'un buisson. Il vient abondamment dans Isles de l'Amérique. On en vend en laine, c'est à dire à la venuë de la coque, & de filé.

LA HOUETTE

Est une espece de Coton qui se trouve dans des gouffes qui croissent sur une plante appelée Apocin qui croist dans l'Egypte. On en fourre des robes.

LES OLIVES

Les plus estimées viennent de Verone , celles d'Espagne les suivent , & après celles de Provence.

Les Olives principalement de Verone doivent estre nouvelles, fermes , bien en faussées , parce qu'elles noircissent quand la faumure leur manque.

Les Olives d'Espagne sont d'un verd pâle, d'un goust amer, & de la grosseur d'un œuf de pigeon.

Celles de Provence qu'on appelle Picholines sont estimées les meilleures.

P iijj

Elles sont plus vertes & d'un meilleur goust que les Paulines, & autres Olives de Provence.

LE SAVON

Que l'on estime le plus vient d'Alicant. Le second vient de Carthagene, le troisiéme vient de Marseille, le quatriéme de Gayette, le cinquiéme de Toulon, que nous appellons fausement Savon de Gennes.

Tous les Savons doivent estre bien secs.

Le Savon de Toulon doit être sec, d'un blanc tant soit peu bleuâtre, se coupant unîment, luisant, de bonne odeur & le moins gras qu'il se pourra. Celui qui est marbré doit estre rouge à costé, & d'une belle jaspure au dedans.

Le Savon de Roüen ne vaut rien du tout, ce n'est qu'une mechante graisse qui se trouve

sur les chaudières des Charcutiers.

Le Savon liquide est noir, il se fait à Abbeville & à Amiens. Ce sont des fêces d'huile à brûler, de la potée, ou de l'eau de chaux. Celuy qu'on fait venir de Hollande est verd parce qu'il se fait d'huile de Chenevi qui est verte.

LES CAPPES

Sont des boutons de fleurs qui naissent sur une plante qui vient en arbrisseau dans la Provence proche Toulon.

LES BAYES DE LAURIER

Doivent estre nouvelles, bien seches, les mieux nourries & les plus noirastrés qu'il se pourra, non vermoulûs à quoy elles sont fort sujettes pour peu qu'on les garde. Elles ont quelque usage dans la Medecine, & beaucoup chez les Teinturiers.

P V

On en tire de l'huile qui a beaucoup d'usage dans la Medecine.

LES RAISINS DE DAMAS

Sont plats, de la grosseur & longueur du bout du pouce, qui nous sont apportés de Damas capitale de Sirie, dans des boëtes à demi rondes que nous appellons *Bustes*.

On les doit choisir gros, bien nourris, nouveaux, non de Calabre, mais les raisins de Damas sont gros, grands, gras, secs, & fermes; ils n'ont ordinairement que deux pepins, & sont d'un goust fade & defagreable, ceux de Calabre, sont gras, molasses, & d'un goust sucré aussi bien que les *Jubis*. On en fait des tisan-nes pectorales.

LES RAISINS DE CORINTHE

Sont de petits raisins de différentes couleurs, rouges, noirs,

blancs, de la grosseur des gro-
seilles rouges.

On les doit choisir nouveaux,
petits, en grosses masses, non
égrenez, & frotez de miel, &
prendre garde que ce ne soit du
tour de la balle qui est ordinai-
rement blanc, & par consequent
mangé de mittes, & que ce ne
soient pas de petits raisins d'Es-
pagne. On les peut conserver
pendant deux ou trois ans, pour-
veu qu'ils ne soient point re-
mués, & qu'ils n'aient point pris
l'air.

LES RAISINS AUX JUBIS

Viennent de Provence, sur-
tout de Roquevarre, & d'Ou-
riol.

Ils doivent estre nouveaux,
secs, en belles grapes, les moins
gras & les moins égrenez que
faire se pourra. Ils seront clairs,
luisans, & d'un goust doux &
sucré.

P VI

LES RAISINS DE PICARDIE

Sont petits, secs, & arides,
& valent moins que les Jubis.

LES RAISINS DE CALABRE

Sont gras & d'un tres-bon
goust. Les Maroquins sont noirs.

LE TARTRE BLANC ET ROUGE

Est une espece de pierre qui se
trouve attachée au haut des fou-
dres d'Allemagne de vin blanc
ou rouge.

Il doit est d'Allemagne, é-
pais, facile à casser, blanc au
dessus, & au dedans brillant,
le moins terreux qu'il se pourra.
Le rouge doit avoir les mesmes
qualitez à la reserve qu'il est
rouge.

Lisez les Chimies & les Phar-
macies sur les preparacions du
Tartre.

LA CREME OU CRISTAL
de Tartre.

Doit estre en beaux cristaux,
blancs, transparens; le moins
rempli de menu, & de mélange
de grains bruns qu'il se pourra.

LE TARTRE CALIBE
ou Martial

Est fait de Tartre blanc & de
rouille de fer. Il doit estre en
beaux Cristaux, d'un blanc tir-
rant sur le gris.

LE SEL VOLATILE DE TARTRE

Doit estre blanc & d'une o-
deur aussi penetrante que celle
des sels volatiles des animaux.

LA GRAVELE'E

Est de la lie de vin sechée &
calcinée. Elle doit être en pierre,
nouvelle faite, d'un blanc ver-
dâtre, d'un goust salé & amer, &

de Bourgogne. Les Teinturiers
s'en servent.

Voyez en toutes les prépara-
tions dans les Chimistes & Phar-
maciens.

LE NOIR D'ALLEMAGNE

Se vend en pierre & en pou-
dre. Il doit estre d'un beau noir,
moite sans neanmoins qu'il ait
été aspergé d'eau, luisant, doux,
friable, léger, le moins rem-
pli de grains luisans que faire se
pourra, & qu'il ait été fait avec
l'Ivoire brûlé, étant meilleur
que celuy qui a été fait avec des
os & noyaux de pesche, & que
l'on se soit servi de bonne lie de
laquelle dépen sa bonté. On en
fait aussi à Paris & en plusieurs
endroits de la France.

LES FIGUES

De Provence se distinguent
en violettes, en figures de Mar-

feuille en petits cabats, & en grosses figues dites grasses.

Les violettes doivent être petites, blanches, nouvelles, seches, non coriaces, & en petits cabats historieez, c'est à dire que les petits paniers soient de différentes couleurs.

Les figues grasses seront les plus grandes & les plus approchantes des qualités de celles de Marseille que faire se pourra.

Celles en gros cabats qui viennent d'Espagne & de Provence sont beaucoup moindres que celles en petits cabats, elles sont plus dures & plus coriaces. On en fait des tisannes &c.

LES BRUGNOLES

Sont des prunes de Provence, elles viennent dans des boëtes à confitures, on les couvre avec des papiers assez bien découpés.

Elles doivent être seches,

blondes, charnuës, & quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque asseurée qu'elles sont d'une bonne nature, & qu'elles n'ont pas souffert.

LE GUI DE CHESNE

Doit estre gros, pesant, bien nourri, d'une couleur foncée, & qu'il ait dedans un soleil, & avoir quelques morceaux de Chesnes qui luy soient attachés pour le connoistre. On l'estime contre le mal caduc.

LE POLIPODE DE CHESNE

Doit estre nouveau, bien nourri, sec, facile à casser, d'un rouge tané au dessus, verdastre au dedans, d'un goust doux & sucré tirant à celuy de la Reglisse, & qu'il soit veritablement de Chesne.

LES GALLES

Sont des fruits d'une espece de Chesne qui croist à Alep & à Tripoli. Celles qui croissent en Provence sont beaucoup inferieures à celles du Levant, parce qu'elles sont ordinairement legeres, rougeastres, & toutes unies. Celles du Levant sont épineuses, d'où leur est venu le nom de Galles épines, pesantes, noirastres, ou verdâtres, ou blanchastres.

L'AGARIC

Est une excroissance ou Champignon qui vient sur differens arbres, principalement, sur les Melesses.

L'Agaric doit estre blanc, leger, tendre, friable, & d'un goust amer, ce sont les qualités de l'Agaric que les anciens ont appellé femelle. Il doit venir du

Levant. L'Agaric masse est pesant, jaunastre, & ligneux. Il n'est pas bon pour la Medecine.

Celuy qui vient de Hollande est rapé & blanchi par dessus avec de la craye, il ne vaut rien, non plus que celuy qui vient de Savoye ou de Dauphiné.

Celuy du Levant qui est le seul dont on se doit servir, se connoist à sa grande blancheur, legereté, amertume, & friabilité. C'est un purgatif.

L'Agaric de Chesne est ordinairement rougeastre & pesant. Il ne vaut rien.

LA PERELLE

Vient de saint Flour en Auvergne; c'est une terre grise en petites écailles que les Auvergnas ratissent sur les rochers.

On la doit choisir en belles écailles, grise, seche, nette.

On en fait l'orseille.

F I N.