

Soye de Calabre, sert à la trame, à coudre & aux grosses étoffes : il en vient de ce pays-là 50 à 60 balles, à 100 ou 110 f. la livre pesant, qui se consomment presque toute à Lyon & peu en Barbarie.

Soye de Palerme : a le même usage, & la même conformation que la précédente : il en vient de cette ville la même quantité ; elle vaut 20 f. de plus par livre.

Soye de Messine, ouvrée, qu'on appelle organfin : sert aux étoffes & rubanerie : il en vient 150 à 200 balles entre toutes les qualités à 10 ou 12 l. la livre pesant des organfins : une forte s'appelle premier fil, une autre second fil, & une troisième greze : la conformation s'en fait à Lyon : il y a une forte qui s'appelle furie, qui vaut 8 l. 10 f. à 9 l. la liv. pesant : autre dite meze : autre dite mezette 8 l. à 8 l. 5 f. la livre : & l'assortiment pour France 6 l. 15 f. à 7 l. la livre pesant : la conformation s'en fait à Lyon, peu en Provence & Languedoc.

Soye de Reggio & Montagne, sert aux étoffes & rubanerie : il en vient de Sicile 40 à 50 balles en tout : la fine vaut 6 l. 10 f. à 6 l. 15 f. la livre pesant : la grosse 10 f. moins : on la consomme à Lyon.

Soye d'Espagne : la fine sert aux étoffes & rubans, l'autre à coudre : il en vient de Catalogne & du Royaume de Valence 80 à 100 balles, à 6 l. ou 6 l. 15 f. la livre pesant de la fine ; & 60 à 70 f. la livre de la grossière : en 1739, la forte des soyes étoit prohibée en Espagne ; il n'en est venu que 5 à 600 balles : dans les années libres il en vient 12 à 1400 balles : en 1740, soye de Valence première forte 14 l. 15 f. : seconde forte 13 l. 15 f. : soye de Cartagène & Murcie 12 l. 15 f. : on la consomme en France & peu en Barbarie.

Soye de Majorque, sert comme celle d'Espagne : il en vient de cette Ile 8 à 10 balles, dont le prix & la conformation sont comme de celle d'Espagne.

Soye de Provence, sert aux étoffes, à la rubanerie & à coudre : il s'en fait 3 à 400 quintaux, à 6 l. 10 f. ou 7 l. de la fine, 100 ou 110 f. celle de la moyenne & 50 à 60 f. celle de la grosse ; elle se consomme à Marseille & en Barbarie : toutes ces soyes viennent grezes.

Etoffes de soye : rubanerie ; brocard or & argent ; dentelles or & argent ; fin & faux passément : tout cela se fabrique & vient de Paris, Lyon, Tours & Avignon : peu de Provence & Languedoc : quelquefois du damas & du satin de Gènes & de Livourne : il en vient 12 à 1500 balles à 2 à 3000 l. la balle de 2 à 3 quintaux l'une portant l'autre : la conformation s'en fait à Marseille, en Italie, Levant, Barbarie, Espagne, Portugal, Iles de Canarie, Tercère & Madère.

SPERMA CETI, ou **BLANC DE BALEINE**. Cervelle d'une espèce de baleine préparée, dont on se sert en Médecine, & pour le fard : il en vient d'Hollande & du Ponant 80 à 100 l. pesant : en 1739, d'Amsterdam & Dunquerque 6 caisses, à 10 ou 12 l. la livre : en 1740 35 f. : on le consomme en France.

SPICA CELTICA. Herbe d'usage en Médecine, & dont on lave les corps morts en Egypte & Barbarie : les Turques font promettre à leurs maris lors de leur mariage d'en tenir dans leurs caisses à cause de l'odeur qu'elles trouvent agréable : il en vient de Francfort par Hambourg 250 à 300 quintaux à 50 ou 52 l. le quintal : on le consomme à Alexandrie & en Barbarie, presque point à Marseille.

SPICA NARDI. Plante d'usage en Médecine : elle vient des Indes : en 1740, Spica nardi fin 13 l. commun 20 f. la livre.

SPODIUM ou **SPODE**. Yvoire brûlé & calciné d'usage en Médecine : il en vient d'Hollande 15 à 20 quintaux à 30 ou 35 l. le quintal : il se consomme en France.

SQUILLE. Voyez **SCILLE**.

STAPHISAGRE. Graine d'usage en Médecine : il en vient de Provence & Languedoc 25 à 30 quintaux à 20 ou 25 l. le quintal : on le consomme à Marseille, en Angleterre & Hollande.

STECHAS ARABIQUE & CITRIN. Fleur d'usage en Médecine : il en vient de Provence & Candie 3 à 4 quint. à 5 ou 6 f. la liv. pesant ; on le consomme en Angleterre, fort peu à Marseille.

STINC MARIN. Animal amphibie d'usage en Médecine : il en vient d'Egypte par Alexandrie 1500 à 2000 pièces à 7 ou 8 l. les cent pièces : il s'en consomme peu en France, beaucoup en Hollande.

STORAX. Gomme d'un arbre d'usage en Médecine : il y en a de trois sortes, du storax rouge, du liquide, & du calamite : il vient 70 à 80 quintaux de celui-ci de Satalie, Chypre & Alexandrette : il sert aux parfums & vaut 35 à 40 f. la livre : il vient de Smyrne & Satalie 3 à 400 quintaux de storax liquide qui sert aux parfums & à la Médecine : il vaut 22 à 25 l. le quintal : en 1739, il est venu 20 barils storax liquide, & 14 de rouge ou en larmes ou en pain : en 1740, storax en pain 65 f. : en larmes 22 l., liquide 13 f., en coques 35 sols : on le consomme en France, Espagne, Portugal & Piémont.

SUBLIME. Préparation dont le Mercure est la base : on s'en sert en Médecine & pour le fard ; il en vient de Venise & de Gènes 100 à 130 quintaux : en 1739, d'Amsterdam un baril, à 46 ou 50 f. la livre : en 1740, 100 f. : on le consomme en France, Espagne, Barbarie & Levant.

SUCRE. Espèce de moëlle spongieuse pleine de suc, douce & blanche qu'on tire de certaines cannes à sucre, qu'on trouve aux Indes, aux Canaries : à Madère & ailleurs : l'usage en est assez connu : il en vient de raffiné d'Hollande 15 à 20 tonneaux de 10 quintaux pièce ; de Nantes & Bourdeaux 2 à 300 quintaux : il commence à en venir d'Angleterre, mais fort peu ; il s'en fait à la raffinerie de Marseille 1500 à 2000 quintaux, à 30 ou 35 l. le quintal ; la conformation s'en fait en Provence ; Languedoc, Levant, Piémont, Espagne, Calabre, Sicile, Italie & Geneve : en 1739, il est venu de la Martinique 3721 barriques sucre : 7793 barriques sucre blanc & 586 sucre brut : du Cap François 560 barriques sucre blanc & 1645 barriques sucre brut : & 22 sucre terré : de S. Domingue 435 barriques sucre blanc, 359 sucre brut, & 94 sucre terré : de la Guadeloupe 560 barriques sucre blanc, & 30 sucre brut : de Leogane 17 barriques sucre blanc & 345 sucre brut, outre quelques barriques d'ailleurs : En 1740, le sucre en pain raffiné vaut 52 l. : celui de l'Amérique première forte 39 l. : en 1727, 50 l. : seconde forte 36 l. : en 1727, 44 l. troisième, 35 l. : les trois qualités assorties, 36 l. : sucre tite de forme 33 l. : la conformation de cet article a beaucoup augmenté. Sucre