

Bibliothèque numérique



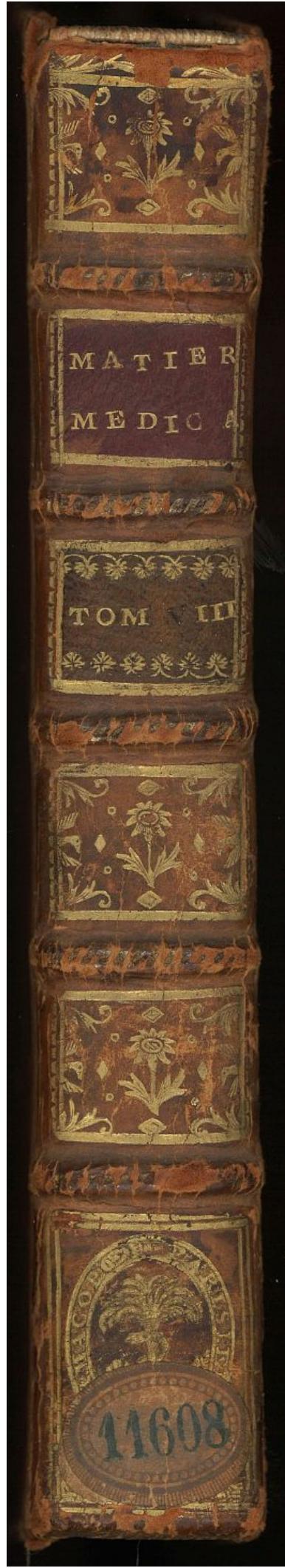
**Geoffroy, Etienne-François. Traité de la matière medicale, ou De l'histoire des vertus, du choix et de l'usage des remèdes simples. Par M. Geoffroy docteur en médecine de la faculté de Paris, de l'Académie royale des sciences, de la Société royale de Londres, professeur de chymie au Jardin du Roi, & de médecine au collège royal. Traduit en françois par M. \*\*\* docteur en médecine. Nouvelle édition. Tome troisième**

*A Paris, chez Desaint & Saillant, rue S. Jean de Beauvais. G. Cavelier, Le Prieur, rue S. Jacques. M. DCC. LVII. Avec approbation & privilége du Roi., 1757.*

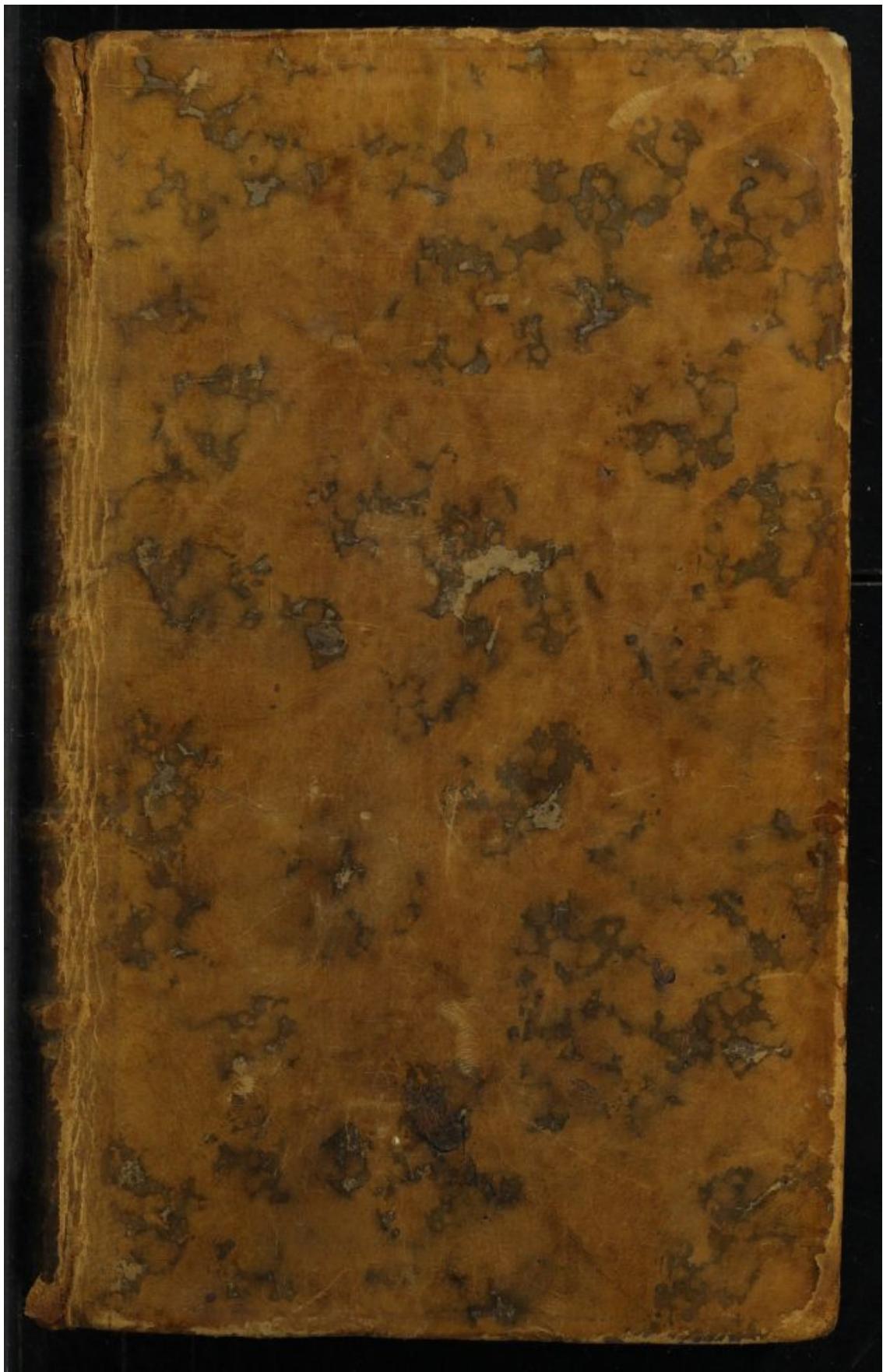
Cote : BIU Santé Pharmacie 11608-3

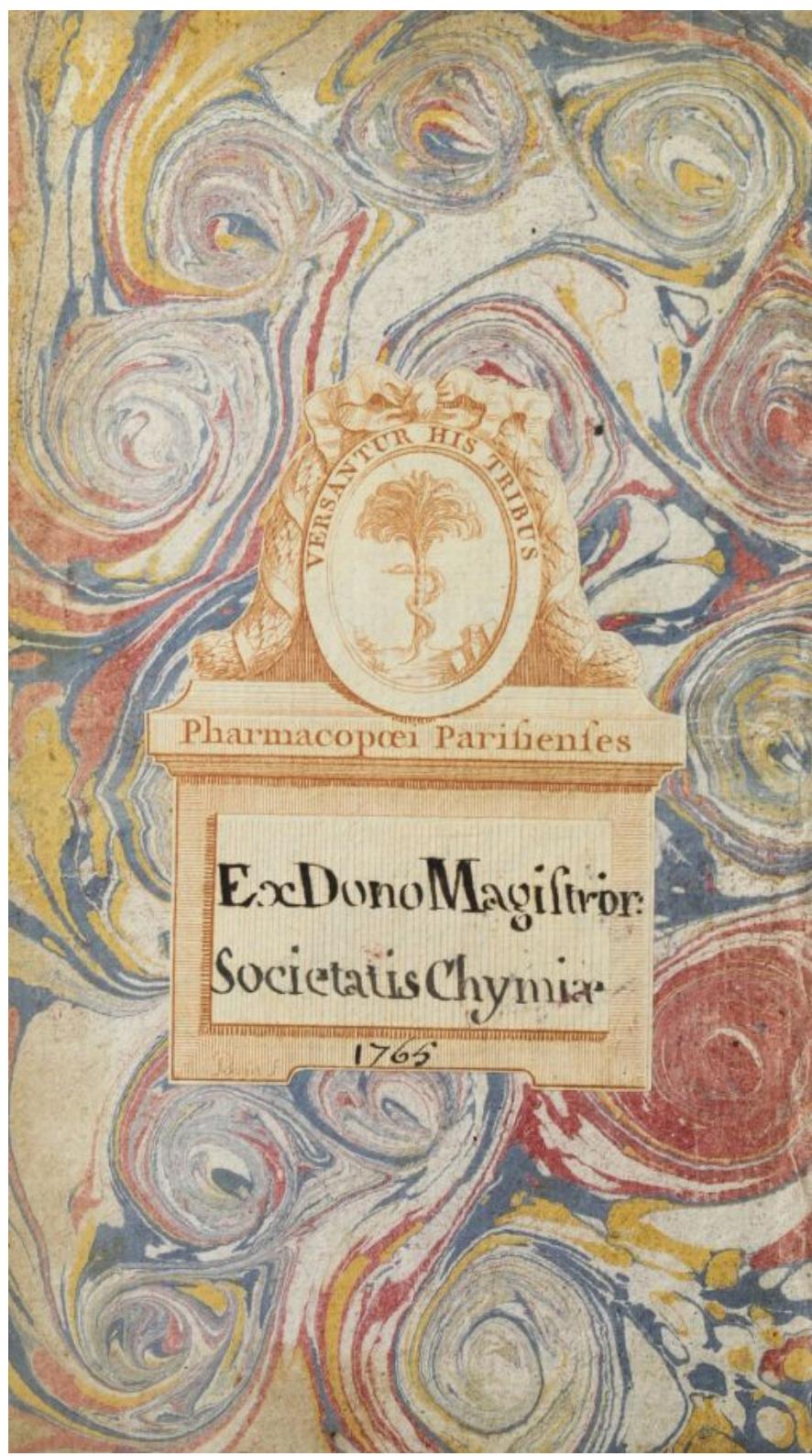


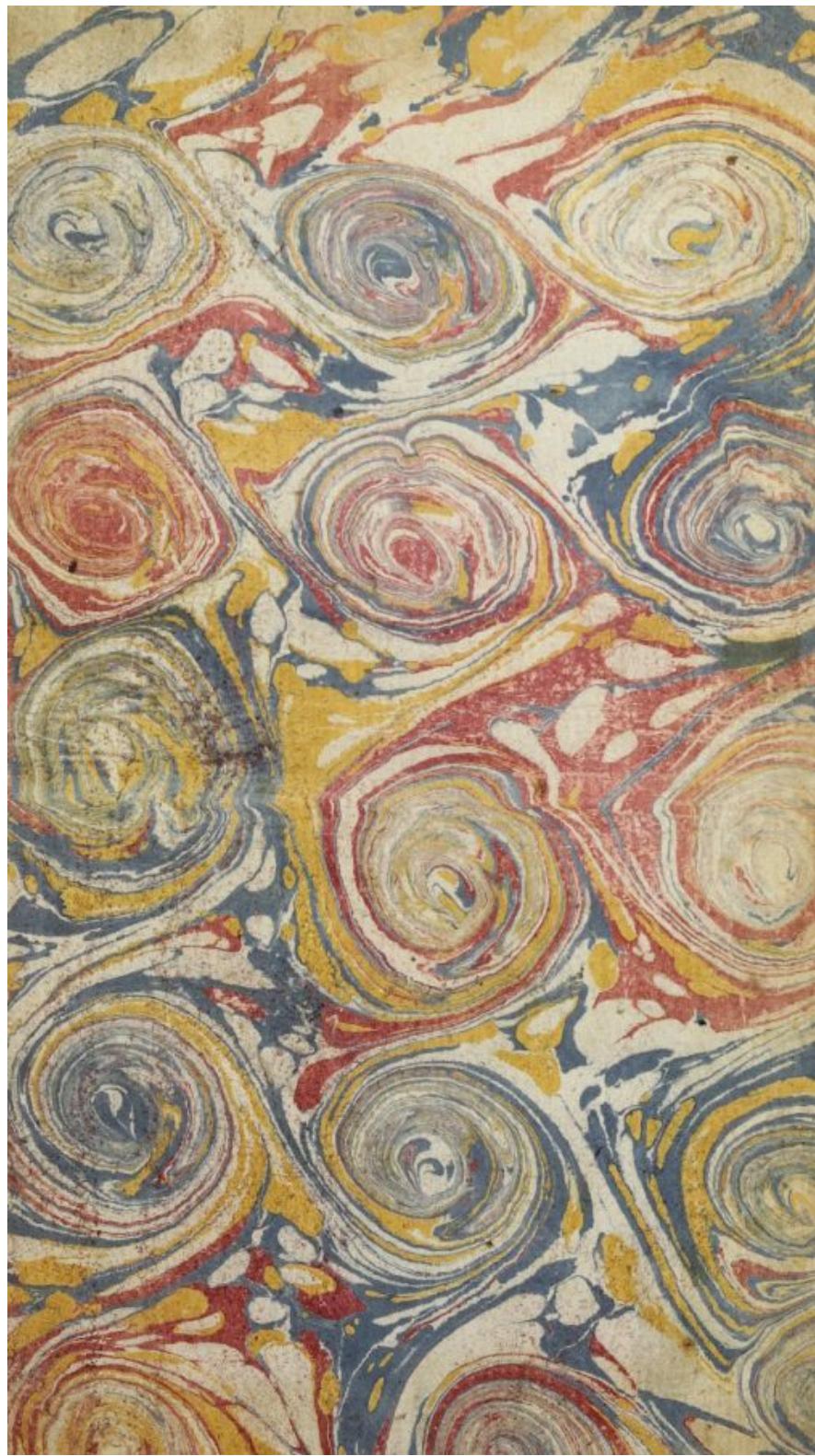
Licence ouverte. - Exemplaire numérisé: BIU Santé (Paris)  
Adresse permanente : [http://www.biусante.parisdescartes  
.fr/histmed/medica/cote?pharma\\_011608x03](http://www.biусante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?pharma_011608x03)



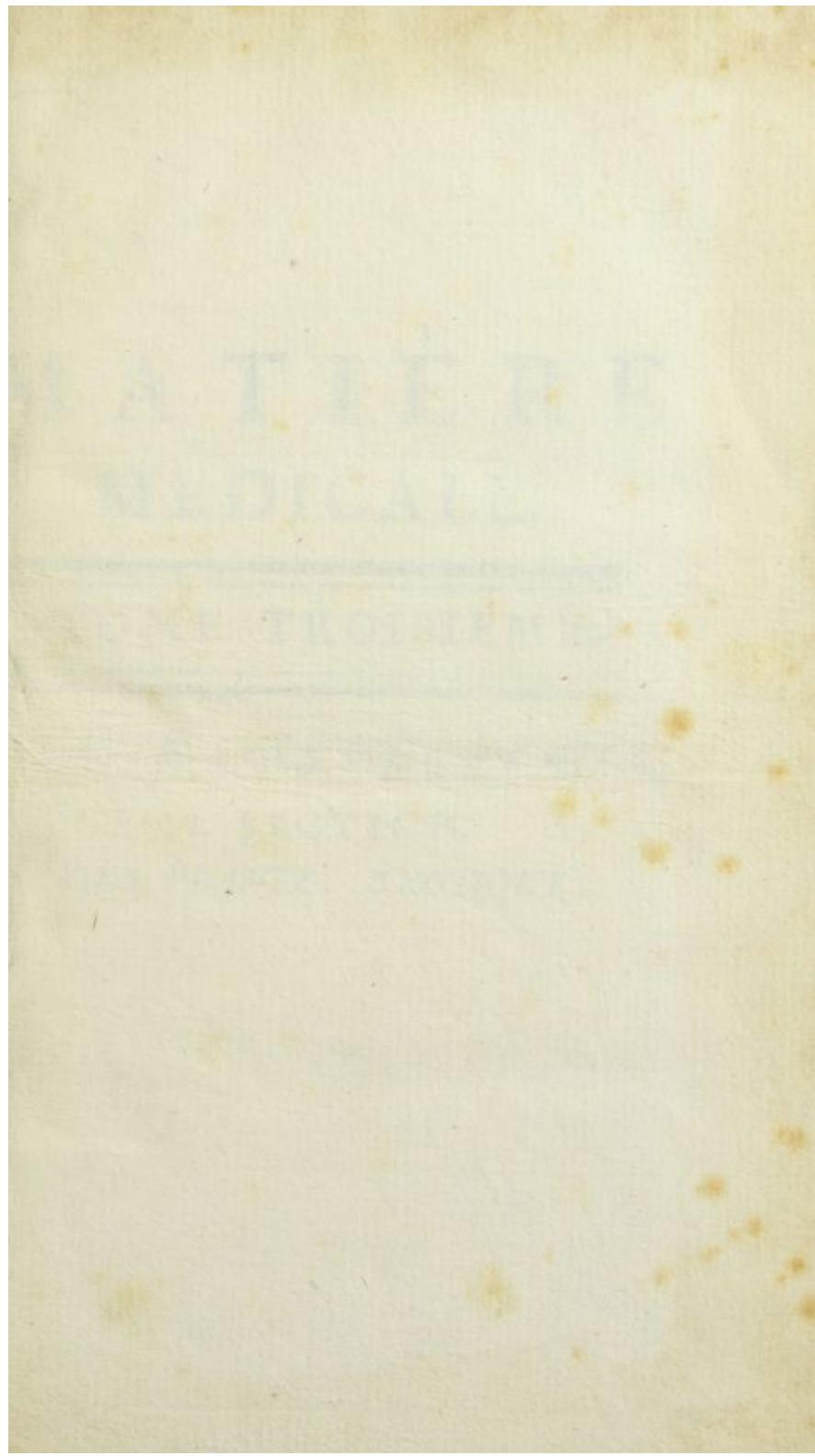
Traité de la matière medicale, ou De l'histoire des vertus, du choix et de ... - [page 1](#) sur 461

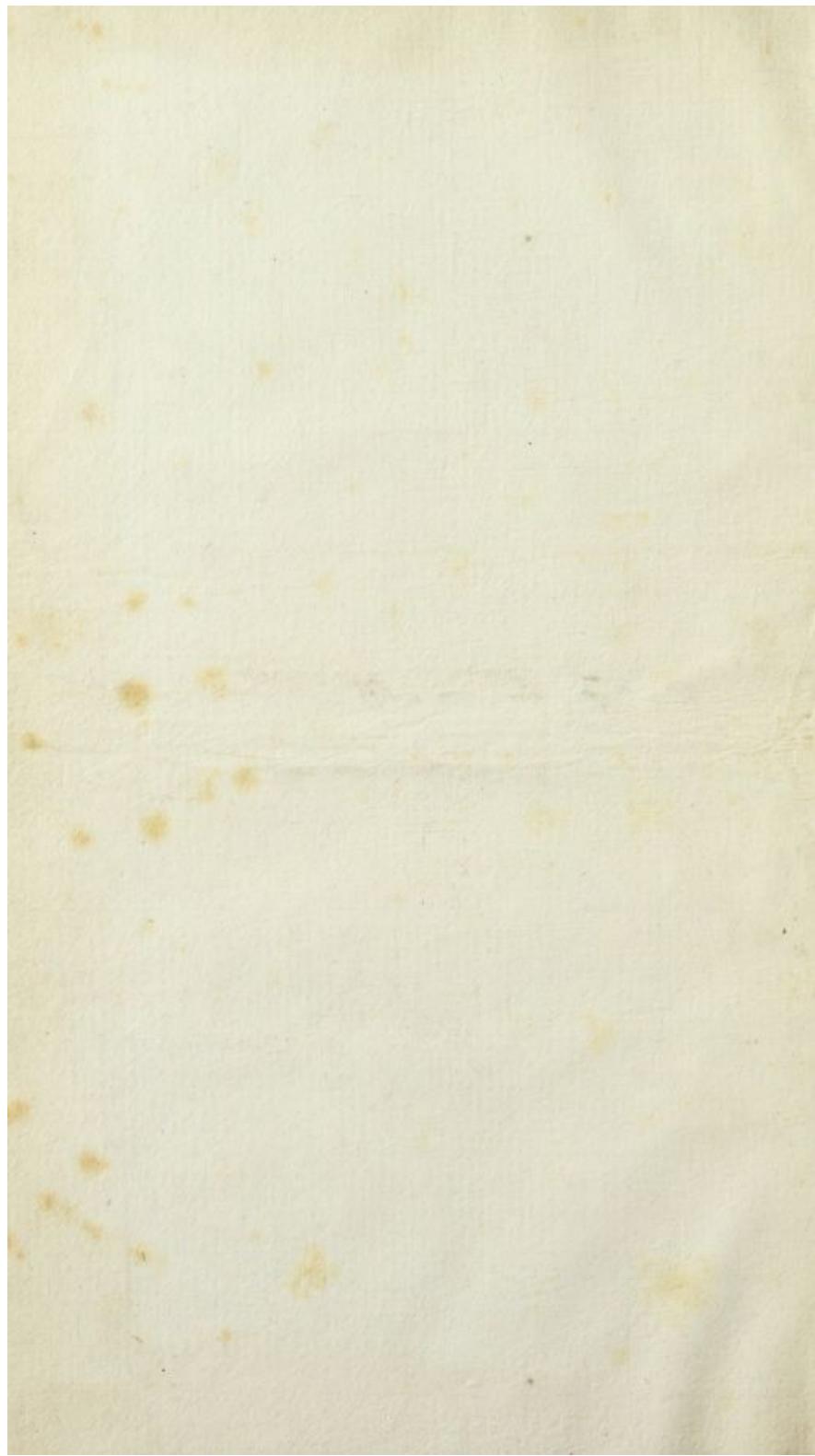












# MATIÈRE MÉDICALE.

---

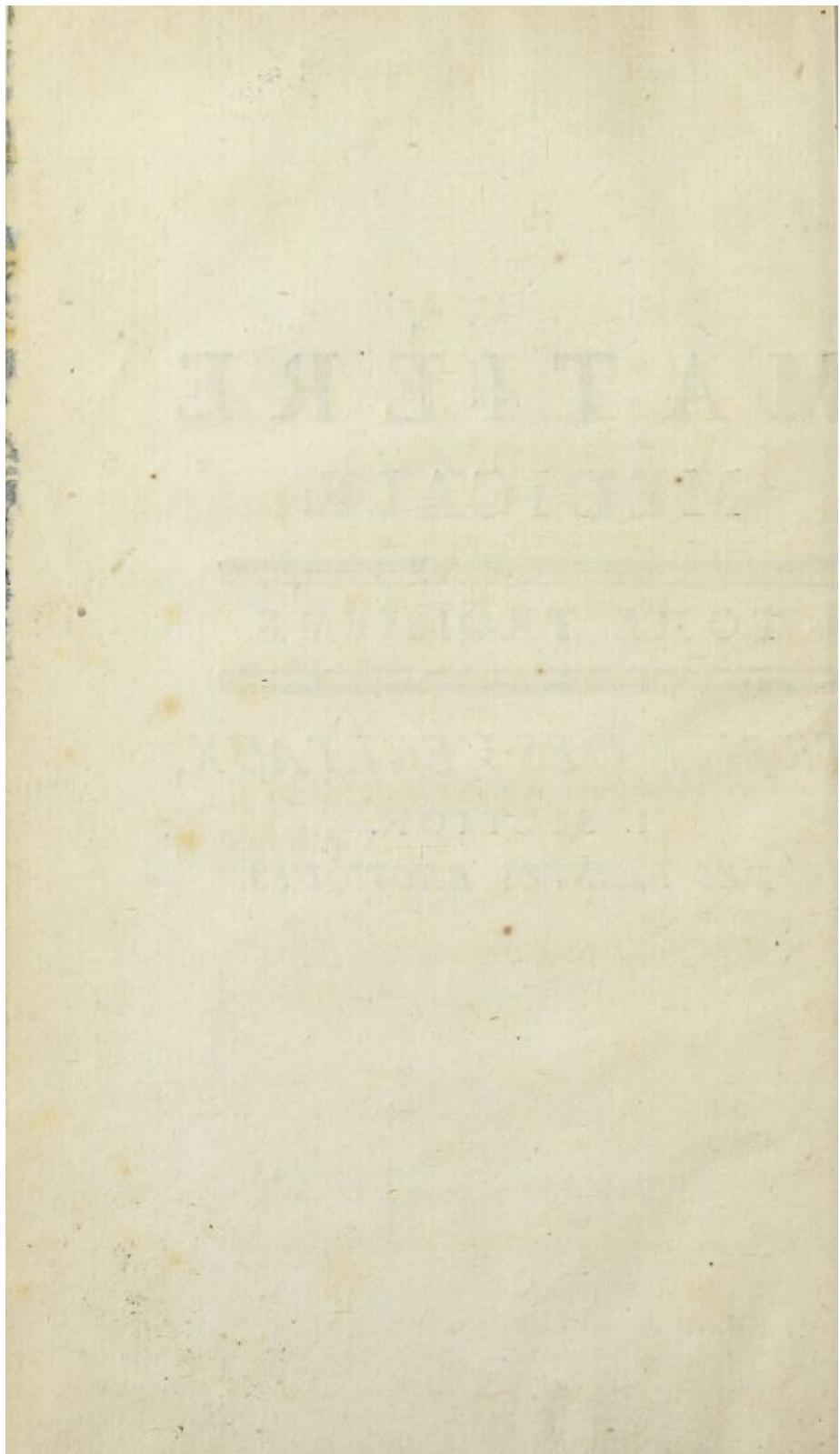
---

TOME TROISIÈME.

---

---

*TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,*  
I. SECTION.  
*DES PLANTES EXOTIQUES.*



TRAITÉ  
DE  
LA MATIERE MÉDICALE ;  
*ou*  
DE L'HISTOIRE  
DES VERTUS, DU CHOIX  
ET DE L'USAGE  
DES REMEDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Professeur de Chymie au Jardin du Roi, & de Médecine au Collège Royal.

*Traduit en François par M. \*\*\* Docteur en Médecine.*

NOUVELLE ÉDITION.

TOME TROISIÈME.

TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,

SECTION I.

DES MÉDICAMENS EXOTIQUES.



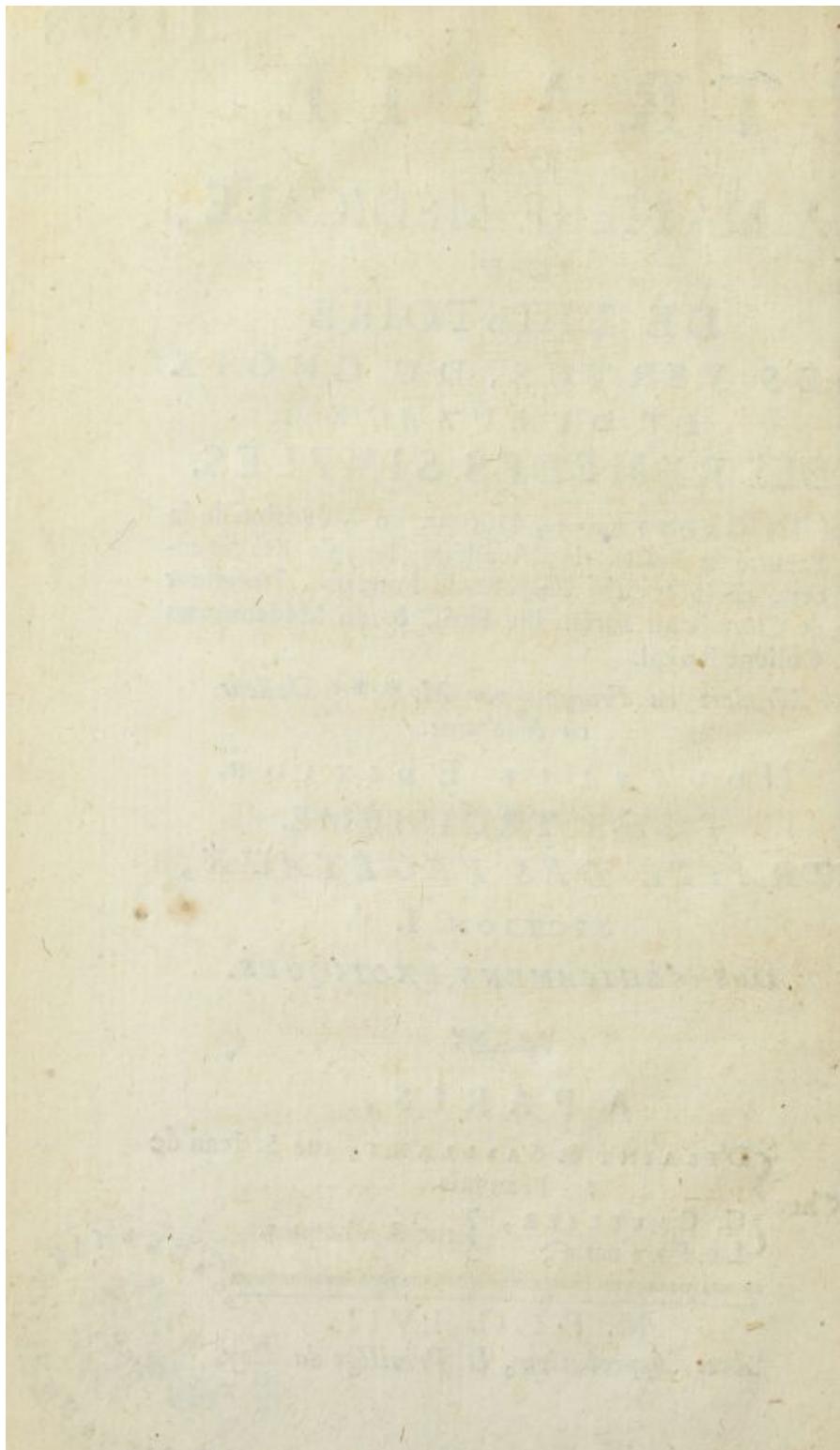
A PARIS,

Desaint & SAILLANT, rue S. Jean de Beauvais.  
Chez G. CAVELIER, rue S. Jacques.  
Le PRIEUR,

M. DCC. LVII.

Avec Approbation, & Privilége du Roy.







S U I T E  
DES MÉDICAMENS  
*E X O T I Q U E S.*

CHAPITRE CINQUIÈME.

*Des Tiges, des Feuilles & des Fleurs.*

A R T I C L E I.

*Du vrai Calamus aromaticus.*



E vrai Calamus, CALAMUS AROMATICUS VERUS, *Off.* Kάλαμος ἀρωματικός, *Dioscor.* & Galen. Kάλαμος μυρεψίκος, Hippocr. CALAMUS ALEXANDRINUS, C. Celsi ; CASAB ALDHARIRA, Arab. DHARIRA, Avicen. DIRIMGUO MALAIIS, Garz. est la tige d'une plante arondinacée, creuse comme un chalumeau ou un Tom. III. A

**2 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,**  
tuyau, gresle, de la grosseur de l'Avoine  
ou d'une plume à écrire ; genouillée, d'un  
jaune pâle en dehors, blanche en dedans,  
remplie d'une moëlle fongueuse, légère,  
semblable à la toile ou aux filamens d'a-  
raignée ramassés les uns sur les autres &  
roulés ensemble, d'un goût acre, & d'une  
amertume qui n'est pas désagréable ; d'une  
bonne odeur.

On estime le *Calamus aromaticus* qui  
est jaune, qui a beaucoup de nœuds, &  
qui est odorant.

Il a été inconnu assez long-tems dans  
les Boutiques : & beaucoup de Médecins  
parmi lesquels sont *Fuchs*, *Braffavole*,  
*Valérius Cordus*, ont cru que le *Calam-*  
*mus aromaticus* étoit le vrai *Acorus* de  
*Dioscorides*. *Garzias Portugais* a décrit  
avec soin le vrai *Calamus aromaticus* que  
l'on a trouvé dans les Indes : *Patudanus*  
& *Prosper Alpin* ont aussi décrit celui  
qui naît en Egypte, & qui est le même.  
Depuis ce tems là il a été connu dans  
les Boutiques ; & enfin il n'y a aucun  
lieu de doutier que notre *Calamus aroma-*  
*ticus*, quoiqu'on le trouve plus rarement,  
ne soit le vrai *Calamus* de *Dioscorides*  
surtout si on le compare avec la descrip-  
tion qu'il en fait.

La plante qui porte ce rejetton, s'ap-

pelle CASSAB ELDEREIRA , *Palud. annot.*  
*in Linschoi. CASSABELDARRIRA, P. AL-*  
*pin. Exot.* Sa racine dont on ne fait point  
d'usage, a trois ou quatré pouces de lon-  
gueur; elle est un peu renflée vers son colet,  
& dans le reste partagée en quelques fibres:  
tantôt elle pousse plusieurs tiges, tantôt elle  
n'en a qu'une seule, haute presque de  
deux coudées, droite, cylindrique, lisse,  
de la grosseur d'une plume d'Oye, ou  
tout au plus de la grosseur du petit doigt,  
divisée par plusieurs nœuds; de peu d'o-  
deur, mais agréable, lorsqu'elle est ré-  
cente; d'un goût amer mêlé d'acrimonie.  
Elle est creuse, spongieuse, ou remplie  
d'une moëlle blanche, légère, très-fine;  
& se rompt par petits morceaux: elle est  
chargée de plusieurs rameaux qui se subdivi-  
sissent en d'autres plus grefles, qui sont  
deux à deux & opposés. Les feuilles sont  
en petit nombre, & toujours deux oppo-  
sées, attachées sur chaque nœud de la  
tige qu'elles embrassent: elles sont lar-  
ges d'un pouce, longues d'un pouce &  
demi, pointues, marquées de quelques  
nervures qui s'étendent dans toute la  
longueur. Des nœuds de chaque petite  
tige s'élèvent deux petits rameaux de côté  
& d'autre, qui portent plusieurs petites  
fleurs semblables à celles de la Corneille,

A ij

*DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
soutenues chacune sur un pédicule très-  
menu ; ausquelles succèdent des petites  
capsules oblongues , pointues , noires , qui  
contiennent des petites graines de la même  
couleur. Cette plante naît dans les Indes  
selon le témoignage de *Garzias* , & dans  
l'Egypte selon *P. Alpin.*

Les peuples des Indes emploient le  
*Calamus aromaticus* pour assaisonner les  
poissons & les viandes bouillies : car il  
fortifie l'estomac , & aide la digestion.  
*Dioscorides* assure que le *Calamus aro-*  
*maticus* pris en décoction , excite les urin-  
nes , & qu'il provoque les règles aux  
femmes , pris en décoction , & appliqué  
extérieurement ; qu'en fumigation , ou  
seul , ou mêlé avec de la résine de Téré-  
benthine , il remédié à la toux , en tirant  
la fumée par le moyen d'un chalumeau.  
Les Indiennes , au rapport de *Garzias* , en  
font souvent usage dans les maladies hy-  
stériques & les douleurs des nerfs. On  
l'emploie rarement dans nos Boutiques ,  
si ce n'est qu'on le fait entrer dans la Thé-  
riaque,



## ARTICLE II.

*Du Jonc odorant.*

LE Jonc odorant s'appelle SCHœMANI THUS & SQUINANTHUM, *Off.* Σχοῖνος, *Diosc.* & *Gal.* Σχοῖνος ἡδυόφεος & η ἔγοσφεος, η ἵπαδης, *Hippocr.* Σχοῖνος ἀρωματικός, η μυρεψίκος, *Græc.* recentior. Σχοῖνας, *Acluar.* JUNCUS ODORATUS, *Plin.* JUNCUS ROTUNDUS, *C. Celsi*; ADHER seu ADCHER, *Arab.* PALEA DE MECHA, PASTUS & FÆNUM CAMELO-RUM, *Nonnullis.* C'est une espèce de chaume qu'on nous apporte d'Arabie, garni de feuilles, & quelquefois de fleurs; il est sec, roide, cylindrique, luisant, gennouillé, de la longueur d'un pied environ, rempli d'une moëlle fongueuse, pâle, ou jaunâtre vers sa racine, verd ou de couleur de pourpre vers son sommet; d'un goût brûlant, un peu acre, amer, aromatique, & agréable, semblable à celui du Pouliot, cependant beaucoup plus fort. Son odeur tient le milieu entre celle des Roses & du Pouliot; elle est très-pénétrante. Il s'élève plusieurs tiges d'une même racine.

Quelques-uns ont douté si notre Jonc

A iij

**6 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,**  
odorant étoit le même que celui des  
Anciens. Mais André *Mattioli*, C. & J.  
*Bauhin* ont donné plusieurs preuves que  
c'étoit le même, & ils n'ont laissé aucune  
difficulté là-dessus. *Dioscorides* & *Galien*  
l'ont appellé simplement *Σχόνος*, ou  
Jonc par excellence. *C. Celse*, *liv. 3.*  
*c. 21.* l'appelle aussi *rond*, pour le distin-  
guer du Jonc quarré, que les Grecs ap-  
pellent *Cyperus*. Les anciens Grecs l'ap-  
pelloient *Σχόνες ἄρθρος*, c'est - à - dire,  
fleur du Jonc : ce que *Galien* admire  
dans ses notes sur la *Thériaque d'Andro-*  
*maque*; puisqu'on n'avoit point alors la  
fleur, & que l'on n'avoit pas coutume  
de l'apporter. Par où il est manifeste, se-  
lon le sentiment de *Galien*, que les an-  
ciens Grecs n'ont pas entendu par cette  
dénomination la fleur du Jonc, mais le  
Jonc odorant lui-même. Or il est vrai-  
semblable que les Grecs l'ont ainsi appellé  
par excellence, pour le distinguer des au-  
tres Joncs. Car le mot *ἄρθρος* ne désigne  
pas seulement une fleur, mais quelque  
chose d'excellent, comme *Sauvage* l'ob-  
serve. Cependant il est surprenant que  
*Galien* assure qu'il n'a pas vû la fleur du  
Jonc odorant, & qu'on ne l'apportoit  
pas de son tems; puisque *Dioscorides* par-  
mi les conditions du choix demande la

fleur de ce Jonc. Présentement on nous apporte souvent le Jonc odorant avec les fleurs.

La plante d'où il est tiré, s'appelle SCHœNANTHOS sive JUNCUS ODORATUS, *J. B. T. 2. 515. JUNCUS ROTUNDUS AROMATICUS, C. B. Th. Botanici 163. GRAMEN DACTYLON AROMAT' CUM, multipli ci paniculâ, spicis brevibus tomento candicantibus, ex eodem pediculo binis, Pluk. Phyt. T. 191. fig. 1.*

Ses racines sont blanchâtres, petites, pliantes, dures, ligneuses, accompagnées à leur origine de plusieurs fibres très menues. Ses feuilles ont plus d'une palme de longueur, semblables à celles du Blé; roides, épaisses, larges vers la racine, roulées les unes sur les autres en manière d'écaillles: elles sont terminées en pointe dure, menue & arrondie, & embrassent étroitement les tuyaux par leurs gaînes comme dans le Roseau. Les tiges partent du sommet de la racine; elles ont un pied de longueur; elles sont cylindriques, partagées par des nœuds fort éloignés les uns des autres: quelquefois elles sont ligneuses & pleines, & remplies d'une moëlle fongueuse comme celles du Jonc. Elles font gresles vers leurs sommets; elles portent des épis

A iv

**8 DES MÉDIC. EXOTIQUES;**  
de fleurs ; disposés deux à deux comme  
dans l'Yvraye. Les fleurs sont très-petites,  
composées d'étamines & d'un pistile à ai-  
grette , contenues dans des bales ou petits  
calyces rougeâtres en dehors. Quand ces  
fleurs sont tombées , il leur succède des  
graines. Toute la plante répand une odeur  
douce & aromatique : il en naît une si  
grande quantité dans quelques Provinces  
d'Arabie , qu'elle fert de nourriture com-  
mune aux Chameaux. Autrefois on re-  
cherchoit toutes les parties de ce Junc ;  
savoir , les tiges , les fleurs & les raci-  
nes , pour l'usage de la Médecine : car  
*Dioscorides* fait mention de toutes ces  
parties. Quelques uns n'en recommandent  
que les feuilles , & ils assurent qu'el-  
les valent mieux que les fleurs. Cependant  
toutes les parties sont odorantes & effi-  
caces : car les feuilles piquent la langue  
par une certaine acrimonie agréable &  
aromatique. La racine a un goût brû-  
lant & aromatique : les fleurs récentes  
sont un peu aromatiques ; mais au bout  
d'un an elles ne le sont plus , & au bout  
de deux ans elles sont entièrement inu-  
tiles. On attribue encore différentes ver-  
tus à ces parties. La racine est plus astrin-  
gente que la fleur ; laquelle ayant des par-  
ties plus subtiles , est plus chaude que les

feuilles. C'est pourquoi pour les compositions pharmaceutiques il faut choisir le Jonc odorant qui est récent, fleuri, odorant, aromatique, & d'un goût brûlant.

Il est rempli de beaucoup d'huile essentielle aromatique que l'on retire par la distillation ; mais il est rarement en usage dans les Boutiques.

*Dioscorides & Galien* attribuent au Jonc odorant en fommentation, ou mêlé avec quelque boisson, la vertu d'exciter les urines & les règles, & de guérir les gonflements du foie, de l'estomac & du bas ventre. Les Modernes en font usage, surtout dans l'obstruction des viscères ; savoir, de la matrice, du foie, de la rate, dans le gonflement de l'estomac, le vomissement, le hoquet & la difficulté d'uriner. On le donne en poudre jusqu'à 3j. & jusqu'à 3ij. en décoction dans du vin ou dans de l'eau. Renfermé dans des nouets & appliqué extérieurement, il fortifie la tête, l'estomac, le foie, & les autres viscères. Il en est de même, si on le fait bouillir, & qu'on en lave ces parties. *Simon Pauli* rapporte dans son Livre intitulé : *Quadripartitum Botanicon*, qu'*Henri Méibomius* emploie comme un spécifique pour les ulcères de la vessie le Jonc odorant & les racines du Soticher.

A v

10 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
On l'emploie dans la *Thériaque d'Andromaque*, & dans le *Mithridat de Damocrate*.

---

ARTICLE III.

*Du Malabathrum, ou Feuille Indienne.*

**L**E Malabathrum, ou Feuille Indienne, s'appelle MALABATHRUM FOLIUM, & FOLIUM INDUM, *Off.* Μαλάθρον, & Φύλλον Μαλάθρης, *Diosc.* & *Gal.* Μαλάθρης Γυδικόν, *eiusdem Gal.* Φύλλον Γυδικον, *Actuar.* MALABATHRUM, *Plin.* SADEGI, *Avicen.* TAMALAPATRA, *Garz.* C'est une feuille semblable à celle du Cannelier, dont elle ne diffère que par l'odeur & le goût : elle est oblongue, pointue, compacte & luisante, distinguée par trois nervures qui vont de la queue à la pointe ; d'une odeur agréable, aromatique, & qui approche un peu du Clou de Gérostle. On doit choisir celle qui est récente, compacte, épaisse, grande & entière, & qui ne se casse pas facilement en de petits morceaux.

Les Auteurs ne sont pas d'accord entre eux sur le Malabathrum des anciens, & il n'est pas sûr que notre Feuille Indienne soit la même chose. *Dioscorides*

dit que le Malabathrum nage sur l'eau comme la Lentille d'eau, sans être soutenu d'aucune racine. Mais ou cet Auteur nous a laissé des fables qu'il avoit entendu raconter, ou bien son Malabathrum nous est entièrement inconnu. *Pline* nous assure que c'est la feuille du Nard, opinion que *Dioscorides* avoit déjà rejetée comme fausse. C'est pourquoi dans cette variété de sentimens, *Gaijas* fondé sur la ressemblance des noms, conjecture que la Feuille Indienne des nouveaux, & le Malabathrum des anciens, sont précisément la même chose. Car les Indiens appellent cette Feuille *Tamalapatra*; d'où il croit que le mot Grec Μαλάπατρος est dérivé. Nous sommes de son avis.

L'arbre qui porte cette Feuille, s'appelle CANELLA SYLVESTRIS MALABARICA, *Raii Hist.* 1562. KATOU KARUA, *H. Malab.* P. 5. 105. CANELLA ARBOR SYLVESTRIS, *Mant.* TAMALAPATRUM, sive FOLIUM, *C. B. P.* 409. Cet arbre ressemble assez au Cannelier de Ceylan, soit pour l'odeur, soit pour le goût; mais il est plus grand & plus haut. Les feuilles de même sont grandes, ovalaires: depuis leur queue jusqu'à leur pointe, se trouvent trois nervures assez grosses,

A vj

12 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
desquelles sortent transversalement plus  
ieurs veines. De petites fleurs disposées en  
ombelles partent de l'extrémité des ra-  
meaux : elles sont sans odeur , d'un verd  
blanchâtre , à cinq pétales , ayant cinq  
étamines très petites , d'un verd jaune ,  
garnies de petits sommets , lesquelles  
occupent le milieu. A ces petites fleurs  
succèdent de petites bayes qui ressem-  
blent à nos Groseilles rouges. Cet arbre  
croît dans les montagnes du Malabar :  
il fleurit aux mois de Juillet & d'Août ,  
& ses fruits sont mûrs en Décembre & en  
Janvier.

Ce Malabathrum de *Dioscorides* a les  
mêmes vertus que le Nard ; mais on dit  
qu'il est plus efficace. On s'en fert rare-  
ment aujourd'hui en Médecine. On l'em-  
ploie seulement dans la *Thériaque* , le  
*Mithridat* , & l'*Hière de Coloquinte*.

---

#### A R T I C L E I V.

##### *Du Séné.*

**L**E Séné s'appelle , SENNA , SENA , &  
FOLIUM ORIENTALE , *Off. Σίνα , Ac-*  
*tuar. SENE , Arab. ABALZEMER , Persar.*  
On trouve sous ces noms dans les Bouti-  
ques de petites feuilles , sèches , un peu

grosses, fermes, pointues en forme de lance, d'un jaune verd; de peu d'odeur, mais qui n'est pas désagréable; d'un goût un peu âcre, amer, & qui excite des nausées.

On nous apporte deux sortes de Séné; savoir, celui d'Alexandrie, ou *Séné de Seyde ou de la Palte*, ainsi appellé à cause de l'impôt que le Grand-Seigneur a mis sur cette Feuille; & celui dont les feuilles sont moins pointues, & qui s'appelle *Séné de Tripoli*. Celui-ci est bien inférieur au premier: ses feuilles sont d'un beau verd, plus grandes, obtuses à leur pointe, rudes au toucher. Outre ces deux sortes de Séné, on trouve encore le Séné de Mocha, dont les feuilles sont plus étroites, plus longues & plus pointues; & même le Séné d'Italie, dont les feuilles sont plus grandes, plus larges, arrondies à leur extrémité, & parsemées de veines saillantes. Mais on en apporte rarement: car elles sont bien moins efficaces que les précédentes.

On doit choisir le Séné d'Alexandrie, récent, d'un verd jaunâtre, odorant, doux au toucher, dont les feuilles sont entières, & non froissées, ni tachées, mondées, sans queues, & dont la teinture faite avec l'eau commune, paroisse d'une couleur foncée.

**14 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,**

Non - seulement les feuilles du Séné font en usage en Médecine , mais encore les fruits qui s'appellent *Follicules de Séné*. Ce sont des gousses membraneuses , oblongues , recourbées , lisses , aplatis , de couleur d'un verd rousseâtre ou noirâtre , qui contiennent des pepins presque semblables à ceux de Raisin , aplatis , pâles ou noirâtres.

Les anciens Grecs & Latins n'ont pas connu le Séné. Quelques - uns doutent cependant si *Dioscorides* & *Galien* ne l'ont pas connu , fondés sur ce que quelques interprètes de *Mésué* sur la décoction de Séné citent *Galien* : mais cet Auteur n'en fait aucune mention. Et ce n'est pas la première fois que les Arabes citent à faux les Grecs. Cependant *Ruellius* confond le Séné avec ce que *Théophraste* appelle *Colutea* ; mais *Mattioli* a suffisamment relevé cette erreur. En effet , *Averrhoës* assure que le Séné est une nouvelle plante inconnue aux Anciens : ainsi l'usage du Séné est dû aux Arabes. *Sérapion* est le premier qui en ait fait mention , ensuite *Mésué*. Parmi les nouveaux Grecs , *Actuarius* est le premier qui en ait parlé , & qui en ait décrit les vertus.

La plante s'appelle SENNA ALE-

XANDRINA, sive FOLIIS ACUTIS,  
*C. B. P.* 397. *SENA*, *J. B.* 1. 377. *SENA ORIENTALIS*, *Tab. Icon.* 517. C'est un arbrisseau de la hauteur de deux coudées, dont les tiges sont ligneuses, & se partagent en des rameaux plians, d'où sortent alternativement des queues gresles, d'une palme & plus de longueur; sur lesquelles naissent assez près les unes des autres, quatre, cinq, ou six paires de feuilles, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons, chacune de ces feuilles est d'un verd clair, ayant une queue très-courte; semblables à celles de la Réglisse, mais plus pointues, ayant moins d'un pouce de long, & trois lignes de large; d'un goût gluant, légèrement amer, & qui excite quelques envies de vomir. Les fleurs viennent en grand nombre au haut des rameaux; elles sont en roses, composées de cinq pétales un peu concaves, jaunes & parsemées de veines purpurines, soutenues sur un calyce à cinq feuilles. Le milieu des pétales est occupé par dix étamines & par un pistil le recourbé qui se change dans asuite en une gousse fort plate, le plus souvent recourbée, composée de deux membranes; entre lesquelles sont nichées sur une même ligne, dans des cellules comme

46 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
séparées par de petites cloisons, plusieurs  
graines semblables à des grains de Rai-  
fins, aplatis, d'un verd pâle, longues  
d'environ deux lignes, pointues d'un côté,  
& obtuses de l'autre. On cultive cette  
plante dans la Perse, la Syrie & l'Ara-  
bie, d'où on l'apporte en Egypte & à  
Alexandrie.

Dans l'Analyse Chymique, lib. iv. & 3iv.  
de feuilles de Séné ont donné 3xv. de li-  
queur alkaline urinuse, & environ 3ix. de  
liqueur acide, qui sont sorties de la cornue  
mêlées ensemble : 3vj, 3j, xij. gr. d'une  
huile épaisse : 3j. de sel volatil urinieux.

La masse noire qui est restée dans la cor-  
nue, pèsoit 3xvij. 3vij. laquelle étant  
calcinée pendant 14. heures, a donné de  
la flamme pendant 4 heures. Enfin les cen-  
dres que l'on a retirées, étoient d'un gris  
brun, & elles ne pèsoient que 3iv. On  
en a retiré par la lixiviation 3j. lvj. gr.  
de sel purement alkali.

De 3iv. & 3v. de l'huile dont nous  
venons de parler, on en a retiré en la  
rectifiant par la distillation 3ij. d'une  
huile liquide, & 3iiij. 3v. d'une huile  
plus épaisse, & de la consistance du beur-  
re. Il est resté dans la cornue une terre  
noire, qui pèsoit 3iiij. & viij. gr.

Il est clair par cette Analyse, que le

Séné est composé de deux sortes de sel, l'un ammoniacal, & l'autre tartareux, unis ensemble par beaucoup d'huile épaisse : d'où il résulte un composé gommeux & résineux, duquel dépend la vertu purgative. Car l'extrait de Séné fait avec de l'eau a une forte acrimonie ; & lorsqu'il est sec, il s'enflame aisément.

Le Séné a une vertu merveilleuse pour purger par bas, & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement. Les Auteurs pensent différemment sur ses qualités, & sur les humeurs qu'il évacue. *Acluarius* assure qu'il chasse la bile & la pituite, quoiqu'il ait contre lui *Averrhoës*, qui dit que ce remède ne purge pas la pituite. *Mésué* dit qu'il tire la mélancolie & la bile brûlée, de tous les viscères : *Jacques Sylvius* Médecin de Paris a observé qu'il purgeoit souvent les eaux. Dans cette diversité de sentimens, *Roflinckius* prononce que le Séné purge l'humeur qui abonde, & qui incommode la nature. A peine trouvait-on aucun remède qui tire & qui évacue aussi puissamment les humeurs corrompues, épaisses ou endurcies, & qui lève aussi bien les vieilles obstructions. C'est un secours singulier, dit *Fernel*, dans les maladies lentes & invétérées qui vien-

18 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
nent du mauvais état des viscères ou d'une  
vieille obstruction, comme dans les fièvres  
lentes & invétérées, la mélancolie, l'é-  
pilepsie, la galle, la dartre, la rache, la  
lèpre, & enfin toutes les dépravations  
des humeurs.

Le Séné cause souvent des tranchées  
incommodes ; ce qui ne vient pas de ce  
qu'il produit des vents, mais de ce que  
les humeurs trop tenaces & le plus sou-  
vent âcres, ne peuvent être arrachées  
sans un sentiment de douleur. Cependant  
les Médecins tâchent de corriger cette  
incommodeur par différens moyens qui  
la diminuent au moins, s'ils ne l'ôtent  
pas tout à-fait. Les uns mêlent avec le  
Séné des choses qui fortifient l'estomac  
& les intestins, comme le Gingembre,  
la Cannelle ou le Nard. Les autres y en  
joignent qui adoucissent & font couler  
les humeurs, comme les bouillons gras,  
les Prunes, les Jujubes, les Raisins secs,  
la Violette, la Guimauve, le Polypode.  
D'autres y en joignent qui dissipent les  
vents, en incisant les humeurs visqueu-  
ses & gluantes, comme l'Anis, le Fenouil,  
la Coriandre, les Sels de Tartre, d'Ab-  
sinthe, & autres de cette nature. La ver-  
tu purgative du Séné dépend d'une sub-  
stance gommeuse & résineuse, qui agit

de deux manières , soit en dissolvant les humeurs épaisse & gluantes , soit aussi , & principalement , en irritant les fibres nerveuses des intestins , & les obligeant à se contracter . C'est pourquoi , moins cette résine est étendue , plus elle s'attache aux parties , & plus elle les pique & les irrite : mais plus cette résine est étendue & développée , moins elle s'attache , & moins elle irrite . Ainsi tout ce qui peut étendre cette substance résineuse , comme une plus grande quantité d'eau , dans laquelle on macère le Séné , comme les sels alkalis qui divisent les substances sulfureuses & résineuses , comme les huiles même qui dissolvent aisément les corps résineux ; toutes ces choses diminueront les tranchées . Ainsi une teinture de Séné faite dans de la prisane ou dans du bouillon , & prise en grande quantité , cause moins de mal , & purge bien mieux , que si on la donnoit dans une petite quantité d'eau . Les adoucissans & les mucilagineux enveloppent les parties résineuses du Séné , & en émoussent l'action ; mais ils diminuent aussi sa vertu purgative , & son effet en est moindre .

On a observé que le Séné nuit beaucoup dans les maladies , dans lesquelles

20 *DES MÉDIC. EXOTIQUES* ;  
les humeurs bouillonnent , & où les par-  
ties solides sont enflammées. Il faut donc  
s'en abstenir dans les hémorragies , dans  
toutes les inflammations , & dans les ma-  
ladies de la poitrine. Excepté ces mala-  
dies , il n'y en a presque aucune où le Sé-  
né ne puisse convenir en observant les loix  
de l'Art.

Il y a encore une autre controverse  
parmi les Médecins ; c'est de savoir s'il  
faut préférer les feuilles du Séné , ou les  
follicules ? *Mésué* , *Actuarius* & *Sérapion*  
parmi les Anciens ; *Fernel* , *Lobélius* &  
*Pena* parmi les Nouveaux , donnent la  
préférence aux follicules : mais *Monard*  
s'oppose à ce sentiment , & presque tous  
les Médecins sont à présent de son avis.  
Il est vrai que les follicules donnent moins  
de tranchées , mais elles purgent bien plus  
foiblement.

On donne le Séné en substance , en  
infusion & en décoction. En substance , de-  
puis 3j. jusqu'à 3j. mais rarement , parce-  
qu'il fait un trop gros volume , incom-  
mode aux malades , & qu'outre cela il  
cause de plus grandes tranchées. Il faut  
préférer l'infusion & la décoction de Sé-  
né , pourvu qu'elle n'ait pas été exposée  
au feu trop long-tems. Car *Mésué* ob-  
serve que la vertu purgative du Séné

résidé dans sa superficie ; c'est pourquoi elle se dissipe en le faisant bouillir trop long-tems. On prescrit le Séné en infusion ou en décoction légère , depuis 3j. jusqu'à 38. ou seul , ou avec d'autres remèdes purgatifs.

Quelques-uns ont coutume de corriger le goût désagréable du Séné par les feuilles d'une plante que l'on appelle *Iquetaia* , qui viennent du Brésil , & que M. Marchand , de l'Académie des Sciences , a découvert être des feuilles d'une plante appellée SCROPHULARIA AQUATICA MAJOR , C. B. P. On mêle les feuilles de cette plante avec celles du Séné : on les fait macérer dans de l'eau commune tiède , & on en retire une teinture qui n'est pas désagréable.

Rx. Feuilles de Séné mondé , & de Scrophulaire aquatique , séchées à l'ombre , ana 3ij. Versez dessus 1b. d'eau chaude. Laissez macérer , jusqu'à ce que l'eau soit refroidie.

Le malade prendra de cette boisson de tems en tems pour se lâcher le ventre.

Rx. Feuilles de Séné mondé , & dépouillées de leurs queues , 3ij. Sel d'Absinthe , 9j. Macérez pendant la nuit dans 3vj.

22 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
d'eau commune. Passez la liqueur.  
Le malade la prendra à jeun, ou seule,  
ou mêlée avec du bouillon.

Rx. Feuilles de Séné,                        3ij.  
Manne de Calabre,                        3fl.  
Rhubarbe choisie, coupée par petits  
morceaux, Tartre soluble, ana 3j.  
Versez dessus 3xij. de décoction de  
Pruneaux ou de Raisins secs.

F. macérer pendant 6. heures dans  
cette liqueur tiède. Passez, & parta-  
gez en deux prises.

Rx. Séné Oriental,                        3ij.  
Sel Polychreste,                        3j.  
Infusez dans 3vj. d'eau tiède pendant  
6. heures.

Passez, & dissolvez dans la colature  
Electuaire de Prunes solutives, 3ij.  
Syrop de fleurs de Pêcher,            3j.

F. une portion purgative pour prendre  
à jeun, deux heures avant que de  
prendre du bouillon.

Rx. Séné mondé.                        3ij.  
Manne de Calabre,                        3ij.  
Tartre soluble,                        3fl.  
Graines de Coriandre,                3j.  
Réglisse sèche, ratisée & pilée, 3j.  
Un Citron coupé par tranches.  
Versez par-dessus 1bj. d'eau bouil-  
lante.

Macérez pendant 6. heures. Passez le tout, & faites prendre au malade par verrées.

On prépare l'Extrait de Séné de la même manière que l'Extrait de Rhubarbe. On le prescrit depuis 36. jusqu'à 3ij. mais très rarement : car il produit peu d'effet, & il excite de plus grandes tranchées, que les feuilles de Séné.

On emploie le Séné dans l'*Extrait de Séné*, de Schroder ; dans l'*Extrait Panchymagogue*, de Crollius ; dans l'*Electuaire de Séné*, l'*Electuaire de Tamarins*, de *Psyllium*, le *Lénitif*, le *Catholicon*, la *Confection Hamech*, l'*Electuaire de Citron*, les *Pilules Panchymagogues*, les *Pilules tartareuses*, de *Quercetan*; l'*Hydragogue excellent*, de Renaudot.

## ARTICLE V.

*Du Dictame de Crète.*

**D**ICTAME DE CRÈTE s'appelle DICTAMNUM CRETICUM, & DICTAMNUS CRETICA, Off. Δικταμνός, Theophr. Δικταμνός, Diosc. Δικταμνός, Gal. DICTAMNUM, Plin. DICTAMNUS, Virgilii. On trouve sous ces noms dans les Boutiques des feuilles arrondies, de la

24 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
longueur d'un pouce , tirant sur le verd ,  
couvertes de duvet & d'un poil épais ,  
soutenues souvent sur de petites tiges ,  
du sommet desquelles pendent des espè-  
ces d'épis formés de feuilles en manière  
d'écaille , de couleur de pourpre , d'une  
odeur pénétrante & agréable , d'un goût  
âcre , aromatique , brûlant . On les ap-  
porte de l'Isle de Crète . Il faut choisir  
celles qui sont récentes , bien nourries ,  
entières , qui ne sont point moisies , éga-  
lement velues ; d'un goût brûlant , & qui  
sont odorantes .

*Dioscorides* décrit trois sortes de Dictames ; savoir , celui de Crète ;  $\Delta\kappa\tau\alpha\rho\nu\sigma$   $\kappa\rho\epsilon\tau\chi\eta$  , DICTAMNUM CRETICUM , seu  $\Gamma\lambda\gamma\kappa\omega\ \dot{\alpha}\gamma\pi\alpha$  , PULEGIUM SYLVE-  
T R E , Quorumd. le faux Dictame  
 $\Psi\epsilon\upsilon\delta\delta\bar{\alpha}\kappa\tau\alpha\rho\nu\sigma$  , DICTAMNUM SPURIUM ;  
& le deuxième Dictame de Crète ,  $\Delta\kappa\tau\alpha\rho\nu\sigma$   $\kappa\rho\epsilon\tau\chi\eta\ \dot{\epsilon}\tau\epsilon\rho\eta$  , DICTAMNUM ,  
CRETENSE ALTERUM , foliis Sisymbrii . *Pline* fait aussi mention de ces trois es-  
pèces . La première espèce est celle que l'on  
trouve dans les Boutiques , quoique l'on  
assure qu'elle ne porte ni fleur ni fruits .  
Mais il faut croire , ou que *Dioscorides* a  
été induit en erreur par d'autres , ou que  
son texte a été corrompu & ses paroles  
changées , comme le pense *Matthiol.* Car  
*Théophraste*

Théophraste suppose que le Dictame porte des fruits, puisque dans le liv. 9. de son *Histoire*, c. 16. il dit qu'il n'y a que les feuilles du Dictame qui soient en usage, & non les petits rameaux, ni les fruits : & Damocrate dans *Galen*, l. 5. intitulé *Kare veyn*, a fait mention du Dictame comme ayant des fleurs, *arbes exsons*, D'ailleurs Virgile lui-même fait mention de sa fleur & de sa tige, l. 12. de l'Aénéide : *Aussitôt Venus sa mere va cueillir sur le Mont Ida dans l'Isle de Crête, du Dictame, dont la tige est garnie de feuilles velues, & portant à son sommet de longs bouquets de fleurs purpurines.*

Il ne faut pas non plus s'en rapporter à Pline, qui ayant suivi l'erreur de Dioscorides parle ainsi, l. 25. c. 53. « Le Dictame n'a ni fleur, ni graine, ni tige. » Il paroît même se contredire, puisqu'il dit auparavant d'après Théophraste, que l'on ne se sert que des feuilles. Et en effet on ne nous apporte que des feuilles, & très-rarement les sommités fleuries.

La plante s'appelle ORIGANUM CRETICUM, LATIFOLIUM, TOMENTOSUM, seu DICTAMNUS CRETICUS, I. R. H. 199. DICTAMNUS CRETICUS, C. B. P. 222.

*Tom. III.*

B

26 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Elle a des racines brunes & fibreuses ;  
des tiges dures, & couvertes d'un duvet  
blanc, hautes de neuf pouces, branchues.  
Les feuilles naissent deux à deux aux  
nœuds des tiges ; elles sont arrondies,  
longues d'un pouce, couvertes d'un du-  
vet épais, blanchâtre : leur odeur est  
agréable, leur saveur est très-acré &  
brûlante. Les fleurs naissent au sommet  
des branches dans de petites têtes feuil-  
lées, en forme d'épi, & comme écailleu-  
ses, de couleur purpurine en dehors. Ces  
fleurs sont d'une seule pièce, en gueule,  
d'une belle couleur de pourpre, portées  
sur un calice en cornet, cannelé, dans le-  
quel sont contenues quatre graines arron-  
diées, très-menues. Cette plante vient d'el-  
le même dans la Grece & dans l'Isle de  
Crète, parmi les fentes des rochers.

Le Dictame contient beaucoup d'huile  
essentielle unie avec un sel volatil, com-  
me l'on peut le conjecturer par son odeur  
& son goût.

Les anciens le recommandent fort ;  
soit pour faire sortir le fétus qui est  
mort, pour chasser l'arrière-faix, faire  
paraître les règles, pour guérir les plaies,  
soit même comme un contrepoison &  
un remède qui sert contre la morsure  
& les traits empoisonnés. *Hippocrate*,

au rapport de *Galien*, place le Dictame parmi les remèdes les plus excellens qu'il connoisse pour hâter l'expulsion de l'arrière-faix. Il y a une ancienne fable qui dit que les chèvres de l'Isle de Crète mangent de cette plante pour faire tomber les traits dont elles ont été blessées.

On le donne en poudre depuis 3*ss.* jusqu'à 3*j.* & en infusion dans du Vin depuis 3*j.* jusqu'à 3*fl.* soit pour accélérer l'accouchement, pour chasser la mole, le fétus qui est mort, & l'arrière faix, soit même dans les fièvres malignes, & contre les morsures & les blessures des animaux venimeux.

On l'emploie dans la *Thériaque d'Andromaque l'ancien*, dans le *Mithridat de Damocrate*, dans l'*Orviétan d'Hoffman*, & l'*Opiat de Salomon*.

## A R T I C L E VI.

*Du Thé.*

**L**E Thé, THE & THEA, *Off.* est une petite feuille, desséchée, roulée, d'un goût un peu amer, légèrement astringent, agréable, d'une douce odeur qui approche de celle du Foin nouveau & de la Violette.

B ij

On nous apporte le Thé de l'Empire de la Chine & du Japon.

On trouve dans les Boutiques trois espèces de ces feuilles. La plus commune est celle que l'on nomme *Thé verd*, dont les feuilles sont fortement roulées, tirant sur le vert : il est légèrement astrigent au goût, odorant, & donnant à l'eau la couleur d'un vert pâle.

La seconde espèce qui est plus précieuse, s'appelle *Thé Impérial*, parce qu'on le réserve dans la Chine & dans le Japon pour l'Empereur & les grands Seigneurs. Cette feuille est grande, lâche, ou moins roulée : sa couleur est verte, vive ; l'odeur en est subtile & agréable. On l'estime beaucoup dans les Indes.

La troisième espèce qui est un Thé roux ou noirâtre, s'appelle communément *Thé Bohe*. La feuille en est petite, roulée, noirâtre. Elle donne la couleur brune à l'eau ; elle a le goût & l'odeur du Thé vert, mais approchant un peu de la Rose.

On croit que toutes ces espèces sont les feuilles du même arbre, & qu'elles diffèrent seulement par le temps auquel on les recueille, & par la manière dont on les prépare.

L'arbrisseau qui porte le Thé, s'ap-

pelle THE SINENSIMUM, sive TSIA JAPO-  
NENSIBUS, *Breyn. Centur.* 1, *cap.* 52.  
*CHAA, C. B. P.* 147. THEÆ FRUTEX,  
*Bont. EVONYMO AFFINIS ARBOR ORIEN-*  
*TALIS NUCIFERA*, flore roseo, *Pluk Phyt.*  
C'est un arbrisseau dont les racines sont  
menues, fibreuses, répandues sur la sur-  
face de la terre. Il s'élève à la hauteur  
de trois, de quatre ou de cinq pieds tout  
au plus ; il est touſu & garni de quantité  
de rameaux. Ses feuilles sont d'un verd  
foncé, pointues, longues d'un pouce,  
larges de cinq lignes, dentelées à leur  
bord en manière de scie. Ses fleurs sont  
en grand nombre, semblables à celles  
du Rosier sauvage, composées de six pé-  
tales blanchâtres ou pâles, portées sur  
un calyce partagé en six petits quartiers,  
ou petites feuilles rondes, obtuses &  
qui ne tombent pas. Le centre de ces  
fleurs est occupé par un nombreux amas  
d'étamines (environ deux cens) jaunâ-  
tres. Le pistille se change en un fruit  
sphérique, tantôt à trois angles & à trois  
capsules, tantôt à deux capsules, souvent  
à une seule. Chaque capsule renferme  
une graine qui ressemble à une Aveline  
par sa figure & sa grosseur, couverte  
d'une coque mince, lisse, rousseâtre (ex-  
cepté la base qui est blanchâtre); la-

B iiij

30 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
quelle contient une amande blanchâtre  
ou pâle, ridée, huileuse, couverte d'une  
pellicule mince & grise, d'un goût dou-  
ceâtre d'abord, mais ensuite amer & exci-  
tant des envies de vomir, & enfin brûlant  
& fort desséchant. On cultive cette plante  
dans le Japon & dans la Chine ; elle se  
plaît dans des plaines tempérées & expo-  
sées au soleil, & non dans des terres  
sabloneuses ou trop grasses.

Voici la manière dont on cultive cet  
arbrisseau dans le Japon. On creuse des  
fosses rondes dans la terre, à la hauteur  
de sept ou huit pouces, dans chacune  
desquelles on jette pèle-mèle 40. ou 50.  
follicules qui contiennent la graine : on  
recouvre ensuite ces fosses. Ces petites  
têtes qui contiennent la graine, pullulent  
& forment six, dix, quatorze petits ar-  
brisseaux ; quelquefois plus, quelquefois  
moins. Les laboureurs n'y font pas d'aut-  
res façons, si ce n'est qu'ils ôtent les her-  
bes inutiles qui s'y mêlent. Il est rare  
que l'on recueille des feuilles de Thé dans  
les trois premières années : mais après ce  
tems on en fait tous les ans une récolte  
abondante.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les  
meres de famille, les enfans & les ser-  
vantes cueillent les nouvelles feuilles

qui viennent de paroître , lorsque le tems est sec , à toutes les heures du jour , & surtout lorsque la chaleur est la plus grande ; & sur le soir elles les emportent chez elles dans des paniers. Ensuite elles les mettent toutes sur une platine de fer poli & chaude : elles les retournent continuellement avec la main , jusqu'à ce qu'elles se fanent : elles les placent ensuite sur des nattes ou sur du papier , & elles les évantent pour les refroidir. Après cela elles les froissent dans des corbeilles plates faites de Roseaux Indiens , jusqu'à ce qu'elles se rident davantage ; ensuite elles les remettent de nouveau sur une platine de fer nette & modérément chaude , & elles les retournent continuellement comme auparavant avec les mains , jusqu'à ce qu'elles soient médiocrement dures : elles les retirent & les retrodisent en faisant du vent. Elles les retournent encore une troisième & une quatrième fois sur la platine de fer , en diminuant la chaleur par degré , afin qu'elles deviennent plus sèches & plus dures. Enfin elles les renferment & les conservent dans des bouteilles de verre bien bouchées. Après les avoir gardé pendant six jours environ dans ces bouteilles , elles les en retirent , & les trient

B iv

32 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
en séparant les plus petites & les plus tendres de celles qui sont les plus grandes & plus dures ; elles les séchent une cinquième fois sur la platine de fer , pour une plus grande sûreté , & alors elles peuvent se conserver un grand nombre d'années , si on les renferme exactement.

On apporte plus de soin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs. On fait un choix scrupuleux de ces feuilles dans la saison convenable. On cueille les premières qui paroissent au sommet des plus tendres rameaux ; on les réserve pour ceux qui ont le moyen de les acheter bien cher. Les autres feuilles sont d'un prix médiocre. On les séche toutes à l'ombre , & on les garde sous le nom de *Thé Impérial*. Parmi ces feuilles encore celles qui sont plus petites de celles qui sont plus grandes ; car le prix varie selon la grandeur des feuilles ; plus elles sont grandes , plus elles sont chères.

Le Thé roux que l'on appelle Thé *Bohe*, est celui qui a été plus froissé & plus rôti : c'est de là que vient la diversité de la couleur & du goût.

Les paysans , & le commun du peuple , prennent ces feuilles préparées comme nous l'avons dit ; ils les jettent dans

vi a

une marmite de cuivre pleine d'eau, & ils la font bouillir à petit feu : ils laissent cette marmite sur le feu pendant tout le jour, & cette eau est leur boisson commune. Lorsque les feuilles sont entièrement affoiblies, & qu'elles n'ont plus de vertu, à cause des différentes teintures que l'on en a tiré, ils les jettent, & en mettent aussitôt de nouvelles. Mais les gens riches & les grands Seigneurs emploient plus de soin, de faste, d'éclat & d'art pour la préparation de cette boisson, que pour toutes les autres choses de leur maison.

Les Japonois pilent ou plutôt font moudre leur *Tchia* en une poudre très-fine, par le moyen d'une meule du plus bel ophite. Ils mettent avec de petites cuillères cette poudre verte, & qui a une bonne odeur, dans leurs tasses, & ils versent dessus de l'eau bouillante avec un petit seau fait exprès : ils agitent ensuite cette poudre avec de petits pinceaux de Roseau Indien découpés avec art, jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume.

Mais les Chinois dont nous suivons la méthode, versent de l'eau bouillante sur les feuilles entières de Thé que l'on a mises dans un vaisseau destiné à cet usage, & ils en tirent la teinture ; ils y mê-

B v

34 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
lent un peu d'eau claire, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable; & ils la boivent chaude. Le plus souvent, en buvant cette teinture, ils tiennent du sucre dans leur bouche, ce que font rarement les Japonois. Ensuite ils versent de l'eau une seconde fois, & ils en tirent une nouvelle teinture, qui est plus foible que la première : après cela ils jettent les feuilles.

Les Chinois attribuent au Thé des vertus excellentes. Il rétablit la constitution du sang, il diminue les vertiges, les douleurs de la tête, surtout celles qui viennent de la crapule : il est utile aux hydropiques ; car il est diurétique. Il déssèche les rhumes ou les catarrhes de la tête ; il adoucit l'acrimonie des humeurs, il lève les obstructions des viscères ; il tempère les humeurs brûlantes ; il corrige la constitution chaude du foie ; il amollit la rate qui est durcie ; il empêche le sommeil, surtout dans ceux qui en boivent rarement : il rend le corps plus vigoureux ; il ranime les esprits engourdis par le sommeil & par la pesanteur ; il réjouit le cœur ; il appaise les coliques, & les vents des intestins ; il fortifie les viscères ; il réveille la mémoire ; il aiguise l'esprit ; il appaise la néphrétique, & il passe pour

un remède propre à dissoudre la pierre. Du moins *Guillaume Ten-Rhyne* assure qu'il n'a trouvé dans le Japon aucune marque de calcul des reins ou de la vesie, quoiqu'il ait fait des recherches exactes sur ce sujet. Le Thé est encore le premier antidote dans le Japon contre la faiblesse de la vue & les maladies des yeux, qui sont très-fréquentes dans ce pays.

Il est cependant certain que le Thé n'est pas si efficace dans nos pays, que les Chinois & les Japonois l'affirment. Quelques-uns en attribuent la cause à notre intempérance ou au peu d'usage que nous faisons de cette teinture. Mais je crois que ces peuples vantent trop les vertus du Thé, comme c'est la coutume de ceux qui ont reçu quelque soulagement ou quelqu'avantage d'une chose. D'ailleurs, si l'on reçoit quelque utilité de cette boisson, on doit la rapporter principalement à l'eau chaude que l'on prend en abondance, quoique je pense que cette plante n'est pas dépourvue de toute vertu.

Le Thé a une douce & légère astriction ; il exhale une odeur subtile & agréable : d'où l'on peut conclure qu'il est composé d'une petite portion de sel volatil, huileux, uni à une terre astringente. Par

B vij

36 DESMÉ DICAM. EXOTIQUES,  
son astriction il fortifie l'estomac , & il  
empêche que la grande quantité d'eau  
chaude n'en relâche trop les fibres. C'est  
par cette même astriction qu'il lève les  
obstructions , pourvû qu'elles ne soient  
pas trop tenaces , en rétablissant le ton  
& les oscillations des fibres. Le Thé est  
utile dans les flux de ventre & les dysen-  
teries , pris en substance , ou en décoction  
dans de l'eau , ou dans du lait. Par ses  
parties actives & volatiles , il raréfie le  
sang , il atténue & résout la lymphe qui  
est un peu trop épaisse : c'est de cette fa-  
çon qu'il est diurétique , & qu'il excite  
la transpiration , qu'il appaise le mal de  
tête , qu'il empêche le sommeil , & qu'il  
foulage ceux qui ont des catarrhes , si on  
a soin de se mettre dans un état propre  
à la sueur après avoir bû du Thé abon-  
damment. Mais la vertu qu'on lui attri-  
bue d'être anti-néphrétique , vient non  
des feuilles du Thé , mais plutôt de l'eau  
chaude que l'on boit ; laquelle dissout &  
chasse du corps les sels âcres du sang ,  
qui sont les causes des graviers & du  
calcul.

Il ne faut pas cependant regarder le  
Thé comme étant entièrement sans dan-  
ger. » Je ne conseillerai pas , dit *Dan.*  
» *Crugerus , Miscellan. Cur. Dec. II. ann.*

„ iv. observ. lxiv. de boire tous les jours  
„ beaucoup de Thé , à celui qui a l'esto-  
„ mac pituiteux , foible , chaud , & qui  
„ est naturellement infirme . “ C'est ce  
qu'il prouve par des observations de quel-  
ques personnes , qui pour en avoir fait  
trop d'usage , ont été attaquées d'un froid  
intérieur dans le bas ventre . *Herman-*  
*Nicolas Grimm* a aussi observé dans les  
Indes , que les grands bûveurs de Thé sont  
tombés dans le diabète , ou la maigreur .  
Enfin j'ai observé moi-même plus d'une  
fois , que quelques uns de ceux qui en  
avoient bu trop abondamment , avoient  
été attaqués d'insomnie , de vertiges & de  
mouvements convulsifs de leurs membres .  
Ainsi , quoique la boisson du Thé soit utile  
à plusieurs , elle ne convient cependant  
pas également à tous , & chacun doit ap-  
porter des bornes & des mesures dans l'u-  
sage qu'il en fait .

On fait infuser 3j. de feuilles de Thé  
dans 1b. d'eau bouillante , dans laquelle  
on les laisse macérer un peu de tems ,  
jusqu'à ce que l'eau ait une couleur d'un  
vert pâle ; & on avale cette eau peu-à-  
peu , avec du sucre ou sans sucre .

Ceux qui sont incommodés de la toux ,  
mèlent un peu de lait avec l'infusion de  
Thé pour l'adoucir .

38 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Rx. Feuilles de Thé en poudre, 3*ʒ*.  
Sucre, 3*ij.*  
Jetez dans 3*viij.* de lait bouillant.  
Laissez digérer, jusqu'à ce que le lait  
se calme. On fera prendre cette  
boisson dans le flux de ventre & la  
dysenterie, après les préparatifs né-  
cessaires.

---

## ARTICLE VII.

### Du Stéchas.

**O**NAPPELLE STECHAS, STÆCHAS ARABICA, & FLORES STÆCHADOS, Off. Στέχασ, Dosc. Στέχασ, Gal. des sommités fleuries, ou de petites têtes desséchées, tirées d'une plante appellée *Stéchas*. Elles sont oblongues, écailleuses, purpurines ; d'un goût un peu acré, amer ; d'une odeur pénétrante, qui n'est pas désagréable. On les apporte des Isles d'Hyères & du Languedoc ; on doit choisir celles qui sont nouvelles, odorantes, & un peu amères.

La plante qui s'appelle STÆCHAS PURPUREA, C. B. P. 216. STÆCHAS ARABICA vulgò dicta, J. B. 3. 277. STÆCHAS BREVIORIBUS LIGULIS, Clus. Hist. 344. est un sous arbrisseau haut d'une ou deux cou-

dées : ses tiges sont ligneuses, quadrangulaires ; ses feuilles naissent deux opposées à chaque nœud, de la figure de celles de la Lavande, de plus d'un pouce de longueur, & de deux lignes de largeur, blanchâtres, âcres, odorantes & aromatiques. L'extrémité de la tige est terminée par une petite tête longue d'un pouce, épaisse, formée de plusieurs petites feuilles arrondies, pointues, blanchâtres & fort serrées, d'entre lesquelles sortent sur quatre faces des fleurs d'une seule pièce, en gueule, de couleur de pourpre foncé, dont la lèvre supérieure est droite & partagée en deux, & l'inférieure partagée en trois ; mais cependant elles sont tellement découpées toutes les deux, que cette fleur paroît du premier coup d'œil être partagée en cinq quartiers. Leur calice est d'une seule pièce, ovalaire, court, légèrement dentelé, qui subsiste & porte sur une écaille. Le pistille qui est attaché à la partie postérieure de la fleur, en manière de clou, est environné de quatre embryons, qui se changent en autant de graines arrondies & renfermées dans le fond du calice. La petite tête est couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

On retire du Stéchas par la distillation une huile essentielle, aromatique en assez

40 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
grande quantité ; c'est de là que dépend  
son odeur & son efficacité. On fait prin-  
cipalement usage du Stéchas dans les ma-  
ladies froides de la tête & des nerfs : de  
plus il excite l'urine & les règles, & il ré-  
fiste au poison. *Mésué* assure que cette her-  
be purge la pituite & la bile noire , mais  
fort lentement , & foiblement. Les Mo-  
dernes ne la mettent pas parmi les purga-  
tifs. On retire l'huile essentielle de ces  
têtes fleuries précisément de la même ma-  
nière que des sommités de la Lavande , &  
elle a les mêmes vertus. Mais on en fait  
rarement usage en Médecine.

On en emploie le Stéchas dans le *Sy-  
rop de Stéchas de Fernel* ; dans l'*Hière  
de Coloquinte* ; dans la *Thériaque d'An-  
dromaque l'ancien* , dans le *Mithridat de  
Démocrate* , dans l'*Onguent Mariatum* ,  
& l'*Emplâtre de Grenouilles*.

Il y a une autre plante qui s'appelle dans  
les Boutiques *Stéchas Citrin* , *ELICHRYS-  
SUM* ; seu *STOECHAS CITRINA ANGUSTIFOLIA* , *C. B. P.* 264. Cette plante n'a ni la  
figure , ni les vertus de celle dont nous  
venons de parler.



## ARTICLE VIII.

*Du Safran.*

LE Safran s'appelle CROCUS & CROCUM, *Off. Kρόκος, Diosc. ZAHAFARAN, Arab.* On trouve sous ces noms dans les Boutiques de petits filamens, dont la partie inférieure est plus menue, blanchâtre, ou d'un jaune pâle ; la partie supérieure est un peu plus large, légèrement crenelée, & d'un roux tirant sur le pourpre. Ces filamens ont une odeur particulière, agréable, acré, aromatique, subtile, & qui se répand beaucoup, qui picote un peu les yeux, qui charge médiocrement la tête, & procure le sommeil. Ils sont légèrement amers : il n'en faut qu'une petite portion pour donner à une grande quantité d'eau & de vin la couleur jaune ou la couleur de Citron, qui approche de la couleur de pourpre.

On choisit le Safran qui est récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, qui tache les mains lorsqu'on le froisse ; qui est gras, fléxible, difficile à mettre en poudre. On rejette celui qui vient dans les lieux humides & dans les souterrains, où il contracte une trop grande humidité, une couleur obscure,

42 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
& l'odeur de moisî. Pour en faire usage,  
on sépare la partie blanche que l'on rejette,  
de la partie jaune : on le fait sècher dans  
un vaisseau net & à une douce chaleur, &  
on le pulvérise.

La plante dont on tire ces filamens,  
s'appelle *CROCUS SATIVUS*, *C. B.*  
*P.* 65. *CROCUS*, *Dod. Pempt.* 213.  
*J. B.* 2. 637. *Raii. Hist.* 1176. Sa racine  
est tubéreuse, charnue, de la grosseur  
d'une Aveline, & quelquefois d'une  
Noix blanche ; douce, double, dont la  
supérieure est plus petite : l'inférieure  
plus grosse & chevelue ; revêtues l'une &  
l'autre de quelques tuniques arides, rous-  
featres, & en forme de réseau. De cette  
racine s'élèvent cinq ou huit feuilles,  
longues d'une palme & même de neuf  
pouces, très-étroites & d'un verd foncé.  
Parmi ces feuilles s'élève une tige courte,  
qui soutient une seule fleur de lys, d'une  
seule pièce, blanche & fistuleuse par sa  
partie inférieure, & évasée à sa partie  
supérieure, & divisée en six segmens ar-  
rondis, de couleur de gris de Lin. Il  
sort du fond de la fleur trois étamines,  
dont les sommets sont jaunâtres, & un  
pistille blanchâtre, qui se partage comme  
en trois branches, larges à leur extré-  
mité supérieure, & découpées en manière

de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'Orange, les- quelles sont appellées par excellence du nom de *Safran*. L'embryon qui soutient la fleur, se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Le Safran naît dans la plûpart des pays, soit chauds, soit froids; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, dans plusieurs provinces de la France, dans la Guyenne, dans le Languedoc, aux environs d'Oran-ge, dans le Gâtinois & la Normandie. Le Safran du Gâtinois passe ici pour le meilleur; & on le substitue avec raison à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les Pharmacopées.

Le Safran se multiplie très-commo- dément & très-communément par le moyen de ses bulbes, qui croissent tous les ans en grande quantité; car lorsqu'on en sème la graine, il est plus long-tems à venir. On plante ces bulbes au Printemps dans des sillons égaux, & éloignés les uns des autres d'une palme. Ces bul- bes ne produisent que des feuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des fleurs l'année suivante au mois d'Octobre. Les fleurs ne durent qu'un ou deux

44 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
jours, après qu'elles se sont épanouies.  
Quand les fleurs sont tombées, il sort  
des feuilles qui sont vertes pendant tout  
l'Hyver : elles sèchent, & se perdent au  
Printemps, & ne paroissent jamais pendant  
l'Eté.

Aussitôt que les fleurs du Safran s'é-  
panouissent, on les cueille au lever ou  
au coucher du soleil ; & on sépare les fi-  
lamens du milieu de la fleur : ensuite  
on les nettoie bien, on les sèche, & on  
les garde. Quelques jours après il s'élève  
de nouvelles fleurs, on les recueille de  
nouveau ; & cela dure pendant un  
mois.

Dans le mois d'Octobre, lorsque la  
plante fleurit, la racine n'est composée  
que d'une bulbe : le Printemps & l'Eté  
suivant elle en a deux l'une sur l'autre.  
Car lorsque les feuilles croissent au com-  
mencement du Printemps, la partie supé-  
rieure de la racine d'où sortent les feuilles,  
croît aussi en même tems, jusqu'à ce  
qu'elle soit aussi grosse l'Eté que la bulbe  
mère ; & ayant acquis une constitution  
solide & devenue pleine & succulente,  
la bulbe mère devient languissante, sans  
fuc, flasque, & elle disparaît entièrement  
l'Automne.

Après que les fleurs sont passées, on

retire les bulbes de la terre , sur la fin d'Octobre. On les garde pendant tout l'Hyver dans un lieu sec sans les couvrir de terre , & éloignées des rayons du soleil , de peur qu'elles ne se sèchent , mais afin qu'elles mûrissent davantage ; ce que l'on connoît quand les feuilles deviennent sèches. Au retour du Printemps on les plante de nouveau dans la terre.

Le Safran dans l'Analyse Chymique donne un esprit âcre , subtil & très-volatil , qui sort d'abord dans la distillation , quoiqu'en petite quantité ; ensuite un phlegme un peu acide , puisqu'il donne la couleur rouge à la teinture de Tourne-sol. On en retire très-peu d'huile , & très-peu de sel volatile urinaire. On retire un peu de sel alkali fixe du *Caput mortuum* , par le moyen de la lixiviation. Le sel acide n'est pas si bien enveloppé de soufre qu'il ne se manifeste , en donnant une couleur rouge foncée à la solution de Tourne-sol. L'huile de Tartre versée sur la solution de Safran n'y apporte aucun changement : mais l'eau de Chaux contracte une couleur blanche avec une très-légère effervescence & un petit *coagulum* , à cause de l'acide qui est caché dans le Safran. On ne remarque cependant point de chaleur.

On tire également la teinture de Safran ; soit avec l'eau , soit avec l'esprit de Vin.

Plusieurs peuples regardent le Safran comme excellent pour assaisonner les viandes. On en fait aussi un fréquent usage en Médecine ; & quelques Médecins l'ont appellé *le Roi des végétaux* , & *la Panacée végétale* , à cause de ses excellentes vertus. Il est apéritif, digestif , résolutif, & un peu astringent : il atténue la masse du sang , il récrée les esprits ; c'est pourquoi on l'appelle cordial , & on le prescrit dans la syncope , la palpitation , & contre les poissons. Il fortifie l'estomac , il aide la digestion : il délivre les poumons d'une pituite trop épaisse , il adoucit la sérosité acre & irritante ; il appaise la toux ; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent *l'ame des poumons* : & on l'emploie heureusement dans l'asthme & la phthisie. Il lève les obstructions du foie , il guérit la jaunisse , il remédie à plusieurs maladies de la matrice , il provoque les mois ; il aide d'une manière spécifique l'accouchement difficile , en faisant sortir le fétus : c'est ce qu'*Amatus Lusitanus* confirme par une observation singulière.

Il rapporte qu'une certaine femme ayant pris un médicament auquel on avoit joint du Safran , elle accoucha de

deux filles teintes de couleur jaune : laquelle couleur se dissippa bientôt , en les lavant avec de l'eau chaude. *Jean Ferdinand Hertode* dans sa *Crocologie* raconte une expérience à - peu - près semblable. Ayant nourri de Safran pendant quelque tems une chienne qui étoit pleine , lorsque le tems s'approcha de mettre bas ses petits , il la disséqua publiquement , & il trouva que non seulement les petits chiens étoient entièrement jaunes , mais encore l'arrière faix.

Le Safran est placé parmi les remèdes hystériques. Il a encore une vertu anodyne ; car il adoucit les douleurs , & il excite le sommeil , souvent même on le joint à l'Opium ; mais je ne sc̄ai si c'est pour en modérer l'effet , ou pour l'augmenter. On l'emploie extérieurement pour les *collyres* , pour appaiser l'inflammation des yeux , surtout dans la petite vérole & la rougeole : dans les cataplasmes pour résoudre les tumeurs , pour adoucir les inflammations & les érysipeles , & pour ranimer les membres paralytiques.

Cependant on ne doit faire usage du Safran que modérément & à propos , sans quoi on éprouve qu'il n'est pas sans

48 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
danger. Les femmes grosses ou celles qui  
ont des règles trop abondantes , doivent  
s'en abstenir. De plus il a une vertu nar-  
cotique , & il enyvre : il fait mal à la  
tête par son odeur ; & lorsqu'on en  
prend une trop grande dose intérieure-  
ment , il cause non-seulement la pésan-  
teur de tête & le sommeil , mais encore  
quelquefois des ris immoderés & con-  
vulsifs , & enfin la mort même. Galien  
dans le second livre intitulé *Katæ tōnys* ,  
chap. 1. assure que la seule odeur du  
Safran fait mal à la tête : & dans le  
même chapitre il met ce remède par-  
mi ceux qui non-seulement font mal à  
la tête , mais encore qui troublent l'esprit.  
Enfin dans le cinquième livre des *Simples* ,  
ch. 19. il le place parmi ceux qui étant  
pris en trop grande quantité , font per-  
dre l'esprit , ou causent la mort : il y dit  
encore , que la quantité en fait un poi-  
son.

Parmi les Modernes , Jean Michaélis  
rapporte que quelques-uns sont tombés  
dans des maladies & dans l'yvresse par  
l'odeur trop forte du Safran , ou pour en  
avoir fait trop d'usage. Borelli dans ses  
*Observations* , Centur. 3. pag. 303. ra-  
conte qu'un domestique d'un marchand ,  
qui couchoit & dormoit auprès d'une  
grande

grande quantité de Safran, avoit contracté un si grand mal de tête & une si grande foiblesse de cœur, qu'il auroit préféré la mort à la vie. *Lacoste* dit aussi que plusieurs qui avoient usé d'un petit sac de Safran en forme d'oreiller, furent attaqués d'un très-grand mal de tête, & d'une pesanteur incroyable avec laquelle ils moururent. *Emmanuel Konig*, Professeur de Médecine à Basle, en parlant de l'usage immoderé, ou de la trop grande dose de Safran, rapporte que quelques citoyens de la ville de Basle ayant pris une trop grande dose de Safran mêlé avec du Vin, furent attaqués d'un ris excessif & involontaire. Un Parfumeur, selon le rapport d'*Amatus Lusitanus*, jeta beaucoup de Safran dans la marmite où il faisoit bouillir sa viande; & après l'avoir mangé, il fit de si grands éclats de rire, que peu s'en fallut qu'il n'en mourût. *Simon Pauli* rapporte aussi une autre observation dans son livre intitulé *Quadrupartitum Botaniccon*, d'une fille qui n'ayant pas ses règles voulut les faire paroître par l'usage du Safran; & depuis ce tems-là, quoiqu'elle eût été mariée, elle fut affligée pendant toute sa vie de cruelles & continues douleurs de tête.

L'application extérieure du Safran n'est  
Tom. III. C

50 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
pas non plus exemte de tout danger; puis-  
que *C. Hoffman*, sur l'Emplâtre appellé  
*Oxy-croceum*, avertit de ne le pas em-  
ployer dans les fractures au commence-  
ment, tandis que l'on craint la fluxion :  
car l'expérience a appris, dit-il, qu'il  
cause de grands maux. C'est ce que  
*Simon Pauli* confirme par sa propre  
expérience, *Quadr Botanic.*

Il faut donc user du Safran avec pré-  
caution & avec modération.

Les Auteurs ne conviennent pas entr'-  
eux sur la dose salutaire ou nuisible du  
Safran. Les uns assurent que l'on en  
peut donner intérieurement sans danger  
3*β*. d'autres 3*j*. d'autres 3*ββ*. Cependant  
*Rhazis* assure qu'il a donné heureuse-  
ment 3*j*. de Safran pour faire accoucher.  
Mais *C. Hoffman* croit qu'il y a ici une  
erreur des Libraires, qui ont mis 3*j*.  
pour 3*βj*. Car *Dioscorides*, & après lui  
*Sérapion*, *Avicenne*, & d'autres disent  
que trois gros de Safran font moutir.  
Cependant, selon le témoignage d'*Et-  
muller*, l'usage du Safran est si familier  
aux Polonois, qu'ils le mêlent souvent jus-  
qu'à la dose de 3*j*. dans leurs nourritu-  
res. Mais on voit assez la force de la cou-  
tume par l'usage continué de l'Opium,  
dont quelques-uns prennent impunément

jusqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y être accoutumés peu-à-peu; quoique trois, quatre, ou cinq grains suffisent pour faire mourir. On peut donc prescrire en sûreté & même sans danger le Safran depuis 3*fl.* jusqu'à 3*j.* & 3*lb.* On en prescrit aussi la Teinture & quelquefois l'Extrait, mais plus rarement.

La Teinture de Safran se fait en versant 1. q. d'esprit de Vin jusqu'à la hauteur de deux travers de doigt sur du Safran coupé fort menu, & un peu humecté dans de l'huile de Tarterre. On le laisse ensuite en digestion pendant six ou huit jours dans un vaisseau fermé. On sépare la liqueur du Safran; & on verse de nouvel esprit de Vin, jusqu'à ce qu'il ne tire plus de teinture. On distille ces Teintures de Safran à une chaleur modérée, jusqu'à ce que la liqueur qui reste, paroisse de couleur de Safran, que l'on garde alors pour l'usage. La dose est depuis iv. gouttes jusqu'à xx.

Quelques-uns gardent l'esprit qui sort le premier dans cette distillation, sous le nom d'*Esprit de Safran*; & effectivement il en retient l'odeur, & il en contient des parties très fines. C'est pourquoi on le recommande pour récréer les

C ij

52 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
esprits, & pour en accélérer le mouve-  
ment, aussi-bien que celui du sang.

D'autres préparent la Teinture de Safran avec quelqu'eau cordiale, que *F. Hoffman* recommande dans la mélancholie.

L'Extrait de Safran se fait en évaporant la Teinture jusqu'à la consistance d'un Extrait mol, en prenant garde qu'il ne se brûle. Il a les mêmes vertus que le Safran lui-même. On le donne depuis ij. gr. jusqu'à x. Jacques Bontius dans son *Traité de la Médecine des Indiens*, le recommande comme un remède excellent & spécifique dans la dysenterie.

R <sup>e</sup> . Safran ,	ঢ়ৃ.
Cannelle ,	ঢ়ি.
Dictame de Crète ,	ঢ়ৃ.
M. F. une poudre pour donner dans l'accouchement difficile. Ou bien :	
R <sup>e</sup> . Safran en poudre ,	gr. xv.
Myrrhe , Borax ,	ana ঢ়ৃ.
M. avec f. q. de Conserve de fleurs de Lavande ou de Souci ,	
F. un bol .	
R <sup>e</sup> . Safran en poudre , Myrrhe , ana	
	gr. xv.
Aloès ,	ঢ়ি.
F. un bol avec le Syrop d'Armoise , pour rappeler les règles .	

Rx. Safran, 3*β.*

Versez dessus 3*v.* de bon Vin blanc.

M. avec le jus d'une Orange.

Digérez pendant la nuit.

La malade en prendra la colature  
le matin, pour rappeler les rè-  
gles.

Rx. Safran, 3*j.*

Antihectique de *Potérius*, 3*ij.*

Racine d'Iris de Florence, 3*β.*

Baume de Soufre anisé, gout. xx.

Conserve d'Énula Campana, 3*β.*

M. F. un Opiate, dont la dose est 3*j.*  
deux ou trois fois le jour pour la  
phthisie commençante.

Rx. Cloportes, 3*ijj.*

Gomme Ammoniaque purifiée, 3*β.*

Fleurs de Benjoin, 3*j.*

Safran, Baume du Pérou, ana gr. xv.

Baume de Souffre, f. q.

F. une masse de pilules. La dose est  
de xvij. grains trois fois le jour  
dans la toux chronique, écouuelleuse  
& phthisique, & pour prévenir les  
tubercules cruds du poumon. *Richard  
Morton* recommande ces Pilules  
sous le nom de *pilules balsamiques*.

Rx. Safran, sel volatil de Succin,

fleurs de Benjoin, ana 3*β.*

Gomme Ammoniaque, 3*j.*

C iij

34 DES MÉDIC. EXOTIQUES;

Conserve de fleurs de Romarin, 3*fl.*  
M. F. un bol, dont la dose est 3*j.*  
deux ou trois fois le jour pour  
l'asthme.

R<sub>2</sub>. Safran en poudre, 3*j.*  
Graine d'Ancolie, 3*vj.*  
Tartre vitriolé, 3*fl.*  
Conserve de Cynorrhodon, f. q.  
F. une Opiate molle à partager en  
sept doses, à prendre en autant de  
jours le matin à jeun, pour la ja-  
nisse.

R<sub>2</sub>. Eaux de Roses & de Plantain,  
ana 3*ij.*

Safran en poudre, gr. v*j.*  
F. un collyre, dont on frottera les  
yeux, lorsque la petite vérole com-  
mence à sortir.

R<sub>2</sub>. Eau de Fenouil, 3*iv.*

Safran, gr. xv.  
Broyez dans un mortier, jusqu'à  
ce que l'eau ait la couleur d'or ;  
alors séparez la liqueur de la pou-  
dre en versant par inclination, &  
mêlez avec autant de Vin émétique.

F. un collyre pour l'ophthalmie.

R<sub>2</sub>. Mie de Pain blanc écrasée dans les  
mains, 1*bij.*

Lait de Vache, f. q.

F. cuire en remuant continuellement :

ajoutez sur la fin un jaune d'œuf,  
& 3j. de Safran réduit en poudre  
fine. F. un cataplasme anodyn pour  
résoudre les tumeurs inflammatoires.  
& appaiser la douleur.

Rx. Safran,	3ß.
Gomme Tacamaque ,	3j.
Suie ,	3ij.
Térébenthine ,	f. q.

F. un emplâtre, que l'on appliquera  
aux carpes de ceux qui ont la fièvre  
un peu avant l'accès.

Rx. Safran , Camphre , ana 3ß.  
Renfermez - les ensemble dans un  
petit sac d'écarlate que vous suspen-  
drés au col vis-à-vis la fossette du  
cœur, comme une amulette pour  
chasser la fièvre.

On emploie le Safran dans la Thé-  
riaque d'*Andromaque l'ancien* , dans le  
*Mithridate*, la *Conféction d'Hyacinthe* ,  
le *Phylonium*, la *Bénédicte laxative* ,  
*L'Hière - pierre de Galien* , *Estière de*  
*Coloquinte* , l'*Orviétan d'Hoffman* , la *Pou-  
dre de Joie* , la *Poudre Diarrhodon* ; les  
*Throchisques d'Hédycroï* , de *Karabé* ,  
de *Camphre* ; les *Pilules Ammoniaques*  
de *Quercetan* , les *Pilules de Rufus* , les  
*Pilules dorées de Cynoglosse contre la*

56 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
gonorrhée virulente, de Charas; l'Élixir  
des propriétés de Paracelse, le Laudanum  
liquide de Pydenham; le Laudanum  
liquide de Coings, de Londres;  
l'Huile de Scorpions composée, de Cha-  
ras; l'Onguent doré, l'Emplâtre de  
Mucilage, de Galbanum, de Mélilot,  
d'Oxy-croceum.

---

---

## CHAPITRE SIXIÈME.

### *Des Fruits & des Graines.*

---

#### ARTICLE I.

##### *Des Dattes.*

Les Dattes, PALMULÆ & DACTYLI,  
*Off.* φοίνικο-εάλαροι, *Diosc.* Δάκτυλοι,  
& φέινες, *Græc.* TAMAR, *Arab.*  
CARYOTÆ & CARYOTIDES, *Quo-  
rumd.* sont des fruits cylindriques, de  
la grosseur du pouce, de la longueur du  
doigt, de la figure d'un gland, compo-  
sés d'une pellicule mince, rousseâtre, dont  
la pulpe ou la chair est grasse, ferme,  
bonne à manger, douce, & qui envi-

rohie un gros noyau cylindrique, dur,  
& creuse d'un sillon dans sa longueur.

Il faut choisir les Dattes qui sont grosses, jaunâtres, peu ridées, tendres, pleines de pulpe, un peu dures en dedans, blanchâtres près du noyau, rougeâtres vers la peau; d'un goût vineux, & qui étant secouées ne sonnent point du tout, ou très-peu. Il faut au contraire rejeter celles qui sont flasques, dures, sans chair, percées, vermoulues, ou cariées. Les meilleures sont celles que l'on nous apporte du Royaume de Tunis. Celles qui naissent en Espagne, ne sont jamais bien mûres, & celles qui viennent de Salé, se corrompent facilement, & sont bientôt remplies de vers, ou bien elles se dessèchent.

Les Dattes sont les fruits d'un arbre qui s'appelle Palmier de la grande espèce, *PALMA MAJOR*, *C. B. P.* 506. *PALMA DACTYLIFERA MAJOR VULGARIS*, *Jonston. Dendrol. PALMA DACHEL*, *Prof. Alpin.*

[ Le Palmier Dattier pousse une racine simple, épaisse, ligneuse; & quelquefois deux, selon que le terrain le permet. Elle est environnée vers son colet de menues branches, dont les unes sont tortueuses, simples, nues le plus souvent,

Cv

58 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
qui se répandent au loin sur la superficie  
de la terre, & sont différemment ondées.  
Les autres ne sont pas simples, mais gar-  
nies de fibres très-courtes. Le bois &  
l'écorce des unes & des autres branches,  
sont fibrés, fermes & plians, de couleur  
rouille foncée, d'une saveur acerbe.

Le tronc de cet arbre est très-droit,  
simple, sans branches, totalement cy-  
lindrique, un peu moins gros vers son  
sommet ; de grosseur & de longueur diffé-  
rente selon son âge ; mais le plus haut  
surpasse à peine huit brasses. Il n'a point  
d'écorce ; mais il est garanti, lorsqu'il est  
jeune, par des queues de branches feuil-  
lées, qui restent après qu'on les a cou-  
pées, & que l'on appelle branches tail-  
lées courtes, chicots, & qui sont pla-  
cées symétriquement, y en ayant tou-  
jours six autour du tronc, de sorte que  
les six qui sont au-dessus, répondent à  
l'endroit des interstices qui se trouvent  
entre les queues des branches inférieu-  
res. Mais lorsque la vieillesse ou l'injure  
du tems les fait tomber, la superficie du  
tronc est nue, rude au toucher, de cou-  
leur fauve, & encore marquée des im-  
pressions de l'origine des branches  
feuillées, de la même manière que la  
tige du Chou pommé, lorsque ses feuilles

sont tombées. La substance intérieure, depuis le sommet jusqu'à la racine, est composée de fibres qui règnent dans toute la longueur, épaisses, ligneuses, fermes, légères cependant, & si peu unies ensemble par le moyen d'une matière fongueuse, qu'on peut les séparer même avec les doigts C'est pour cela que le tronc de cet arbre est difficile à couper, n'ayant point de solidité. Les troncs qui n'ont qu'un an, n'ont point de moëlle : mais à la place une espèce de nerf ligneux, qui se trouve au milieu, beaucoup plus gros & plus ferme que les autres fibres ausquelles il est si peu adhérent, qu'on l'en sépare aisément avec les ongles. Dans les jeunes troncs toute la partie intérieure est molle, bonne à manger, & semblable à de la moëlle ; dans ceux qui sont plus avancés, il n'y a que le sommet, & dans les vieux troncs, il n'y a que les boutons du sommet où se trouve cette moëlle, dont la substance est très-blanche, tendre, charnue, cassante, douceâtre & savoureuse. C'est pourquoi les Perses l'appellent *Magfîser*, c'est-à-dire, moëlle de la tête. *Dioscorides* lui donne le nom de *εγκάδιον*, qui signifie Moëlle ; *Théophraste* & *Galien* le nomment *εγκοφαλος*, c'est-à-dire, *Cerveau*. Lors-

Cvj

60 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
qu'on coupe cette moëlle, l'arbre meurt ;  
car elle est le germe des nouvelles pro-  
ductions, & le principe des branches  
qui doivent naître.

Le Palmier est toujours terminé par  
une seule tête, quoique *Théophraste* af-  
fure, *H. Pl. L. 2. c. 8.* que dans l'Egypte  
il en a quelquefois plusieurs; savoir,  
lorsqu'autour de cette tête il croît  
contre l'ordinaire un ou deux rejettons,  
qui grossissent & se fortifient par la né-  
gligence du propriétaire de ces arbres.  
La tête, selon les différens états de l'ar-  
bre, est composée au moins de quarante  
branches feuillées, & de 80. au plus, qui  
font un bel effet, & qui sont placées en  
rond; ce qui n'arrive pas aux autres ar-  
bres. Car au sommet du tronc se trouve  
un grand bourgeon conique, de deux  
coudées de longeur, gresle, terminé en  
pointe, & composé de branches feuil-  
lées, prêtes à développer, dont celles  
qui sont à l'intérieur, & qui ne sont pas  
encore totalement épanouies, l'entourent  
immédiatement, & sont de la même  
longueur; au dessous desquelles sont plu-  
sieurs autres branches, qui ont acquis  
leur longueur naturelle, disposées alter-  
nativement, & qui s'écartent de plus en  
plus du bourgeon; de sorte que les der-

nières & les plus anciennes sont courbées en arc vers l'horison : au - dessous de ces dernières il y en a souvent de vieilles qui sont fanées, & pendantes, si on a négligé de les couper. Des aisselles des branches feuillées sortent des grappes branchues, qui ont chacune leur spathe ou enveloppe, & qui portent des fleurs dans le Palmier mâle, & des fruits dans le Palmier femelle.

La branche feuillée est très-grande, longue d'environ trois brasses, composée de feuilles semblables à celles du Roseau, disposées sur une côte de chaque côté dans toute la longueur.

Cette côte a trois brasses de longueur ; elle est d'abord large & applattie vers son origine, & diminue insensiblement jusqu'à son extrémité ; elle est verte, lisse, luisante & jaunâtre à sa base, lorsqu'elle est vieille ; convexe en-dessus, concave en-dessous vers son origine, & comme creusée en gouttière dans le reste de sa longeur. Elle est de même substance que le tronc, mais plus légère & moins compacte, entremêlée de fibres plus blanches & plus déliées.

On peut considérer dans la côte trois parties ; l'une qui en est la base ; l'autre qui est une, & la dernière qui est char-

62 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
gée de feuilles. La base est la partie inférieure de la côte; elle est attachée & posée sur le tronc en manière d'écaille; ayant une figure à peu près triangulaire, oblongue, concave intérieurement, & convexe extérieurement, de la longueur d'un demi empan, & large de neuf pouces, épaisse de deux pouces, mince sur les bords, terminée par un grand nombre de fibres entrelacées en manière de tissu, qui sert à réunir & lier ensemble les deux bases voisines, & qui recouvre les bases des côtés intermédiaires du rang supérieur, de sorte qu'il n'en paroît qu'une petite portion à découvert. La partie nue qui s'étend depuis la base jusqu'aux premières feuilles, & qui s'écarte du tronc, est cette portion qui reste après la première coupe, & qui dans la seconde est retranchée par ceux qui cultivent les Palmiers avec soin, de peur qu'elle ne retienne l'eau de la pluie. *Pline* appelle cette partie du nom de *Pollex*, qui signifie *Chicot*. Elle est longue d'une coudée, épaisse d'un pouce, large de trois par le bas, & d'environ deux dans le reste de son étendue. La dernière partie de la côte est longue, diminuant insensiblement de grosseur, bordée d'abord des deux côtés d'épines, & chargée ensuite

dans toute sa longueur de feuilles.

Les épines sont les jeunes feuilles qui sortent de chaque côté de la côte : les premières sont courtes & plus écartées ; les autres sont plus longues & plus près les unes des autres , jusqu'à ce qu'ayant acquis la longueur d'une coudée , elles prennent peu-à peu la forme de feuille. Ces épines sont de la figure d'un cone irrégulier & anguleux , épaisses , dures & en quelque façon ligneuses : leur superficie est luisante , & d'un verd tirant sur le jaune pâle , creusées en goutière à la face supérieure ; leur pointe est arrondie & brune ; & enfin elles s'étendent & se changent peu-à-peu en feuilles.

Ces feuilles durent toujours ; elles sont ailées , de la figure de celles du Roseau , en très-grand nombre , courtes d'abord , & ensuite longues d'un empan , & bientôt après beaucoup plus longues , placées jusqu'à l'extrémité de la côte qui est terminée par une pointe. Elles sont soutenues sur des espèces de queues , écartées les unes des autres d'un demi pouce d'intervalle , ligneuses , épaisses , de la longueur d'environ un pouce , de figure irrégulière & presque quarrée , fortement attachées à la côte , dont on ne peut les arracher qu'avec violence. Ces feuilles

*64 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*  
sont situées obliquement sur une même  
ligne, & alternativement, elles sont lon-  
gues d'environ une coudée, larges de  
deux pouces, de la figure de celles du  
Roseau, fort pointues, pliées en-dessus  
par le milieu dans toute leur longueur,  
d'un verd pâle des deux côtés, un peu  
cannelées. De plus elles sont dures, ten-  
dues, roides, sèches, ayant des nervures  
grosses & fermes dans toute leur lon-  
gueur.

L'enveloppe que nous avons dit qui  
étoit en forme de réseau, est rude, gros-  
sière, composée de fils inégaux, épais,  
anguleux, un peu aplatis, roides, &  
comme de l'étoupe ou du gros chanvre,  
laquelle représente par sa figure une nasse  
par la grossièreté de l'étoupe, & par  
son usage une bande. Dans les jeunes  
Palmiers, & surtout autour des branches  
feuillées du sommet, cette enveloppe est  
d'un jaune foncé, épaisse, & large d'un  
empan : dans les vieux Palmiers, & sur-  
tout autour des vieilles branches feuil-  
lées, elle est d'un roux noirâtre, usée &  
moins épaisse ; elle est utile & sert d'or-  
nement à ceux là, mais elle nuit & dé-  
figure ceux-ci. Cette espèce de bande n'est  
pas unique, il y en a à proportion de la  
quantité des branches feuillées ; de sorte

qu'on en trouve trois, quatre ou cinq entrelassées ensemble. Car les rangs des branches feuillées étant fort près les uns des autres, il est nécessaire que ces espèces de toiles se multiplient, & qu'elles en embrassent beaucoup de celles qui sont immédiatement au-dessous. C'est ce qu'il est aisé de voir à la partie supérieure des troncs : car dans la partie inférieure, ces toiles se séchent, elles tombent avec les chicots, après y être resté long-tems déchirées & pourries par la négligence des paysans. On peut mesurer la longueur & la figure de chaque réseau, par l'intervalle des bases des branches feuillées, dont les bords sont unis ensemble par ce réseau : il est composé de trois rangs de fibres parallèles, dont les deux extérieurs renferment le troisième comme une trame, & le coupent par le plan oblique de leurs fibres, qui ne sont pas entrelassées comme de la toile, mais qui sont unies ensemble par de minces cheveux semblables à la toile d'araignée. Le sommet est surtout garni de ces sortes de réseaux, qui affermissent en quelque manière, & mettent à couvert des injures extérieures les bases, non-seulement des branches feuillées, mais encore principalement celles des jeunes grappes.

Le Palmier qui naît de lui-même des racines d'un autre, comme dans son sein maternel, commence à donner des fruits quatre ans après qu'on la transplanté, lorsque le terroir est fertile; & six ou sept ans après, s'il se trouve dans un lieu stérile: mais celui qui vient d'un noyau, est bien plus long-tems à donner du fruit. Le Palmier ne porte des fruits qu'au haut de son tronc, aux aisselles des branches feuillées, qui sont garnies de grandes grappes, en forme de balais; lesquelles étant encore jeunes, sont renfermées & enveloppées chacune dans une gaine presque coriace.

Les Romains donnent le nom de *Spadix* à ces grappes, & celui de *Spatha* à leurs enveloppes; mots qu'ils ont empruntés de la langue Grecque. On ne sauroit distinguer par l'extérieur la grappe du Palmier mâle, d'avec celle du Palmier femelle, lorsqu'elles sont encore cachées dans leurs gaines; car ces gaines ont la même figure: & ce qu'elles contiennent alors, est très-blanc intérieurement, lisse & luisant de toute part extérieurement, & forme une espèce de Truffe solide, de la figure de la gaine; lequel corps solide est composé des petits bourgeons & de leurs pédicules encore fort tendres, charnus & bons à manger.

Les Palmiers , soit mâle , soit femelle , gardent l'ordre suivant dans la production de leurs différentes fleurs. Au commencement du mois de Février , & peut être plutôt , ces arbres poussent leurs boutons dans les aisselles des branches feuillées ; savoir , des spathes droites appuyées sur le tronc par leur face aplatie , mais encore cachées sous le réseau , ou enveloppées des branches feuillées ; d'où ces spathes sortent & croissent peu-à-peu , & grossissent tellement par la quantité de fleurs qu'elles portent , que le mois suivant elles s'entr'ouvrent dans leur longeur , & laissent sortir ce corps solide qui ressemble à une Truffe , par cette fente qui est à l'un des côtés , & rarement dans tous les deux ; lequel étant ainsi dégagé de son enveloppe , prend bientôt la figure d'une grappe composée d'un très-grand nombre de pédicules , qui soutiennent les petites fleurs dans le mâle , & des espèces de petites prunes dans le Palmier femelle , placées dans toute la longeur sans ordre & séparément. Les fleurs servent à rendre fécond le Palmier femelle , dont les fruits mûrissent lentement , & seulement dans l'espace de cinq mois. Les spathes durent peu de tems , elles se fanent & se sèchent , &

68 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*, doivent être retranchées par ceux qui cultivent soigneusement ces arbres, & qui veulent leur conserver une forme agréable. Les jeunes arbres & ceux qui sont fort vieux, ne donnent qu'un petit nombre de grappes ; mais ceux qui sont dans leur vigueur, en donnent huit ou dix.

La spathe a la figure d'une masse ligneuse ; sa surface externe est couverte d'un duvet mollet, épais, très-court, de couleur rousse foncée ; lequel étant enlevé, elle paroît d'un beau verd gai : sa surface intérieure est blanche, lisse, humide, & en quelque façon muqueuse. Sa substance est semblable à celle d'une écorce ; elle se partage en fibres, elle est un peu sillonnée : elle est pliante, lorsqu'elle est sèche, & semblable à du cuir ; de l'épaisseur d'une paille d'Avoine, plus mince dans sa partie convexe que dans tout le reste, & plus dans la spathe femelle, que dans la mâle. Cette spathe est composée d'un tuyau & d'un ventre.

Le tuyau qui recouvre la queue de la grappe, est aplatti, recourbé à cause de la pesanteur du ventre, de la figure d'un fourreau de cimenterre, long d'une coudée (un peu plus court dans le tuyau femelle), de la grosseur du pouce, de trois pouces de largeur. Le ventre a une

coudée de longueur, plus d'une palme de largeur, trois pouces d'épaisseur, lorsqu'il est prêt à s'ouvrir, convexe des deux côtés, terminé par une pointe mousse, ayant un bord tout-autour, large d'un pouce, solide, de substance caillante, aigu, tranchant. La superficie intérieure est concave, blanche, lisse & égale.

La grappe mâle est parsemée d'un grand nombre de petites fleurs : elle porte deux cens pédicules, dont les plus courts supportent 40. petites fleurs ; les moyens 60. les plus longs 80. Ces petites fleurs sont moins grandes que celles du Muguet, oblongues, à trois pétales, d'une couleur blanchâtre, tirant sur le jaune pâle, & d'une odeur désagréable ; elles n'ont point de pédicule propre, mais un principe charnu de couleur herbacée. Les pétales de ces petites fleurs sont droits, oblongs, concaves, terminées en pointes moussettes, pleins de suc, charnus, fermes. Les étamines sont velues, roides, très-courtes, blanchâtres, terminées par de petits sommets remplis de poussière très-fine.

Sur la fin mois de Février, & au commencement du mois de Mars, les spathes se rompent, les grappes femelles paroissent d'abord ; & peu de jours après

70 *DES MÉDIE. EXOTIQUES*,  
ayant quitté leurs enveloppes, elles sont  
nues, portant les embryons des fruits en-  
veloppés de deux petites membranes ou  
petits calyces, dont l'un est extérieur, &  
plus court, & l'autre est intérieur, qui  
enveloppe immédiatement le fruit pres-  
que tout entier. L'un & l'autre calyce  
a un bord inégal, & une superficie un peu  
rude. Ces embryons sont en très grand  
nombre sur une grappe; ils ressemblent  
aux grains de Poivre pour la grosseur &  
la rondeur; leur superficie est luisante &  
blanche; leur goût est acerbe. Dans le  
mois de May, ces fruits acquièrent la  
grosseur de nos Cerises, & ils sont d'une  
couleur herbacée. Au commencement de  
Juin, ils ressemblent à des Olives pour  
la figure & la grosseur: leurs osselets se  
durcissent, & leur chair perd de son hu-  
midité, & devient plus solide: mais le  
goût & la couleur ne sont point changés.  
Ils mûrissent dans le mois d'Août: ils ne  
s'amollissent pas dans toute leur substan-  
ce; mais ils acquièrent d'abord, le plus  
souvent à leur extrémité, une tache molle  
comme celle d'une Pomme qui se pour-  
rit: cette tache s'étend peu-à-peu; &  
toute la substance qui étoit verte, se  
change en peu de jours en une pulpe  
fort douce.

Ces fruits mûrs, ou ces Dattes, ont le plus souvent la figure des glands de Chêne; mais elles sont plus grosses ordinai-rement, revêtues d'une pellicule mince, transparente, luisante, de différente couleur, selon celle de la pulpe. Elles contien-ent beaucoup de chair, grasse, pulpeu-se, d'un goût vineux, très-douce, peu at-tachée à son noyau, dont elle est séparée par une petite membrane blanchâtre, tendre, molle comme de la soye, & di-visée en plusieurs pédicules. Le noyau est solide comme de la corne, dur & ferme; sa superficie est de la couleur des pepins de Raisins, ou d'un gris plus ou moins délayé. Intérieurement, la substan-ce est panachée, à peu près comme la Noix Muscade; de figure longue, & quel-quefois en toupie, recourbée, convexe d'un côté, & égale & partagée de l'autre dans sa longueur par un sillon. La face convexe est marquée d'une petite ligne superficielle, qui s'étend dans la longueur mitoyenne, au milieu de laquelle on voit un point ou une espèce de nombril, qui contient un cartilage blanc, lequel pénè-tre jusqu'au milieu de la substance du noyau, & est la plantule. La moëlle qui est dans ce noyau, n'est pas telle que Rai l'a cru, ni telle qu'il s'est persuadé qu'on

72 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ,  
pouvoit la retirer lorsqu'on l'a amolli  
dans la terre.

Le Palmier se plaît dans les pays brû-  
lans & dans une terre sablonneuse & limo-  
neuse, légère & nitreuse. Il s'élève du  
noyau ou des racines d'un autre Palmier.  
Lorsqu'on sème des noyaux, il en naît  
des Palmiers mâles & femelles : mais lors-  
qu'on plante des racines, les Palmiers  
qui naissent, suivent le sexe de leur mere  
racine. Il aime les plaines arrosées par  
l'eau de fontaine, ou par l'eau de puits  
au défaut de la première, que l'on dé-  
tourne, & que l'on fait venir dans les  
rangs de ces arbres, lorsqu'il est à pro-  
pos.

On plante dans la terre au Printemps,  
ou dans quelque saison que l'on veut,  
les jeunes pousses de deux ou de trois ans,  
& on a soin de les arroser pendant l'Eté.  
On extirpe celles qui pullulent autour du  
tronc du Palmier. On a grand soin d'en  
ôter les teignes, les fourmis & les sante-  
relles. Ces sortes d'insectes sont fort nui-  
sibles à ces arbres. Lorsqu'ils sont en  
état de porter des fleurs & des fruits,  
ceux qui les cultivent, doivent travailler  
tous les ans pour les rendre féconds &  
en retirer beaucoup de fruits. C'est pour-  
quoi sur la fin de Février ils cueillent au  
sommier

sommet de l'arbre les spathes mâles remplies de fleurs propres à rendre fécondes les grappes femelles. Ils ouvrent ces spathes mâles dans leur longueur ; ils en ôtent les grappes, dont les fleurs ne sont pas encore épanouies ; ils partagent ces grappes en de petites baguettes fourchues autant qu'il se peut, parce que cette figure est plus commode pour l'usage qu'ils en veulent faire, & ils les placent sur les grappes femelles. Les uns emploient ces baguettes encore vertes, & les placent aussitôt sur les grappes femelles qui commencent à paroître : d'autres séchent auparavant ces baguettes & les gardent jusqu'au mois de Mars, tems auquel les matrices sont toutes ouvertes, & deviennent fécondes par la seule & même opération. Ils placent transversalement ces baguettes fourchues, au milieu de la grappe femelle ; ou bien ils les attachent de façon que les vents ne puissent pas les emporter, mais de sorte qu'elles y restent quelque tems, jusqu'à ce qu'elles ayent communiqué toute leur vertu aux grappes femelles, & que les jeunes embryons aient acquis de la vigueur, étant couverts de la poussière féminale des petites fleurs dont sont chargées les baguettes fourchues. Les habitans des déserts

*Tom. III.*

D

74 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*, .  
réitèrent quelquefois cette opération :  
mais les Perses & tous les Arabes se  
contentent d'en faire une seule avec soin.  
Les grappes femelles deviennent encore  
fécondes sans le secours de l'homme , par  
le moyen de l'air qui transporte la pouf-  
sière féconde de Palmier mâle sur le Pal-  
mier femelle qui n'en est pas éloigné.  
Ainsi , quoique ceux qui cultivent les Pal-  
miers , distribuent ces baguettes sur tous  
les Palmiers femelles , ceux qui sont au-  
tour des Palmiers mâles , reçoivent en-  
core sans le secours de l'art la poussière  
des fleurs.

Ce que nous venons de dire en abrégé  
sur la manière de rendre les Palmiers fé-  
conds , est suffisant : il faut parler mainte-  
nant de la récolte des Dattes, de la manière  
dont on les sèche , de leur expression & de  
leur conservation.

Lorsque les Dattes sont mûres , on en  
distingue trois classes , selon leurs trois  
degrés de maturité. La première est de  
celles qui sont prêtes à mûrir , ou qui le  
sont à leur extrémité : la seconde con-  
tient celles qui sont mûres jusqu'à envi-  
ron la moitié : la troisième renferme  
celles qui sont entièrement mûres. On  
doit cueillir ces trois classes en même  
tems , de peur qu'elles ne se meurtrissent

en tombant d'elles mêmes; on ne peut pas différer de cueillir celles qui sont entièrement mûres; & les autres qui sont aussi mûres que les premières, en deux ou trois jours, tomberoient si on n'avoit soin d'en faire la récolte. Les pay-sans montent donc au haut des Palmiers, & cueillent avec la main les Dattes qui sont parvenues à l'un de ces trois degrés de maturité, & ils laissent sur l'arbre celles qui sont encore vertes, pour les cueillir une autre fois. Quelques-uns secouent les grappes, & font tomber les Dattes dans un filet qui est au dessous; cette manière de faire la récolte des Dattes s'observe pour les Palmiers qui sont les moins hauts. On fait la récolte des Dattes en Automne en deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'on les ait toutes recueillies dans l'espace de trois mois.

On fait trois classes de ces fruits: selon les degrés de leur maturité, & on les expose au soleil sur des nattes faites de feuilles de Palmier, pour achever de les sécher. De cette manière elles deviennent d'abord molles, & se changent en pulpe: bientôt après elles s'épaississent de plus en plus, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus sujettes à se pourrir. Leur humidité abondante se dissipe; sans quoi

D ij

76 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
on ne pourroit les conserver si facilement ;  
au contraire elles se moisiroient & de-  
viendroient aigres.

Voici la manière de conserver les Dattes. Après qu'elles sont sèchées , ou on les met au pressoir pour en tirer le suc mielleux , & on les renferme dans des outres de peaux de chèvres , de veaux , de moutons , dans de longs paniers faits de feuilles de Palmiers sauvages en forme de sacs ; ces sortes de Dattes servent de nourriture au peuple : ou bien , après en avoir tiré le suc , on les arrose encore avec ce même suc avant que de les renfermer : ou enfin on ne les presse point , & on les renferme dans des cruches avec une grande quantité de syrop ; ce sont celles-là qui tiennent lieu de nourriture commune aux riches. Tous ces différens fruits s'appellent par les Médecins Latins *Caryotæ* , & par les Grecs Φοινικο-σαλαμονες , mots qui signifient simplement Dattes , par où ils les distinguent de celles qui sont sèches & ridées , que l'on apporte de Syrie & d'Egypte en Europe ; lesquelles ont été sèchées sur l'arbre même , ou que l'on a cueillies lorsqu'elles étoient prêtes à mûrir , que l'on a percées , enfilées & suspendues , pour les faire sécher.

Après avoir fait la récolte de ces Dattes, & les avoir séchées de la manière que nous venons de le dire, on en tire par l'expression un syrop qui tient lieu de beurre, étant gras & doux, & qui sert de sauce & d'assaisonnement dans les nourritures. On tire ce syrop de plusieurs façons. Car les uns mettent une claye d'ozier sur une table de pierre ou de bois inclinée, & font un creux au plancher pour y placer un vase de terre, propre à recevoir le syrop. Ensuite ils chargent ces clayes d'autant de Dattes sèches qu'elles en peuvent contenir; lesquelles étant pressées par leur propre poids, & macérées pendant quelques jours par la chaleur, (car on fait cette opération en plein air,) laissent échapper beaucoup de liqueur qui coule dans le vase de terre. Ceux qui veulent avoir une plus grande quantité de syrop, ferment de tems en tems les clayes avec des cordes, & mettent dessus de grosses pierres. Ces Dattes étant ainsi dépouillées entièrement ou de la plus grande partie de leur miel, sont renfermées dans des instrumens propres à les conserver. On réitère cette opération, jusqu'à ce qu'on ait exprimé le suc de toutes les Dattes. Les Basréens & les autres Arabes, qui ont une plus grande

D iiij

78 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
quantité de Palmiers , ont bien plutôt  
fait : car à la place de pressoir , ils se ser-  
vent de chambres ouvertes par le haut,  
plancheyées , ou couvertes de plâtre bat-  
tu , dont les murailles sont enduites de  
mortier , qu'ils recouvrent de rameaux  
pour éviter la malpropreté. Ils y por-  
tent toutes les Dattes qui sont devenues  
assez molles en se sèchant , & ils en re-  
tirent le syrop , qui tombe dans des bassins  
qu'ils ont pratiqué au dessous: si la quanti-  
té de syrop ne répond pas à leurs désirs ,  
ils versent de l'eau bouillante sur ces  
Dattes , afin de rendre plus fluide le suc  
mielleux & épais qu'elles contiennent.  
Ceux qui habitent les montagnes , & qui  
n'ont pas de Palmiers , tirent le syrop  
d'une autre manière. Ils pilent les Dat-  
tes que les habitans du pays des Palmiers  
ont déjà fait passer au pressoir ; il les  
font bouillir dans une grande quantité  
d'eau , jusqu'à ce qu'elles soient réduites  
en pulpe , dont ils ôtent les ordures , &  
qu'ils font bouillir jusqu'à la consistance  
de syrop , lequel n'est pas comparable pour  
la bonté à celui que l'on retire par le  
moyen des clayes.

Les paysans qui habitent les lieux où  
viennent les Palmiers , emploient leurs  
troncs à la place de pieus & de poutres ,

pour soutenir le toit & servir de charpente à leurs chaumières : ils ferment tout le reste grossièrement avec des branches feuillées de Palmier , sans clous , sans règle , sans art & sans industrie. Le Palmier leur fournit encore les meubles nécessaires. Ils font des fagots avec les branches feuillées, des balais avec les grappes, des vases & des plats avec les spathes ou enveloppes, ausquelles ils donnent la figure qu'ils veulent , & ils font des cordes très-fortes pour leur marine avec les hampes des grappes , & même des chaussures.

On prépare différentes sortes de nourriture des différentes parties du Palmier. La moëlle de son sommet , que les Grecs appellent *ιγκέφαλος* , & même les tendres branches feuillées qui sont en forme de cone au sommet des jeunes Palmiers , fournissent une nourriture très-délicate. Les jeunes grappes mâles ou femelles de la longueur d'une palme , ne sont pas moins bonnes à manger , & ne le céderont point aux autres confitures. On peut manger toutes ces parties ou crues ou cuites avec de la viande de mouton. Je ne parlerai point des confitures que l'on en peut faire : mais les Dattes elles-mêmes surpassent toutes ces préparations , & elles fournissent une diversité

D iv

80 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
de mets qui sont fort agréables. Car dans  
l'Eté les Dattes presque vertes & récen-  
tes, & dans les autres saisons les Dattes  
sèches & dont on a exprimé le suc, ser-  
vent à rassasier le peuple, qui les aime  
à cause de leur douceur onctueuse, de  
leur mollesse, de leur couleur, de leur  
goût & de leurs autres qualités soit natu-  
relles, soit celles qu'on leur donne par  
les différens degrés de siccité, & les  
différentes manières de les confire &  
d'en exprimer le suc. Elles fournissent  
un aliment qui ne charge pas l'estomac  
par le poids ou par le long séjour, &  
qui ne trouble point la tête par une va-  
peur qui enivre : c'est une nourriture  
très-salutaire & fort tempérée pour ceux  
qui ne boivent que de l'eau. Mais lors-  
qu'elles sont sèches, elles sont plus fer-  
mes & difficiles à digérer. On fait bouil-  
lir les osselets pour les amollir, & ils ser-  
vent de nourriture aux bœufs que l'on fait  
reposer. Le peuple se fert du Syrop de  
Dattes en guise de beurre pour la pa-  
tisserie, pour assaisonner le Ris & la fine  
farine lorsqu'on veut se régaler dans les  
festins, & les jours de fêtes.

203 Les Anciens, selon le témoignage de  
*Strabon* & de *Dioscorides* jettoient de  
l'eau sur les Dattes pour les faire fer-

menter & en tirer du Vin ; ce que l'on fait encore dans la Natolie , rarement à la vérité & en cachette , parceque cela est sévèrement défendu par la religion de *Mahomet*. Mais on en distille plus souvent un esprit , & quoiqu'il soit aussi défendu , on le fait passer sous le nom de remède pour soulager les crudités & les coliques d'estomac : & afin de mieux guérir ces maux , les gens riches ajoutent avant la distillation , de la Squine , de l'Ambre & des Aromates : mais le commun du peuple y met de la racine de Réglisse , & de l'Absinthe de Perse , ou de la petite racine du vrai Jonc odorant , ou de la Sementine de Turquie ou de Perse.

Le Palmier a renfermé ses vertus médicinales dans ses fruits. La principale est leur légère astriction. L'expérience a appris que c'est par cette vertu que les Dattes rendent les forces à l'estomac , arrêtent le flux de ventre , fortifient les intestins , la matrice & le fétus. C'est à cette même vertu que l'on doit rapporter tous les bons effets que produisent les Dattes appliquées extérieurement. C'est par le bienfait de leur douceur tempérée par leur astriction , qu'elles secourent si efficacement dans les toux : car c'est par une douce coagulation qu'elles

Dy

82 *DES MÈDICAM. EXOTIQUES*,  
remettent sous l'obéissance de la nature  
les humeurs trop fluides, âcres & er-  
rantes qui causent les catarrhes, & les  
rendent propres à être jettées hors de la  
poitrine sans de grands efforts, en déter-  
geant doucement & en adoucissant les  
organes du poumon. C'est pourquoi on  
fait entrer les Dattes dans la décoction  
pectorale, le Syrop d'Hyssope, le Syrop  
résomptif, les espèces appellées Diatha-  
maron de *Nicolas*, le Looch de santé,  
& autres remèdes employés dans notre  
pays. C'est à cette même vertu qu'on  
doit rapporter tout le secours que les  
Dattes procurent aux reins ou à la vessie.  
Les Dattes conviennent fort bien avec  
les purgatifs. On les emploie en assez  
grande quantité dans l'*Eleltaire Dia-  
phénic*, que *Mésué* appelle *remède de  
santé*; afin qu'elles adoucissent la vio-  
lence de la Scammonée, & qu'elles dé-  
tergent & emportent la pituite attachée  
aux intestins dans la colique. Elles en-  
trent aussi dans le *Diaphénic solide*. *Sol-  
lénander* recommande les Dattes pour gué-  
rir la goutte. *Joelius* en tire une huile  
dont il fait frotter l'anus qui est tombé,  
& les parties du corps qui sont exco-  
riées. Le commun du peuple emploie la  
pulpe des Dattes pour tirer les écailles

& les épines des pieds. *Forestus* dit que les osselets ou noyaux étant pilés & réduits en poudre provoquent l'accouchement. *Rivière* fait avaler dans l'incontinence d'urine la cendre de ces mêmes noyaux calcinés. Quoique toutes ces vertus fassent l'éloge des Dattes, cependant elles sont en mauvaise réputation auprès de quelques-uns; parce que ceux qui en mangent souvent, sont attaqués de maux de tête, & que leur vûe en souffre beaucoup. Il faut avouer que tous ceux qui se nourrissent de Ris & de Dattes, qui couchent à la belle étoile & à la rosée, & qui sont accoutumés à se baigner souvent, sont sujets aux maladies des yeux. Mais pourquoi blâmer les Dattes sous ce prétexte, puisqu'il y a tant d'autres causes en même tems qui peuvent procurer ces maladies? *Tout ce que nous venons de dire est tiré de Kampfer, Amæn. exot. fascicul. v.*

Le Palmier Dattier vient de lui même dans l'Afrique, où il produit beaucoup d'excellens fruits, aussi bien que dans la Judée, la Syrie & la Perse. On le cultive dans la Grèce, dans l'Italie & dans les Provinces méridionales de la France: mais il y produit rarement des fruits; & ceux qu'il y produit, ne mûrissent pas.

D vi

84 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
rissent jamais, ce qui vient peut être de  
ce qu'il n'y a pas de Palmier mâle.

Les Dattes contiennent un suc visqueux  
& doux comme le miel, ce que l'on con-  
noît facilement par le goût & par la dé-  
coction que l'on en fait dans l'eau, la-  
quelle s'épaissit & acquiert une consistance  
mielleuse. Si on fait fermenter cette dé-  
coction, elle se change en vin & ensuite  
en vinaigre.

Les Egyptiens & les peuples d'Afri-  
que ont coutume de manger des Dattes :  
c'est une nourriture agréable. Lorsqu'elles  
ne sont pas encore mûres, elles sont af-  
tringentes : quand elles sont bien mûres,  
outre leur saveur douce & visqueuse, elles  
ont encore une douce astiction, & sont  
une nourriture assez bonne ; elles sont  
mêmes utiles à l'estomac & à la poitrine.  
Cependant si on en mange une trop  
grande quantité, elles se digèrent difficile-  
ment dans l'estomac, elles causent le mal  
de tête, & elles excitent des coliques  
d'intestins dans quelques-uns. Elles en-  
gendent un suc épais & visqueux, qui  
cause des obstructions dans le foie, la  
rate & les autres viscères ; & le trop  
long usage que l'on en fait, fait naître  
peu à-peu la cachexie mélancholique. On  
les vante prises en aliment, comme utiles

à cause de leur douce astiction , & de leur viscosité , dans les pertes de sang des femmes , dans les hémorroides , les crachemens de sang , les maladies de l'estomac & les dysenteries .

On emploie fréquemment les Dattes avec les Jujubes , les Raisins secs & les Figues dans les *décoctions pectorales*.

Rx. Dattes dont on aura ôté les noyaux ,

n°. x.

Figues , n°. vij.

Réglisse ratissée & écrasée , 3ij.

Ris mondé & lavé , 3j.

F. bouillir s. l. dans libv. d'eau claire réduite à libij. Passez , & faites prendre cette liqueur par verrées .

#### ARTICLE II.

##### *Des Jujubes.*

**L**Es Jujubes , JUJUBÆ & ZIZYPHA , Off. zizypha , zizyphæ , & zizyphæ , Græc. recent. HANAB , Avicen. HUNEN & ZUFAIZEF , Serap. sont des fruits que l'on fait un peu sécher au soleil , ridés , de la figure & de la grandeur d'une Olive , composés d'une pellicule un peu épaisse , d'un jaune rouge , & dont la pulpe est blanchâtre , molle , fongueuse , d'un goût doux & vineux , placée au tour d'un noyan

86 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
oblong, pointu par les deux bouts, râ-  
boteux.

On doit choisir les Jujubes qui sont nouvelles, grandes, pesantes, pleines, remplies de beaucoup de chair succulente, molle, douce, & cependant vineuse.

On doute si les anciens Grecs ont connu ces fruits, & s'ils sont les mêmes que ce que Galien appelle *συρινά*. Jean Bauhin croit que les Jujubes sont le *Lotus d'Athènée*, *Hæl. xiv. Deipnosoph*: il croit encore, que Théophraste en a parlé sous le nom de *LOTUS*, *l. iv. c. iv.* & Pline sous le nom de *OSSEA LOTUS*, *l. 3. scđt. 32.* Le même Pline & Columelle ont fait mention il y a long-tems d'arbres qu'ils appelloient *Ziziphus*. Columelle en distingue deux espèces : l'une rouge, qui paroît être la nôtre; l'autre blanche, que l'on croit être le *ZIZIPHUS ALBA*, *Clus. Hist. 29. ELÆGNUS ORIENTALIS* angustifolius, fructu parvo, olivæformi, subdulci, *Corol. I R. H. 53.* Saumaise croit que Pline a voulu désigner par le mot de *Ziziphus*, ce que Columelle appelle *Zizipha alba*, & par le mot de *Tuber* nos Jujubes qui sont d'un roux ardent; & il pense que Pline s'est trompé en appliquant la distinction des Ziziphes de Columelle uniquement

à ce qu'il appelle *Tuber*. La plupart des Médecins croient aussi que les *αρπίκαια* de *Galien* sont nos Jujubes ; ils sont portés à ce sentiment par l'autorité d'*Avicenne*, qui entend des Jujubes tout ce que *Galien* a écrit des *αρπίκαια*. Il est difficile de terminer ces différends, puisque nous ne connaissons pas encore les arbres dont *Athènée*, *Theophraste*, *Galien*, *Columelle*, *Pline* & les Arabes ont parlé, non plus que les différentes espèces de Ziziphes, pour pouvoir juger sûrement duquel de ces arbres ou de ces espèces de Ziziphes ces différens Auteurs ont voulu parler. Mais outre les deux espèces de Jujubiers, savoir le roux & le blanc dont nous venons de parler, *Augustin Lippi* très-savant Botaniste, qui a été assassiné malheureusement dans la ville de Sennar, en allant en Ethiopie pour la Botanique, en a observé trois autres en Egypte. Les voici telles qu'elles sont dans les lettres qu'il a écrites à l'illustre *M. Fagon*, Médecin du Roi. Le Jujubier d'Alexandrie à feuilles larges, dont le fruit est fort gros : *ZIZIPHUS HUMILIOR ALEXANDRINA*, *latifolia*, majori fructu, formâ *Cerasi*, purpurascere, *D. Lippi: NABCA*, *Paliurus*, *Athenæi credita*, *P. Alpin. 8.* Le Jujubier d'Alé-

88 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
xandrie , dont le fruit est petit : *ZIZI-  
PHUS HUMILIOR ALEXANDRINA*, latifo-  
lia , minori fructu , luteo , formâ Cerasi ,  
*D. Lippi.* Le Jujubier de Memphis , qui  
est extrêmement grand , & dont le fruit  
est plus gros que celui des autres espèces :  
*ZIZIPHUS LATIFOLIA MEMPHITICA*, gi-  
gas , majori fructu , formâ Cerasi , pur-  
purascente , *D. Lippi.* Quoi qu'il en soit ,  
il est seulement certain que les Jujubes  
de nos Boutiques ont été mises en uſa-  
ge par les Arabes & les nouveaux  
Grecs.

L'arbre qui porte les Jujubes , s'appelle  
*ZIZIPHUS*, *Dod. Pempt. 807. JUJUBÆ MA-  
JORES oblongæ* , *C. B. P. 446. ZIZIPHA  
SATIVA* , *J. B. 1. 40.* Il est de la gran-  
deur d'un Olivier : son écorce est rabo-  
teuse , rude , tortueuse , crevassée ; ses  
branches sont amples , inégales , munies  
d'épines très-roides. Ses feuilles sont al-  
ternes , arrondies , longues d'un pouce  
ou d'un pouce & demi , larges d'environ  
un demi-pouce ou un pouce , terminées en  
pointe , luisantes , garnies de trois nervu-  
res , & dentelées sur le bord. Ses fleurs  
sortent des aisselles des feuilles , trois à  
trois , ou quatre à quatre ; elles sont en  
roses , composées de cinq pétales jaunâ-  
tres , qui ont à peine une ligne de lon-

gueur. Leur calyce est d'une seule pièce, partagée en cinq quartiers ; duquel s'élève un pistille , qui se change ensuite en un fruit oblong, de la couleur d'une Olive, jaune ou rougeâtre, composé d'une écorce membraneuse, & d'une pulpe verdâtre & aigrelette, lorsqu'elle est récente ; laquelle renferme un osselet très-dur , divisé en deux loges, où sont renfermées deux amandes molles, arrondies, aplatiees, & semblables à la grande Lentille, composées d'une pellicule rousse & d'une moelle blanchâtre : l'une de ces amandes avorte le plus souvent.

On cultive le Jujubier en Provence & en Languedoc. On en cueille les fruits lorsqu'ils sont mûrs ; & étant récens , ils servent de nourriture familière & agréable aux peuples de ces pays. On les expose aussi au soleil sur des clayes & sur des nattes de paille , jusqu'à ce qu'ils soient ridés & secs ; & alors on les garde pour en faire usage en Médecine.

Dans l'Analyse Chymique , de Ibjv & Zijj. de pulpe de Jujubes , séparée des noyaux , pilée dans un mortier , & réduite en une masse fort ténace & fort gluante , il est sorti par la cornue Zxij. de phlegme limpide, sans odeur, un peu acide & un peu acerbe ; Zxvj. & Zvj. de liqueur

90 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
limpide, sans odeur, d'un goût acide,  
3iv. & 3v. d'une liqueur rousseatre, d'un  
goût acide très-vif; 3ij. d'une humeur  
rousseatre & empyreumatique, qui en l'exa-  
minant a donné des marques de sels aci-  
des, des sels à kalis urinieux, savoir en pré-  
cipitant la solution du Sublimé corrosif,  
& en changeant en couleur de pourpre la  
décoction bleue de Tourne-sol. L'huile  
que l'on a retirée, étoit d'une consistance  
épaisse & butyreuse, & elle pesoit 3ij. Il  
n'a paru aucun sel urinieux concret.

La masse noire qui est restée au fond  
de la cornue, pesoit 3xvij. Quoique cette  
masse distillée au feu de reverberé dans  
la cornue ne donne plus de principes vo-  
latils, & qu'étant macérée long-tems  
dans l'eau tiède, elle ne donne que très-  
peu de sel par le moyen de la lixiviation;  
cependant elle n'est pas destituée de prin-  
cipes actifs & volatils: au contraire elle  
contient encore beaucoup de parties hu-  
ileuses, salines & terrestres, tellement unies  
entre elles, qu'il est très-difficile de les  
séparer les unes des autres. La force du  
feu est trop faible dans les vaisseaux fer-  
més, pour pouvoir éléver & séparer les  
parties huileuses des parties salines & ter-  
restres: on a besoin pour cela d'un feu  
ouvert, plus puissant & plus long. L'eau

tiède ne peut dissoudre les parties salines, parce qu'elles sont trop enveloppées par les parties huileuses. Car cette masse calcinée pendant 16. heures à un feu ouvert, & refroidie ensuite, paroissoit encore noire, & pesoit 3vij. laquelle étant encore calcinée pendant autant de tems, pesoit seulement 3j. & 3vij<sup>s</sup>. & la couleur noire étoit changée en brune. Enfin après une troisième calcination de deux heures de tems, cette masse étoit encore plus dense & plus compacte, & elle pesoit 3j. & 3vj. de laquelle on a retiré par la lixiviation jusqu'à 3iv. & liv. gr. de sel fixe purement alkali. Or la perte qui s'est faite dans la distillation a été de 3xij. savoir, de beaucoup de parties aqueuses, de peu de parties salées, & de quelques parties huileuses : & dans la calcination il s'est évaporé 1bj. 3iv. de beaucoup de parties huileuses, d'une petite quantité de parties salines, & quelques parties terrestres. Cette condensation de parties huileuses avec les particules salines & terrestres, s'observe dans presque tous les mixtes visqueux, tenaces & presque résineux.

Ainsi les Jujubes sont composées de parties huileuses, salines, acides & terrestres, tellement mêlées qu'il en résulte

92 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
un mélange doux & glutineux, d'où dépend leur force & leur vertu. Or ce mélange diffère du miel & du sucre par sa viscosité, qui est plus grande dans les Jujubes ; parce que la terre qui est mêlée intimement avec les parties salines & huileuses, y est plus abondante. Car on découvre une bien moindre quantité de terre dans le miel & dans le sucre.

Les Grecs & les Arabes ne conviennent pas des qualités & de l'utilité des Jujubes. Si *Galien* par le mot de *ορμητα* entend nos Jujubes, il les croit inutiles à l'estomac, il dit qu'elles nourrissent foiblement, & qu'elles se digèrent difficilement. Mais les Arabes & beaucoup de nouveaux Grecs les recommandent pour plusieurs usages. En effet elles ont beaucoup de mucilage doux, par lequel elles adoucissent les humeurs, & en émoussent l'acrimonie. *C. Hoffman* avertit les Praticiens de ne pas se servir indifféremment de Jujubes, comme d'une chose appropriée dans les maladies de poitrine ; il soutient au contraire qu'elles n'ont lieu que dans ceux en qui les humeurs ont besoin d'être épaissies, & non lorsqu'il faut les atténuer. Elles sont fort utiles pour appaiser les irritations de la poitrine & des poumons, pour calmer

les toux fâcheuses , & pour adoucir la pituite qui est âcre. Elles sont utiles aussi pour les reins , & pour l'ardeur des urinaires & les douleurs de la vessie.

On emploie les Jujubes dans les *décoctions pectorales* avec les *Dattes* , les *Sébestes* , les *Raisins secs* , &c. dans le *Syrop de Jujubes* , le *Syrop résomptif* , le *Looch de santé* , & l'*Electuaire lenitif*.

## ARTICLE III.

## Des Sébestes.

**L**es Sébestes, SEBESTEN, MYXA, & MYXARIA, Off. Μύξα, P. Αἴγιν. Μυξά, Aët. & Aduar. SEBESTEN, ΜΟΙΗΕΙ-CA, MOKAÏTA & MUKEITA, Arab. sont des fruits semblables à des petites prunes, noirâtres, en forme de poires, pointus à leur sommet, ridés, à demi desséchés ; appuyés sur un calice qui cède facilement, qui est comme un vase concave, presque de couleur de cendres, enveloppé d'une peau mince, membraneuse & noirâtre. Les Sébestes sont composées d'une pulpe brune, visqueuse, douce au goût, fort adhérente à un petit noyau qui a quelquefois trois côtes ; d'autres fois il

94 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
ressemble au noyau aplati de nos Prunes,  
dans lequel sont contenus quelquefois  
deux amandes séparées par deux poches.  
Ces amandes sont oblongues, triangulai-  
res, blanches, d'un goût agréable, lors-  
qu'elles sont récentes; quelquefois il n'y  
a qu'une seule amande.

Il faut choisir les Sébestes qui sont  
pleines, grandes, grasses, charnues, at-  
tachées sur leurs calyces, & qui sont dou-  
ces; car celles qui ont de l'amertume, qui  
sentent le moisî, ou qui sont rongées des  
mites, doivent être rejettées.

*Dioscorides & Galien* n'ont rien dit des  
Sébestes. Quelques-uns soupçonnent que  
ces fruits sont ce qu'*Athénée* appelle  
le *δαμαρυζιον*, ce qui cependant ne peut  
passer pour certain. Mais les nouveaux  
Grecs en ont fait souvent mention.

L'arbre qui porte les Sébestes, s'ap-  
pelle **SEBESTENA DOMESTICA**, *C. B. P.*  
**446. MYXA**, sive **SEBESTEN**, *J. B. I.*  
**197. SEBESTEN DOMESTICA**, *P. Alp. 30.*  
**VIDIMARAM**, *H. Malab. v. 4. 77.* **PRU-**  
**NUS MALABARICA**, fructu racemoso,  
calyce excepto, *Raii. Hist. 1563.* Cet  
arbre a un gros tronc médiocrement  
haut; son écorce est raboteuse, & blan-  
châtre: ses branches sont touffues & re-  
courbées vers la terre. Ses feuilles naif-

sent alternativement sur les petits rameaux ; elles sont arrondies , fermes , larges d'environ trois pouces , inégalement dentelées à leur bord supérieur , & quelquefois échancrées , d'un verd gai , lisses & luisantes en dessus , parsemées de petites nervures en dessous , portées sur une queue d'un pouce de longueur ; laquelle s'unit aux petits rameaux par une espèce de nœud si foible , qu'on en sépare aisément la feuille. Les fleurs , selon les lettres d'*Augustin Lippi* , sont nombreuses , ramassées comme en grappes , placées à l'extrémité des rameaux , blanches , d'une douce odeur , monopétales , partagées en cinq quartiers , inférieurement en tuyau , & comme en forme d'entonnoir , semblables pour la grandeur & pour la forme à celles du *Styrax* , excepté que les découpures se recourent beaucoup en dehors. Le calyce est d'une seule feuille , légèrement découpé , d'où naît un pistille attaché à la partie postérieure de la fleur , en forme de clou , lequel se change en un fruit presque de la figure d'un œuf , ou en poire , ayant une pointe à son sommet : il a la grosseur d'une Olive ; sa partie inférieure est recouverte par le calyce , qui est de couleur grise : il est

96 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
lisse , charnu , mol , à demi transparent ;  
d'abord verd , ensuite noirâtre , plein  
d'un suc visqueux , doux , fortement at-  
taché à un noyau oblong , tantôt aplati ,  
semblable au noyau de nos Prunes ; tantôt  
relevé par trois côtes , lequel contient tan-  
tôt une unique amande , tantôt deux dans  
une seule , ou dans deux loges séparées ,  
lesquelles amandes sont oblongues , blan-  
ches & douces . Cet arbre naît dans l'E-  
gypte & dans l'Orient .

Il y a une autre espèce de Sébeste , qui  
s'appelle SEBESTENA SYLVESTRIS , C. B. P.  
dont les feuilles sont plus petites aussi-  
bien que les fruits , qui sont moins agréa-  
bles .

On fait une excellente glu avec la pulpe  
des Sébestes , en les pilant lorsqu'elles  
sont mûres , & en les lavant dans l'eau ; car  
cette eau devient fort gluante .

Dans l'Analyse Chymique , de 15iiij. &  
3xiv. de pulpe de Sébestes avec l'écorce  
membraneuse , distillée au B. V. dans l'a-  
lambic , on retire 3xvij. 3vß. d'une li-  
queur limpide presque insipide , qui don-  
ne cependant des marques d'acide , en  
changeant en couleur rouge la teinture  
bleue de Tourne-sol ; ensuite on retire  
3ij. 3vij. de liqueur acide au goût , qui  
donne

donne la couleur de pourpre à la teinture de Tourne-sol. La perte qui se fait dans cette distillation , est 3ij. 3iiij<sup>s</sup>.

La masse noire & sèche qui reste dans la cucurbite , pese 1bij. & 3vij. laquelle étant distillée dans la cornue à un feu violent, donne 3xij. 3v. liv. gr. de liqueur acide , limpide & rousseâtre sur la fin : 3ij. 3j<sup>s</sup>. de liqueur salée , urineuse & empyreumatique , rousseâtre & qui fait effervescence avec l'esprit de sel : 3ij. 3vj. lvij. gr. d'une huile épaisse , d'une consistance semblable à celle de la graisse de porc. La masse qui reste , pese 3xij. 3ij. laquelle étant calcinée pendant 43. heures , laisse 3ij. 3vij. de cendres d'un gris noirâtre , dont on retire par la lixiviation 3j. 3vj. d'un sel alkali très-acré. Dans cette distillation la perte est de 3j. 3vij. non-seulement de parties aqueuses , mais encore de parties salines & huileuses. Dans la calcination , il se dissipe dans l'air 3x. 3ij. de parties huileuses & salines.

Il est clair par cette Analyse , que les Sébestes sont composées de parties huileuses , salines-acides & terrestres , si intimement unies entr'elles , qu'il en résulte un mixte doux & glutineux. Il est plus visqueux & plus tenace que dans les Juju-  
bes , à cause de la plus grande quantité

*Tome. III.*

E

98 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
d'huile : il donne aussi beaucoup plus de  
sel alkali, soit volatil, soit fixe; & c'est  
de ces sels que dépend la vertu d'atté-  
nuer & de résoudre, qui se trouve dans  
les Sébestes.

On fait un très-fréquent usage des Sé-  
bestes pour adoucir l'acrimonie des hu-  
meurs, & surtout dans la toux qui vient de  
l'acrimonie d'une pituite tenue & salée,  
dans la difficulté de respirer, dans la pleu-  
rerie, la péripneumonie, l'enrouement,  
l'ardeur d'urine : on en fait une décoction  
pour toute ces maladies. Elles amolissent  
& lâchent encore le ventre : mais cette  
vertu laxative est si foible, que quelques-  
uns la nient entièrement.

On emploie souvent les Sébestes avec  
les Jujubes dans les *Ptisanes* & les *Dé-  
cocations peclorales*, dans l'*Electuaire lénifi-  
tif*; & dans celui de *Sébestes*.

Rx. Orge mondé,                              ʒʒ.

Réglisse ratissée & pilée,                      ʒjʒ.

F. bouillir dans libij. d'eau commune,  
jusqu'à la diminution de la troisiè-  
me partie. Sur la fin de l'ébullition  
ajoutez Jujubes & Sébestes, ana  
nº. xij. Retirez le vaisseau du feu,  
& jetez y fleurs de Tussilage & de  
Coquelicot,                              ana pinc. j.  
Laissez macérer pendant quelque

tems ; & passez la décoction pectorale, que l'on fera boire par verrées au malade.

Rx. Racine de Chien-dent ratissée & pilée , 3j.

Sébestes , n<sup>o</sup>. xv.

Jujubes , n<sup>o</sup>. xv.

F. bouillir dans libv. d'eau commune, jusqu'à la diminution de la quatrième partie. Passez la liqueur & donnez-en de tems en tems au malade, dans la difficulté d'uriner.

Les Egyptiens se servent du mucilage qu'ils tirent des Sébestes, en forme d'emplâtre pour toutes les tumeurs squirrheuses : car il résout & amollit toute sorte de dureté. Quelques-uns prennent aussi pendant plusieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le Sucre candi & la poudre de Réglisse pour se guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage.

## ARTICLE IV.

*Des Raisins secs.*

**L**Es Raisins secs, ou les Passes, sont des fruits mûrs de la Vigne, propres à faire du vin, séchés ou à la chaleur du

Eij

100 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
soleil , ce qui rend les Passes plus douces ;  
ou bien au four , ce qui les rend douces  
& acides. On se fert très-souvent des  
premières dans l'usage de la Médecine ,  
& plus rarement des dernières.

On entend donc par Raisins secs *UVA PASSA*, *Off. Σιαρης*, *Diosc.* toutes sortes de Raisins séchés. Les anciens Grecs en distinguent de deux sortes ; savoir , les Raisins dont on coupoit légèrement avec un couteau le pédicule , jusqu'à la moitié , ou que l'on lioit fortement , & que l'on laissoit au cep , afin qu'ils se séchassent au soleil : c'est ce qu'ils appelloient *σαφυλαι καρποι* ; mais ceux que l'on séparoit du cep , & que l'on faisoit sécher au soleil , s'appelloient *σαφυλαι θηλωσευθεισαι*. Mais cette différente manière de sécher les Raisins , soit sur le cep , soit hors du cep , ne met aucune différence entre les Raisins secs.

On distingue à présent dans les Boutiques trois principales sortes de Raisins secs ; savoir , ceux de Damas , qui sont les plus gros : ceux qui tiennent le milieu , tels que les nôtres ; & ceux qui sont les plus petits , ou ceux de Corinthe.

Les Raisins de Damas , *UVÆ PASSÆ MAXIMÆ* , seu *PASSULÆ DAMASCENÆ* ,

*Off. ZIBIB, Arab. ZIBEBÆ, Quorumd.* sont des Raisins desséchés, ridés, aplatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi transparens, charnus, couverts d'un sel essentiel, doux & semblable au sucre, contenant un peu de graines; d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle *Raisins de Damas*, parce qu'on les recueille & on les prépare dans la Syrie près de Damas.

On doit choisir les Raisins de Damas qui sont récents, gros, bruns, charnus: il faut rejeter ceux qui sont trop gras, qui s'attachent aux doigts, qui sont couverts de farine, cariés, arides & sans suc.

La Vigne qui porte ce Raisin, s'appelle *VITIS DAMASCENA, H. R. P.* Elle diffère des autres espèces de Vigne, surtout par la grosseur prodigieuse de ses grains, qui ont la figure d'une Olive d'Espagne, ou qui ressemblent à une Prune.

Les Raisins Passés, ou Passerilles, Raisins de Provence, *UVÆ PASSÆ MINORES*, seu *VULGARES, Off. PASSULÆ MASSILIO-TICÆ, Quorumd.* sont des Raisins séchés au soleil, semblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables & comme confits. On les substitue très-souvent aux Raisins de Damas; & en

E iiij

102 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
effet ils en approchent très-fort. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc , mais non pas de la même espèce de Vigne précisément; car les uns prennent les Raisins Muscats , ou les fruits de la Vigne appellée *VITIS APIANA* , *C. B. P. 298.* D'autres se servent des *Picardans* , d'autres des *Aujubines* ; d'autres en emploient d'autres.

Les habitans de Montpellier séchent ainsi leurs Raisins. Ils attachent les grappes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés avec des ciseaux; ils les plongent dans de l'eau bouillante , à laquelle ils ont ajouté un peu d'huile , jusqu'à ce que les grains se rident & se fanent; ensuite ils placent ces grappes sur des perches pour les sécher , & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil.

Dans les pays septentrionaux on se sert des Raisins secs pour faire un Vin artificiel , vigoureux , & qui n'est pas désagréable : en pilant ces Raisins dans de l'eau bouillante , & les laissant macérer & fermenter, on retire de ce Vin de l'Eau-de-vie & un Esprit de Vin.

Les Raisins de Corinthe , *UVÆ PASSIÆ MINIMÆ* , *PASSULÆ CORINTHIACÆ* , *Off.* sont des Raisins secs , d'un noir purpu-

rin, petits, de la grosseur des grains de Groseille, ou des bayes de Sureau; sans pepins, doux au goût, avec une légère & agréable acidité. On doit choisir ceux qui sont récents & bien conservés. Il faut rejeter ceux qui sont mouillés de miel, ou couverts de mucosité, ou qui sentent le moisé, ou qui sont trop secs & cariés.

On les appelle *Raisins de Corinthe*, à cause de la ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. Mais on n'y en trouve plus aujourd'hui, peut-être par la négligence des habitans.

La Vigne qui les porte, est semblable aux autres; les feuilles sont seulement plus grandes, moins découpées, obtuses, plus épaisses, blanches en dessous. Les pepins ~~ea~~ sont aussi plus petits, & surpassent à peine ceux des Groseilles; ils ne sont pas durs. On la cultive dans les îles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On ne plante que des vignes dont les Raisins sont noirs, quoiqu'il y ait d'autres plantes de Raisins blancs.

Au mois d'Août, lorsque les Raisins sont mûrs, on les coupe, on les étend sur la terre de distance en distance, pour les sécher au soleil. Lorsqu'ils sont secs,

104 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
on les nettoie, on les porte dans des magasins, on les jette par une ouverture qui est faite exprès au haut du toit, & on en remplit la chambre jusqu'au haut. Ces Raisins se pressent par leur propre poids, & ils sont bientôt tellement unis & liés entr'eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de là; afin d'en remplir des tonneaux, pour les transporter. On les foule à pieds nuds, afin que les tonneaux en contiennent une plus grande quantité, & que l'air en étant exclu, ils se conservent plus long-tems.

On fait une grande consommation de cette marchandise, surtout dans les cabarets & dans les cuisines, pour assaisonner les viandes; car les Apoticaires ne sont pas les seuls qui emploient ces Raisins.

Les Raisins secs contiennent un suc doux & mielleux, moins visqueux que les Jujubes & les Sébestes. Ils nourrissent davantage, & produisent un suc moins épais. Cependant comme ils fermentent facilement, il n'est pas surprenant qu'ils troublent le ventre, si on en mange une trop grande quantité; car ils rendent la bile plus fluide & plus développée, comme tous les autres remèdes doux au goût, qu'on dit se changer en bile. De plus,

ils divisent & atténuent les autres humeurs épaisses & ténaces, & ils disposent à la coction celles qui sont crues.

On recommande donc les Raisins secs, après en avoir ôté les pepins, pour adoucir le ventre; & on les vante comme étant utiles pour la poitrine, les poumons, la trachée artère, les reins, la vessie & le foie : ils adoucissent la sécheresse du gosier ; ils sont utiles pour cuire les crachats, & les faire expectorer dans toute sorte de maladie de la poitrine & du poumon. Ils resserrent beaucoup, si on les mange avec les pepins. Ils aident à la digestion ; ils conviennent dans la dysenterie, & dans toute sorte de flux de ventre, quand même il seroit hépatique.

Il ne faut point se servir de Raisins secs dans les fièvres inflammatoires, lorsque la bile bout ; car ils augmenteroient l'effervescence des humeurs. Lorsqu'on en mange trop souvent, ils irritent les gencives, & les disposent à la pourriture.

On emploie les Raisins Passés dans les *pitances pectorales*, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & dans plusieurs *décoctions* pour diminuer le goût acre & désagréable de quelques remèdes. On les prescrit jusqu'à 3j. pour chaque litre d'eau.

E v

106 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;

Rx. Raisins de Damas, dont on ôtera les pépins, & que l'on coupera par petits morceaux, 3iv.

F. bouillir dans 1biv. d'eau réduites à 1biiij. On passera la liqueur, ou la décoction pectorale.

Rx. De cette décoction, & de l'eau de Chaux, ana p. e.

M. & donnez - en 3vj. deux ou trois fois le jour. C'est un remède efficace pour les fluxions.

Rx. Racine de Sarspareille, 3vj.  
Raisins de Corinthe, 3viiij.

F. bouillir dans 1bxij. d'eau jusqu'à la diminution de la quatrième partie. Eteignez dans la colature 1b3. de Chaux vive. Laissez reposer la liqueur & versez-la par inclination, lorsqu'elle est claire; gardez cette liqueur pour l'usage. Faites-en boire dans les fluxions, les ulcères des poumons & les écrouelles. On en donnera 3iij. pour chaque dose, trois ou quatre fois le jour.

Rx. Raisins secs, dont on ôtera les pépins, 3ij.

Réglisse ratissée & pilée, 3j.

F. bouillir dans 1biiij. d'eau commune réduites à 1bij. sur la fin ajoutez feuilles de Séné, 3iv.

F. macérer dans cette liqueur tiède, pendant une ou deux heures. On donnera la colature par verrées : c'est un doux purgatif, qui n'est pas désagréable.

On emploie les Raisins secs dans le *Syrop de Guimauve*, de *Charas*; le *Syrop d'Erysimum*, de *Lobel*; le *Syrop d'hysope*, de *Mésué*; le *Syrop antihæctique* ou de *Tortues*, de *Lazare Rivière*; l'*Elecluaire lénitif*, & la *Conféction Hamech*.

## A R T I C L E V.

*Des Figues sèches.*

**L**es Figues sèches, *FICUS PASSÆ seu CARICÆ*, *Off. ιωναδεις & Καρπίναις*, *Græc.* sont des Figues mûres, & sèchées au soleil. On en trouve de trois sortes dans les Boutiques : les grosses Figues & jaunes, que l'on appelle *Figues grasses*; les grosses Figues violettes; & enfin les petites, que l'on appelle *Figues de Marseille*, qui sont les plus excellentes, à cause de la douceur de leur goût.

On doit choisir celles qui sont moies, qui ne résistent pas lorsqu'on les manie, qui sont pesantes, dont la peau est min-

E vj

108 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
ce, molle ; remplies intérieurement d'un  
suc & d'une graine jaune , & qui ont  
le goût du miel. On doit rejeter celles  
qui sont dures, vermouluies , qui ont une  
mauvaise odeur , & qui sont noires.

L'arbre qui porte les Figues , s'appelle  
*FICUS SATIVA*, *I. R. H.* 662. *FICUS COM-*  
*MUNIS*, *C. B. P.* 457. Il est d'une hau-  
teur médiocre , branchu , toufu ; son  
tronc n'est pas tout-à-fait droit ; son  
écorce n'est pas unie , mais un peu ra-  
boteuse , surtout lorsqu'il est vieux : son  
bois est blanchâtre , mol , moëlleux , &  
il n'est pas employé. Ses feuilles sont am-  
ples , découpées en manière de main ou-  
verte , partagées en cinq parties , & ayant  
cinq angles ; elles sont rudes , dures , &  
d'un verd foncé.

Les fruits naissent sans aucune fleur  
apparente qui ait précédé , auprès de  
l'origine des feuilles. Ils sont petits d'a-  
bord ; ils grossissent peu-à-peu , verds  
d'abord , ensuite pâles ou rougeatres , ou  
tirant sur le violet ; ils sont tous moël-  
leux , mols , & remplis d'une infinité de  
petits grains ou semences. Si l'on blesse  
ces fruits avant leur maturité , ou la queue  
des feuilles ou l'écorce nouvelle du Fi-  
guier , il en sort un suc laiteux , âcre &  
amer.

Cette plante n'est pas privée de fleurs, comme plusieurs l'ont cru; mais elles sont cachées dans le fruit même, comme le savant *Tournefort* l'avoit soupçonné après *Valerius Cordus*, quoique ni lui, ni les autres Botanistes n'aient connu les vraies parties essentielles de ces fleurs, jusqu'à l'année 1713. que M. *de la Hire*, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris & de l'Académie des Sciences, a découvert & démontré publiquement dans cette célèbre Académie les étamines des Figues & leurs sommets couverts d'une poussière très-fine. Car M. *Tournefort* avoit pris pour les fleurs de certains filaments très-fins, qui sortent des enveloppes qui renferment la graine, & même les pistilles de ces mêmes graines. Mais comme les parties naturelles des fleurs sont surtout les étamines & les sommets pleins d'une poussière très-fine, & que les filaments de M. *Tournefort* ne sont point garnis de ces sommets, ils ne doivent pas être appellés des fleurs, surtout si l'on trouve ces étamines ailleurs garnies de leurs sommets. La fleur dans cette plante est donc renfermée dans le fruit lui-même, ou plutôt le fruit est le calice dans lequel la fleur & les graines sont cachées.

## 110 DES MÉDICAM. EXOTIQUES<sup>3</sup>

[ Voici quelle est la disposition & la forme des différentes fleurs du Figuier , selon *M. Linnaeus* , *Gen. plant.* 776. Le calyce des fleurs est commun , ou plutôt c'est la Figue elle-même. Il est en forme de Poire , très gros , charnu , creux , fermé à sa partie supérieure par beaucoup d'écaillles triangulaires , pointues , dentelées & recourbées. Sa surface interne est toute couverte de petites fleurs , dont les extérieures ou les plus proches de ces écaillles sont les fleurs mâles , qui sont en petit nombre ; & au-dessous de celles - là sont les fleurs femelles , en très - grand nombre. Chaque fleur mâle a son pédoncule , & son propre calyce partagé en trois ( quatre & cinq ) parties dont les découpures sont en forme de lance , droites , égales , sans pétales : elle a trois étamines , ( ou cinq , selon le célèbre *Pontédéra* ; ) ce sont des filets déliés , de la longueur du calyce , qui portent chacun un sommet à deux loges , & entre ces étamines est une apparence de pistille. Les fleurs femelles ont chacune leur pédoncule & leur calyce propre , partagé en cinq parties , dont les découpures sont pointues en forme de lance , droites , presque égales ; mais sans pétales. L'embryon est ovalaire , & de la grandeur du

calyce propre ; il est surmonte d'un style en forme d'aleine, réfléchi, qui sort de l'embryon à côté de son sommet : ce style est terminé par deux stigmates pointus, réfléchis, dont l'un est plus court que l'autre. Le calyce est placé obliquement, & renferme une seule graine assez grosse, arrondie & aplatie. ]

Ce que les Anciens ont dit de la caprification ou de la manière d'élever des Figuiers, est certainement admirable ; & M. Tournefort l'a confirmé par ses propres Observations. On cultive dans les Isles de l'Archipel deux sortes de Figuiers : la première espèce est le *Figuier domestique*, qui porte beaucoup de fruits, mais qui ne viendroient pas à maturité, si on n'en prenoit soin. La seconde espèce est le *Figuier sauvage*, que les anciens Grecs appelloient *Ερυθρός*, que les habitans de ces Isles nomment présentement *Ορνίς*, & que les Latins appellent *Caprificus*. Ce Figuier porte trois sortes de fruits, qui sont nommés *Fornites*, *Cratitires*, & *Orni*. Ces fruits ne sont pas bons à manger, mais ils sont absolument nécessaires pour faire mûrir ceux des Figuiers domestiques. Voici la manière dont se fait cette caprification rapportée par M. Tournefort dans les

*LIB DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1705.*

Les *Fornites* paroissent dans le mois d'Août, & durent jusqu'en Novembre sans mûrir : il s'y engendre de petits vers de la piquure de certains moucherons. Dans les mois d'Octobre & de Novembre, ces vers devenus moucherons piquent d'eux-mêmes les seconds fruits appellés *Cratitires*, qui ne paroissent qu'à la fin de Septembre ; & les *Fornites* tombent peu-à-peu après la sortie de leurs moucherons. Les *Cratitires* au contraire restent sur l'arbre jusqu'au mois de Mai suivant, & renferment les œufs que les moucherons des *Fornites* y ont laissés en les piquant. Dans le mois de Mai, la troisième espèce de fruits commence à pousser sur les mêmes pieds des Figuiers sauvages qui ont produit les deux autres. Ce fruit est beaucoup plus gros, & se nomme *Orni*. Lorsqu'il est parvenu à une certaine grosseur, & que son œil commence à s'entr'ouvrir, il est piqué dans cette partie par les moucherons des *Cratitires*, qui se trouvent en état de passer d'un fruit à l'autre, pour y décharger leurs œufs.

Enfin dans les mois de Juin & de Juillet, les Paysans prennent les *Orni* dans

le tems que leurs moucherons sont prêts à sortir, & les vont porter sur les Figuiers domestiques. Alors les moucherons sortent des *Orni*, & piquent les Figues domestiques, & les font mûrir dans l'espace d'environ quarante jours. Si on manque ce tems-là, les *Orni* tombent, & les fruits du Figuier domestique ne mûrisseut pas, & tombent aussi dans peu de tems.

Les Figues étant ainsi parvenues à leur maturité, quoique fraîches, sont fort bonnes à manger : mais les Paysans de l'Archipel ont coutume de les exposer pendant quelques jours au soleil, & de les sécher ensuite au four ; & ils s'en servent pour leur nourriture la plus ordinaire, avec du pain d'orge. Cependant elles sont bien moins bonnes que celles que l'on séche dans la Provence, l'Italie & l'Espagne ; puisque la chaleur du four leur donne un goût désagréable. La chaleur du feu est pourtant nécessaire pour faire mourir les petits œufs des moucherons, sans quoi ces fruits seroient bientôt remplis de vermisseaux & se corromproient.

On ne peut assez admirer le travail & la patience des Paysans, qui emploient plus de deux mois à chercher les nids de ces

114 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
moucherons, savoir les *Orni*, & à les  
prendre à mesure qu'ils mûrissent, pour  
les transporter du Figuier sauvage sur le  
Figuier domestique. Mais cette peine n'est  
pas infructueuse; puisque les Figuiers  
domestiques qui donnent à peine vingt-  
cinq livres de Figues, ont coutume d'en  
porter plus de deux cens quatre-vingt  
livres, lorsqu'ils sont ainsi cultivés &  
préparés.

Les Figues, soit nouvelles, soit sèchées,  
sont une nourriture très-ordinaire surtout  
dans les pays méridionaux. Les Figues  
nouvelles, quand elles sont bien mûres,  
se digèrent très-facilement & plus prompt-  
tement que tout autre fruit de la saison.  
*Galien* dit que pour se bien porter il s'est  
abstenu depuis l'âge de 28. ans, de toute  
sorte de fruits qui passent vite, excepté  
les Figues bien mûres & les Raisins.  
Elles nourrissent médiocrement, elles  
amolissent le ventre, elles sont utiles  
pour les poumons, les reins, & la vessie;  
elles ont la vertu de déterger & de  
chasser les petits grains de sable, mais  
elles ne produisent pas un sang fort loua-  
ble. Si l'on en fait trop d'usage, elles  
causent des vents, elles nuisent au foie,  
& à la rate, & rendent la chair mollassé,  
un peu bouffie & fongueuse. Ceux qui

sont exposés aux obstructions des viscères, doivent s'en donner de garde, aussi bien que ceux qui ont le ventre trop humide. Après avoir mangé des Figues, il faut boire abondamment, de peur qu'elles ne séjournent dans l'estomac ou les intestins : car elles se pourrissent par le séjour, & allument des fièvres putrides.

On se fert plus souvent en Médecine de Figues sèches, que de Figues nouvelles. Les Médecins conviennent qu'elles sont utiles pour les maladies de la poitrine & des poumons, & pour l'asthme : car par le moyen du suc mielleux dont elles sont remplies, elles rendent le ventre plus libre, surtout lorsqu'on les prend avant les autres nourritures : elles cuisent & font évacuer les humeurs trop épaisse qui sont retenues dans la poitrine : elles font sortir les graviers des reins, elles adoucissent les douleurs de la vessie. Les femmes grosses croient qu'elles accouchent plus facilement, quand elles se nourrissent de Figues quelques jours avant leur terme ; mais lorsqu'elles sont sur le point d'accoucher, elles en mangent fréquemment de grillées.

Elles provoquent les exanthèmes & les sueurs. C'est pourquoi plusieurs Médecins les prescrivent en décoction dans

116 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
la petite vérole & la rougeole des en-  
fans. Quelques - uns en recommandent  
aussi la décoction bue abondamment dans  
la colique douloureuse des plombiers :  
cette même décoction conduit prompt-  
tement & facilement les tumeurs & les  
abscès de la bouche & du gosier à la  
suppuration , en la retenant dans la  
bouche , ou en gargarisme. *Galien*  
attribue aux Figues la vertu de résister  
aux poisons ; & c'est avec les Figues que  
*Mithridate* préparoit ce fameux antidote ,  
avec lequel il avoit coutume de se garan-  
tir du poison. Il étoit composé de vingt  
feuilles de Rue, de deux Figues sèches,  
& de deux Noix sèches ; le tout pilé en-  
semble avec un grain de sel.

*Galien* , *P. Eginette* , *Oribase* , & beau-  
coup de nouveaux Auteurs sont persuadés  
que le fréquent usage des Figues sèches  
engendre des poux. Cependant *Athènée* ,  
*L. 2. Deipnosoph.* observe que les Philo-  
sophes & Rhéteurs nommés *Anchi-  
molus* & *Moschus* , qui vivoient dans l'E-  
lide , n'ont pas été sujets à cette maladie ,  
quoiqu'ils ayent bû de l'eau pendant  
toute leur vie , & qu'ils ne se soient nour-  
ris que de Figues. Il ajoute cependant  
que leur sueur étoit si fétide , que tout  
le monde les fuyoit dans les bains : c'est

pourquoi *S. Pauli* avertit ceux dont la sueur des aisselles sent mauvais, de s'abstenir de manger des Figues. Elles font fermenter la bile & la raréfient ; c'est pourquoi on dit qu'elles se changent en bile, comme le miel, le sucre & les autres choses douces : ainsi elles ne conviennent point aux bilieux ; & il faut les éviter dans les fièvres qui viennent de la bile, & dans les inflammations du foie & de la rate.

On prescrit les Figues au nombre de v. ou vj. pour chaque livre de décoction pectorale. Il faut prendre garde de ne pas mettre trop de Figues ou des fruits dont nous avons parlé ci-dessus ; de peur que les décoctions étant trop visqueuses & trop épaisses, ne chargent l'estomac, & ne puissent pas passer aisément par les urines.

Rx. Régisse sèche ratissée & écrasée,

3j.

Figues sèches, n°. xij.

F. bouillir dans 1b. d'eau commune, jusqu'à la diminution de moitié.

Passez la liqueur. F. un julep à donner par cuillerées dans la toux violente, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & faciliter l'expectoration.

Rx. Figues grasses écrasées, 3ij.

Macérez pendant un jour entier dans 1bʒ. d'Esprit de vin. Exprimez la teinture, & brûlez la jusqu'à consistance de syrop, que l'on donnera par cuillerées dans la toux, l'enrouement & l'asthme.

Rx. Deux ou trois Figues sèches, macérez-les pendant la nuit dans de l'Eau-de-vie. Faites-les manger le matin aux astmatiques.

Rx. Feuilles d'Hyssope, poign. j.

Figues sèches, n°. vj.

F. bouillir dans 1bij. d'eau claire, jusqu'à la diminution de la moitié. Passez la liqueur, que l'on donnera toute chaude dans le paroxysme de l'asthme.

Rx. Ris mondé & lavé, 3ʒ.

Figues grasses, Dattes dont on aura ôté les noyaux, ana n°. vj.

Jujubes, Sebestes, ana n°. xij.

Raisins secs, dont on aura ôté les pépins, 3vj.

Feuilles de Pulmonaire & de Capillaire, ana pinc. j.

Fleurs de Tussilage, & de Coquelicot, ana pinc. j.

Réglisse sèche, ratissée & pilée, 3jʒ.

F. bouillir dans 3vj. l'eau commune

jusqu'à la diminution de la troisième partie; passez cette décoction pectorale

Rx. Rapure de Corne de Cerf, 3*lb.*

Figues grasses, n°. vij.

Graine d'Ancolie & de Fenouil,

ana 3ij.

F. une décoction f. l. dans f. q. d'eau.

On donnera cette liqueur chaude par verrées, pour aider l'éruption de la petite vérole ou de la rougeole.

Rx. Figues grasses sèches, n°. xij.

Coupez - les par petits morceaux.

Macérez pendant deux ou trois heu-

res dans 1*lbj.* de lait chaud; ensuite

F. bouillir légèrement. Passez la li-queur, qui servira de gargarisme dans l'inflammation de la gorge & des amygdales..

Les Figues sèches appliquées extérieu-  
rement en forme de cataplasme, ou rô-  
ties, ou cuites dans du lait, dissipent ou  
font mûrir les tumeurs, & font ouvrir  
les abscès : elles sont utiles pour faire sa-  
pputer les bubons pestilentiels ; on les  
broye avec le levain & le sel. Lorsqu'el-  
les sont rôties, elles font mûrir les tuber-  
cules des gencives. Si on les applique  
aux hémorroïdes douloureuses, elles ap-  
paissent aussitôt la douleur.

## ARTICLE VI.

*Des Myrobolans, & de la Féve  
de Bengale.*

**L**es Myrobolans, MYROBALANI, Off. sont des fruits différens entr'eux, desséchés, qui viennent des pays étrangers, inconnus aux anciens Grecs, mis en usage en Médecine par les Arabes, & connus seulement d'*Actuarius*, parmi les nouveaux Grecs. Il faut distinguer les Myrobolans de ce que *Pline* appelle *Myrobalanum*, & qui se nomme aujourd'hui dans les Boutiques *Glans unguentaria*, seu *Nux Ben*; & par *Dioscorides*, *Báharos μυρεψικήν*, dont nous parlerons en son lieu.

*Avicenne* & *Sérapion* rapportent quatre espèces de Myrobolans, qu'ils appellent *Helilegi*; les jaunes ou citrins, les noirs ou Indiens; les Chébules, & les Chinois. Ils pensoient que les citrins & les noirs étoient la même espèce, & qu'ils ne différoient que par le degré de matûrité; croyant que ceux qui n'étoient pas mûrs, étoient jaunes, & que ceux qui étoient mûrs, étoient nois. Mais nous ne connoissons pas à présent ceux qu'ils appelloient

appelloient Chinois, à moins que l'on ne veuille que ce soit les mêmes que les Emblices, comme le croit *Garzias*. Mais ils ne comptent pas parmi les Myrobolans, les Bellirics, & les Emblices; car *Sérapios* & *Avicenne* en parlent séparément. Dans la suite des tems on les a mis dans le même rang, en omettant les Chinois, parce qu'ils étoient inconnus. Les nouveaux ont donc établi cinq espèces de Myrobolans, que l'on trouve encore dans les Boutiques, & dont on se sert en Médecine; savoir, les citrins ou jaunes, les Indiens ou noirs, les Chébules, les Bellirics & les Emblices: & ces cinq espèces sont les fruits d'arbres entièrement différens, & non pas du même arbre, comme le croient quelques uns. On nous apporte ces fruits des Indes Orientales.

Les Myrobolans citrins, MYRABALANI CITRINÆ, *Off.* MYROBOLANI TERTES CITRINI, bilem purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI AZAFAR, *Arab.* مُرْبَلَةٌ زَافِرَاءٌ, *Azuar*. sont des fruits desséchés, oblongs, arrondis, en forme de Poire, longs de quinze lignes, sur neuf de largeur, moussettes par les deux bouts, de couleur jaunâtre ou citrine. Il règne le plus souvent cinq grandes cannelures d'un bout à l'autre, & cinq autres plus pe-

*Tom. III.*

F

122 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
tites , qui sont entre les grandes. L'é-  
corce extérieure est glutineuse , & comme  
gommeuse , épaisse d'une demi ligne ,  
amère , acerbe , un peu âcre. Elle couvre  
un noyau d'une couleur plus claire , an-  
guleux , oblong , & comme sillonné , qui  
renferme une amande de couleur de cor-  
ne ou blanche , couverte d'une memb-a-  
de jaune très-fine. On doit choisir ceux  
qui sont pesans , récens & gommeux. On  
ne se fert que de l'écorce ou de la chair  
qui est sèche ; on rejette le plus souvent  
le noyau qui est comme du bois. Ces  
fruits viennent sur un arbre qui est de  
la grandeur du Prunier sauvage , dont  
les feuilles sont placées par conju-  
gaisons , comme celles du Frêne ou du  
Sorbier. Cet arbre s'appelle ARBOR MY-  
ROBALANIFERA , Sorbi foliis , Jonston.  
*Dendrol.* Nous n'en avons aucune de-  
scription.

Les Myrobolans Chébules , MYROBA-  
LANI CHEBULÆ , Off. MYROBALANI maxi-  
mi , oblongi , angulosi , pituitam purgan-  
tes , C. B. P. 445. HELILEGI KEBULI ,  
Arab. مِرْبُلَةَ كَبُلَةَ ، Acluar. sont des  
fruits desséchés ; semblables aux citrins ,  
plus grands , qui imitent plus la forme  
de Poire ; sur lesquels s'élèvent de mê-  
me cinq côtes : ils sont ridés , d'une cou-

leur obscure en dehors, & qui approche de la couleur brune ; ils sont intérieurement d'un roux noirâtre ; ils ont le même goût que les Myrobolans citrins ; leur pulpe est plus épaisse, & elle renferme un noyau anguleux, épais, creux, qui contient une amande grasse, oblongue ; & qui a le même goût que celle des précédens. On doit choisir ceux qui sont récents, grands, pleins, qui ne sont pas fort ridés, pesants, dont l'écorce ou la chair est visqueuse, & difficile à rompre.

L'arbre qui porte ces fruits, a des feuilles simples, & non placées par conjugaison, & semblables à celles du Pêcher. Il s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Persicæ folio, Jonston. Dendrol. Nous n'en avons aucune description. Jean Veslingius, dans ses notes sur le Livré de P. Alpin des Plantes d'Egypte, décrit un autre arbre sous le nom de *Myrobolans Chébules*, quel'on cultive au grand Caire, mais qui est tout différent du précédent ; puisque ses feuilles sont deux à deux sur une queue commune, arrondies, & dont la pointe est mousse. Elles diffèrent entièrement de celles du Pêcher, & les rameaux sont garnis de longues épines, pointues & fermes. Je n'ose assurer que ce soit l'arbre véritable des *Myrobolans Chébules*.

F ij

Les Myrobolans Indiens, MYROBALANI INDICÆ seu NIGRÆ, *Off.* MYROBALANI nigræ octangulares, *C. B. P.* 445. MYROBALANI INDÆ nigræ sine nucleis, *J. B.* T. I. 204. HELILOGI ASUAD, *Arba.* *Muροζάλανα Ινδικὰ ὑ δαμησάνα*, *Actuar.* sont des fruits desséchés, plus petits que les citrins, oblongs, de la longueur de neuf lignes, larges de quatre ou cinq, ridés plutôt que cannelés, moussettes aux deux extrémités, noirs en dehors, brillants en dedans comme du Bitume ou de la Poix, solides, creusés cependant d'un sillon en dedans : c'est pourquoi ils paroissent plutôt des fruits qui ne sont pas mûrs, que des fruits parfaits ; puisque cette cavité paroît destinée pour recevoir l'amande, & qu'en effet on en trouve une imparfaite dans quelques-uns. Ils ont un goût un peu acide, acerbe, un peu amer, avec une certaine acréte qui ne se fait pas sentir d'abord ; ils s'attachent aux dents, & font cracher. On trouve quelquefois dans les Boutiques parmi ces Myrobolans, d'autres fruits plus anguleux, un peu plus grands, qui ont un noyau. Il paroît que ce sont aussi des Myrobolans Indiens, mais qui sont mûrs. On doit choisir ceux qui sont récents, noirs, pesants, dont la chair est dure, ferme & dense.

L'arbre qui les porte , est de la grandeur du Prunier sauvage ; ses feuilles sont semblables à celles du Saule. Il s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Salicis folio , Jonston. *Dendrol.*

Les Myrobolans Bellirics , MYROBALANI BELLIRICÆ , Off. MYROBALANI rotundæ Belliricæ , C. B. P. 445. BELILEGI , Arab. Μυροβάλανης Βελιρικής , Aduar. sont des fruits arrondis , un peu anguleux , de la figure , & en quelque manière de la couleur de la Noix muscade , tirant un peu sur le jaune , presque de la longueur d'un pouce , de dix lignes de largeur environ , se terminant en un pédicule un peu gros , comme la figue , dont l'écorce est amère , austère , astringente , de l'épaisseur d'une ligne , molle ; qui contient un noyau de couleur plus claire , dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une Aveline arrondie & pointue. On doit choisir ceux qui sont récents , dont l'écorce est compacte , & la chair moins solide que celle des Chébules ou des citrins.

L'arbre qui les porte , s'appelle ARBOR quæ MYROBALANUS , Lauri folio subcinericeo , Jonston. *Dendrol.* Il a les feuilles de Laurier , mais elles sont plus pâles , & de la grandeur de celles du Prunier sauvage.

F iij

Les Myrobolans Emblics , MYROBALANI EMBLICÆ , Off. & C. B. P. 445. MYROBALANI EMBLICÆ in segmentis nucleum habentes, angulosæ, J. B. T. 1. 206. AMLEGI , vel EMLEGI , Arab. مورباليوس  
εμπελικη , vel Εμπελικη , Actuar. sont des fruits desséchés , presque sphériques , qui ont six angles , d'un gris noirâtre , d'un demi-pouce de diamètre , quoiqu'on en trouve quelquefois de plus grands. Ils contiennent sous une pulpe charnue , qui s'ouvre en six parties en mûrissant , un noyau léger , blanchâtre , de la grosseur d'une Aveline , anguleux , divisé en trois cellules , & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On nous apporte le plus souvent les segmens de la chair ou de la pulpe desséchés: ils sont noirâtres , d'un goût aigrelet , austère , avec une certaine acréte obscure. Il faut choisir les Myrobolans Embliqués qui sont les plus récents , charnus , épais & pesans.

L'arbre qui les porte , s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA , foliis minutim incisis , Jonston. Dendrol. Non-seulement il surpasse les autres par sa hauteur , mais il en est encore bien différent par la figure de ses feuilles : car elles sont découpées fort menu , & elles ne sont guères longues. On n'en trouve aucune description

exacte. *Samuel Dale dans sa Pharmacologie* croit que c'est l'arbre qui s'appelle ARBOR NILICAMARA, décrite dans l'*Hor-tus Malabaricus*, vol. 1. & *J. Rai* pense que c'est l'arbre appellé TANUS, *eiusd. H. Malab.* vol. 4. Mais c'est de quoi l'on n'est pas entièrement certain.

Les Indiens se servent de ces Myrobo-lans pour tanner le cuir, & pour faire de l'encre. Ils en mangent encore confits dans de la faumure, pour exciter l'appétit.

Toutes les espèces de Myrobolans naîf-fent dans les Indes Orientales; savoir, à Bengale, à Cambaye, & dans le Ma-labar.

L'eau dans laquelle on a macéré les My-robo-lans, donne la couleur de pourpre au papier bleu, à cause du sel essentiel acide qu'elle contient.

Tous les Myrobolans dans l'Analyse Chymique donnent une grande quantité de soufre, & beaucoup de liqueur acide, très-peu de sel fixe mêlé avec beaucoup de terre. De plus, comme l'eau dans laquelle on les a macérés, donne la couleur de pourpre au papier bleu, il en faut conclure que la vertu astringente de ces fruits leur vient d'un sel essentiel alumineux, médiocrement enveloppé de par-

F iv

Presque tous les Médecins mettent les Myrobolans parmi les remèdes qui sollicitent le ventre sans danger. Car quoiqu'ils ayent la vertu de purger , cependant ils ne causent aucune foiblesse ou aucune peine à ceux qui le prennent ; mais par leur abstraction ils fortifient les viscères , & même tout le corps. C'est pourquoi on les recommande , & ils sont utiles dans les flux de ventre & dans la dysenterie où il faut purger & resserrer en même tems. Ils corrigent aussi tous les remèdes qui causent de la douleur en purgeant : c'est ce qui fait qu'on les mêle utilement avec la Scammonée & les autres purgatifs violens. On leur reproche seulement d'augmenter les obstructions & l'engorgement des viscères : c'est pourquoi on avertit de ne les pas donner à ceux qui ont des obstructions.

On les prescrit tous ensemble à parties égales , & on donne de ce mélange  $\frac{3}{4}$ . ou  $\frac{3}{4}\beta$ . en infusion ou en décoction légère , & en substance jusqu'à  $3\text{ij}.$  ou  $3\text{iv}.$  mais rarement. Car on assure qu'ils ne purgent pas en substance ; mais qu'ils resserrent fortement. L'infusion que l'on en fait , purge doucement sans resserrer

beaucoup : la décoction est plus purgative , & resserre en même tems. La poudre que l'on en fait après les avoir rôties , resserre puissamment ; mais elle ne purge point du tout.

D'ailleurs les Myrobolans sont utiles pour affermir les dents qui brûlent ; on en fait une décoction dont on se gargarise souvent la bouche. On les prescrit heureusement dans les maladies des yeux , de l'estomac , du foie & des autres viscères qui ont perdu leur ressort , pour fortifier & rétablir les fibres qui sont trop relâchées.

*Méjue* les recommande extrêmement , jusqu'à dire que celui qui en fait usage , retarde la vieillesse , & conserve la fleur de la jeunesse.

Rx. Myrobolans citrins en poudre , 3*j.*

Rhubarbe en poudre , 3*ʒ.*

Syrop de Chicorée composé , f. q.

M. F. un bol pour purger dans le flux de ventre.

Rx. Myrobolans citrins rôties & pulvérifés , 3*j.*

Noix muscade , 3*ʒ.*

Laudanum , gr. L.

Conserve de Roses rouges , f. q.

M. F. un bol astringent pour le flux de ventre.

Rx. Des cinq Myrobolans concassés grossièrement, ana 3ij.

Rhubarbe, 3ij.

Macerez dans 3vj. d'eau chaude pendant 6. heures. Passez, ajoutez syrop de Roses pâles, 3j.

F. un potion purgative dans le flux de ventre.

Rx. Des cinq Myrobolans pulvérisés grossièrement, ana 3ij.

Roses rouges, 3ij.

Macerez dans 1bj. d'eau commune sur la cendre chaude.

Passez. Ajoutez syrop d'Epine Vnette, ou de Grenade, 3j.

F. boire au malade par verrées pour le flux de ventre & les hémorragies.

Rx. Myrobolans citrins concassés, 3ij.

Macerez dans de l'eau Rose & de Plantain, ana 3ij.

Passez. F. un collyre pour l'ophthalmie qui commence.

On emploie les Myrobolans dans la *Confection Hamech*, les *Pilules aggrégatives*, les *Pilules Lucis*, les *Pilules Sine quibus*, & les *Pilules Tartareuses*, de *Quercetan*.

#### *De la Féve de Bengale.*

Après avoir rapporté les espèces de Myrobolans, je ferai ici mention d'un fruit étranger qui se trouve souvent avec

les Myrobolans citrins , & que *Samuel Dale* croit être le Myrobolan citrin qui a avorté à cause de la piquûre de quelque insecte.

Ce fruit s'appelle FABA BENGALENSIS , Myrobalani species à nonnullis credita , *Samuel Dale* , *Raii Dendrol.* 134. FABA BENGALENSIS , *Anglor.* C'est une excroissance compacte , ridée , ronde , aplatie , creusée en manière de nombril , large d'environ un pouce , brune en dehors , noirâtre en dedans , d'un goût styptique & astringent , sans odeur.

Le Docteur *Marlèé* , Médecin Anglois , est le premier , dit *Samuel Dale* , qui ait fait connoître & mis en usage ce remède étranger sous le nom énigmatique de *Fève de Bengale* . C'est pourquoi quelques-uns ont cru que c'étoit le fruit de *Bengale de Clusius* , *Exotic.* l. 2. c. 14. d'autres , que c'est une espèce de Myrobolans : d'autres enfin , que c'est la fleur du Myrobolan citrin , parce qu'il se trouve souvent avec ces fruits. Mais *Samuel Dale* croit que c'est une excroissance qui s'est formée à cause de la piquûre de quelque insecte , ou plutôt que c'est le Myrobolan citrin lui-même , qui blessé par cette piquûre , a pris une forme monstrueuse. On observe souvent que les Pro-

Fvj

132 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
nes étant piquées par quelque insecte, per-  
dent leur figure naturelle, & deviennent  
creuses en dedans sans contenir aucun  
osselet.

Ce fruit est fort astringent & très-utile  
pour toutes les hémorragies, surtout pour  
arrêter le crachement de sang, en l'in-  
crassant modérément, en resserrant les  
ouvertures des veines & des artères, en  
consolidant les ruptures, & en adoucissant  
les humeurs âcres & corrosives.

---

## ARTICLE VII.

### *De la Coloquinte.*

**L**A Coloquinte s'appelle COLOCYN-  
THIS & PULPA COLOCYNTHIDOS, *Off.*  
*Κολοκυνθίς*, *Diosc.* & *Gal.* Σικυώνη, &  
Σικυώνης σπερόγονος, *Hippoc.* HAANTHAL,  
*Arab.* KANDEL, *Serap.* FEL TERRÆ,  
& NEX PLANTARUM, *Quorumd.* C'est un  
fruit sphérique, de la grosseur du poing,  
ou d'une Orange ; dont la pulpe dessé-  
chée est fongueuse, & comme membra-  
neuse, & composée de petites feuilles  
membraneuses, sèche, blanche, très-lé-  
gère. On nous l'apporte dépouillée de  
son écorce qui est jaunâtre. Cette pulpe

est très-amère au goût, âcre, elle excite des nausées, & blesse le gosier. Elle cache de petites graines, aplatis, dures, blanches ou rousseâtres, de la grandeur de celles du Concombre, mais plus rondes, plus renflées & plus dures.

On nous l'apporte d'Alep. Il faut choisir la moëlle qui est blanche, sèche, spongieuse, légère & fort amère.

La plante qui porte ce fruit, s'appelle **COLOCYNTHIS** fructu rotundo minor, **C. B. P.** 313. Elle se répand sur la terre par des branches rudes & cannelées. Ses feuilles naissent seules, éloignées les unes des autres, attachées à de longues queues ; elles sont rudes, blanchâtres, velues, découpées comme les feuilles du Melon d'eau, mais plus petites. Aux aisselles de ces feuilles naissent des vrilles. Les fleurs sont jaunes, évasées en cloche, découpées en cinq quartiers : les unes sont stériles, & ne portent point sur un embryon ; les autres sont fécondes, soutenues sur un calice & un embryon qui se change ensuite en un fruit sphérique, de la grosseur du poing, d'une couleur herbacée d'abord, & jaunâtre lorsqu'il est parfaitement mûr ; désagréable, d'une odeur fort amère au goût ; lequel sous une écorce mince, coriace, renferme une moëlle blanche,

134 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
fongueuse & comme membraneuse, di-  
visée en trois parties, dont chacune con-  
tient deux loges, dans lesquelles se trou-  
vent des graines semblables à celles du  
Concombre, mais plus rondes, plus  
grosses & plus dures, lesquelles renfer-  
ment une amande blanche, huileuse &  
douce. La Coloquinte naît dans les Isles  
de l'Archipel, & sur les côtes maritimes  
de l'Orient.

Dans l'Analyse Chymique, de libij. 3vij.  
de Coloquinte dont on avoit ôté les grai-  
nes, il est sorti 3ix. 3vij. de phlegme lim-  
pide, insipide & sans odeur; qui contenoit  
cependant un peu de sel alkali uriné, puisqu'il rendoit trouble & légèrement  
laiteuse la solution du Sublimé corrosif:  
3ij. 3i. de liqueur empyreumatique,  
rousseâtre, soit acide, soit uriné: 3i.  
3vj. d'esprit uriné: 3ij. xij. gr. d'huile  
fétide, amère, âcre.

La masse qui est restée au fond de la  
cornue, noire comme du charbon, &  
tout à fait insipide, pesoit 3x. 3iv. la-  
quelle étant calcinée pendant huit heures  
au feu le reverbère, ne pesoit plus que  
3iv 3ij. On en a retiré par la lixiviation  
3i j. lx. gr. de sel purement alkali  
& caustique, qui a précipité une poudre  
fort jaune, mêlée avec la solution de

Sublimé corrosif. La perte qui s'est faite dans la distillation , a été d'environ 3xij. 3j. & dans la calcination 3vj. 3ij.

Les principes de la Coloquinte qui se manifestent dans cette Analyse , mêlés entre eux , font un composé résineux-gommeux ; savoir , le sel alkali qui abonde dans ce fruit , est uni avec une portion d'huile acre , & a la consistance de gomme , tandis qu'une autre portion médiocre d'huile forme une résine avec très-peu de sel acide ; & ces parties étant mêlées ensemble & condensées avec de la terre , il en résulte un composé résineux , gommeux & acre ; ce qui est confirmé par différentes expériences de *M. Boulduc* , Chymiste de l'Académie Royale des Sciences , rapportées dans les Mémoires de cette Académie dans l'an 1701.

De 3vij. de pulpe de Coloquinte il a presque retiré 3ij. d'Extrait gommeux ; & de la même quantité de pulpe il a retiré 3*fl.* d'Extrait résineux par le moyen de l'Esprit de vin. Ayant versé de l'Esprit de vin sur la pulpe qui avoit été macérée très-long-tems dans l'eau bouillante , & dont la substance gommeuse avoit été séparée , il n'en a tiré aucune teinture ; au contraire , ayant macéré cette pulpe dans de l'Esprit de vin , & ayant

136 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
ôté la teinture résineuse, il a encore tiré par le moyen de l'eau un Extrait gommeux de près de 3ij. La décoction de Coloquinte a donné dans la distillation une eau limpide sans odeur & insipide, qui n'avoit point la vertu purgative. Mais de 3iv. de pulpe de Coloquinte qu'on a fait infuser dans 1bvj. de mou, & fermenter pendant douze jours, on a retiré de cette liqueur fermentée par la distillation, premièrement 3vij. de liqueur spiritueuse, odorante, & amère au goût, ensuite quelques portions d'une liqueur moins amère, & après cela un phlegme purement insipide. Enfin la liqueur qui restoit dans l'alambic, étant bien passée & évaporée jusqu'à la consistance d'Extrait solide, a laissé 3ij. d'une matière gommeuse. Ce n'est pas seulement de la Coloquinte qu'on a tiré cet extrait, mais c'est aussi le produit d'une grande portion de Résine.

Ayant fait boire 3j. de cette liqueur spiritueuse à un homme robuste, elle excita des nausées & des coliques dans le ventre, sans causer aucune évacuation. Mais 3ij. de ce même esprit ont purgé violemment avec de grandes douleurs de ventre, & x. gr. d'Extrait ont purgé doucement, sans violence & sans douleur.

L'Extrait résineux purge très-peu , mais il excite de très-grandes douleurs dans le ventre : & l'Extrait gommeux purge plus doucement & plus copieusement , plus violemment cependant que l'Extrait de la pulpe fermentée , dont nous avons parlé plus haut.

Enfin , si l'on fait bouillir libj. de pulpe de Coloquinte , dont on aura ôté les graines , dans libxij. d'eau claire pendant 6. ou 8. heures , que l'on en fasse la collature en exprimant fortement , qu'on verse la même quantité de nouvelle eau sur la masse qui reste , qu'elle bouille pendant 12. heures , qu'on passe la liqueur , & qu'enfin la pulpe qui reste , bouille une troisième fois dans libvij. d'eau pendant 14. heures , qu'on la passe en exprimant fortement ; le marc qui restera dans le couloir , pesera à peine un quarteron. Mais les décoctions mêlées ensemble & évaporées jusqu'à la moitié , & ensuite refroidies , formeront une masse mucilagineuse comme de la glu , ferme & dense ; qui étant encore évaporée se sèche en un Extrait solide , que l'on doit arroser de quelque huile essentielle aromatique , que l'on peut garder comme un véritable & excellent Extrait de Coloquinte , & qui purge doucement depuis iv. gr. jusqu'à xv.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure qu'il y a deux sortes de parties dans la Coloquinte, desquelles dépend principalement sa vertu purgative; savoir, les parties huileuses & les parties âcres salines. On ne remarque pas seulement ces principes dans la Coloquinte, mais encore dans tous les remèdes purgatifs violens, dans le Tabac, par exemple, dans l'Hellébore & autres. Ces remèdes contiennent une huile très-âcre, propre à irriter les nerfs, & à les secouer violemment. Car si on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de Tabac, il tombe aussitôt dans des convulsions de tout son corps, dans lesquelles il meurt bientôt. Ce n'est pas seulement dans les purgatifs violens que l'on découvre cette huile âcre & ennemie des nerfs; la plupart des amers tirés des végétaux en sont aussi ennemis, & ils attaquent & secouent les nerfs de certains animaux, surtout des oiseaux, avec tant de violence, qu'ils leur causent la mort, comme on le voit assez par les observations de *Wepfer* dans son *Traité de la Cigue aquatique*. Or cette amertume de ces mixtes dépend principalement d'une huile âcre, comme le prouve l'Analyse que l'on en a fait.

Ainsi l'action des purgatifs violens dépend surtout de ces particules huileuses. Car elles secouent violemment les membranes nerveuses des intestins, & les nerfs des autres viscères. C'est pourquoi toutes les glandes des viscères étant comprimées plus fortement, expriment & chassent dans les intestins les humeurs qui y croupisoient à cause de leur épaississement. L'autre principe que l'on découvre dans les purgatifs, n'y contribue pas peu aussi ; savoir, les particules salines âcres, soit fixes, soit volatiles : car elles entrent par les petites ouvertures des vaisseaux, elles les parcourrent, elles se mêlent avec les sucs, elles les dissolvent, & les fondent ; bien plus, souvent elles rendent un peu plus fluide toute la masse du sang. C'est de là que vient cette abondance de sérosités qui se rend de toutes les parties du corps dans les intestins qui sont déjà irrités par les particules huileuses : & c'est de là que viennent ces copieuses évacuations après avoir pris des purgatifs.

Mais ces parties huileuses trop abondantes formant un concret résineux par le moyen des sels acides, en se développant & s'étendant sur les membranes nerveuses, y causent une plus grande irritation.

140 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
tion : d'où viennent les douleurs des intestins & les mouvements convulsifs, qui ne sont suivis que de peu de déjections, à cause de l'épaississement des humeurs. Mais au contraire ces sels âcres qui forment la plus grande partie du concret gommeux, unis avec peu de particules huileuses & fort développées, n'irritent pas tant les membranes nerveuses, qu'ils dissolvent & rendent fluides les sucs avec lesquels ils se mêlent ; cependant elles ont besoin d'un aiguillon résineux pour exciter les intestins qui sont engourdis, & pour chasser plus fortement par cette irritation les humeurs qui ont été dissoutes. Les purgatifs réussissent plus heureusement, si l'on ne sépare pas les parties résineuses des parties gommeuses, que si on donnoit l'un des deux concrets séparément.

Ces parties huileuses, amères & ennemis des nerfs, qui se trouvent en grande quantité dans la Coloquinte, soit qu'elles soient condensées en résine avec les sels acides, soit qu'elles soient développées & forment une substance gommeuse par les sels âcres, soit qu'elles aient été séparées de ces sels par le moyen de la distillation, soit qu'elles soient plus raréfierées, & que par le moyen de la fer-

mentation elles ayent été changées en un esprit éthétré & très-subtil, elles retiennent toujours leur caractère ; savoir, leur amer-tume , & la force d'irriter les nerfs, comme nous l'avons observé plus haut.

La Coloquinte est un médicament aussi ancien que la Médecine, très-connu d'*Hippocrate*, de *Dioscorides*, de *Galien*, de *Pline*, des Grecs, & enfin des Arabes. C'est un purgatif très-fort & très violent. Tous les Médecins le recommandent pour évacuer les humeurs épaisse & visqueuses , & surtout la pituite , qu'ils croient que la Coloquinte tire des parties les plus éloignées & les plus cachées. *P. Eginète* dit que la Coloquinte ne purge pas tant le sang que les nerfs. On en recommande l'usage dans les maladies invétérées opiniâtres , que l'Agaric & le Turbith n'ont pû guérir ; dans les maladies des nerfs , des articulations ; dans les obstructions des viscères ; dans les migraines invétérées ; dans l'apopléxie , l'épilepsie , le vertige , l'asthme , la difficulté de respirer , les maladies froides des articulations , les douleurs de la sciatique & de la colique venteuse , l'hydropisie , la lèpre , la galle , & enfin dans tous les cas où il faut se tirer d'un danger par un autre , dit *C. Hoffman* : & il ajoute d'a-

42 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
près *Maffaria*, que nous ne guérissons  
jamais les grandes maladies, parce que  
nous nous en tenons toujours aux adou-  
cissans.

Outre la vertu purgative de la Colo-  
quinte, quelques Médecins paroissent y  
avoir reconnu une certaine qualité spé-  
cifique & purement altérante ; puisque  
*Scribonius Largus* surtout la loue pour  
provoquer les règles, pour la douleur  
des lombes, & les maladies épileptiques ;  
& que *Van-Helmont* l'appelle un excel-  
lent remède pour guérir les maladies  
chroniques, à cause de sa vertu réfo-  
lutive.

Les Médecins conviennent aussi de la  
qualité destructive, ou du moins très-  
dangereuse de la Coloquinte ; car elle  
trouble violemment l'estomac, les vis-  
cères & tout le corps ; elle blesse les nerfs  
& les ébranle quelquefois très-fortement ;  
elle ouvre les veines, & en fait sortir le  
sang, elle corrode les intestins, & elle  
leur cause de cruelles douleurs. C'est  
pourquoi quelques-uns ont voulu per-  
suader d'exiler bien loin de la Médecine  
ce remède comme un très-grand poison,  
& qui est pire que la mort même, com-  
me le dit *C. Hoffman*. Mais *S. Pauli* n'est  
pas de leur avis : il les condamne même

comme trop timides ; puisque plusieurs grands hommes qui ont beaucoup d'autorité en Médecine, ayant suivi les traces des Anciens, ont employé ce remède avec un heureux succès dans les maladies opiniâtres. Et en effet ces sortes de purgatifs sont des secours très-puissans, pourvû qu'on les emploie comme il convient & à propos : c'est pourquoi *Syphorianus Campégius* conseille aux jeunes Médecins de ne se point servir de la Coloquinte, n'en permettant l'usage qu'aux seuls anciens Praticiens.

Les anciens & les nouveaux Grecs & Arabes ont tenté de corriger ses dangers par différens moyens, 1<sup>o</sup>. en triturant exactement & avec grand soin cette pulpe, & en la réduisant en une farine très-fine ; 2<sup>o</sup>. en y ajoutant de la gomme Adragant, de la gomme Arabique, du Maftic, & d'autres astringens. Mais *Dodonée* rejette tous ces moyens comme nuisibles, & il croit que la Coloquinte se corrige en y joignant d'autres purgatifs. Quelques uns y ajoutent des liqueurs acides pour tempérer sa vertu purgative : d'autres, des sels alkalis : d'autres la fermentation, & quelques-uns la putréfaction. Quelques-uns en préparent des Extraits avec l'Esprit de vin ou avec l'eau. Mais

144 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
comme l'on emploie la Coloquinte, non  
pas pour purger doucement, mais le plus  
souvent pour purger très-puissamment,  
les préparations que l'on fait pour af-  
fobrir sa vertu purgative, sont entière-  
ment inutiles, & on doit les rejeter.  
Nous croyons qu'il ne faut admettre de  
corrections que celles qui peuvent éten-  
dre la substance de ce remède; de peur  
que ses particules trop grossières s'atta-  
chant en quelque endroit des membranes  
des intestins, n'y excitent une trop vio-  
lente irritation & une inflammation, &  
qu'elles ne corrodent cette partie. Ainsi,  
si vous voulez purger fortement, em-  
ployez la pulpe de la Coloquinte, bien  
triturée & bien divisée, telle qu'on a cou-  
tume de l'employer sous la forme de tro-  
chisques; & l'expérience a fait voir qu'elle  
ne cause aucun mal, pourvû qu'on l'em-  
ploye à propos, & à une dose convena-  
ble. On la mêle aussi très-souvent en pe-  
tite dose avec les autres purgatifs, pour  
servir d'aiguillon. Mais si on a besoin d'un  
purgatif, non moins efficace, mais moins  
violent, alors on emploie heureusement  
la décoction de Coloquinte dans de l'eau,  
ou du vin, dans lequel on l'a infusée, ou  
même son Extrait fait avec l'eau ou avec  
le mou, avec lequel on la fait fermenter.

On

On emploie plus souvent les *extraits* que les *infusions* ou les *décoctions*; celles-ci, à cause de leur grande amertume, sont désagréables aux malades. L'*Extrait préparé avec l'Esprit de vin*, purge moins, comme nous l'avons déjà dit, que la substance même, & produit de plus grandes douleurs dans le ventre.

*Dioscorides* propose la pulpe de Coloquinte à la dose du poids de quatre oboles avec de l'hydromel, du miel cuit, de la Myrrhe & du Nitre, sous la forme de bol ou de pilules : mais s'il faut purger plus doucement, il fait boire de l'hydromél, ou du vin fait de raisins à demi cuits au soleil, que l'on fait bouillir dans une Coloquinte que l'on a creusée. *Aétius* a presque suivi la même méthode ; & pour purger doucement, il prend une Coloquinte d'une bonne grandeur, il l'ouvre par le haut, & il en ôte la graine : il laisse la pulpe, & remplit la pomme de vin cuit, ou de vieux vin doux, & il fait macérer pendant un jour & une nuit : enfin il fait passer ce vin au travers d'une étoffe, & le fait boire chaud au malade.

La pulpe de Coloquinte se donne en substance depuis v. gr. jusqu'à Өβ. mais il faut qu'elle soit bien pulvérisée. En décoction, ou en infusion, depuis Өβ.

*Tom. III.*

G

146 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
jusqu'à 3j. mais rarement, à cause de son  
amertume: & alors il faut passer avec soin  
la décoction ou l'infusion. On la donne en  
décoction pour un lavement jusqu'à 3j.  
ou même jusqu'à 3j. ou 3j. dans l'apo-  
pléxie. On doit aussi observer qu'il faut  
bien passer la décoction pour les lave-  
mens, de peur qu'il ne reste quelques  
morceaux ou quelques membranes de  
Coloquinte, qui s'attacheroient aux in-  
testins, & qui causeroient des symptômes  
horribles, comme *Etmuller* l'a observé.

Si l'on a donné une trop grande dose  
de Coloquinte, de sorte qu'il survienne  
une superpurgation ou des convulsions; ou  
que l'un ou l'autre soit à craindre; on  
peut les prévenir & les guérir avec de  
l'huile que l'on fait boire abondamment,  
& que l'on injecte dans les intestins.

La Coloquinte est rarement utile dans  
les maladies aigues; elle ne convient pas  
au tempérament bilieux, ni à ceux qui  
ont les viscères chauds. Ce remède ne  
convient qu'à ceux qui sont à la fleur  
de leur âge, & qui sont robustes; & non  
pas aux enfans, ni aux vieillards, ni aux  
femmes grosses: car même en supposi-  
toire elle fait mourir le fétus.

On prépare dans les Boutiques des  
Trocisques de Coloquinte, que l'on

appelle *Trochisques Alhandal*, d'un nom Arabe, de la manière suivante.

*Rx.* Pulpe de Coloquinte, blanche, légère, & dont on aura ôté les graines, q. v. Coupez la avec des ciseaux comme il convient ; ensuite frottez-la dans les mains avec f. q. d'huile d'amandes douces. Pilez la dans un mortier, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une poudre très fine, que vous mêlerés avec f. q. de mucilage de gomme Adragant, extrait avec de l'eau Rose. Formez de petits Trochisques, que l'on séchera à l'ombre, & que l'on réduira de nouveau en une poudre très fine, dont on fera encore des Trochisques avec le même mucilage ; ce que l'on répétera jusqu'à trois fois : & l'on fera des Trochisques, que l'on gardera pour l'usage. La dose est depuis vi. gr. jusqu'à 3 $\beta$ .

L'usage louable s'est établi parmi Mrs. les Apoticaires de Paris, de substituer ces Trochisques faits avec soin à la Coloquinte pure, dans toutes les compositions de Pharmacie où l'on demande la Coloquinte.

*Rx.* Pulpe de Coloquinte coupée par très-petits morceaux, 3 $\beta$ .

G ij

Infusez dans 3vj. de vin blanc.  
Macérez pendant la nuit. Passez ce  
vin sur le papier gris. F. fondre Man-  
ne de Calabre, 3j.

F. une potion purgative.

Rx. Trochisques d'Alhandal, gr. xij.  
Pulpe de Cassé récemment tirée &  
mondée, 3.

M. F. un bol à prendre dans du pain à  
chanter.

Rx. Trochisques d'Alhandal, gr. x.  
Scammonée, gr. vj.  
Eleetuaire Diaprun; 3*β*.

M. F. un bol.

Rx. Trochisques d'Alhandal, gr. vj.  
Jalap en poudre, gr. xv.  
Aquila alba, gr. x.  
Conserve de Roses, f. q.

Mt F. un bol.

Rx. Extrait de Coloquinte, gr. vj.  
Aloès lavé, 3j.  
Safran en poudre, gr. xv.  
M. avec f. q. de syrop d'Absinthe.

F. un bol pour rappeler les règles.

Rx. Pulpe de Coloquinte, 3*β*.  
Racine de Pyrèthre, 3*β*.

F. bouillir dans f. q. d'eau commune  
réduite à 3xij. Ajoûtez à la colature  
vin émétique, 3iiij.  
Sel gemme, 3ij.

F. un lavement pour les affections soporeuses, & pour l'apopléxie.

On emploie la Coloquinte dans l'*Hière de Coloquinte*, dans la *Confection Hamech*, l'*Extrait Panchymagogue* de *Crollius* & d'*Hartman*, les *Pilules d'Euphorbe* & de *Sagapenum*, de *Quercetan*; les *Pilules ex duobus*, de la *Pharmacopée de Londres*; les *Pilules catéchétiques*, de *Charas*; les *Pilules d'Agaric aggregatives*, *polychrestes*, *cochées*, *fétides*, *dorées*, *mercurielles*; & dans l'*Onguent d'Artanita*.

La vertu purgative de la Coloquinte est si grande, que si on en applique la pulpe extérieurement sur le nombril avec le fiel de bœuf, non-seulement elle purge, mais encore elle tue les vers qui sont dans les intestins, & les fait sortir. Bien plus, on dit qu'elle purge par son odeur, ou même en la touchant.

---

#### ARTICLE VIII.

##### *De la Cassa solutiva.*

**L**A Cassa solutiva, CASSIA SOLUTIVA  
CASSIA NIGRA, SILIQUA ÆGYPTIACA,  
Off. CASSIA FISTULA, Quorumd.  
EIARXAMBER, Serap. CHAIARSANDER,  
Avicen. Cassia ménoura, Actuar. & Græc.

G iiij

150 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
*recent.* est une espèce de gousse, que  
l'on ne doit point confondre ni avec  
la Cassie aromatique des anciens Grecs,  
que l'on nommoit alors *Casse syrinx*, &  
qui s'appelle aujourd'hui *Cannelle*; ni avec  
la Cassie ligneuse des nouveaux. Ces deux  
dernières espèces sont mises au nombre  
des Ecorces aromatiques, au lieu que  
celle là est comptée parmi les fruits pur-  
gatifs. La Cassie solutive a été absclument  
inconnue aux anciens Grecs. Les Arabes  
sont les premiers qui en ont reconnu  
l'utilité, & qui l'ont beaucoup vantée.  
C'est un fruit exotique, ou une gousse  
cylindrique, longue d'une coudée, &  
grosse environ d'un pouce. Elle est cou-  
verte d'une écorce de la nature du bois,  
mince & assez dure; dont la couleur est  
à l'extérieur d'un brun tirant sur le noir,  
& jaune en dedans: elle est partagée en  
petites loges par des membranes placées  
transversalement & parallèles les unes  
aux autres, dures comme du bois &  
minces. Elles contiennent une moëlle noi-  
re, molle, mielleuse, d'un goût douceâ-  
tre, joint à un peu d'âcreté; qui cache  
une graine ovalaire, aplatie, dure, jaun-  
ne & luisante. On trouve deux sortes de  
Casses dans les Boutiques; la Cassie orien-  
tale, d'Alexandrie ou d'Egypte, ainsi nom-

mée parce qu'elle vient d'Egypte; & la Caffe *occidentale*, que l'on cultive en Amérique, & qui étant en plus grande quantité est à bien meilleur marché. L'écorce de celle-ci est plus épaisse, plus rude & plus ridée, & la moëlle en est acre & désagréable au goût. L'écorce de l'autre au contraire est plus mince & plus foncée, & la moëlle en est douce & assez agréable au goût; c'est pourquoi on la préfère à la Caffe occidentale.

Il faut choisir les gousses qui sont pectantes, nouvelles, pleines, qui ne résonnent point, & dont les graines ne font point de bruit lorsqu'on les agite; dont la moëlle soit grasse, d'un noir vif, douce, point acre par défaut de maturité, ni aigre, par trop de vielleſſe, ni trop sèche, ni trop humide, ni moisie: car les marchands ont coutume de la garder dans leur cave, ou en quelqu'autre endroit, où ils la couvrent de sable, & y jettent de l'eau, afin qu'elle paroisse plus pleine & plus nouvelle, mais elle s'y aigrit bientôt, ou s'y moisit.

On ne fait usage que de la moëlle; & on jette les pépins, l'écorce & tout ce qui tient de la nature du bois. C'est pourquoi on la tire de la gousse, & on la passe par un tamis; & alors on l'appelle *Fleur de Caffe*, ou *Caffe mondée*.

G iv

L'arbre qui produit cette gousse, s'appelle CASSIA FISTULA ALEXANDRINA, C. B. P. 403. CASSIA PURGATRIX, J. B. T. 1<sup>o</sup>. 416. CASSIA NIGRA, Dod. Pempt. 787. ARBOR CASSIAM SOLUTIVAM FERENS, Bont. CONNA, H. Malab. T. 1<sup>o</sup>. QUAUHAYOHUATLI 2<sup>a</sup>. sive CASSIA FISTULA, Hernand. Il est décrit fort exactement par le R. P. Plumier dans sa Botanique Américaine manuscrite, tome 7. pag. 103. Il ressemble assez à notre Noyer, si on considère l'ordre de ses branches, & l'arrangement de ses feuilles, quoique l'écorce du tronc soit plus fine, plus polie, d'un gris cendré en dehors, & de couleur de chair en dedans. Le bois du tronc est dur, d'un roux noirâtre intérieurement, & environné d'un objet pâle. Les branches portent des feuilles qui approchent fort de celles de nos Noyers, disposées deux à deux sur des côtes menues, vertes, longues d'environ un pied & demi, & qui sont plus grosses à leur origine. Le plus souvent il y a cinq ou six conjugaisons de feuilles sur chaque côté; ( néanmoins il arrive souvent qu'elles sont terminées par une seule feuille. ) Ces feuilles ont à peu près la couleur & la solidité de celles de Noyer, quoiqu'elles soient plus unies sur la su-

perficie, à cause de la petiteſſe de leurs nervures. Elles ont auſſi la forme d'un fer de lance, ayant quatre ou cinq pouces de long, & environ deux de larges, pointues par le bout, & arrondies vers leur base.

Auprès des côtes de ces feuilles il naît enſemble trois ou quatre pédicules un peu plus longs, chargés de fleurs qui font un ſpectacle agréable. Chaque fleur est attachée ſur un pédicule long d'environ deux pouces. Son calyce eſt concave, & formé de cinq petites feuilles prefqu'ovalles, d'un verd jaunâtre, & de là grandeur au plus de la moitié de l'ongle. De ce calyce ſortent cinq pétales placés en rond, d'un fort beau jaune, creuſés & arrondis en manière d'une cuillière.

De ces cinq pétales il y en a cepen-dant deux qui font un peu plus grands que les autres; & tous ne paſſent pas la grandeur du pouce, & ils font veinés dans toute leur étendue. Il s'élève du même calyce dix petites étamines d'un jaune pâle, garnies chacune d'un ſommet jaune : ces étamines font inégales & de différentes grandeurs, les unes étant plus longues, & les autres plus courtes : il y en a trois qui font recourbées, les autres font droites. Entre les étamines on voit

G. v

154 DES MÉDICAMENTS EXOTIQUES ;  
paroître un pistille long , cylindrique , ver-  
dâtre & courbé en crochet ; lequel se  
change en une gousse cylindrique , droi-  
te , longue d'environ un pied & demi , &  
d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur .  
Cette gousse est d'une substance ligneuse ,  
mais mince ; ou , à proprement parler ,  
c'est un tuyau ligneux , fermé de toutes  
parts , & couvert d'une pellicule d'un  
noir châtain , sur laquelle on apperçoit  
de petites rides qui sont en travers , ex-  
cepté du côté du ventre & du dos , sur  
lesquels s'étend dans toute leur largeur  
une petite côte saillante , lisse & unie .  
Ce tuyau est partagé en plusieurs petites  
cellules formées par des lames minces ,  
ligneuses , orbiculaires , & parallèles , &  
enduites d'une pulpe moëlleuse , douce ,  
qui d'abord est blanchâtre , ensuite jaunâtre ,  
& enfin noirâtre en mûrisant .  
Dans chaque cellule est renfermée une  
graine dure , un peu arrondie , plate , qui  
approche fort de la figure de cœur , ti-  
rant sur le châtain , & attachée par un  
fil très-délié aux parois de chaque cel-  
lule .

Cet arbre fleurit particulièrement dans  
les mois d'Avril & de May dans les Isles  
de l'Amérique ; & lorsqu'il est en fleur ,  
il est dépouillé totalement de ses feuilles ,

comme nous voyons avec admiration qu'il arrive à l'Amandier, Pommier, au Pêcher, & à plusieurs autres arbres de notre pays.

On fait avec les fleurs une Conserve très-bonne qui purge doucement, de même qu'avec les gousses lorsqu'elles sont jeunes, en les confisant dans le Sucre.

Cet arbre étoit étranger à l'Amérique : il y a été transporté de l'Afrique ou des Indes orientales. Il croît en Egypte, & dans presque tous les pays chauds des Indes orientales.

Dans l'Analyse Chymique, de Ibj. 3v. 3iv. de pulpe de Cassé d'Alexandrie, distillée au B. V. il est sorti 3vj. 3v. gr. xij. de phlegme limpide, & presque insipide, & qui n'avoit conservé qu'une très-faible odeur de la Cassé : cependant il a fait paroître tous les caractères de l'acide, en changeant en rouge la teinture violette de Tourne-sol. Ensuite il est sorti 3j. 3vij, d'un phlegme absolument insipide & sans odeur.

La matière dure & sèche qui en est restée, pesoit 3xxvij. 3iv. laquelle ayant été distillée dans la cornue, a donné 3x. 3iv. d'un esprit acide rousseâtre ; 3ix. d'un esprit acide & uriné ; 3iv. gr. lx. d'un esprit purement uriné ; 3iv. gr. xlviij.

Gvj

156 DES MÉDIC. EXOTIQUES;  
d'huile empyreumatique épaisse. La  
masse noire qui est restée dans la cornue,  
pesoit 3<sup>x</sup> 3.<sup>3</sup>. qui ayant été calcinée pen-  
dant 20. heures jusqu'à ce qu'il n'en sor-  
tit plus de fumée, a laissé 3.<sup>v.</sup> de cen-  
dres d'un rouge brun, d'où l'on a tiré 3<sup>vj.</sup>  
gr. xij. d'un sel lixiviel purement alkali.

La perte des parties qui se sont éva-  
porées, a été de 3iv. gr. xxiv. dans la  
distillation au B. V & dans la distillation  
à la cornue, de 3iv. & enfin dans la cal-  
cination, de 3.<sup>vij.</sup> 3iv. gr. xxxvj. qui se  
sont dissipées en flamme & en fumée.

Outre cela, la pulpe de Casse s'aigrit  
aisément; & lorsqu'elle est délayée dans  
beaucoup d'eau, & mise en réserve dans  
un tonneau pendant plusieurs mois, elle  
dépose un sel essentiel parfaitement sem-  
blable à la Crème de Tartre.

Il est clair par cette Analyse, que la  
pulpe de Casse contient un sel acide vo-  
latil & subtil qui sort le premier dans  
la distillation, un sel fixe qui ne paroît  
qu'avec l'huile à l'aide d'un grand feu;  
qu'il contient très peu de sel urinieux,  
& une très - petite portion de terre;  
que par conséquent toute sa vertu lui  
vient d'un sel essentiel, semblable à la  
Crème de Tartre, mais plus subtil & plus  
dégradé des parties terreuses, & tempéré

davantage par des parties huileuses.

De l'aveu de presque tous les Médecins, la moëlle de Cassé est un purgatif doux & bienfaisant, propre aux personnes de tout âge & de tout sexe, & à tous les tempéramens, aux femmes enceintes, & aux femmes en couche. C'est ce purgatif & d'autres semblables, qui ont rendu les Arabes plus hardis à faire usage de la purgation, que ne l'étoient les anciens Grecs, qui n'avoient coutume d'employer que des purgatifs violens. Il est utile dans les fièvres ardentes & inflammatoires, dans les maladies de la poitrine, des reins & de la vessie, & généralement dans toutes les inflammations, soit intérieures, soit extérieures, lorsqu'il est nécessaire de purger ; & il est d'un grand secours dans toutes les maladies que les autres remèdes ne feroient qu'irriter.

Non-seulement on la fait prendre comme un purgatif, en la prescrivant à une forte dose ; mais on la donne encore souvent comme un altérant, en la faisant prendre par petites doses & tous les jours, tantôt pour amollir le ventre qui est trop dur & trop sec, & pour le soulager ; tantôt pour détourner & faire rentrer dans les grandes voies les humeurs, qui se jettent contre la nature sur une par-

158 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
tie, comme dans certaines maladies opiniâtres & de longue durée, dans la goutte, le catarrhe, le calcul, les hémorroides, les maux de tête qui durent depuis long-tems, la migraine, & autres semblables.

Les Egyptiens font usage comme d'un secret, de la pulpe de Cassé avec du Sucre candi & de la Réglisse, dans les maladies des reins & de la vessie. *Monardes* & *Matthiol* ayant suivi les traces des Egyptiens, prétendent que c'est un préservatif infaillible, que de prendre tous les jours trois heures avant le dîner 3ij. de cette Cassé ainsi préparée.

Outre *Mésué*, *Fallope* soutient aussi qu'entre tous les purgatifs il n'y en a point de plus convenable aux reins & à la vessie, que la Cassé. Mais tous les Médecins ne sont pas de ce sentiment. *Pigræus* & *Fabricius Hildanus* prétendent qu'elle est contraire à ces parties; & *Ballonius* rapporte dans ses *Ephémrides*, que les Chirurgiens de Paris qui s'appliquent à la taille, avoient observé que la Cassé étoit très-contraire à ceux qui avoient été taillés pour la pierre. Cependant l'expérience que nous en faisons tous les jours, nous a convaincus que ceux qui se trouvent dans ce cas-là,

n'ont rien à craindre de la Cassé, quand on la donne à propos. En effet, *Fallope* qui fait grand cas de la Cassé pour les maladies de la vessie, nous avertit qu'il faut en excepter les ardeurs d'urine; & il ne faut point douter qu'elle ne soit très-nuisible, lorsque l'inflammation des reins & de la vessie est grande, de même que tous les autres purgatifs qui ne font qu'irriter ces maladies; puisqu'elles viennent de la contraction spasmodique des nerfs ou des membranes, causée par le frottement & le choc du calcul, ou bien d'une sérosité salée qui irrite & qui blesse les uretères & la vessie. Mais s'il est nécessaire de purger dans ces maladies, la Cassé a moins de danger, & réussit plus heureusement que tout autre purgatif.

On fait encore d'autre reproches à la Cassé: elle détruit, dit-on, le ressort de l'estomac; elle cause des tranchées, & produit des vents. C'est pourquoi il y a des personnes qui croient qu'elle ne convient point aux estomacs humides, aux hypochondriaques, & à ceux qui sont sujets aux vents. Ils assurent encore qu'elle est nuisible aux tempéramens bilieux, à cause de sa douceur. Mais il n'arrivera rien de tout cela, si on a soin de choisir la meilleure Cassé, ou la Cassé d'Alézan-

160 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
drie, nouvelle & bien mûre ; car alors  
elle ne causera aucune tranchée. La Casse  
d'Amérique, qui est moins agréable au  
goût, aussi-bien que la Casse d'Aléxan-  
drie qui n'est pas mûre, ou qui s'est ai-  
grie étant trop vieille, donnent des tran-  
chées. De plus, si l'estomac est trop hu-  
mide, & si le ressort de ses fibres est trop  
relâché, il sera très-avantageux alors de  
la mêler avec la Rhubarbe. Comme ce  
remède est doux au goût, & qu'il agit  
très-lentement, il n'est pas surprenant s'il  
fermente quelquefois dans l'estomac &  
les intestins, & s'il cause des vents. On  
évitera cet inconvénient, si au lieu de la  
Casse en substance, on n'en donne que  
la décoction après l'avoir passée, & qu'on  
la fasse prendre bien chaude : de cette  
manière elle ne causera point de vents, ni  
aucuns mauvais rapports, & elle séjourne  
moins de tems dans l'estomac & les intes-  
tins. On n'en doit point redouter non  
plus l'usage pour les mélancoliques, &  
pour les femmes hystériques, comme si  
elle n'étoit propre qu'à donner des va-  
peurs, ainsi qu'on les appelle. La Casse  
au contraire leur sera très utile, si on en  
fait une décoction avec la Crème de Tar-  
tre, ou avec les Tamarins. Elle ne fera  
point de mal non plus aux tempéramens

bilieux , quand elle sera tempérée avec les mêmes acides. Enfin il sera aisé d'obvier à la lenteur avec laquelle elle agit , par des purgatifs plus violens , comme la Scammonée , le Séné , le Jalap , la Manne , & même avec l'Emétique fait avec l'Antimoine que l'on a coutume de lui associer pour lui donner de l'aiguillon , ou auquel on joint la Cassé , pour émousser leur violence. Ainsi dans la pleurésie , la péripneumonie , & les autres maladies inflammatoires , où il est bon de donner l'Emétique ou un purgatif , elle est d'un grand secours. Elle fait encore des merveilles dans la tension douloureuse du bas ventre , qui vient de l'Emétique donné mal-à-propos. Alors rien n'est meilleur que de donner de l'eau de Cassé pour toute boisson , en y entremêlant des bouillons.

Plusieurs Médecins dignes de foi affurent que les enfans ne sont point sujets à la petite vérole , quand on leur a fait évacuer le mauvais lait qui séjournoit dans leurs intestins , en les purgeant avec la Cassé aussitôt après leur naissance. On fait fondre deux ou trois gros de Cassé dans 3vj. de bouillon de veau , ou de petit lait ; & on la leur donne par cuillerées dans l'espace de huit heures ou

162 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
de douze heures, avant que de les faire  
tetter.

On prescrit la Cassé extraite des bâtons  
& passée au tamis, depuis 3ij. jusqu'à  
3j. tant pour lâcher le ventre, que pour  
purger. On la prend seule, ou jointe avec  
d'autres purgatifs, sous la forme de bol,  
ou délayée exactement dans une liqueur  
appropriée. La décoction se prescrit de-  
puis 3j. jusqu'à 3iv. en boisson, ou en  
lavement.

Rx. Moëlle de Cassé récente & mon-  
dée, 3j.

Rhubarbe en poudre, 3j.

Crême de Tartre, 3j.

M. F. quelques bols, que l'on avalera.  
le matin à jeun dans du pain à chan-  
ter, pour se purger. On boira par-  
dessus un bouillon au veau.

Ou bien :

Rx. Moëlle de Cassé, 3vj.

- Poudre Cornachine, 3j.

M. F. quelques bols. On boira par-  
dessus un verre de petit lait, ou de  
ptifane.

Ou bien :

Rx Pulpe de Cassé, 3j.

Rhubarbe en poudre, 3j.

Jalap en poudre, gr. xij.

Aquila alba, gr. x.

Syrop de fleurs de Pêcher, f. q.

M. F. un bol purgatif.

R<sup>e</sup>. Moëlle de Cassé mondée, 3<sup>ss</sup>.

Sucre candi & Régliſſe en poudre,  
ana 3<sup>ss</sup>.

M. F. un bol, que l'on prendra immédiatement avant le dîner ou le souper, pour lâcher le ventre, pour prévenir la goutte, & pour guérir le calcul & les catarrhes.

R<sup>e</sup>. Fleurs de Cassé & pulpe de Tamarins, ana 3ij.

M. F. un bol, que l'on donnera aux mélancholiques, ou aux femmes hystériques, un peu avant le repas, pour lâcher le ventre lorsqu'il est paresseux & trop resserré.

R<sup>e</sup>. Moëlle de Cassé d'Alexandrie, 3j.

Syrop Violat, ou de fleurs de Pêcher, 3j.

F. dissoudre dans 3vj. de petit lait, ou de ptisane pectorale, ou de teinture de feuilles de Séné, ou de décoction de Tamarins.

F. une potion.

R<sup>e</sup>. Feuilles de Séné, 3ij.

Rhubarbe, Tartre soluble, ana 3j.

Macérez pendant la nuit sur la cendre chaude dans 3xij. de décoction de Chien-dent. Ensuite faites-y fon-

164 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
dre Manne de Calabre ,  $\frac{3}{4}$  j.  
Délayez dans la colature Syrop de  
Roses pâles ,  $\frac{3}{4}$  j.  
Moëlle de Casse ,  $\frac{3}{4}$  j.

Partagez cette liqueur purgative en  
deux prises , que l'on donnera à qua-  
tre heures de distance , & un bouil-  
lon entre deux.

Rx. Moëlle de Casse avec les noyaux,

Manne de Calabre ,  $\frac{3}{4}$  j.  
Rhubarbe choisie , Sel Végétal ,  
ana  $\frac{3}{4}$  j.

F. bouillir légèrement dans  $\frac{3}{4}$  vj. d'une  
liqueur convenable. On en donnera  
la colature chaude , & un bouillon  
trois heures après.

Rx. Moëlle de Casse avec les noyaux,

Manne de Calabre ,  $\frac{3}{4}$  j.  
F. bouillir légèrement dans  $\frac{3}{4}$  xij. de  
décoction pectorale. Délayez dans  
la colature  $\frac{3}{4}$  j. de Syrop de Pom-  
mes composé , ou vj. gr. de Tartre  
ftibié. Partagez en deux prises , que  
l'on donnera à quatre heures de  
distance , & un bouillon entre  
deux.

Rx. Moëlle de Casse sans être mon-  
dée ,  $\frac{3}{4}$  j.

Tamarins, 3j

F. bouillir légèrement dans 1b*j.* de petit lait. Passez la liqueur, & la donnez par verrées.

R<sup>e</sup>. Pulpe de Casse, 3j.

Miel violat, 3ij.

F. dissoudre dans 1b*j.* de décoction émolliente pour un lavement,

Ou bien :

R<sup>e</sup>. Moëlle de Casse avec les noyaux, 3iv.

F. bouillir dans 1b*j.* de petit lait.

Dissolvez dans la colature Crystal minéral, 3j.

Miel Nénuphar, 3ij.

F. un lavement.

On fait quelquefois usage de la pulpe de Casse extérieurement. Lorsqu'elle est nouvellement extraite, on en fait un cataplasme que l'on applique sur les hémorroides externes où il y a de l'inflammation : ou après l'avoir délayée dans du lait chaud, on en fait un clystère pour calmer l'inflammation des hémorroïdes internes. On fait encore grand cas de la Casse appliquée à l'extérieur, dans l'inflammation du foie & dans la goutte,

On l'emploie dans l'*Electuaire* appellé *Diacassia*, l'*Electuaire Catholicum*, le

On trouve dans les Boutiques des Parfumeurs & dans les Cabinets des Curieux une autre espèce de Casse, que l'on appelle *Casse du Brésil*. C'est une gousse beaucoup plus grosse que la Casse d'Egypte, un peu aplatie, & très-dure. On l'apporte du Brésil.

L'arbre qui la porte, se nomme Casse du Brésil. *CASSIA FISTULA BRASILIANA*, *C. B. P. 403*. *TAPIRACOAYNANA* Brasiliensisbus, *Pison & Marcgr.* *CASSIA FISTULA BRASILIANA* flore incarnato. *Breyn.* *Cent. 1. cap. 21.* Il est fort grand & fort beau : le tronc en est droit, lisse, d'un blanc cendré ; il étend ses branches au loin & au large, couvertes de feuilles très-belles, portées sur une côte de neuf pouces, & attachées à des petites queues fort courtes ; d'un verd clair, velues, & un peu inclinées, traversées dans toute leur longueur par une nervure rougeâtre, & par plusieurs autres qui s'étendent des deux côtés, lesquelles sont les unes au-dessus des autres, & à une égale distance : elles se courbent vers leur extrémité, & se réunissent avec un ordre admirable, sur le bord de la feuille. Les fleurs naissent de l'aisselle des feuilles,

disposées en manière d'épi sur des pédi-  
cules qui ont près d'une palme & demie  
de longeur ; & chaque fleur a son pédi-  
cule propre, foible, velu, long d'un pou-  
ce. Les boutons de ces fleurs sont tem-  
blables à ceux des Capres, & ces fleurs  
épanouies sont beaucoup plus petites que  
celles de la Cassie ordinaire : elles sont  
composées de cinq pétales, de couleur de  
chair, dont le milieu est occupé par dix  
étamines recourbées, garnies de longs  
sommets, dont les trois inférieures sont  
une fois plus longues que les supérieures;  
entre lesquelles se trouve un style en  
croissant, long, velu, qui peu-à-peu de-  
vient une gousse, verte d'abord, ensuite  
noire, brune & pendante lorsqu'elle est  
mûre, longue d'environ deux pieds, épaisse  
de cinq doigts, & un peu courbée; bor-  
dée d'un côté dans toute sa longueur de  
deux côtes, & de l'autre d'une simple  
côte, qui représente une corde collée sous  
l'écorce. L'écorce de cette gousse est rude  
en dehors, comme l'écorce extérieure de  
l'arbre, ligneuse & blanche en dedans,  
& si ferme qu'on ne peut la casser qu'avec  
le marteau : l'intérieur de cette gousse est  
séparé en plusieurs loges, qui chacune  
sont de l'épaisseur d'une plume d'oye, &  
renferment une graine de la grandeur

168 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
& de la figure d'une Amande, d'un blanc jaunâtre, luisante, lisse, dure & comme divisée d'un côté dans toute sa longueur par une ligne rousseâtre, dont l'intérieur est blanc, & de substance de corne. Outre cela, chaque cellule renferme une pulpe gluante, brune ou noirâtre, pareille à la Cassé ordinaire, mais amère & désagréable.

Cette pulpe est astringente d'abord, & laxative lorsque le fruit est dans sa parfaite maturité. *Marcgrave* lui donne seulement la vertu astringente, peut-être parce qu'il l'avoit employée avant qu'elle fût mûre : mais *Pison* y a remarqué des vertus contraires, & *Lobel* assure qu'une once de cette pulpe purge plus que deux onces de la Cassé ordinaire; ce qui a été aussi remarqué par *C. Bauhin*, dans son *Pinax*. Outre cela, *M. Tournefort* rapporte qu'il a éprouvé en Portugal sa vertu purgative. Ainsi, c'est mal-à-propos que *Jonston* dans son *Histoire naturelle des arbres*, 384. la nomme Cassé du Brésil non purgative, CASSIA FISTULA non purgans, Brasiliensis.



#### ARTICLE IX.

## ARTICLE IX.

## Des Tamarins.

**L**es Tamarins, TAMARINDI, *Off.*  
TAMARHENDI, *Arab.* οξυφρύς  
*Acluar.* & *Græc.* *recent.* sont des fruits  
dont on nous apporte la pulpe, ou la  
substance médullaire, gluante & visqueuse,  
réduite en masse, de couleur noirâtre,  
d'un goût acide. Elle est mêlée d'écorces  
& de membranes des siliques, de nerfs  
ou de filaments cartilagineux, & même  
de graines dures, de couleur de rouge  
brun, luisantes, plus grandes que celles  
de la Cassis solutive, presque quadrangulaires, & aplaties.

Il faut choisir cette pulpe récente,  
grasse ou gluante, d'un roux noirâtre,  
acide, pleine de suc, & qui ne soit point  
falsifiée par la pulpe de Pruneaux. Avant  
que de la mettre en usage, on la nettoie,  
& on en ôte les membranes, les filaments  
& les graines. On l'apporte d'Egypte &  
des Indes.

On ne trouve aucune mention de ce  
remède parmi les anciens Grecs. Les  
Arabes l'ont appellé TAMAR HENDI,  
comme si l'on disoit *Fruit des Indes*: car le

*Tom. III.*

H

170 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
mot TAMAR pris dans une signification  
étendue, signifie toute sorte de fruit. C'est  
donc mal-à-propos que quelques Inter-  
prétes des Arabes appellent ce fruit *Petit*  
*Palmier Indien*, & *Dattes Indiennes*, puis-  
que le fruit & l'arbre sont bien différens  
des Dattes & du Palmier.

L'arbre qui porte ces fruits s'appelle  
*Tamarinier*, *TAMARINUS*, *Raii Hist.*  
1748. *SILIQUA ARABICA*, quæ *TAMA-*  
*RINDUS*, *C. B. P. 403*. *TAMARINDUS*  
*DETELSIDE* appellata, *P. Alp. de Pl. Ægypt.*  
351. *JUTAY* sive *TAMARINDUS*, *Pison.*  
157. *TAMARINDUS*, *Marcgr. 1071*. *BA-*  
*LAM-PULLI*, sive *MADERAM-PULLI*, *H. Ma-*  
*lab. T. 1*. Sa racine se divise en plusieurs  
branches fibreuses & chevelues, qui se ré-  
pandent de tout côté & fort loin. Cet arbre  
est de la hauteur d'un Noyer : il est étendu  
au large & toufu. Son tronc est quelquefois  
si gros, qu'à peine deux hommes ensemble  
pourroient l'embrasser ; il est revetu d'une  
écorce épaisse, brune, cendrée & gersée.  
Il est d'une substance ferme, roulleatre :  
il donne des branches qui s'étendent de  
tout côté & symétriquement ; lesquelles  
se divisent en de petits rameaux, où  
naissent des feuilles placées alternative-  
ment, & composées de neuf, dix & quel-  
quefois de douze paires de petites feuil-

les attachées sur une côte, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons ; quoique dans les figures de *P. Alpin*, & dans celles du livre des Plantes du Jardin de Malabar, on représente une feuille impaire qui les termine. Ces petites feuilles sont longues d'environ neuf lignes, & larges de trois ou quatre, minces, obtuses, plus arrondies à leur base, & comme taillées en forme d'oreille : elles sont un peu acides, d'un verd gai, un peu velues en dessous & à leur bord. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles, comme en grappes, portées par des pédi-cules grêles ; elles sont composées de trois pétales de couleur de rose, parsemés de veines sanguines ; longs d'un demi-pouce, larges de trois ou quatre lignes, & comme crépus, dont l'un est toujours plus petit que les deux autres. Le calyce est épais & en forme de Poire ; il est partagé en quatre feuilles blanchâtres ou rouffâtres, qui se réfléchissent d'ordinaire en bas, & qui sont plus longues que les pétales ou feuilles de la fleur. Le pistille qui sort du milieu de la fleur, est crochu, accompagné seulement de trois étamines, lequel se change en un Fruit semblable par sa grandeut & par sa figure aux gousses des Féves : ce fruit est distingué par trois

H ij

172 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
ou quatre protubérances, & muni de deux  
écorces, dont l'extérieure est rousse, cas-  
sante, & de l'épaisseur d'une coque d'œuf,  
& l'intérieure est verte & plus mince.  
L'intervalle qui se trouve entre ces écor-  
ces, ou le diploé, est occupé par une pul-  
pe molle, noirâtre, acide, vineuse, un  
peu âcre ; quantité de fibres capillaires  
parcourent ce fruit dans toute sa longueur,  
depuis son pédicule jusqu'à sa pointe.  
L'écorce intérieure renferme des semences  
très-dures, quadrangulaires, aplatis,  
approchant des Lupins, d'un brun luisant  
& taché.

Le Tamarinier naît en Egypte, en Ara-  
bie, dans les deux Indes, l'Ethiopie, &  
cette partie de l'Afrique que l'on appelle  
le Sénégal. On nous en apporte les fruits  
concassés, ou plutôt la pulpe mêlée avec  
les noyaux, qui se vend sous le nom de  
*Tamarins*.

Le Tamarinier produit quelquefois  
dans les Etés fort chauds une certaine  
substance visqueuse, acide & rousseâtre ;  
laquelle imite ensuite la Crème de Tar-  
tre, soit par sa dureté, soit par sa blan-  
cheur.

On voit clairement par le goût fort  
acide des Tamarins, qu'ils contiennent  
une grande quantité d'acide : c'est aussi

ce que l'Analyse Chymique confirme ; à peine tire-t-on de ces fruirs quelqu'alkali. Mais outre l'acide ils donnent beaucoup d'huile. De  $\text{lbvj.}$  de Tamarins dissous dans  $\text{lbvij.}$  d'eau commune, il s'est attaché deux mois après plus de  $3\text{vj.}$  de sel essentiel aux parois du petit tonneau qui les contenoit, & une quantité beaucoup plus grande dans l'intervalle d'un plus grand nombre de mois. Ce sel ne diffère pas de la Crème de Tartre ; car il est acide, & ne se dissout que dans l'eau bouillante. Après avoir laissé en digestion des Tamarins pendant quelques jours, on en retire un esprit qui n'est pas différent du Vinaigre distillé ; par où l'on voit clairement que les Tamarins abondent en acide & en soufre : mais l'acide y est en plus grande quantité ; & au contraire dans la pulpe de Casse le soufre est plus abondant que l'acide.

Les Turcs & les Arabes étant sur le point de faire un long voyage pendant l'Eté, achetent, dit *Bellon*, des Tamarins, non pour s'en servir comme d'un médicament, mais pour se désaltérer. C'est pour la même fin, qu'ils font confire dans le Sucre ou dans le Miel des gousses de Tamarins, soit petites ou vertes, soit plus grandes, & lorsqu'elles sont déjà mûres,

H iiij

Les Arabes assurent tous d'un consentement unanime , que les Tamarins ont la vertu purgative , quoique quelques-uns veuillent la leur refuser ; ce sont peut-être ceux qui n'en ont pas donné une dose suffisante. Il faut avouer que c'est un purgatif doux & léger. Mais ce qui convient à peu de purgatifs , c'est que les Tamarins non-seulement purgent , mais sont encore légèrement astringens.

Outre leur vertu purgative , ils tempèrent encore l'acrimonie des humeurs ; ils calment le bouillonnement de la bile & du sang ; ils guérissent les fièvres aigues , ardentes , pestilentielles & la jaunisse ; ils appaissent la soif , & l'ardeur de l'estomac , du foie & des viscères ; & ils arrêtent le vomissement. L'usage les a aussi rendus recommandables dans les hémorroides , les inflammations , l'hydropisie qui vient d'inflammation , les diarrhées bilieuses , les maladies des reins , & la gonorrhée ; ce qui est prouvé par l'Observation de *Fallope* , qui s'en servoit heureusement dans cette maladie.

Non seulement les Tamarins sont purgatifs par eux mêmes ; ils corrigent encore les vices des autres purgatifs qui sont

trop âcres & trop violens , comme la Scammonée , les différentes espèces de Tithymale , & le Lauréole ; car leurs parties salines , âcres & huileuses sont soulées par le sel acide des Tamarins , qui les fixe & les rend moins actives . Mais ils augmentent au contraire la vertu purgative de ceux qui sont doux & qui agissent lentement , comme la Casse & la Manne , & ils en diminuent la fermentation ; puisque les acides fermentent moins promptement . Les Tamarins n'empêchent pas la vertu émétique des préparations d'Antimoine , comme quelques-uns le pensent : au contraire ils l'augmentent : car les acides tirées des végétaux augmentent la vertu émétique ; & au contraire les acides minéraux en diminuent la vertu , ou la détruisent entièrement .

Il y a quelques maladies dans lesquelles on recommande les Tamarins comme spécifiques : telles sont les fièvres ardentes & putrides , le scorbut , le diabète , les maladies des enfans qui viennent des vers , & la jaunisse . Dans cette maladie les Indiens donnent un médicament simple , composé de Tamarins , de Casse & de Sucre . On les prescrit utilement dans les maladies scorbutiques , soit pour pur-

H iv

176 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
ger , soit pour arrêter la trop grande dis-  
solution des humeurs , & pour en adou-  
cir l'acrimonie : mais ils sont nuisibles ,  
comme tous les autres acides , à ceux qui  
toussent , qui ont l'estomac froid , les in-  
testins exulcerés , & qui sont sujets à la  
dyfenterie.

On donne la pulpe de Tamarins après  
en avoir ôté les pepins , les membranes  
& les filamens ; & après l'avoir passée  
par un tamis , sous la forme de bol , avec  
du sucre ou du pain à chanter , ou délayée  
dans une liqueur convenable , depuis 3ij.  
jusqu'à 3iij. & en infusion ou en décoction  
jusqu'à 3iiij.

R. Tamarins , & moëlle de Cassé mon-  
dée , ana 3β.

Rhubarbe en poudre , gr. xxx.

M. F. un bol purgatif,

R. Pulpe de Tamarins mondés , 3β.

Scammonée en poudre , gr. xij.

M. F. un bol.

R. Tamarins gras , 3ij.

F. bouillir légèrement dans libij. de  
petit lait. Délayez dans la colature  
3ij. de Syrop violat.

F. une boisson à donner par verrées  
pour appaiser la soif dans les fièvres  
ardentes , & le bouillonnement du  
fang ou de la bile.

Rx. Tamarins gras, 3j.

F. bouillir légèrement dans 3vj. d'eau  
commune.

Macérez dans cette décoction feuilles de Séné, 3ij.

Rhubarbe en petits morceaux, 3j.

F. fondre Manne de Calabre, 3j.

Passez, faites prendre le matin à jeun  
pour purger.

Rx. Tamarins, 3ij.

Moëlle de Cassé avec les noyaux, 3iiij.

F. bouillir légèrement dans 1bj. de  
petit lait. Passez, & partagez en deux  
prises.

La pulpe de Tamarins est employée  
dans le *Catholicon*, le *Lénatif*, le *Dia-  
prun*, l'*Electuaire de Psyllium*, & la *Con-  
fection Hamech*. Les Egyptiens, selon  
*P. Alpin*, se servent des feuilles de Ta-  
marins, pour faire mourir les vers des en-  
fants : & les Médecins Indiens, selon le  
témoignage de *Garzias* & d'*Acosta*, ap-  
pliquent sur les parties du corps qui sont  
attaquées, d'érysypèle, les feuilles de Ta-  
marins pilées.



## ARTICLE X.

*De la Vanille.*

**L**A Vanille, VANILLA, VANIGLIA, &c ARACUS AROMATICUS, *Off.* est une petite gousse presque ronde, un peu aplatie, longue d'environ six pouces & large de quatre lignes, ridée, rousseâtre, molasse, huileuse, grasse, cependant cassante, & comme coriace à l'extérieur. La pulpe qui est en dedans, est rousseâtre, remplie d'une infinité de petits grains, noirs, luisans ; elle est un peu âcre, grasse, aromatique, ayant l'odeur agréable du Baume du Pérou. On nous l'apporte du Pérou & du Mexique.

(On distingue trois espèces de Vanille. La première dont la gousse est plus grosse & plus courte, est appellée par les Espagnols POMPONA ou BOVA : la seconde, dont la gousse est plus mince & plus longue, elle est la légitime : la troisième, dont la gousse est la plus petite en tout sens, & qui s'appelle Simarona, ou bâtarde. On ne sait point encore si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés qui viennent du terroir, & du temps auquel on les recueille, ou de quelque accident particulier.

La première a une odeur plus forte, mais moins agréable. Elle excite des maux de tête aux hommes, & des vapeurs & des suffocations aux femmes : elle contient une liqueur fluide, & des graines grosses presque comme la Moutarde. La troisième est moins odorante ; elle contient aussi moins de liqueur & de graines.

La seconde qui est la légitime, est la seule dont on fasse usage). On doit choisir celle qui est récente, odorante, un peu molle, d'un rouge foncé, qui ne soit pas trop sèche ou aride, ni couverte d'huile.

On ne doit pas rejeter la Vanille qui se trouve couverte d'une fleur saline, ou de pointes salines très-fines, entièrement semblables aux fleurs de Benjoin : cette fleur n'est autre chose qu'un sel essentiel dont ce fruit est rempli, qui sort au dehors quand on l'apporte dans un tems trop chaud.

La plante qui porte ces fruits, s'appelle VOLUBILIS SILIQUOSA MEXICANA, foliis Plantaginis, Raii Hist. 1330. ARACUS AROMATICUS, TLILXOCHITL, seu FLOS NIGER, Mexicanis dictus, Hernand. 33. Cette herbe est une sorte de Liseron, comme le dit Hernandez, qui grimpe le long des arbres, & qui les embrasse. Ses feuilles ont onze pouces de longueur

H vj

180 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
ou de largeur, de la figure des feuilles  
de Plantain, mais plus grosses, plus lon-  
gues, & d'un verd plus foncé : elles naî-  
sent de chaque côté de la ligne alterna-  
tivement. Les fleurs sont noirâtres : les  
gousses sont longues, étroites, presque  
cylindriques, noirâtres, odorantes.

La Vanille qui naît dans l'Isle de Saint-  
Domingue, que le *R. P. Plumier*, Botaniste  
du Roi, décrit exactement dans sa  
Botanique manuscrite d'Amérique, n'est  
pas différente de celle dont nous venons  
de parler, & dont *Hernandez* fait la des-  
cription.

Ce Pere l'appelle *VANILLA*, *flore viridi*  
& *albo*, *fructu nigrescente*, *Plum. nov.*  
*Pl. Amer. 25.* Les racines de cette plante  
sont presque de la grosseur du petit doigt,  
longues d'environ deux pieds, plongées  
dans la terre au loin & au large, d'un  
roux pâle, tendres & succulentes, qui  
jettent le plus souvent une seule tige me-  
nue, qui comme la Clématite, monte fort  
haut sur les grands arbres, & s'étend mê-  
me au dessus. Cette tige est de la grosseur  
du doigt : elle est cylindrique, verte, &  
remplie intérieurement d'un petit nerf,  
& d'une humeur visqueuse; elle est noueu-  
fe, & ses nœuds sont écartés d'environ  
trois pouces, & donnent naissance chacun

à une feuille. Ces feuilles sont disposées alternativement, & pointues en forme de lance ; longues de neuf ou dix pouces, de trois pouces dans leur plus grande largeur ; lisses, d'un verd gai, un peu épaisses, creusées en gouttière dans leur milieu, garnies de nervures courbées en arc dans toute la longueur de leur face interne : enfin ces feuilles sont molles comme celles de la Scille, & un peu âcres.

Lorsque cette plante est déjà fort avancée des aisselles des feuilles supérieures, il sort de longs rameaux garnis de feuilles alternes ; lesquels rameaux donnent naissance à d'autres, garnis vers leurs nœuds de mêmes feuilles, mais beaucoup plus petites : de chaque aisselle des feuilles qui sont vers l'extrémité, il sort un petit rameau, un peu plus long d'un demi-pied, différemment génouillé ; & à chaque genouillure se trouve une très-belle fleur, polypétale, irrégulière, composée de six feuilles, dont cinq sont semblables & disposées presqu'en rose. Ces feuilles de la fleur sont oblongues, étroites, tortillées & ondées, très-blanches en dedans, verdâtres en dehors : la sixième feuille ou le *Nectarium* qui est aussi très-blanche, occupe le centre ; elle est roulée, &

en manière d'aiguière ; & portée sur un embryon long, charnu & un peu tors, semblable à une trompe ; laquelle est creusée assez profondément par une fossette, & couverte de deux sommets. Les autres feuilles de la fleur sont aussi posées sur le même embryon, qui est long, verd, cylindrique, charnu ; lequel se change ensuite en un fruit ou espèce de petite corne molle, charnue, presque de la grosseur du petit doigt, d'un peu plus d'un demi-pied de longueur; noirâtre lorsqu'il est mûr, & enfin rempli d'une infinité de très-petites graines noires. Les fleurs & les fruits de cette plante sont sans odeur. On la trouve dans plusieurs endroits de l'Île de Saint-Domingue : elle fleurit au mois de May. On assure que cette Vanille de Saint-Domingue ne diffère de celle du Mexique, dont *Hernandez* a fait la description, que par la couleur des fleurs, & par l'odeur des gousses : car la fleur de celle là est blanche & un peu verte, & la gousse est sans odeur ; mais la fleur de celles du Mexique est noire, & la gousse d'une odeur agréable.

(On recueille la Vanille depuis la fin du mois de Septembre, jusqu'à la fin de Décembre : on la laisse sécher pendant quinze ou vingt jours, afin que l'humeur

superflue, ou plutôt nuisible, (puisque'elle causeroit la pourriture de la gousse,) puisse s'évaporer.

La Vanille contient une certaine hu-  
meur huileuse, réfineuse, subtile & odo-  
rante, que l'on extrait facilement par le  
moyen de l'Esprit de vin. Après avoir tiré  
la teinture, la gousse reste sans odeur &  
sans suc. Dans l'Analyse Chymique elle  
donne beaucoup d'huile essentielle aro-  
matique, une assez grande portion de li-  
queur acide, & peu de liqueur urineuse  
& de sel fixe.

La Vanille fortifie & échauffe l'estomac ;  
elle aide la digestion, elle dissipé les vents,  
elle cuit les humeurs crues : elle est utile  
pour les maladies froides du cerveau, &  
pour les catarrhes ; elle affermi la mé-  
moire : elle provoque les urines & les  
règles ; elle facilite l'accouchement, elle  
chasse l'arrière-faix & le fétus qui est  
mort. On en fait rarement usage en Mé-  
decine : on l'emploie très-souvent dans  
une composition que l'on appelle *Cho-  
colat*, à laquelle elle donne de l'agrément.

Les Anglois regardent la Vanille com-  
me un spécifique pour chasser les affec-  
tions mélancholiques. On la donne en  
substance depuis xij. gr. jusqu'à 3*lb.* &

184 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
en infusion ou en décoction dans du lait,  
du petit-lait, du vin, de l'eau ou quelque  
autre liqueur convenable, jusqu'à 3ij. Ce-  
pendant elle allume le sang, quand on en  
prend une trop grande dose, & qu'on en  
fait un usage immoderé.

---

## ARTICLE XI.

### *Du Cardamome, & de ses espèces.*

**I**L n'y a peut-être rien en Pharmacie sur quoi on dispute plus que sur la connoissance du Cardamome. Les Grecs & les Arabes anciens & nouveaux paroissent avoir des sentimens différens sur ce sujet. Les Grecs n'ont établi qu'une sorte de Cardamome. *Pline* en fait quatre genres. *Dioscorides* ne le décrit pas, mais il marque seulement les lieux dans lesquels croît le meilleur, & il enseigne quel il est. Parmi les Arabes, *Avicenne* distingue deux sortes de Cardamome ; l'un, qu'il appelle *Cacula* ou *Cacule*; l'autre, qu'il nomme *Cordumeni*. Il attribue à celui-ci les mêmes vertus que *Dioscorides* attribue au Cardamome. Il distingue deux sortes de *Cacula*, le grand & le petit. Il parle encore de l'*Helbua* ou

*Hilbua*, & du *Chairbua*; mots que quelques uns croient signifier aussi le Cardamome, ou du moins le Méleguette. Sérapion appelle *Cacule* le Cardamome, dont il distingue deux espèces: le grand, qui s'appelle *Hil* ou *Heil*; l'autre, savoir le petit, qui se nomme *Hilbane* ou *Hilbave*, ou *Hilbua*. Tous les nouveaux Grecs appellent *Καρδαμόν* ce que les Arabes appellent *Cacula*, & Nicolas Myrepse après les Arabes a fait mention presque partout du grand & du petit Cardamome.

La question est donc réduite à savoir si notre Cardamome & celui des nouveaux Grecs est le même que celui des anciens.

Quoique *Dioscorides* propose quelques marques pour reconnoître le Cardamome, nous croyons devoir d'abord rapporter ce qu'en disent *Galien* & *Paul Eginette*. Si nous examinons donc ce que *Galien* en a écrit, l. 2. des *Antidotes*, sur la composition de *Zénon*, en ces termes: *Καρδαμόν* τὸν λοστὸν καρπόν, τὸν ἀντριῶν, c'est à-dire qu'il faut prendre la partie intérieure du Cardamome dépouillée de ses follicules, & ce qu'il ajoute sur les vers de *Damocrates*, que le Cardamome est une graine qui est renfermée dans une follicule: si nous ajoutons ensuite que sa

186 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
couleur est blanchâtre , selon *Eginette* ,  
& qu'il faut choisir , selon *Dioscorides* ,  
celui qui est plein , difficile à rompre ,  
( lorsqu'il est encore dans la follicule )  
qui frappe la tête par son odeur , & qui  
est âcre & amer : si nous considérons ,  
dis-je , tous ces caractères , nous les trou-  
verons dans notre petit Cardamome ,  
quoique quelques-uns soutiennent que  
nous n'avons pas le vrai Cardamome .

Mais ce qui est encore plus , c'est que  
*Dioscorides* & *Sérapion* ont décrit les  
fruits antiers , ou les follicules pleines de  
graines , comme on les apportoit autrefois ,  
& comme on les apporte encore . Ils ne  
se servoient que des graines , & rejettoient  
les follicules ; puisque les Grecs , comme  
on peut le voir dans *Galien* , l. 7. de la  
*composition des Remèdes selon les lieux* ;  
& dans la Confection de *Pamphyle* , de-  
mandoient le Cardamome dont on a en-  
levé la peau , Καρδάμων ἔγεντερισμένος ,  
& quelquefois la partie intérieure , Τὸν  
ἴντερινον ; & le Cardamome nettoyé ,  
Καρδάμων καθαρισμένος . De plus , le mê-  
me *Galien* sur la Thériaque d'*Andro-  
maque* , l. 1. des *Antidotes* , & l. 1. de la  
Thériaque à *Pison* , demande le Carda-  
mome Indien , ou celui qui est né dans  
les Indes , d'où on nous l'apporte encore  
aujourd'hui .

*Matthiol* parle de trois sortes de Cardamome, que l'on trouve encore à présent dans les Boutiques; savoir, le grand, le moyen, & le petit.

*Le grand Cardamome de Matthiol*, appellé *FRUCTUS LONGOUZE*, *Steph. de Flacourte, Histor. Insulae Madagascar*, est un fruit desséché, oblong, presque de la grosseur & de la figure d'une Figue, ayant à son sommet un ombilic large & circulaire, partagé en trois loges à son milieu; lesquelles sous une enveloppe mince, membraneuse, tenace, pliante, fibreuse, cannelée dans sa longueur, de couleur brune ou rougeâtre, renferment beaucoup de graines inégales, luisantes, rougeâtres, entrelassées de plusieurs membranes qui les couvrent. Quelques-uns ont donné à ces graines le nom de Méleguettes, parce qu'elles ressemblent à du Millet des Indes, que les Italiens, dit *Matthiol*, appellent *Melega*. Leur goût est vif, aromatique, approchant du Camphre, de la Lavande & du Thym; leur odeur est agréable & douce: c'est ce qui fait que quelques-uns les appellent *Graines de Paradis*.

*Matthiol* croit que le Méleguette des Boutiques est la graine de ce Cardamome

188 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
que l'on tire des follicules , & que l'on  
nous apporte en grande quantité. Mais  
*Cordus* est d'un sentiment bien différent :  
car il dit que c'est se tromper , que de dire  
que le Méleguette est le grand Carda-  
mome. Car son goût est vif comme ce-  
lui du Poivre , au lieu que celui du Car-  
damome est doux , très-agréable , & non  
brûlant. En effet on apperçoit une gran-  
de différence au goût de l'un & de l'autre. Car le Méleguette est très-vif & très-  
brûlant , & les graines de Cardamome  
sont moins âcres , plus aromatiques &  
approchent de la Lavande & du Cam-  
phre. Cependant comme les fruits ou les  
vésicules du Méleguette , de l'aveu mê-  
me de *Cordus* , ont beaucoup de ressem-  
blance avec le grand Cardamome , qu'ils  
sont le plus souvent de la grosseur d'un  
œuf , & remplis de graines comme le  
Cardamome , nous croyons qu'il faut le  
mettre dans le même genre , & le distin-  
guer en l'appellant CARDAMOMUM MA-  
JUS , semine piperato.

*Le Méleguette* , ou le Maniguette ,  
MELEGUETTA & MANIGUETTA, OFF. GRA.  
NA PARADYSI, Quorumd. MELLEGETTA  
seu CARDAMOMUM PIPERATUM , *Cordi* ,  
est une graine luisante , anguleuse , plus

petite que le Poivre, rousse ou brune à sa superficie, blanche en dedans, âcre, brûlante comme le Poivre & le Gingembre, dont elle a aussi l'odeur. On nous en apporte en grande quantité, & on s'en fert à la place de Poivre pour assaisonner les nourritures : quelques uns même substituent cette graine au Cardamome dans les compositions pharmaceutiques. Elle naît dans l'Afrique, l'Isle de Madagascar, dans les Indes orientales, d'où les Hollandois nous l'apportent.

Nous ne savons pas encore quelle est la plante qui produit le grand Cardamome. Ses feuilles sont décrites dans le *Prodrôme de C. Bauhin*, de cette manière : Elles sont épaisses, longues de trois pouces, larges de trois : dans toute leur longueur il s'élève une côte, de laquelle sortent transversalement plusieurs fibres comme dans les feuilles du Girofflier, avec lesquelles elles ont beaucoup de ressemblance : la queue de la feuille a un goût aromatique, qui répond à celui des grains. Le fruit du grand Cardamome lorsqu'il est récent, selon le rapport d'*Eustienne de Flacourt*, a une écorce d'une couleur rouge, vive & brillante ; la chair en dedans est blanche ; son goût est acide,

190 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
non désagréable; la graine tire sur le rou-  
ge, ou elle est noirâtre.

*Le Cardamome moyen, CARDAMOMUM  
MEDIUM, Matth. CARDAMOMUM MA-  
JUS, Bont.* est un fruit ou une follicule  
oblongue, de la longueur d'un pouce, ou  
d'un pouce & demi, grêle, triangulaire,  
cannelée, dont la pointe est mousse au som-  
met, de couleur de cendres, difficile à  
rompre, partagée en trois cellules, dans  
lesquelles sont renfermées beaucoup de  
graines, enveloppées de membranes très-  
fines & blanches. Ces graines sont oblon-  
gues, aplatis, anguleuses, partagées  
d'un côté par un petit canal, ayant plu-  
sieurs lignes qui les coupent transversa-  
lement: la couleur de ces graines est d'un  
blanc rousseâtre; la substance en est blan-  
che, âcre & aromatique. On nous ap-  
porte rarement cette espèce de Carda-  
mome.

La plante qui porte ce fruit, est sem-  
blable à celle qui porte le petit Carda-  
mome, que nous décrirons tout-à-l'heure.  
Elle en diffère seulement en ce qu'elle est  
plus élevée, que les feuilles en sont plus  
grandes, & qu'elle porte ses fleurs entaf-  
fées au sommet. L'autre au contraire a  
des rejettons seuls, fleuris, écaillieux, &  
qui sortent de la racine. Les fleurs sont

blanches, & elles ont un bord purpurin.

*Le petit Cardamome, CARDAMOMUM MINUS, Matth. CARDAMOMUM, veterum Græc. CARDAMOMUM simpliciter in Officinis dictum, C. B. P. 414.* est un fruit desséché, ou une gousse membraneuse, courte, longue d'environ cinq lignes, triangulaire, plus pointue vers son pédicule, mousse à l'extrémité, d'un roux clair, cannelée, dont l'écorce est beaucoup plus mince que celle du moyen Cardamome ; s'ouvrent par ses trois angles dans sa maturité, partagée le plus souvent en trois loges par le moyen de petites membranes, qui se déchirent facilement : chaque loge contient deux rangs de graines anguleuses, ridées, d'un jaune rousseâtre, blanches en dedans, âcres, amères, aromatiques & comme camphrées. On trouve quelquefois plusieurs gousses dont les pédicules sont petits, soit qu'ils soient propres, soit qu'ils soient communs, disposées & attachées comme les Raisins : d'où il est clair que ces fruits naissent sur la plante à la manière des Raisins. On les apporte des Indes orientales.

Il y a quelques espèces de Cardamome, qui ressemblent à celui dont nous venons de parler, tous plus petites, que l'on nous apporte mêlées avec lui, comme venant de

192 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
la même plante, & étant peut-être avortées, ou venant d'autres plantes semblables ; mais elles ne diffèrent que par la grosseur, de même que le plus petit Cardamome qui s'appelle CARDAMOMUM MINIMUM, C. E. P.

La plante sur laquelle naît le petit Cardamome, est décrite par *Jacques Boncius*, mais fort brièvement : elle est décrite avec beaucoup plus de soin dans le livre qui a pour titre *Hortus Malabaricus*, vol. 11. Le savant *Paul Herman* la met dans le même genre que le Curcuma, le Bangala, le Galanga, la Zédoaire, & le Gingembre ; ainsi on pourroit la rapporter au genre de Basilier appellé CANNACORUS, I. R. H. Elle se nomme ELET-TARI, *H. Malab.* 11. 9.

Sa racine est oblongue, grosse d'un pouce ou d'un pouce & demi, genouillée, tortueuse, blanchâtre ; elle pousse une infinité de petites racines fibreuses, par lesquelles elle rampe & s'étend de tout côté. Les tiges qui sortent de la racine, sont cylindriques, lisses, vertes, dont le diamètre est d'un pouce : elles sont simples, semblables à celles du Roseau, dont elles imitent le tissu : elles s'élèvent à la hauteur d'environ douze pieds, remplies d'une moëlle blanchâtre, insipide, &

& de filaments ligneux; elles sont enveloppées par des espèces de gaines, & par la base des feuilles qui naissent des nœuds du collet des racines. Les feuilles sont amples, longues d'environ quatre empans, larges de quatre pouces, vertes, cannelées par des nervures fines & parallèles, partagées par une côte saillante, & d'un verd clair en-dessous, & plus foncé en-dessus; d'une odeur & d'un goût fort, un peu acre & aromatique. Outre la tige qui ressemble à celle du Roseau, il sort des nœuds des racines cachées sous la terre plusieurs bourgeons pointus, verdâtres, qui croissent à la hauteur d'un empan & demi: ils sont genouillés, recouverts dans leurs articulations de membranes ou d'espèces de feuilles, lesquelles étant sèches sont d'un blanc rousseâtre. De l'endroit où ces feuilles prennent leur origine, s'élèvent latéralement des pédicules simples, qui renferment les embryons des fleurs & des fruits, sous des téguemens en forme de feuilles & de capsules, dont ces pédicules sont immédiatement revêtus.

Les fleurs sont en grand nombre sur chaque rameau ou chaque rejetton qui sort de la racine: il en paraît d'abord le plus souvent trois ou quatre enveloppées sous ces espèces de petites feuilles al-

Tom. III.

I

194 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
longées, & en forme de capsules. Lorsque ces enveloppes s'ouvrent, on voit une fleur à quatre pétales, dont trois ont la même longueur, & sont oblongs, étroits, membraneux, & d'un verd blanchâtre : le quatrième pétale est posé vis-à-vis les autres, & porte un style grêle & une languette ; il est un peu plus large, & moins long que les autres, placé intérieurement, & de couleur verte. Cette languette est oblongue, étroite, un peu épaisse, marquée d'un sillon à la face intérieure, qui est opposée au petit pétale qui est au milieu, & sur lequel elle est placée ; partagée en deux à son sommet, d'un rouge clair, & recevant dans son sillon un stylet grêle, blanchâtre, qui se termine en une petite tête mince & plate. Lorsque cette fleur n'est plus dans sa vigueur, les pétales se plient & restent toujours attachés sur la pointe des fruits. Le calice en grossissant devient un fruit qui dans sa maturité est rond, & encore accompagné des feuilles des fleurs qui sont repliées. Les fruits sont attachés à ces rejettons qui sortent de la racine, lesquels ne ressemblent pas mal à des grappes de Raisins par leur forme, étant ronds, & par leur goût qui est agréable, un peu acide : ils sont recouverts d'une

écorce verte, un peu épaisse, charnue & aqueuse, parsemés de cannelures fort fines dans toute leur longueur. Ils sont partagés en trois loges par des cloisons, de sorte que chaque loge est coupée dans son milieu par un feuillet membraneux ; & ainsi sont formées les loges des graines. Ces graines sont triangulaires, aromatiques, rousses, placées sur six lignes dans les côtés aplatis du fruit, attachées par leur pointe à ce feuillet membraneux, par le moyen duquel elles tiennent à une colonne triangulaire qui occupe le centre du fruit.

Lorsque ces fruits sont mûrs, on les cueille dans le tems convenable, & on les fait sécher à l'air : l'écorce qui est d'abord épaisse & verte, s'amincit & devient d'un roux blanchâtre. Voilà le vrai Cardamome.

On distingue trois espèces de cette plante dans l'*Hortus Malabaricus*, qui ne diffèrent que par la figure du fruit. La première, dont les fruits sont entièrement ronds & blanchâtres, passe chez plusieurs pour l'Amome en grappes des Boutiques. Cependant on a quelques raisons d'en douter, comme nous le dirons dans l'article de l'*Amome*. On préfère cette espèce aux deux autres, à cause de

Iij

196 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ,  
son excellence. La seconde espèce est plus  
longue ; la troisième est entièrement poin-  
tue. La première naît dans les pays de  
montagnes au-dessus de Cochim & de  
Calicut, à trente milles environ de la  
mer : les deux dernières se trouvent aux  
environs de Cananor , & dans d'autres  
endroits des Indes. Elles aiment le p-  
n-  
chant des montagnes , les vallées , les  
lieux pleins de fange , & où il y a de l'om-  
bre ; & elles ne peuvent supporter le  
soleil.

Nous avons vû des espèces de Car-  
damome apportées de la Chine , que les  
habitans de ce pays appellent *Tsaokeou* ,  
qui sont beaucoup plus grandes & plus  
rondes que le petit Cardamome. C'est  
peut-être la première espèce de l'*Hortus  
Malabaricus* ; ou du moins on en peut  
conclure qu'il y a plusieurs espèces de  
petit Cardamome même différentes de  
l'Amome.

Les Malayes font un très-grand usage  
du Cardamome pour assaisonner leurs  
mets , & surtout la chair & le poisson rôti.

Les différentes espèces de Cardamome  
contiennent une huile essentielle aroma-  
tique , qu'elles donnent en grande quan-  
tité dans la distillation , après les avoir  
maceré dans l'eau.

Le petit Cardamome est plus usité dans les Boutiques : on se sert principalement des graines, ayant ôté l'écorce ou l'enveloppe. Il faut choisir celui qui est récent, pâle en dehors, fermé, plein d'une graine rousse, odorante, acré, aromatique, & non cariée

Il aide la digestion, il fortifie l'estomac & le cerveau ; il excite les urines, & provoque les mois : quelques-uns le recommandent pour prévenir le vertige & l'apopléxie.

La dose en substance est depuis 3*fl.* jusqu'à 3*j.* & en infusion jusqu'à 3*fl.*

On l'emploie dans la *Thériaque*, le *Mithridat*, la *Bénédicte laxative*, l'*Electuaire de Satyrion*, les *Tablettes de Magnanimité*, & le *Vinaigre Thériacal*.

## ARTICLE XII.

## De l'Amome.

**L**'Amome, AMOMUM RACEMOSUM, *Off.*  
 Αμόμον, *Diosc.* & *Gal.* Αμόμον, *Androm.* Αμόμον, *Damocr.*  
 AMOMUM, *Plin.* HAMEMIS aut HAMAMA, *Arab.* est un fruit sec en grappes, membraneux, capsulaire, plein de graines, qui a été connu des anciens Grecs,

I iij

198 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
comme il est facile de le prouver par la  
comparaison que l'on en peut faire avec  
la description de *Dioscorides*. On en avoit  
perdu la connoissance par l'injure des  
tems, jusqu'à ce que ce fruit caché pen-  
dant quelques siècles fût remis de nou-  
veau au jour par le moyen d'un cer-  
tain *Cechinni Martinelli* Apothicaire de  
Verone. C'est ce qui est affirmé par *Ni-  
colas Maronea* ou *Marogna*.

Il est surprenant de voir combien les  
sentimens, même des plus habiles Botan-  
istes, qui se sont donné beaucoup de  
peine pour la recherche de ce fruit, sont  
partagés sur ce sujet. Car *Cordus* prend  
pour l'Amome ce que l'on appelle com-  
munément Rose de Jericho, *Rosa HY-  
RICHUNTINA vulgò dicta*, *C. B. P.* *Qua-  
tramme* prend pour l'Amome le Sumach ap-  
pellé *Rhus MYRTHIFOLIA BELGICA*, *C. B.*  
*Anguillara* le Poivre en grappe, *PIPER  
RACEMOSUM caudatum ex Guinea*, *C. B.*  
*Clusius* l'Amome bâtard, *AMOMUM SPU-  
RIUM foliosum*, *C. B.* *Garzias* une espèce  
de Bec de Grue. D'autres prennent pour  
l'Amome des anciens le Botrys ordinaire,  
*BOTRYS AMBROSIOIDES vulgaris*, *C. B.*  
d'autres le Sison appellé Amome dans  
nos Boutiques, *SISON quod Amomum  
Officinis nostris*, *C. B. P.* d'autres le Poi-

vre long, noir, PIPER OBLONGUM NI-  
GRUM, C. B. P. d'autres les Cubèbes,  
CUBEBÆ VULGARES, C. B. d'autres le  
Clou de Girofle, CARYOPHILLUS ARO-  
MATICUS fructu rotundo, C. B. Nicolas  
*Maroneæ* réfute avec raison tous ces sen-  
timens dans son savant Commentaire  
sur l'Amome, dans lequel il démontre  
solidement que l'Amome qu'il a décrit,  
est le véritable & le légitime.

Ce fruit est une petite grappe composée au  
plus de dix ou douze grains ou follicules,  
membraneux, fibreux, faciles à rompre,  
ferrés les uns près des autres, sans pédicu-  
les, qui naissent du même farment ; lequel  
est ligneux, fibreux, cylindrique, de la lon-  
gueur d'un pouce ; odorant, âcre, garni  
de feuilles entassées, soit petites & dis-  
posées en écailles à la partie où ce far-  
ment ne porte point de follicules, soit de  
six feuilles plus longuées qui environnent  
chaque follicule, comme si elles en étoient  
le calyce. Trois de ces longues feuilles  
sont de la longueur d'un demi-pouce, &  
les trois autres sont un peu plus courtes :  
elles sont toutes minces, fibreuses, âcres,  
odorantes, souvent retirées à leur som-  
met, rarement entières, de sorte qu'à  
peine s'étendent-elles au-delà des grains  
de l'Amome ; ce qui arrive, comme il est

I iv

croyable, de ce qu'elles se froissent mutuellement, & se brisent à leur extrémité dans le transport. La grosseur & la figure de ces grains d'Amome est semblable à celle d'un grain de Raisin ; ils ont une petite tête ou plutôt un petit mammelon à leur pointe, & à leur extérieur des filets très-minces, ou des nervures comme des lignes dans toute leur longeur : ils ont encore trois petits sillons, & autant de petites côtes qui répondent aux trois rangs de graines qui remplissent l'intérieur des follicules, & qui sont chacun séparés par une cloison membraneuse. Chaque rang contient beaucoup de graines anguleuses, enveloppées d'une membrane mince, si étroitement que ces trois rangs paroissent ne former que trois graines oblongues. La couleur du bois & des grappes est la même : dans les uns elle est pâle, dans les autres elle est blanche, & dans d'autres elle est rousseâtre. Mais on remarque très-souvent que dans les follicules blancs, les graines sont ordinairement avortées, & que dans les follicules rousseâtres elles sont plus solides & plus parfaites. Ces graines sont anguleuses, d'un roux foncé en dehors, & blanches en dedans ; elles sont solides, mais plus faciles à rompre que celles du Cardamome.

Les grappes ont une odeur vive , qui approche en quelque façon de la Lavande ordinaire , mais cependant plus douce ; & les graines séparées de leurs follicules ont une odeur plus forte & plus âcre , & qui approche en quelque façon de celle du Camphre.

Personne n'a décrit la plante qui porte ce fruit. Quelques-uns croient que c'est le premier *Elettari* décrit dans l'*Hortus Malabaricus*. Mais il est aisè d'observer une grande différence qui se trouve entre l'*Elettari* & l'*Amome* en grappes ; puisque le fruit du Cardamome ou de l'*Elettari* paroît être au-dessous des pétales de la fleur , & avoir été par conséquent le calice de la fleur ; & qu'au contraire les grains de l'*Amome* sont contenus entre les pétales de la fleur ou les feuilles du calice , & que par conséquent elles viennent du pistille de la fleur. On peut donc conclure avec raison que le Cardamome & l'*Amome* sont différens genres de plantes. D'ailleurs , comme nous l'avons déjà dit , les grains du Cardamome ont chacun un pédicule sur lequel ils sont appuyés , & les grains de l'*Amome* sont immédiatement attachés à un pédicule commun.

*George Camelli* , dans les *Mémoires Philosophiques de Londres* , propose sous le

202 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
nom de *Tugus* une certaine plante qui  
naît dans les Isles Philippines, pour le  
vrai Amome de *Sérapion*; mais la descrip-  
tion qu'il en fait, est si peu exacte, que  
nous pouvons douter avec raison si c'est  
le vrai Amome, ou plutôt q<sup>u</sup>elqu'autre  
espèce de Cardamome.

L'Amome contient beaucoup d'huile  
essentielle aromatique, subtile & volatile,  
que l'on retire dans la distillation que  
l'on en fait après l'avoir macéré dans  
l'eau. Par cette huile aromatique il ré-  
sistre aux poisons, atténue les humeurs  
épaisses, augmente le mouvement du sang,  
excite les esprits engourdis, rétablit l'of-  
cillation des fibres, aide la digestion,  
excite les urines, les règles & la trans-  
piration.

On l'emploie dans la *Thériaque d'An-*  
*dromaque l'ancien*, & dans la *Bénédicte*  
*laxative*.

Les Anciens en faisoient principalement  
usage pour faire des Onguens.

---

### ARTICLE XIII.

#### *Des Cubèbes.*

**I**L y a une grande dispute parmi les Au-  
teurs sur les Cubèbes. Quelques-uns  
affurent qu'elles étoient connues des An-

ciens Grecs, & que c'est le *Kapnōs* de *Galien*, le *PIPER ROTUNDUM* de Théophraste, le *PIPER* simplement, dit *d'Hippocrate*, l'*Oxymyrsine* de *Dioscorides*: d'autres au contraire le nient. *Hermolaus*, *Ruellius*, *Fuchs*, & d'autres, appuyés sur l'autorité d'*Avicenne*, de *Sérapion* & d'*Actuarius*, assurent que les fruits que l'on appelle communément Cubèbes, sont le vrai *CARPESIUM de Galien*; puisque *Sérapion* traduit par le nom de Cubèbes ce que *Galien* rapporte du Carpésium, & que de plus dans l'*Histoire des Cubèbes*, il leur a attribué tout ce que *Dioscorides* a écrit du Houx. *Avicenne* est presque dans le même sentiment, & il donne le nom de *Carpesium aux Cubèbes*, de même qu'*Actuarius* qui dit que les Barbares les appellent *Koussas*. D'où l'on peut conclure, ou que le Carpésium de *Galien*, & les Cubèbes des Arabes, ne sont point différens, ou que les Arabes se trompent fort en confondant des choses entièrement différentes. De plus, *Matthiol* doute si les Cubèbes ordinaires des Parfumeurs sont la même chose que les Cubèbes, dont *Sérapion*, *Avicenne* & *Actuarius* ont écrit. Car il observe que *Galien* & les Arabes n'ont point dit que le Carpésium ou les Cubèbes fussent

I vij

204 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
les fruits ou la graine d'une plante : au  
contraire *Galien* décrit ainsi le Carpe-  
sium : « Ce sont, dit il, de petits farmens,  
» semblables aux petites branches de Can-  
» nelle ; dont l'odeur & les vertus ressem-  
» blent à celles de la plante appellée  
» Phu « Le Carpesium de *Galien* n'étoit  
donc pas un fruit, mais une tige ou une  
racine farmenteuse, entièrement diffé-  
rente de nos Cubèbes.

De tout ce que nous venons de dire, il me paroît très-vrai-semblable que nos Cubèbes étoient inconnues aux anciens Grecs ; & que les Arabes de qui nos Boutiques ont reçu cette graine, & à laquelle ils donnent encore aujourd'hui les noms de *Cubèbe*, & de *Quabèbe*, ont attribué mal à propos, & je ne scâi par quel motif, à leurs Cubèbes tout ce que *Dioscorides* a écrit du Houx, & *Galien* du Carpesium, qu'ils ne connoissent pas. Laifsons donc là une plus longue discussion comme inutile, & parlons des Cubèbes que l'on trouve aujourd'hui dans les Boutiques.

Les Cubèbes, *CUBEBÆ VULGARES, Off.*  
*CUBEBÆ vel QUABEBÆ, Arab.* sont des fruits ou des grains desséchés, sphériques, semblables au Poivre, quelquefois un peu plus gros, qui ont un pédicule long &

mince, dont l'écorce est d'un gris brun, ridée, quelquefois sans rides, & unie avec une coque mince, fragile, qui dans sa cavité contient une graine arrondie, noircâtre en dehors, blanche en dedans; d'une saveur agréable, aromatique, moins acré que le Poivre, vive cependant, & qui attire beaucoup de salive.

On nous apporte deux espèces de Cubèbes : les unes sont mûres ; les autres sont cueillies avant la maturité. Celles qui ne sont pas mûres, sont légères, ridées ; leur noyau est petit & flasque. Celles qui sont mûres, ont la superficie égale ; leur noyau est gras : c'est pourquoi elles sont plus pesantes. On les apporte de l'Isle de Java. Celles qui sont récentes, grosses & pesantes, sont les meilleures.

La plante qui porte les Cubèbes, est sarmenteuse, grimpante : elle approche du *Smilax aspera*. Paul Herman l'appelle *Curane*, dans son *Traité de la Matière Médicale*. Personne n'a encore donné la description de cette plante.

Les Cubèbes contiennent une huile essentielle, aromatique, subtile, que l'on en retire en abondance par la distillation : c'est pourquoi elles ont beaucoup de vertu dans l'apopléxie, le vertige, la paralysie, la puanteur de la bouche, le

206 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
dégout; elles fortifient le ton de l'estomac  
relâché, chassent les vents, atténuent la  
pituite visqueuse & tenace qui s'attache  
aux parois de l'estomac, & des autres  
viscères, elles sont utiles dans les mala-  
dies froides du cerveau & de la matrice.  
Etant mâchées long-tems avec du Mastic,  
elles excitent la salive, fortifient le cer-  
veau, remédient aux catarrhes, & excitent  
l'amour. Les Indiens, dit *Garzias*, font  
un grand usage des Cubèbes macérées  
dans le vin pour s'exciter à l'amour, & les  
peuples de l'Isle de Java pour échauffer  
l'estomac. On les recommande encore  
pour l'extinction de voix & l'enrouement.  
La dose en substance est depuis iij. gr. jus-  
qu'à 3j. & macérées dans du vin ou  
autre liqueur convenable, depuis 3j. jus-  
qu'à 3ij.

On les emploie dans le *Vinaigre Thé-riacal*, & dans d'autres *compositions cordiales*.

---

#### ARTICLE XIV.

##### *Du Poivre, & de ses espèces.*

**L**E Poivre, PIPER, Latin. *Piper*,  
Græc. FULFUL & FULFEL, Arab. est  
une espèce d'aromate qui a toujours été

recherchée dans tous les siècles & dans tous les pays , pour affaiblir les nourritures. Il est aussi connu qu'employé par les anciens Grecs , les Arabes , & les Modernes. *Dioscorides* , *Galien* & d'autres en distinguent trois sortes ; savoir, le noir, le blanc, & le long , qu'ils croient être les mêmes fruits , mais seulement différents entre eux par le degré de maturité. Mais ces trois espèces que l'on trouve encore dans les Boutiques , sont des fruits de différentes plantes que nous considérerons séparément.

*Le Poivre noir*, *PIPER NIGRUM*, *Olf. PIPER ROTUNDUM*, *C. B. P. 411.* est un fruit ou une graine desséchée, petite, de la grosseur d'un Pois moyen, sphérique, dont l'écorce est ridée, noire ou brune; laquelle étant ôtée, on voit une substance un peu dure , & compacte; dont l'extérieur est d'un verd jaune , & l'intérieur blanc. Elle laisse une fossette vide à son milieu: elle est âcre, vive; & elle brûle la bouche & le gosier. On nous l'apporte des Indes orientales qui sont sous la domination des Hollandois. On doit choisir le Poivre qui est le plus gros, le plus pesant, & le moins ridé.

La plante sur laquelle ce fruit naît , s'appelle Poivrier, *LADA*, aliis *MOLANGA*,

sive PIPER AROMATICUM, *Pis. M. Arom*

180. MOLAGO-CODDI, *H. Malab. v. 7. 23.*

Sa racine est petite, fibreuse, flexible, noirâtre : elle pousse des tiges sarmentueuses en grand nombre, souples & pliantes, grimpantes, vertes, ligneuses, qui se couchent sur la terre comme fait le Houblon, lorsqu'elles ne sont pas soutenues par des échalas ; elles ont plusieurs nœuds, de l'entre deux desquels sortent des racines qui entrent dans la terre lorsqu'elles sont couchées dessus. De chaque nœud naissent des feuilles solitaires, disposées alternativement : elles sont à cinq nervures, arrondies, larges de deux ou trois pouces, longues de quatre, terminées par une pointe, épaisses, fermes, d'un verd brun & luisant en-dessous, & d'un verd clair en-dessus ; portées par des queues courtes, épaisses, vertes & cannelées intérieurement. Les fleurs sont en grappes, portées sur un seul pédicule monopétale, partagées en trois à leur bord. Quand les fleurs sont tombées, il leur succède des fruits ou des grains, tantôt plus gros, tantôt plus petits, sphériques, de la grosseur d'un Pois moyen : il y en a jusqu'à vingt, & même jusqu'à trente, attachés sur un petit pédicule commun : ils sont verds d'abord, rouges lorsqu'ils sont

mûrs, unis à leur superficie, laquelle se ride & se noircit lorsqu'on les sèche. Tantôt ces grappes viennent à l'extrémité des tiges; & ce sont celles que les pay-sans appellent femelle: tantôt elles naissent dans la partie moyenne des tiges sur des nœuds, & opposées à la queue des feuilles; celle-ci sont appellées fleurs mâles.

Cette plante fleurit tous les ans, & même deux fois lorsqu'elle est vigoreuse. On recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs sont tombées, & on les expose au soleil pendant sept ou huit jours, pendant lequel tems l'écorce se noircit. Elle naît dans les Isles de Java & de Sumatra, & dans tout le Malabar. On la cultive en plantant dans la terre des morceaux de ses branches que l'on a coupé, & que l'on met à la racine des arbres; ou bien on la soutient avec des échalats, comme la Vigne.

En ôtant l'écorce du Poivre noir, on fait par l'art le Poivre blanc, qui est le seul que l'on nous apporte aujourd'hui. On enlève cette écorce, en faisant macérer dans l'eau de la mer le Poivre noir. L'écorce extérieure s'enfle & s'ouvre, & on en retire très-facilement le grain qui est blanc, & que l'on sèche; il est

210 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
beaucoup plus doux & plus excellent  
que le noir.

Ce n'est pas seulement les grains de Poivre qui ont de l'acrimonie; c'est encore toute la plante: car les feuilles soit vertes, soit sèches, les farmens & la racine, quand on les mâche, brûlent la langue & le gosier, & excitent la salive.

*Le Poivre blanc*, PIPER ALBUM, & LEU~~S~~OPPER, Off. PIPER ROTUNDUM ALBUM, C. B. P. 413. est de deux sortes: l'un naturel, que l'on nous apporte très-rarement; l'autre factice très-commun. Ce n'est autre chose que le Poivre noir dont on a ôté l'écorce avant de le sécher, de la manière que nous avons dit. Il ne diffère du noir que par la couleur grise ou blanchâtre.

On ne découvre aucune différence entre la plante qui porte le Poivre noir, & celle qui porte le blanc: de la même manière que la Vigne qui porte le Raisin noir, n'est distinguée de celle qui porte le Raisin blanc, que lorsque les Raisins y sont encore attachés, & même qu'ils sont mûrs. Mais les plantes qui portent le Poivre blanc, sont plus rares, & ne naissent que dans quelques endroits du Malabar & de Malaca, & encore en petite

quantité. *Etienne de Flacourt*, dans sa *description de l'Isle de Madagascar*, raconte qu'il y naît une espèce de Poivrier blanc : mais comme il ne l'a pas décrite, nous ne pouvons assurer si c'est la même plante que celle qui porte notre Poivre blanc, ou si elle en est différente.

*Le poivre long*, PIPER LONGUM, & MACROPIPER, Off. PIPER LONGUM ORIENTALE, C. B. P. 412. est un fruit desséché avant sa maturité, long d'un pouce ou d'un pouce & demi, semblable aux châtons de Bouleau, oblong, cylindrique, & cannelé obliquement comme en spirale, avec des tubercules placés en forme de réseaux, partagé intérieurement en plusieurs petites cellules membraneuses rangées sur une même ligne en rayons ; dans chacune desquelles est contenue une seule graine arrondie, large à peine d'une ligne, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût acre, brûlant, un peu amer. Ces châtons sont attachés à un pédicule grêle, d'un pouce de longueur.

On doit choisir celui qui est gros, entier, récent, qui ne pique pas la langue aussitôt, mais dont l'impression dure long-tems. On doit rejeter celui qui est percé, carié, ou falsifié.

La plante qui porte le Poivre long,

212 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
s'appelle PIMPILIM, sive PIPER LONGUM,  
*Pif. Mautiss. Arom.* 182. CATTU-TIRPALI,  
*H. Malab.* v. 7. 27. Elle diffère du Poivrier à fruits ronds, par ses tiges qui sont moins ligneuses, par les queues des feuilles, & par les feuilles mêmes qui sont plus longues, d'un verd plus foncé, découpées vers leur base, plus minces & plus molles, ayant deux ou trois petites nervures, outre la côte qui règne dans le milieu; lesquelles sont saillantes des deux côtés, s'étendent depuis la base jusqu'à la pointe, & dont la nervure extérieure jette en se courbant de petites nervures transversales, qui se répandent vers le bord. Les fleurs sont monopétales, partagées en cinq ou six lanières fort attachées au fruit, lequel est cylindrique, cannelé par des spirales obliques & parallèles, couvert dans les intersections comme par de petites feuilles arrondies en forme de bouclier: parmi ces spirales il paraît des boutons sur lesquels les fleurs étoient appuyées; ils sont saillans, marqués d'un point noir, verd, jaune d'abord, d'un blanc jaunâtre en dedans, ensuite d'un verd foncé; & étant mûrs & secs, d'un gris noirâtre. Lorsqu'on coupe les fruits transversalement, on y remarque des cellules disposées en rayons, lesquelles contiennent des

graines oblongues & noirâtres. On cueille ces fruits avant qu'ils soient mûrs, & on les fait sécher pour en faire usage.

Dans l'Analyse Chymique, de l'iv. de Poivre noir distillées dans la cornue il est sorti 3vij. 3ijß. de phlegme, qui avoit l'odeur & le goût du Poivre, contenant un peu de sel urinaire : 3xv. xvij. gr. de liqueur rousseâtre, empyreumatique, âcre & un peu acide, qui a donné des marques d'un sel, soit acide, soit urinaire : 3ij. 3v. xxiv. gr. d'esprit urinaire : 3j. de sel volatile urinaire concret : 3ß. d'huile essentielle limpide : 3vij. d'huile épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pèsait 3xvij. 3vj. gr. xvij. laquelle étant calcinée pendant 10. heures, jusqu'à ce qu'elle ne donnât plus de fumée, a laissé 3ij. 3vj. gr. xxiv. de cendres blanches, dont on a retiré 3j. 3ij. gr. xij. de sel purement alkali fixe. La perte des parties qui se sont dissipées dans la distillation, a été de 1bj. 3iv. gr. xlviij. & dans la calcination la quantité de matière qui s'est changée en flamme & en fumée, a été de 3xv. gr. xvij.

Mais l'iv. de Poivre noir macérées dans l'eau commune pendant six jours, & distillées ensuite, soit dans l'alambic avec le réfrigérant, soit dans la cornue, ont

214 DES MÉDICAMENTS EXOTIQUES ,  
donnéziiij d'huile essentielle aromatique,  
subtile , limpide , jaunâtre , ayant l'odeur  
du Poivre , & un goût acre , mais foible.  
L'eau distillée sur laquelle l'huile nageoit ,  
avoit l'odeur du Poivre , & un goût acre , à  
cause du sel volatile urineux qui y étoit  
dissous , & elle rendoit trouble & laiteuse  
la solution du Sublimé corrosif. Les grains  
de Poivre ainsi macérés avoient beaucoup  
perdu de leur poids. Par où l'on voit que  
le Poivre est rempli de beaucoup de sel vo-  
latil huileux , d'où dépendent principale-  
ment ses vertus.

Le Poivre est très en usage parmi tous  
les peuples pour les sausses & l'affaisonne-  
ment des viandes , soit pour exciter l'appé-  
tit , soit pour aider la digestion. Dans les  
Indes le peuple boit de l'eau dans laquelle  
on a infusé une grande quantité de Poi-  
vre , pour se guérir des langueurs de l'esto-  
mac qui durent depuis long-tems. Les In-  
diens préparent pour le même usage ,  
avec du Poivre récent fermenté dans de  
l'eau , un esprit fort ardent. Ils ont cou-  
tume de confire le Poivre long & rond  
dans de la saumure ou dans du Vinaigre ,  
& ils en font provision pour s'en servir  
communément ; & il est comme les déli-  
ces de la table. On en fait un fréquent  
usage dans les mois pluvieux , & pour les  
constitutions phlegmatiques.

Le Poivre noir est celui qui est le plus en usage parmi nous. Ceux qui sont plus délicats, recherchent le blanc, ou celui dont on a ôté l'écorce, comme étant moins âcre. On se sert rarement du Poivre long dans les ragouts, mais on le garde pour l'usage de la Médecine; parce que son goût est moins agréable, & qu'il est plus âcre. Lorsqu'on prescrit le Poivre simplement & sans épithète dans les formules, on entend toujours le noir; autrement on ajoute les mots de *blanc*, ou de *long*.

On découvre les mêmes vertus dans les trois espèces de Poivre. Ils échauffent, dessèchent, atténuent; ils sont résolutifs, apéritifs; ils affermissent les fibres des viscères trop relâchés, ils en excitent l'oscillation, raniment les esprits, divisent les humeurs épaisses & gluantes, augmentent le mouvement du sang, soit celui de circulation, soit celui de fermentation. Le principal usage du Poivre est dans la froideur & la crudité de l'estomac, dans les coliques & la constitution froide du cerveau. Quelques-uns assurent que le Poivre en poudre échauffe, & que celui qui est entier rafraîchit; mais c'est mal-à-propos.

Il est bien vrai que le Poivre en poudre s'attachant à la tunique intérieure de

216 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,

l'estomac , & étant conservé long-tems dans ses replis , excite l'ardeur & l'inflammation de ce viscère dans quelques constitutions ; ce qui n'arrive pas lorsqu'on avale les grains tout entiers , quoiqu'ils ne perdent pas leur effet salutaire. Car il est certain que le Poivre entier , cuit avec les viandes , ou macéré , ne leur donne pas moins d'acrimonie que s'il étoit moulu & réduit en poudre très-fine. Le Poivre entier ne rafraîchit donc pas , mais il excite une légère chaleur dans les viscères , qui est beaucoup moindre que celle qu'excite le Poivre en poudre.

La vertu du Poivre , selon la remarque de *Schroder* d'après *Galien* , se dissipe fort aisément : on en voit assez la raison par l'Analyse Chymique qu'on en fait. On ne doit donc pas l'employer parmi les remèdes qui demandent une longue coction , si ce n'est sur la fin de l'ébullition. On ne doit pas non plus s'en servir dans les extraits.

Plusieurs personnes le vantent fort dans les fièvres intermitentes. On en prend sept , huit ou neuf grains entiers , ou grossièrement concassés , quelques heures avant l'accès. Bien plus , on assure que l'on guérit la fièvre quarte par l'usage continué de ce remède ; lequel , quoiqu'il ait

ait mal réussi à plusieurs, a été cependant utile à beaucoup d'autres, soit parce qu'il a excité le vomissement, soit qu'il ait fait naître des sueurs abondantes sur la fin de l'accès. Du moins il dissipe le frisson de la fièvre; & c'est dans cette vûe que *C. Celse*, *L. iiij. c. xij.* loue l'ail & l'eau chaude avec le Poivre. Mais si on prend ces grains trop tard, & lorsque l'accès est sur le point de venir, *Et-muller* observe que l'ardeur de la fièvre devient bien plus grande.

On recommande encore le Poivre comme un cordial contre les poisons coagulans, les vertiges & les catarrhes. Mais le trop grand & le trop fréquent usage du poivre est nuisible, puisqu'il dispose l'estomac, les intestins & les autres viscères, à l'inflammation, & qu'il allume un bouillonnement dans le sang & dans toutes les humeurs. C'est pourquoi il faut en éviter l'usage dans les tempéramens chauds, & dans toutes les inflammations des viscères. La dose en substance est depuis *j. gr.* jusqu'à *x.* & en infusion jusqu'à *3j.*

On le prescrit extérieurement pour faire cracher, dans les gargarismes & les sternutatoires, lorsqu'il est besoin d'un remède acre, subtil & stimulant,

*Tom. III.*

K

218 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
pour inciser la lymphe épaisse qui engor-  
ge les glandes du goſier. Il appaise le  
mal de dents, en l'appliquant sur la  
dent cariée; il diminue la luette lors-  
qu'elle est gonflée, & la douleur pi-  
quante des côtés de la poitrine, en l'ap-  
pliquant dessus au commencement de  
la maladie.

Les Indiens ajoutent le Poivre long dans  
les linimens dont ils se servent contre les  
douleurs des membres, qui viennent de  
froid. On recommande le Poivre long  
en poudre, & renfermé dans un petit sac,  
pour le mal de tête & ses douleurs opiniâtres. On applique ce sac sur la suture  
coronale, ou sur les tempes, ou au bas  
de la tête.

L'huile de Poivre passe pour un bon  
stomachique dans la froideur de l'esto-  
mac, ou dans le relâchement des fibres:  
elle est utile dans la colique venteuse.  
*Langius* en a donné trois ou quatre gout-  
tes avec de l'Extrait de Gentiane dans les  
fièvres quartes avant l'accès, & souvent  
avec un heureux succès. Elle adoucit le  
frisson & la courbature des fièvres inter-  
mittentes, pourvu qu'on frotte l'épine  
du dos, ou la région de l'estomac avec  
cette huile mêlée avec de l'huile de Lau-  
tier ou de Noix muscade. Ce même hini-

Rx. Poivre noir entier, gr. ix.  
F. à avaler dans un verre de Vin deux  
heures avant l'accès, dans les fièvres  
intermittentes, après avoir bien  
purgé.

Ou bien :

Rx. Poivre concassé, 38.  
Sommités d'Absinthe, pinc. j.  
Macérez pendant la nuit dans 3ij.  
de Vinaigre tiède.  
Passez, & faites prendre au com-  
mencement de l'accès.

Rx. Poivre long, gr. vij.  
Alun en poudre, gr. v.  
M. F. une poudre, que l'on appli-  
quera sur la luette relâchée ou en-  
flée.

Rx. Poivre long, Succin blanc, ana f. q.  
Réduisez les en poudre, & les ren-  
fermez dans un petit sac que l'on  
appliquera sur la suture coronale,  
dans les constitutions froides de la  
tête.

Ou bien :

Rx. Poivre noir en poudre, q. v.  
M. avec un blanc d'œuf. F. un ca-  
taplasme que l'on appliquera sur les  
tempes, ou sur la dernière vertèbre

K ij

220 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
du col, & que l'on renouellera sou-  
vent dans les douleurs invétérées de  
la tête.

Rx. Poivre noir, Clous de Girofle ,  
ana f. q.

Pulvérisez-les & les mêlez avec du  
blanc d'œuf, pour appliquer en for-  
me de cataplasme sur le côté ma-  
lade, dans la vive douleur de l'ôté.

Rx. Poivre long, Hellébore blanc ,  
ana 3j.

Marjolaine , 3b.

M. F. une poudre sternutatoire, pour  
réveiller de l'assoupissement.

Rx. Poivre noir , Poivre long, ana 3j.  
Racine de Pied de Veau, de Pyrèdre,  
de Cubèbes, de Cardamome, ana 3ij.  
Esprit volatil de Sel Ammoniac , 3ij.  
Esprit de Vin rectifié , 3vj.  
Macérez le tout pendant huit jours.  
Séparez la teinture , en versant par  
inclination. Ajoutez huile de Succin  
& de Lavande , ana 3ij.

F. un liniment pour frotter les mem-  
bres paralytiques.

On emploie le Poivre noir dans la *Thé-  
riaque d'Andromaque l'ancien*, l'*Elec-  
tuaire de bayes de Laurier*. Le Poivre  
blanc se met dans la *Thériaque*, le *Mi-  
thridat*, le *Diaphénic*, l'*Hière de Colo-*

quinte. Le Poivre long se met aussi dans la *Thériaque*, le *Mithridat*, le *Diascordium*, & la *Bénédicte laxative*.

Il y a une autre sorte de Poivre, qui s'appelle *ÆTHIOPICUM*, sive *PIPER NIGRUM*, & *GRANUM ZELIM*, *Serap. PIPER ÆTHIOPICUM*, *Matth. AMOMUM*, *Offic. nonnull.* & *LONGA VITA*, *Lob. PIPER ÆTHIOPICUM SILIQUOSUM*, *J.B.* On trouve sous ce nom dans quelques Boutiques plusieurs gousses attachées à une tête ; longues de deux, trois, quatre pouces, cylindriques, de la grosseur d'une plume d'Oye, noirâtres, un peu courbées, divisées en petites loges, selon le nombre de graines qu'elles contiennent ; ridées, composées de fibres longues, pliantes, difficiles à rompre, & d'une substance rouge cendrée. Les graines sont ovalaires, & chacune est dans une loge séparée par des cloisons charnues. Il est difficile de les tirer de leur gousse. Elles sont de la grosseur de la plus petite Fève, noires en dehors, & luisantes, d'une substance un peu dure, rousseâtre, dont la texture est en manière de réseau, semblable à un rayon de Miel. Le goût tant de la gousse que des graines, approche de celui du Poivre noir. Ce poivre naît en Ethiopie ; c'est de-là que lui vient le nom qu'il a

K iiij

222 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
parmi les Arabes. Les Ethiopiens s'en  
servent pour les douleurs des dents.

*Du Poivre de la Jamaïque..*

On donne encore le nom de *Poivre* à  
un fruit ou à une certaine baye aroma-  
tique, que l'on apporte depuis quelques  
années de l'Isle de la Jamaïque, & dont  
les Anglois font un très-grand usage dans  
leurs sausses. Cette baye est entièrement  
différente des espèces de Poivre dont nous  
venons de parler.

On l'appelle *PIMENTA*, *Offic. An-*  
*glican.* *PIPER JAMAICENSE* quibusdam,  
*Dale Pharmacol.* 421. *PIPER ODORATUM*,  
*JAMAICENSE nostratibus*, *Raii Hist.*  
1507. *COCCULI INDICI AROMATICI*,  
*Mus. Reg. Soc. Lond.* 1218. *AMOMUM*,  
*Quorumd. Cus. exot.* 171. *AMOMUM*,  
*Quorumd. odore Caryophylli*, *J.B.t.* II.  
94. *CARYOPHYLLUS AROMATICUS fructu*  
*rotundo*, *CARYOPHYLLON*, *Plin. C.B.P.*  
411. *XOCOXOCHITL*, *sive PIPER TAVASCI*,  
*Heinand.* 30. *PIPER CHIAPÆ*, *Redi. PI-*  
*PER THEVETI*; & en François, *Poivre de*  
*la Jamaïque*, *Poivre de Thevet*, *Amomi*,  
*Toutes-épices.*

C'est un fruit desséché avant sa matu-  
rité, orbiculaire, ordinairement plus gros  
qu'un grain de Poivre; dont l'écorce est  
brune, ridée; qui a un ombilic ou petite

couronne au haut , partagée en quatre ,  
contenant deux noyaux noirs , couverts  
d'une membrane d'un noir verdâtre ,  
séparés par une parois mitoyenne ; d'un  
goût un peu acre , aromatique , & qui  
approche du Clou de Girofle .

L'arbre qui porte ce fruit , se nomme  
**MYRTUS ARBOREA AROMATICA** , foliis  
Laurinis latioribus & subrotundis , *Sloane*  
*Catal. Pl. Jam.* **CARYOPHYLLUS AROMA-**  
**TICUS AMERICANUS** , Lauri acuminatis fo-  
liis , fructu orbiculari , *Pluk. Phyt.* 155.  
**MYRTUS ARBORESCENS** , Citri foliis gla-  
bris , fructu racemoso , Caryophylli sa-  
pore , *Plum. Botan. Americ. Miss.* Cet ar-  
bre surpassé en grandeur nos Noyers  
d'Europe , lorsqu'il est dans une bonne  
terre : mais comme il se plaît surtout dans  
les forêts sèches , il est d'une grandeur  
médiocre . Il est branchu & touffu ; son  
tronc est le plus souvent droit & haut ;  
son bois est dur , pesant , d'un rouge noi-  
râtre d'abord , ensuite devenant avec le  
tems noir comme de l'Ebène , ce que l'on  
doit entendre du cœur . Il est couvert  
d'un obier épais , blanchâtre , & d'une  
écorce très-lisse , mince , & qui tombe  
quelquefois par lames . L'arbre entier est  
fort beau , soit à cause de la disposition

K iv

Ces feuilles sont très-lisses, & d'un verd fort agréable; elles naissent deux à deux, & opposées à chaque nœud des rameaux: elles sont de différente grandeur; les plus amples sont longues de quatre ou cinq, ou six pouces, larges de trois, ou quatre; de la figure d'une Sole ou d'une langue; fermes, lisses, d'un verd foncé, luisantes, parsemées de petites veines parallèles & obliques que l'on a peine à appercevoir, portées sur des queues d'un pouce de longueur; d'une odeur & d'une saveur qui approche beaucoup de la Cannelle & du Clou de Girofle, légèrement astringente, & d'une amertume qui n'est pas désagréable.

L'extrémité des tiges est terminée par plusieurs pédicules longs d'un pouce, portant chacun une petite fleur, composée de cinq pétales blancs, arrondis, concaves, & disposés en rose, du fond du calice de laquelle s'élève un pistille pointu, accompagné d'étamines blanches. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succède beaucoup de bayes couronnées ou creusées en manière de nombril; elles sont petites d'abord, verdâtres ensuite quand elles sont mûres; elles sont

plus grosses que les bayes de Genièvre, noires, lisses & luisantes : elles contiennent une pulpe humide, verdâtre, âcre & aromatique, & le plus souvent deux graines dans le centre, séparées par une membrane mitoyenne, faisant ensemble un globule ; car l'une & l'autre graine est hémisphérique. C'est pourquoi *Clusius* ne lui attribue qu'une seule graine qui se divise en deux parties.

Cet arbre naît dans les Isles Antilles. Le *R. P. Plumier* l'a observé dans les Isles de Sainte-Croix, de Saint-Domingue, & les Grenadines. Mais il croît partout dans les forêts qui sont sur les montagnes de la Jamaïque, & surtout du côté du Septentrion. Dans cet endroit, dit *M. Sloane*, les feuilles en sont plus larges ou plus étroites ; mais il n'ose pas déterminer si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés, n'ayant pas vu le fruit de l'arbre à feuilles plus larges. L'espèce décrite par le *P. Plumier* diffère de celle de *M. Sloane*, par la largeur des feuilles.

Les habitans montent sur quelques-uns de ces arbres ; ils en coupent d'autres & les abbatent ; ils prennent les rejettons chargés de fruits verds, qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des

K v

226 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
bayes qui sont mûres ; ensuite ils les exposent pendant plusieurs jours aux rayons du soleil sur de l'étoffe , depuis le lever jusqu'au coucher , prenant garde qu'ils ne soient mouillés de la rosée du matin & du soir. Ces bayes étant ainsi séchées , deviennent ridées ; & de vertes qu'elles étoient, elles deviennent brunes, & en état d'être vendues.

Les Anglois regardent cette baye comme un des meilleurs aromates qui soient en usage ; & son goût agréable , & qui tient de plusieurs espèces , fait qu'ils lui donnent un nom qui signifie tous les aromates ensemble : car elle a le goût du Clou de Girofle , de la Cannelle & du Poivre , mais plus doux

Ce fruit distillé dans un balon , donne une huile essentielle qui va au fond de l'eau , & dont l'odeur est agréable.

On l'emploie pour assaisonner les nourritures ; il fortifie l'estomac , il aide la digestion , il récrée les esprits , & augmente le mouvement du sang.

Les Chirurgiens d'Amérique emploient souvent les feuilles de cet arbre dans les bains pour les jambes des hydropiques , & pour faire des fomentations sur les membres paralytiques.

## ARTICLE XV.

*Des Clous de Girofle, du Clou matrice & du Clou de Girofle Royal.*

**T**héophraste, Doscorides & Galien ne font aucune mention des Clous de Girofle, quoique Sérapion ait apporté là-dessus l'autorité de Galien ; mais c'est mal-à-propos. Pline paroît en avoir parlé, en disant, *liv. 12. c. 15.* » Il y a encore à présent dans les Indes quelque chose de semblable aux grains de Poivre : on lui donne le nom de *Garyophyllum* ; il est plus gros & plus cassant. « Mais les plus savans Critiques doutent avec beaucoup de raison que ce soit la même chose que nos Clous de Girofle ; puisque ces Clous ne sont pas des graines, ni semblables aux Poivre ; mais ils soupçonnent que ce que Pline appelle *Garyophyllum*, sont les Cubèbes des Boutiques.

Paul Eginette est le premier qui parle des Clous de Girofle que l'on emploie dans les viandes & dans les remèdes. Les Arabes ont aussi connu cet arôme.

Les Clous de Girofle, CARYOPHILLI AROMATICI, *Off. Καρυοφύλλων Ρ. Αἴγιν.* CARUNFEL, Sérap. sont des fruits desséchés avant leur maturité, longs environ

K vij

228 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
d'un demi-pouce , de figure de ciou ,  
presque quadrangulaires , ridés , d'un brun  
noirâtre , qui ont à leur sommet quatre  
petites pointes en forme d'étoile ; au mi-  
lieu desquelles s'élève une petite tête de  
la grosseur d'un petit Pois , formée de pe-  
tites feuilles appliquées les unes sur les  
autres en manière d'écaillles , qui étant  
écartées & ouvertes laissent voir plusieurs  
fibres rousseâtres ; entre lesquelles il s'élè-  
ve dans une cavité quadrangulaire un  
style droit de même couleur , qui n'est  
pas toujours garni de sa petite tête , par-  
ce qu'elle tombe facilement lorsqu'on  
transporte les Clous de Girofle. Ils sont  
âcres , un peu amers & agréables ; leur  
odeur est très-pénétrante.

On choisit les Clous de Girofle noirs ,  
pesans , gras , qui brûlent presque la gorge ,  
d'une odeur excellente , & qui laissent  
échaper une humidité huileuse lorsqu'on  
les presse .

L'arbre qui porte les Clous de Gito-  
fle , s'appelle Giroflier , *CARYOPHYLLUS*  
*AROMATICUS* fructu oblongo , *C.B.P. 410.*  
*TSHINKA* , *Pison. M. Arom. 177.* Il est de  
la forme & de la grandeur du Laurier :  
son tronc a un pied & demi d'épaisseur ;  
il est dur , branchu , & revêtu d'une écorce ,  
comme celle de l'Olivier ; ses rameaux

s'étendent au large, & sont d'une couleur rousse-claire, garnis de beaucoup de feuilles situées alternativement, semblables à celles du Laurier ; longues d'une palme, larges d'un pouce & demi, unies, luisantes, pointues aux deux extrémités, avec des bords un peu ondés ; portées sur une queue longue d'un pouce, laquelle jette dans le milieu de la feuille une côte d'où sortent obliquement des petites nervures qui s'étendent jusques sur les bords.

Les fleurs naissent à l'extrémité des rameaux, en bouquet : elles sont en rose, à quatre pétales bleues, d'une odeur très-pénétrante ; chaque pétale est arrondi, pointu, marqué de trois veines blanches. Le milieu de ces fleurs est occupé par un grand nombre d'étamines purpurines, garnies de leurs sommets. Le calice des fleurs est cylindrique, de la longueur d'un demi pouce, épais d'une ligne & demie ou de deux lignes, partagé en quatre parties à son sommet ; de couleur de suie, d'un goût acre, agréable & fort aromatique ; lequel, après que la fleur est séchée, se change en un fruit ovoïde, ou de la forme d'une Olive, creusé en nombril, n'ayant qu'une capsule, de couleur rouge d'abord, ensuite noirâtre, qui contient une amande oblong-

230 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
gue, dure, noirâtre, creusée d'un sillon  
dans sa longueur.

Lorsque le fruit est mûr, il s'appelle *Antophyllum* dans les Boutiques : les Indiens l'appellent *Mere des fruits*, & les François le nomment *Clou matrice*; parce que lorsqu'on le laisse sur l'arbre, il tombe de lui-même l'année suivante; & quoique sa vertu aromatique soit foible, il est estimé, & sert à la plantation : car étant semé, il germe, & dans l'espace de huit ou neuf ans il est un grand arbre qui porte du fruit.

On cueille les Clous de Girofle, savoir, les calices des fleurs & les embryons des fruits, avant que les fleurs s'épanouissent, depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février; & on les cueille en partie avec les mains, & en partie on les fait tomber avec des longs roseaux ou avec des verges. On les reçoit sur des linges que l'on étend sous les arbres, ou on les laisse tomber sur la terre, dont on a coutume dans le tems de cette récolte de couper avec grand soin toute l'herbe. Lorsqu'ils sont nouvellement cueillis, ils sont roux & légèrement noirâtres : mais ils deviennent noirs, en se séchant, & par la fumée. Car on les expose pendant quelques jours à la fumée sur des clayes,

& enfin on les fait bien sècher au soleil ;  
& étant ainsi préparés, les Hollandois les portent par toute la terre.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, naît dans les Isles Moluques, situées près de l'Equateur : mais les Hollandois le cultivent avec grand soin dans l'Isle Ternate.

Les Clous de Girofle récens donnent par l'expression une huile épaisse, rousseâtre & odorante : mais dans la distillation il sort beaucoup d'huile essentielle aromatique, qui est d'abord limpide & jaunâtre, ensuite rousseâtre, pesante, & qui va au fond de l'eau ; enfin une huile empyreumatique, épaisse, avec une liqueur acide. Le *Caput mortuum*, calciné, donne par la lixiviation un peu de sel fixe salé.

On fait principalement usage des Clous de Girofle dans les cuisines ; on les recherche tellement, & ils plaisent si fort, que l'on méprise presque les nourritures qui sont sans Clous de Girofle. On les mêle dans presque tous les mets, les sausses, les vins, les liqueurs spiritueuses & les boissons aromatiques. On les emploie aussi parmi les odeurs.

Les Médecins attribuent aux Clous de Girofle la vertu d'échauffer & de dessé-

232 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
cher. On les recommande contre les af-  
fections froides du cerveau, le vertige,  
la faiblesse de la vûe, le mal de tête, la  
pamoison, la palpitation, la foib'esse de  
l'estomac, l'impuissance, la suppression  
des règles, & les maladies hystériques.  
Ils résistent à la contagion de l'air, soit  
en les mangeant, soit en faisant des  
fumigations.

La dose en substance est depuis iij. gr.  
jusqu'à 3ij. & en infusion depuis 35. jus-  
qu'à 3ij. On les emploie extérieurement  
dans de petits sacs plats pour l'estomac,  
soit pour arrêter le vomissement, soit  
pour en guérir les douleurs qui viennent  
d'une cause froide. Quelques - uns met-  
tent sur leur tête de la poudre de Clous  
de Girofle contre les douleurs & pesan-  
teurs de tête. Etant mâchés long-tems  
dans la bouche, ils excitent utilement la  
salive dans les fluxions du cerveau, &  
dans la paralysie de la langue.

On retire une huile essentielle de Clous  
de Girofle *per descensum*, ou par l'alam-  
bic, qui non-seulement a les mêmes ver-  
tus, mais qui est encore bonne pour la  
carie des os & pour le mal de dents. Dans  
l'apoplexie on en frotte la partie postérieu-  
re & inférieure de la tête; & dans les  
maux de dents on y trempe du coton,

que l'on applique dans la dent cariée ,  
dont il appaise la douleur. La dose est  
d'une ou de deux gouttes intérieurement.

Rx. Clous de Girofle , & Cannelle ,  
ana 3j.

Noix Muscade , gr. xv.  
Sucre , 3j.

M. F. une poudre stomachique pour  
prendre dans du Vin rouge , dans les  
crudités, les vents de l'estomac , & les  
envies de vomir.

Rx. Clous de Girofle , Noix muscade ,  
Cannelle , ana 3ij.  
Macis , graine de Carvi , de Fenouil ,  
sommités d'Absinthe , ana 3ij.

M. F. une poudre grossière , que l'on  
renfermera dans un petit sac , que  
l'on plongera dans du Vin rouge ,  
ou dans du Vin de Canaries chaud ,  
& que l'on appliquera aussi - tôt  
sur la région de l'estomac , pour  
aider la digestion & appaiser le vo-  
missement ; ou que l'on appliquera  
sur la tête dans les catarrhes , & la  
constitution froide du cerveau .

Rx. Racine d'Angélique sèche , 3ij ,  
Clous de Girofle , Noix muscade .  
Macis , ana 3j.  
Iris de Florence , fleurs de Lavan-  
de , ana 3j.

234 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Styrax Calamite, Oliban, Succin,  
ana 3j.

F. une poudre un peu grossière, que l'on mettra avec du coton dans une étoffe de soye piquée, & dont on fera un bonnet que l'on mettra sur la tête toutes les nuits, apres l'avoir échauffée avec la fumée de Succin & de Maſtic jettés sur les charbons ardens. On s'en servira dans les maladies de la tête qui viennent d'humidité & de pituite, & dans les vieilles douleurs catarrheuses & froides.

R. Huile de Clous de Girofle, gout, ij.  
Huile de Cannelle , gout. viij.  
Teinture d'Ambre , gout. j.  
Sucre crystallisé réduit en une poudre très-fine , 3fl.

M. & conservez cette poudre dans une bouteille bien fermée, pour s'en servir dans l'occasion. La dose est 3j. dissoute dans du Vin rouge ou dans du Vin d'Espagne, pour fortifier l'estomac foible, & pour aider la digestion.

R. Huile de Clous de Girofle, de Romarin, de Sauge ana 3j.  
Huile de Noix muscade tirée par expression , Huile de Palmier , ana 3jfl.

M. F. un liniment, dont on frottera les membres paralytiques & attaqués de catarthe ; la tête, dans les maladies froides pituitées & catarrheuses, dans la stupidité, & les affections soporeuses ; la région de l'estomac, dans la difficulté de la digestion, & dans les coliques venteuses.

On emploie les Clous de Girofle dans la *Poudre contre l'avortement*, de *Charas* ; la *Poudre dysentérique*, du même Auteur ; l'*Électuaire d'Orviétan*, d'*Hoffman* ; la *Bénédicte laxative*, l'*Opiate de Salomon*, les *Tablettes de courage*. On se sert de l'huile de Girofle dans l'*Électuaire de Satyrion*, de *Charas* ; le *Baume apoplectique*, du même ; & le *Baume vulnéraire de Metz*, de *Schröder*.

#### *Du Clou matrice.*

On trouve rarement dans les Boutiques ce que l'on appelle *Clous matrices*. Les Hollandais ont coutume de les confire avec du Sucre, lorsqu'ils sont récents ; & dans les longs voyages sur mer, ils en mangent après le repas pour rendre la digestion meilleure, & pour prévenir le Scorbute.

#### *Du Clou de Girofle Royal.*

Les Auteurs font mention d'une autre espèce de Clous de Girofle, que l'on trouve

236 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
très-rarement dans les Boutiques. On l'appelle *Clou de Girofle Royal*, **CARYOPHYLLUS ramosus vel dentatus**, *J. Botæi à Stapel*. **CARYOPHYLLUS SPICATUS**, *Indis TSHINKA-POPOUA*, *Pison. M. Arom.* 179. **CARYOPHYLLUS REGIUS**, *Vormii. Mus.* 203. C'est une espèce de petit épi qui imite la grosseur, la couleur, l'odeur & le goût du Clou de Girofle. Il n'est pas étoilé, il n'a point de tête ; mais il est comme partagé depuis le bas jusqu'au haut en plusieurs particules ou écailles, & il se termine en pointe.

Les Hollandais l'appellent *Clou de Girofle Royal*, parce que les Rois & les Grands des Isles Moluques l'estiment jusqu'à la superstition, non pas tant pour son goût & sa bonne odeur, que pour sa figure singulière, ou plutôt parce qu'il est infiniment rare : car ils soutiennent qu'on n'en a trouvé jusqu'à présent qu'un seul arbre, & dans la seule Isle de Makian.

*Rai & Herman* croient que ces arbres ne diffèrent point de l'espèce des Clous de Girofle ordinaires ; mais que ce sont des jeux de la Nature, & qu'ils appartiennent à l'ordre monstrueux des Végétaux.

Les Indiens ont coutume de passer un fil dans la longueur de ces Cloux, afin de les porter à leur bras à cause de leur bonne odeur.

## ARTICLE XVI.

*De l'Anacarde.*

**L**'Anacarde, ANACARDIUM, *Ofl. Arænæ*, *P. Ægin.* & *Aðuar.* BALADAR, *Sérap.* est un fruit, ou plutôt un noyau aplati, de la figure du cœur d'un petit oiseau; noirâtre, brillant, long d'environ un pouce, se terminant en une pointe mousse, attaché à un pédicule ridé qui occupe toute la base, qui renferme sous une double enveloppe fort dure, & qui est une espèce d'écorce, un noyau blanchâtre, d'un goût doux comme l'Amande ou la Chataigne; entre la dupliciture de cette enveloppe est un suc mielleux, acré & brûlant, placé dans les petits creux d'une certaine substance foncée, ou diploé. On l'apporte des Indes orientales. Les anciens Grecs ne le connoissoient pas.

Il faut choisir l'Anacarde récent, très-noir, pesant, qui contient un noyau blanc, & une liqueur copieuse & fluide.

Le R. P. George Camelli de la Compagnie de Jesus, dans l'Index des plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone,

238 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
que Jean Rai a fait imprimer, rapporte  
trois espèces d'arbres d'Anacarde. La  
première & la plus petite s'appelle  
*Ligas* : la seconde, ou la mitoyenne est  
le véritable Anacarde des Boutiques :  
la troisième espèce se nomme *Cajou*,  
ou *Acajou*; nous en parlerons dans la  
suite.

[ La première espèce, ou le *Ligas*, est  
un arbre sauvage, de médiocre grandeur,  
qui vient sur les montagnes, & dont les  
jeunes pousses répandent, étant cassées,  
une liqueur laiteuse, qui en tombant sur  
les mains, ou sur le visage, excite d'abord  
une démangeaison, & peu-à-peu l'enflure.  
La feuille de cet arbre est longue d'un  
empan & plus, d'un verd foncé, rude, &  
qui a peu de suc. Ses fleurs sont petites,  
blanches, découpées en forme d'étoile,  
& disposées en grappe à l'extrémité des  
tiges. Ses fruits sont de la grosseur de  
ceux que porte l'Erable : leur couleur est  
d'un rouge safrané, & leur goût acerbe  
comme celui des Pommes sauvages. Au  
sommet de ces fruits est attaché un  
noyau noir, lisse, luisant, & plus long  
que les fruits : l'amande qu'il contient,  
étant machée, picote & resserre un peu  
le goſier.

La seconde espèce, ou l'Anacarde

moyen, est appellée ANACARDIUM ALTERUM seu MEDIUM & LEGITIMUM, Off. ANACARDIUM ORIENTALE, Jons. Dendrol.  
156. ARBOR INDICA, fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo ossiculo tectum claudente, Raii Hist. 2.  
1566. BALADOR, vel BALADUR, Arab. BIBO, Ind. FABA DE MALACA, Lusitan. C'est un grand arbre, beau & droit, haut de soixante & dix pieds, & épais de seize environ, qui se plaît sur le bord des fleuves, & qui jette au loin & en tout sens plusieurs branches de couleur cendrée. Son bois est blanchâtre, couvert d'une écorce cendrée. Sa racine est fibrée, rougeatre, garnie d'une écorce rousse, sans odeur, mucilagineuse, & d'une saveur un peu salée. Ses feuilles sont grandes, quelquefois de trois coudées, longues & ovalaires, attachées aux rameaux par de petites queues, disposées à leur extrémité en manière de rose, épaisses, nombreuses, rudes, lisses, luisantes, vertes en-dessus, un peu cendrées en-dessous, insipides & sans odeur. Ses fleurs sont petites, ramassées en grappes, blanchâtres, de bonne odeur, taillées en étoile, & portées sur de longs pédicules violets qui sortent du tronc; elles sont composées d'un calice verd, pointu,

240 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
découpé en cinq quartiers, & de cinq  
pétales jaunes, ovales, pointus & blan-  
châtres à leur bord; entre lesquels sont  
placées autant d'étamines blanchâtres,  
garnies de sommets partagés en deux, &  
au milieu un petit style blanchâtre. Les  
fleurs étant passées, il leur succède des  
fruits allongés, plus petits qu'un œuf de  
Poule, sans noyaux, bons à manger, rou-  
geatres d'abord, ensuite de couleur pour-  
pre foncé en dehors, jaunâtres aussi d'abord  
en dedans, & bientôt après d'un bleu  
rougeatre; d'une saveur acerbe, portant à  
leur sommet un noyau de figure de cœur,  
vert dans le commencement, rougeatre  
par la suite, & enfin noirâtre. Cet arbre  
croît dans les Indes Orientales, le Ma-  
labar & les Isles Philippines.

Les Indiens font cuire les tendres som-  
mets de cet arbre, pour les manger. Les  
Anacardes, ou plutôt les noyaux de l'A-  
nacarde, sont bons à manger & agréables:  
car ils ont le goût des Amandes, des  
Pistaches & des Chataignes, lorsqu'ils sont  
récens. Les habitans des pays où ils vien-  
nent, s'en nourrissent; ils en ôtent faci-  
lement l'écorce en les rôtissant sous la  
cendre. On fert ces fruits parmi les au-  
tres mets, soit verds & confits dans du  
Sel; soit mûrs, avec du Sucre.

Le

Le même *Camelli* assure que le noyau de l'Anacarde n'est point du tout nuisible , & que la vertu caustique & dangereuse qu'on lui attribue , dépend seulement du suc mielleux qui est caché dans les petits creux de l'écorce. Les Indiens s'en servent comme d'un caustique. On en frote les condylomes & les autres excroissances charnues que l'on veut consumer , les écrouelles , les verrues & les dartres vives que l'on veut déraciner. Ce suc mielleux est utile pour mondifier les ulcères des bestiaux : si l'on en introduit dans une dent creuse & pourrie , il la brise , la brûle & la consume facilement. On l'emploie avec de la Chaux vive pour marquer les étoffes de soie , & autres choses : car la marque en est si durable , qu'on ne peut l'enlever , quelque lessive que l'on fasse. On fait une excellente encré à écrire avec les fruits verts de l'Anacarde pilés , & mêlés avec de la lessive & du vinaigre.

C'est du suc mielleux , dit *Camelli* d'après *Sérapion* , que dépend toute la vertu que les Médecins attribuent à ces noyaux ; savoir , de faire revenir la mémoire , de rappeler le sentiment , d'aguiser l'esprit , de secourir dans les maladies du cerveau qui viennent d'une cause

*Tom. III.*

L

242 **DES MÉDICAM. EXOTIQUES**,  
froide, d'atténuer le sang trop épaissi,  
d'aider tous les sens, la perception, l'in-  
telligence & la mémoire.

Parmi les Médecins, quelques-uns condamnent entièrement l'usage des Anacardes, parce qu'ils ulcèrent les parties, qu'ils enflamment le sang & les humeurs. *C. Hoffman* n'emploie pas les Anacardes intérieurement, de quelque manière qu'ils soient préparés : au contraire il condamne entièrement la Confection d'Anacarde, qu'il appelle Confection *des sots*, & non *des sages*, comme quelques-uns l'appellent ; parce qu'il a vu des personnes devenues maniaques pour en avoir fait usage. Cependant il raconte une Histoire bien surprenante, d'un homme qui étant auparavant stupide, ignorant & incapable d'instruction, devint si savant en peu de mois, après avoir pris de l'*Electuaire d'Anacarde*, qu'il devint Professeur en Droit : mais peu d'années après il devint si sec & si altéré, qu'il bûvoit jusqu'à s'enivrer tous les jours, & devint par-là inutile à lui-même & à ses concitoyens, & mourut enfin misérablement.

Quelques-uns ont osé exciter la fièvre avec ce remède, dans les maladies froides. Le même *C. Hoffman* les condamne hautement.

Le suc mielleux de l'Anacarde appliqué extérieurement fait disparaître les dattres, les feux du visage & les feux volages ; mais aussitôt après avoir fait des linimens sur les parties malades , il faut les laver avec de l'eau.

Les Arabes préparoient un Miel d'Anacarde & une Confection , qui ne sont plus du tout en usage à présent , à cause de leurs qualités ; lesquelles , si elles ne détruisent pas notre constitution , sont du moins peu utiles ou incertaines.

---

### ARTICLE XVII.

#### *De la Noix d'Acajou.*

**L**A Noix d'Acajou , CAJOUS & ACAJOUS , *Off. ANACARDIUM OCCIDENTALE* , *Quorumd.* est un fruit ou plutôt un noyau qui a la figure d'un rein , de la grosseur d'une Chataigne , couvert d'une écorce grise ou brune , épaisse d'environ une ligne , composée comme de deux membranes , & d'une certaine substance qui est entre les deux , qui est fongueuse , & comme un diploé , qui contient dans ses cellules un suc mielleux , rousseatre , âcre & mordicant ; de sorte que si l'on en frote légèrement la peau , il la brûle

L ij

244 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
comme le feu : & si quelqu'un la mord par  
imprudence , elle brûle tellement les lè-  
vres & la langue , qu'il y vient une grande  
douleur. L'amande qui est sous cette  
écorce , a aussi la figure d'un rein : sa  
substance est blanche , elle a la consisten-  
ce & le goût de l'Amande douce ; elle est  
revêtue d'une petite peau jaune , qu'il en  
faut ôter.

L'arbre qui porte ce fruit , s'appelle  
ACAJOU , *Theveti Franciæ Antarctic.* 120 .  
*I.R. H. AN ACARDII ALIA SPECIES , C. B.*  
*P. 512. CAJOUS , J. B. t. I. 336. ARBOR*  
*ACAJOU , vulgò CAJOU , Pison. M. Arom.*  
193. ACAJAIBA , *Marcgr.* 94. KAPA-  
MAVA , *H. Malab.* t. 3. 65. (ANACAR-  
DIUM OCCIDENTATE Cajous dictum , ossi-  
culo renis leporis figurâ , *Herm. H. L. B.*  
36. POMIFERA , seu potius PRUNIFERA  
INDICA , Nuce reniformi , summo Pomo  
innascente , Cajous dicta , *Raii Hist.* 2.  
1694. ANACARDIUM OCCIDENTALE , *Jons.*  
*Dendrol.* 156. ) Cet arbre naît non-seule-  
ment dans les Isles de l'Amérique , mais  
encore dans le Brésil & dans les Indes.  
Il s'élève plus ou moins haut , selon la  
différence du climat & du terroir. Car  
dans le Brésil il égale la hauteur des Hê-  
tres , comme l'affirme *Marcgrave* , quo-  
ique dans le Malabar & dans les Isles

d'Amérique il soit d'une médiocre grandeur. Le R. P. Plumier, Botaniste du Roi, le décrit ainsi dans sa Botanique d'Amérique.

C'est un arbre qui est presque de la grandeur de notre Pommier, fort branchedu, & garni de beaucoup de feuilles, couvert d'une écorce ridée & cendrée. Ses feuilles sont arrondies, longues d'environ cinq pouces, & larges de trois, attachées à une queue courte ; lisses, fermes comme du parchemin ; d'un verd gai en dessus & en dessous, ayant une côte & des nervures parallèles. Au sommet des rameaux naissent plusieurs pédicules chargés de petites fleurs, disposées en manière de parasol, (dont le calyce est découpé en cinq quartiers, droits, pointus, & en forme de lance ; & dont la fleur qui est en forme d'entonnoir, est composée de cinq pétales, longs, pointus, en parties rougeâtres, & en partie verdâtres, rabbatus en dehors, & plus longs que le calyce ; & dix étamines déliées, de la longueur des pétales, & garnies de petits sommets : elles entourent le pistille, dont l'embryon est arrondi : le style est grêle, recourbé, de la longueur des pétales ; & le stygmate qui le termine, est pointu. Le fruit est charnu, en forme

L iij

246 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
de Poire , plus gros qu'un œuf d'Oye , ou  
du moins égal , couvert d'une écorce min-  
ce , très - lisse & luisante , tantôt pour-  
pre , tantôt jaune , & tantôt coloré de  
l'un & de l'autre : sa substance intérieure  
est blanche , ayant beaucoup de suc ,  
douce , mais un peu acerbe. Ce fruit  
tient à un pédicule un peu plus long d'un  
pouce , & porte à son sommet un noyau  
en forme d'un rein , long d'environ un  
pouce & demi , lisse en dehors , & d'un  
verd obscur & cendré ). L'écorce de ce  
noyau est épaisse , & comme à deux la-  
mes , entre lesquelles est un diploé de  
même que dans les os du crâne ; lequel  
contient un suc , ou une huile très-causti-  
que , & d'un jaune foncé. L'amande que  
contient ce noyau , a aussi la figure d'un  
rein ; elle est blanche , couverte d'une  
peau mince & blanchâtre : elle a un goût  
qui approche beaucoup de celui de la  
Pistache. Ce fruit a une odeur forte ; &  
il est si acerbe , que s'il n'étoit adouci  
par l'abondance du suc qui en sort quand  
on le mâche , à peine pourroit-on le man-  
ger.

Cet arbre étant coupé , ou même sans  
l'être , répand beaucoup de gomme rou-  
fie, transparente & solide;laquelle étant  
imbibée d'eau se fond comme la Gomme

On exprime un suc des fruits , lequel ayant bien fermenté , devient vineux & capable d'enyrer. Il excite très-bien les urines. On en retire un esprit ardent fort vif. Celui qui est vieux , enyvre plutôt que le nouveau ; & on en fait un excellent Vinaigre. Les Indiens recherchent avec plus d'avidité les amandes que les fruits. Non seulement elles fournissent une agréable nourriture ; mais on les recommande encore pour porter à l'amour. Le suc mielleux qui est contenu entre les deux écorces , teint le linge d'un couleur de fer , qu'il est très-difficile de faire en aller. Les habitans en tiennent beaucoup d'huile , qui est en usage pour peindre le linge d'une couleur noirâtre qui ne s'efface point. Si l'on se fert de cette même huile pour peindre le bois , il ne se corrompt point. On dit encore , qu'il n'y a rien de plus excellent que ce suc appliqué extérieurement pour le feu volage , la dartre , la galle , & pour faire mourir les petits vers , & pour d'autres maladies. En effet beaucoup de femmes ont coutume d'emporter par le moyen de ce suc , les taches jaunes du visage ; car il corrode & exulcère la peau

L iv

248 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
qui est gâtée par ces taches , & il en vient  
une nouvelle bien colorée. Mais il faut  
observer que l'application de ce suc est  
pernicieuse dans le tems des règles; car  
j'ai observé qu'il s'élevoit alors des érysy-  
peles sur tout le visage. Les femmes &  
les filles doivent donc s'en abstenir dans  
le tems de leurs règles. Les habitans du  
Brésil comptoient autrefois leur âge par  
le moyen de ces noyaux ; ils en ferroient  
un tous les ans.

---

#### ARTICLE XVIII.

##### *De la Noix appellée Ben.*

**L**A Noix appellée Ben, NUX BEN,  
BALANUS MYREPSICA, & GLANS UN-  
GUENTARIA, Off. Βιλαρος Μυρεψικη, Diosc.  
Μυροβάλανος , & Βάλανος αιγυπτία , Græc.  
nonnull. MYROBALANUM , & GLANS  
ÆGYPTIA, Plin. BEN, Arab. est une petite  
noix de la grosseur d'une Aveline, de figure  
tantôt oblongue, tantôt arrondie, triangu-  
laire, couverte d'une coque blanchâtre,  
médiocrement épaisse, fragile, contenant  
une amande assez grosse, couverte d'une  
pellicule fongueuse, blanche, de la con-  
sistance d'une Aveline ou d'une Amande  
grasse, & amère. On estime celle qui est ré-  
cente, pleine, blanche, & qui se sépare ai-

sément de sa coque. On nous l'apporte d'Egypte.

Les anciens Grecs connoissoient le Ben, quoique *Théophraste* prononce que ce fruit est inutile, & que les Parfumeurs se servent de la coque de ce fruit, parce que son odeur est agréable. Ce que *Pline* assure aussi après *Théophraste*. » Les Parfumeurs, dit-il, pressent seulement les écorces ; les Médecins pilent les amandes, en y versant peu à peu de l'eau chaude. « Ces paroles feroient naître des doutes sur leur fruit appellé *Balanus Myrepstica*, si *Dioscorides* n'avoit dit qu'en pilant & en pressant la partie intérieure, ou l'amande, comme l'on fait les amandes amères, il en sort une liqueur dont on se sert à la place d'huile pour les onguens précieux. Et en effet l'écorce est sèche, sans suc, & sans odeur ; il n'y a que l'amande qui soit grasse, qui rende une huile limpide, sans odeur, & qui ne devient jamais rance, quelque tems qu'on la garde : c'est pourquoi les Parfumeurs la recherchent encore beaucoup à présent, pour recevoir les odeurs des fleurs & les conserver, comme nous le dirons ci-après.

*Mésué* établit deux espèces de cette Noix ; la grande, & la petite. La petite

L V

250 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
est celle dont il s'agit ici ; mais la grande  
est le fruit d'un arbre qui s'appelle Mou-  
RINGOU, *H. Malab.*

Nous n'avons aucune description en-  
tière de l'arbre qui porte ce fruit. *Belon*  
qui l'a vu auprès d'une montagne d'Ara-  
bie appellée *Pharagou*, dans le chemin du  
Caire au Mont Sinaï, dit qu'il ressem-  
ble au Bouleau par sa grandeur, ses ra-  
meaux, & par son tronc qui est blanc.  
*Aldinus* décrit cet arbre encore tout jeune,  
tel qu'il étoit né dans le Jardin de *Farnése* ; mais il n'en décrit pas la fleur ni les  
fruits. *Jean Bauhin* apporte la description  
des fruits, mais non des fleurs.

Ainsi l'arbre appellé GLANS UNGUEN-  
TARIA, *C. B. P. BALANUS MYREPSICA*,  
*H. Farnes.* 72. a deux sortes de feuilles,  
pour parler comme *Aldinus* : l'une sim-  
ple, & l'autre branchue. La feuille bran-  
chue, considérée depuis l'endroit par où  
elle tient à la tige, est composée d'une  
côte molle, pliante, cylindrique, très-  
grêle, semblable au petit Jonc, ou à un  
rameau de Genêt, mais une fois plus  
menue ; longue de plus d'une coudée. &  
plus grêle & pointue à son extrémité.  
De cette côte sortent des queues, ou de  
menues côtes d'une palme & plus de  
longueur, fort écartées les unes des au-

tres, mais toujours rangées deux à deux, garnies chacune de quatre ou de cinq conjugaisons de feuilles, qui se terminent aussi en une pointe fort menue. Le tout ensemble forme la feuille branchue ; mais ces rameaux de feuilles portent plusieurs petites feuilles, à leurs nœuds, toujours posées deux à deux, de figure & de grandeur différentes ; car les premières sont à pointe mousse, comme les feuilles du Tourne-sol : celles qui sont au milieu, sont plus pointues, & semblables à celles du Myrthe ; & celles qui sont à l'extrémité, sont plus petites & plus étroites, & approchent de celles de la Renouée. Elles tombent toutes en Hyver : car, quoique ces petites feuilles tombent d'abord d'elles-même, néamoins toute la feuille branchue tombe ensuite : & c'est pourquoi *Aldinus* lui a donné le nom de *feuille*. Car si c'étoit une branche, dit-il, elle ne tomberoit pas. La racine de cette plante est épaisse, semblable en quelque façon à celle du Navet, noire en dehors, & peu branchue. Le fruit, selon *Bauhin*, est une gousse longue d'une palme, composée de deux coiffes, cylindrique, grêle, partagée intérieurement en deux loges, renflée depuis son pédicule jusqu'à son milieu, contenant une noisette dans cha-

L vj

252 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
que loge. Cette gousse est pointue , ou  
en forme de stylet , courbée en manière  
de bec à son extrémité , rousseâtre en de-  
dans , brune ou cendrée en dehors , canne-  
lée & ridée dans toute sa longueur , co-  
riace , fléxible , de la nature des écorces ,  
insipide , un peu astringente & sans suc.  
Chaque loge contient une noisette , de  
médiocre grosseur , triangulaire ; laquelle  
renferme sous une coque & sous une pel-  
licule blanche & fongueuse , une amande  
triangulaire , grasse , blanchâtre , un peu  
âcre , amère , huileuse , & qui cause des  
envies de vomir.

Dans l'Analyse Chymique , de l'ibv. de  
Noix de Ben avec la coque , en séparant  
l'une de l'autre , il s'est trouvé lbij. de co-  
que , & lbij. d'amandes : étant léger-  
ement pilées & distillées au B. V. elles  
ont donné 3v. 3ij. de phlegme insipide  
& sans odeur , dans lequel cependant  
étoit caché très-peu de sel uriné ; puis-  
que ce phlegme a rendu trouble la solution  
du Sublimé corrosif. La matière qui est  
restée au fond de la cucurbite , pesoit  
3xlj. 3vij. laquelle étant distillée dans la  
cornue , a donné 3ij. 3ij. d'une liqueur  
 limpide , jaunâtre , d'une odeur empyreu-  
matique , d'un goût un peu acide , âcre ,  
comme de Poivre , brûlant la bouche &

le gosier ; laquelle liqueur a donné des marques d'un alkali urinaire & d'un acide, puisqu'elle a rendu laiteuse & trouble la solution du Sublimé corrosif, & qu'elle a donné la couleur rouge à la teinture blene de Tourne-sol. Il est encore sorti 3ij. 3vi. gr. liv. d'une liqueur rousseatre, empyreumatique, acide & salée, qui a donné des signes d'un acide plus puissant, & d'un sel urinaire plus violent, en coagulant & en précipitant la solution du Sublime corrosif, en faisant effervescence avec l'Esprit de sel, & en changeant la teinture bleue de Tourne-sol en un rouge foncé : cette même matière a encore fourni 3xxij. 3v. gr. xlviij. d'une huile épaisse, & presque semblable à la graisse de Porc.

La masse noire qui est restée, pesoit 3x. 3ij. laquelle étant calcinée en blancheur pendant 15. heures, a laissé 3j. 3ij. gr. xlviij. de cendres, desquelles on a retiré par la lixiviation vj. gr. de sel saïé. La perte des parties dans la distillation au bain de vapeur a été de 3vb. dans la distillation à la cornue, de 3j. 3v. gr. xlji. & dans la calcination, de 3ix. gr. xxiv.

De libvij. 3v. d'amandes de Noix de Ben, séparées de leurs coques, pilées &

254 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
exprimées fortement, on a retiré 3<sup>xx</sup>.  
3iv. d'huile jaunâtre, limpide, presque  
sans odeur, & insipide.

Douze onces & quatre dragmes de cette huile distillée à la cornue, en augmentant le feu par dégrés, ont donné d'abord 3<sup>viiij.</sup> 3<sup>v.</sup> gr. Ix. d'une huile jaunâtre, en partie limpide & fluide, en partie coagulée & un peu trouble, d'une odeur subtile, d'un goût douceatre avec une certaine acrimonie qui piquoit légèrement la langue ; laquelle huile n'a pas troublé la solution du Sublimé corrosif, mais qui a changé la teinture bleue de Tourne-sol en couleur de pourpre. Ces douze onces & quatre gros d'huile ont encore donné ensuite 3<sup>iij.</sup> 3<sup>uijß.</sup> d'une huile fluide, de couleur brûne, de même odeur que la précédente, de peu de goût, un peu amer, & âcre ; laquelle a rendu la teinture de Tourne-sol d'un rouge foncé. La masse noire, ferme & solide, qui est restée dans la cornue, pèsoit 3<sup>iij.</sup> Sa couleur étoit panachée, & changeante comme celle du col d'un pigeon.

La masse qui est restée après avoir pressé les amandes, & en avoir tiré l'huile, étant mise à la distillation au poids de 3<sup>bij.</sup> a donné à un feu doux 3<sup>vij.</sup> 3<sup>iv.</sup>

gr. vij. de phlegme limpide , d'une odeur subtile , & qui approchoit de celle de l'Ail ; d'un goût de Poivre , sans acide manifeste ; lequel phlegme a rendu trouble la solution du Sublimé corrosif , & a donné la couleur de feu à la teinture bleue de Tourne-sol. Ensuite à un feu un peu plus fort elle a donné 3ij 3v. gr. vj. de liqueur enipyreumatique , d'un goût acre , piquant , un peu acide , & salé ; laquelle a précipité la solution du Sublimé corrosif , & a rendu fort rouge la teinture de Tourne-sol. Après cela le feu étant plus violent , il est sorti 3vij. 3vj. gr. xij. d'esprit urineux , jaunâtre , rempli de beaucoup de sel volatil ; de plus 3j. gr. viij. de sel volatil concret , & qui formoit des cristaux longs , brillans & transparens ; & 3xix. 3v. gr. iv. d'une huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue , pesoit 3xv. 3ii<sup>s</sup>. laquelle étant calcinée pendant treize heures jusqu'à blancheur , a laissé 3j. 3iv<sup>s</sup>. de cendres blanches ; desquelles on a tiré xlviij. gr. de sel purement salé , mais encore rempli de quelques parties de terre. La quantité de parties perdues dans la distillation a été de 3x. 3vij. & dans la calcination 3xij. 3vij.

On voit par-là clairement que la Noix de Ben contient non-seulement beaucoup d'huile épaisse, mais encore une certaine huile essentielle, âcre & brûlante, en petite quantité à la vérité, unie à un sel ammoniacal. C'est de cette huile subtile & âcre, que dépend la vertu que l'on attribue à ces Noix d'exciter le vomissement & de purger : mais leur opération est longue à cause de l'huile épaisse, dont le soufre subtil & le sel urineux sont enveloppés.

Les Grecs & les Arabes ont attribué à la Noix de Ben, ou à ce qu'ils appelaient GLANS UNGUENTARIA, beaucoup de vertus ; savoir, de purger par haut & par bas étant prise intérieurement, de tirer la bile & la pituite épaisse & visqueuse, de résoudre les obstructions des viscères, de diminuer la rate enflée, de remédier aux maladies froides des nerfs, de résoudre les écrouelles & les nœuds, de guérir la gratelle, la lepre, les rousseurs, & les autres vices de la peau.

Mais cette Noix est contraire à l'estomac : elle trouble les viscères ; elle purge avec peine & lentement, & elle excite une sueur froide. *Avicenne* même y découvre quelque chose de caustique. C'est pour ces raisons que l'usage en est aboli

parmi nous. On ne se sert qu'extérieurement de son huile tirée par expression, appellée *Oleum Balaninum*, & par quelques-uns *Oleum Glandicum*, pour corriger les vices de la peau.

Les Parfumeurs vantent l'huile de Ben sur toutes les autres, non pas qu'elle soit recommandable par l'excellence de son odeur, mais parce qu'elle est très-propre pour tirer l'odeur des fleurs odorantes ; puisqu'à peine se rancit-elle jamais, & qu'étant sans odeur, elle ne gâte point les odeurs des fleurs.

Voici la manière de tirer les odeurs des fleurs par le moyen de cette huile. On prend un vaisseau de verre ou de terre, large au haut & plus étroit au bas : on y met plusieurs espèces de petits tamis faits de crins de Cheval, & avec un cercle de bois. On les place à quelque distance les uns des autres : sur ces tamis on arrange des fleurs par lits, & du coton cardé bien menu, imbibé d'huile de Ben : on les laisse pendant quatre heures. Ensuite on jette ces fleurs, & on en met d'autres avec le même coton ; ce que l'on répète plusieurs fois, jusqu'à ce que l'huile soit suffisamment imprégnée de l'odeur des fleurs : alors on exprime l'huile du coton ; elle est pénétrante & odorante.

On prépare avec l'huile de Ben & la cire un Onguent ou un Cérat pour servir de base à tous les Baumes, ausquels on joint des huiles distillées odorantes selon son gré.

(Il y a une autre espèce de Noix de Ben, qui s'appelle MOURINGOU, *H. Malab. tom. 6. p. 29. tab. 22. MORINGA ZEYLANICA*, foliorum pinnis pinnatis, flore majore, fructu anguloſo, *Burm. Thes. Zeil. p. 162. tab. 75. BALANUS MYREPSICA*, siliquâ triangulari, semine minore alato, *Breyn. Prodr. 2. p. 22. NUX BEEN ZEYLANICA*, siliquâ triangulâ, seminibus alatis; MORINGEROS, *Lusitanis*, & KATUMARUNGHA Zeylanensium, *H. L. B. app. p. 692.*

C'est un arbre haut d'environ vingt-cinq pieds, & gros d'environ cinq pieds. Son écorce est blanchâtre en dedans, noirâtre en dehors, d'une odeur & d'une saveur fort semblable à celle du Cresson ou du Raifort sauvage. Ses rameaux sont d'un bois blanchâtre, couverts d'une écorce verte. L'écorce de la racine est jaunâtre; elle a la même saveur que celle du tronc: les feuilles sont ailées, terminées par une feuille impaire; de manière que leur côté commune qui est longue d'environ une coudée, porte de chaque

à côté trois côtes plus petites, garnies de petites feuilles comme l'est l'extrémité de la côte commune,

Ces petites feuilles sont longues, obtuses, minces, molles, & tendres : chacune est partagée par une côte failante, d'où sortent quelques nervures qui se répandent sur les côtes : elles ont l'odeur des Fèves. Les fleurs sont en grappes éparses au haut des tiges. Le calyce est composé de cinq feuilles, oblongues, obtuses, égales, colorées, & qui tombent. Les feuilles de la fleur sont, aussi au nombre de cinq, de la grandeur & de la figure des feuilles du calyce ; elles sont plus écartées vers le bas : c'est pourquoi des Auteurs regardent la fleur comme composée de dix feuilles, au milieu desquelles sont dix étamines, dont les cinq inférieures sont plus longues, réfléchies vers le haut. Il n'y a qu'un pistille posé sur un long embryon. Lorsque les fleurs sont tombées, il leur succéde des fruits, ou des gousses cylindriques, longues d'une coudée & demie, triangulaires, cannelées, à trois panneaux, dont l'écorce est d'une couleur herbacée, & la substance intérieure est blanchâtre & fongueuse : elles contiennent des graines en grand nombre, selon la longueur de

260 *DES MÉDICAMENTS EXOTIQUES*,  
la gousse ; triangulaires , garnies d'une  
membrane ailée , couvertes d'une peau  
cartilagineuse, qui renferme une amande  
blanchâtre.

Cet arbre croît dans les sables du Malabar , de Ceylan , & dans d'autres pays des Indes. Il fleurit au mois de Juin , de Juillet & d'Août. On en recueille les fruits tantôt au commencement de l'année , tantôt à la fin , tantôt dans l'un & l'autre tems. On le cultive dans les jardins & les maisons de campagne , à cause de ses fruits que l'on envoie vendre , comme les Fèves , de tout côté.

Les Indiens préparent des Pilules antispasmodiques avec les feuilles , l'écorce de la racine & les fruits. On mêle le suc de la feuille avec du Poivre , que l'on met dans les yeux , contre le vertige : si on ajoute du Gingembre à ce mélange , il guérit les fièvres. L'écorce pilée avec l'eau de Ris , guérit l'œdème ; & en y ajoutant du Cumin , le mal de dent & l'enflure des joues.

Si l'on boit le suc pur de l'écorce du Mouringou avec de l'eau & de l'Ail , il adoucit les élancemens des membres , qui viennent de froid. Le suc de la racine pilée avec de l'Ail & du Poivre est d'un grand secours dans les spasmes , si on en

frote les tempes. Si l'on applique les feuilles chaudes sur les tumeurs des testicules même véroliques, elles les dissipent : elles sont propres pour les ulcères.

Le suc de ces mêmes feuilles fait mourir & chasse les vers qui viennent dans les ulcères phagédéniques : cuit avec le beurre, il guérit la dartre, les petits ulcères, & les autres maladies de la peau. Le suc verd de l'arbre est d'un grand secours dans toutes les douleurs de la tête & des membres, qui tirent leur origine de la vérole, *H. Malab.*

## ARTICLES XIX.

*Du Cacao.*

**L**E Cacao, *CACAO*, *Off. CACAO AMERICÆ*, seu *AVELLANA MEXICANA*, *J. B.* t. 1. 291. *AMYGDALIS SIMILIS GUATIMALENSIS*, *C. B. P.* 442. **CACAHUALD**, vulgò **CACAO**, *Pison. M. arom.* Ce sont des amandes assez semblables aux Pistaches, plus grandes cependant, de la grosseur d'une Olive, oblongues, arrondies, couvertes d'une pellicule dure, fragile, noirâtre ; au dessous de laquelle est une substance ferme,

262 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
dense , sèche , un peu grasse , fauve en de-  
hors , & un peu rougeâtre : intérieure-  
ment elle est de couleur de Chataigne , ou  
brune , divisée en plusieurs particules iné-  
gales , étroitement unies entr'elles ; d'un  
goût un peu amer , & légèrement acerbe ,  
qui cependant n'est pas désagréable.

On doit choisir le Cacao qui est récent ,  
entier , gras , bien conservé , & qui a de  
la saveur . On doit au contraire rejeter  
celui qui est moisi , carié , ou qui est cor-  
rompu & vicié , de quelque manière que  
ce soit .

Ce fruit qui croît dans le nouveau mon-  
de , étoit entièrement inconnu aux An-  
ciens . Les habitans du Mexique & les  
autres nations d'Amérique en faisoient  
non-seulement une boisson qui étoit très-  
usitée par toute l'Amérique , & qu'ils  
appelloient *Chocolatl* , & que nous appel-  
lons encore Chocolat ; mais encore ils s'en  
servoient en place d'argent , & comme  
d'une espèce de monnoie pour laquelle on  
faisoit échange des marchandises : c'est  
pourquoi quelques-uns ont appellé ces  
amandes , *pécuniaires* .

Il y en a plusieurs espèces . *Hernandez*  
en rapporte quatre , qui ne diffèrent pres-  
que que par la grosseur . Nous en trou-  
vons aussi quatre sortes dans les Bouti-

ques, qui diffèrent entr'elles par le pays d'où elles viennent, par leur grosseur & leur nature ; savoir, *le gros* & *le petit Cacao* que l'on apporte de Nicaragua, & que l'on nomme communément *le gros* & *le petit Caraque*, dont le goût est plus agréable, quoiqu'ils soient plus secs ; *le gros* & *le petit Cacao des Isles*, qui est plus huileux & plus gras, d'un goût moins agréable, & que l'on nous apporte des Isles Antilles de la domination de la France. Le gros Caraque passe pour le meilleur, & le petit Cacao des Isles pour le moins bon.

Les arbres qui portent ces amandes, diffèrent seulement par leur grandeur, ou par la longueur & l'épaisseur des feuilles & des fruits. Voici comment le *R. P. Plumier* décrit cette espèce d'arbre *dans sa Botanique d'Amérique*.

Le Cacao de *Clusius*, *exot. 55.* est un arbre qui n'est pas bien grand, mais fort beau à voir, surtout lorsqu'il est chargé de fruits. Son tronc est droit, le plus souvent gros comme la jambe ou même comme la cuisse d'un homme, haut de quatre ou cinq pieds tout au plus. Son écorce est brune, gercée transversalement & raboteuse. Cet arbre se partage en des rameaux de la grosseur du bras, lesquels

264 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
se divisent en des rameaux de plus petits  
en plus petits. Les feuilles sont alternes,  
membraneuses, lisses, pendantes, termi-  
nées en pointe, de neuf ou dix pouces  
dans leur longueur, & de quatre dans  
leur plus grande largeur, & enfin très-  
semblables aux feuilles du Citronier :  
elles sont garnies d'une côté & de plu-  
sieurs petites nervures obliques, saillan-  
tes & portées par une queue longue d'un  
pouce, & renflée de deux côtés ; elles  
sont d'un verd clair en dessous, & d'un  
verd foncé en dessus. Les fleurs sont en  
grand nombre sur les rameaux, & mê-  
me sur le tronc ; leur pédicule est grêle,  
un peu velu, & long d'un demi pouce ou  
d'un pouce ; ces fleurs avant que de s'é-  
panouir, ont la forme d'un bouton pâle,  
à cinq angles, & long d'environ trois  
lignes : elles sont composées de cinq pe-  
tits pétales disposés en rose, d'un jaune  
pâle, presque de la figure d'un cœur, &  
à peine larges d'une ligne. La base de  
chaque pétale est courbée extérieurement,  
creusée à sa naissance en forme d'une pe-  
tite coquille, & marquée de petites poin-  
tes d'un rouge brun. Le calyce est com-  
posé de cinq petites feuilles étroites,  
pointues, pâles en dehors, & rougeâtres  
en dedans ; duquel s'élève un pistille en-  
touré

touré d'une sorte de tuyau, découpé en plusieurs lanières, accompagné de petites étamines réfléchies, pâles, garnies de sommets de la même couleur. Plusieurs de ces pistilles avortent & tombent : ceux qui restent, se changent en un fruit de la forme d'un Concombre, long d'un demi-pied, & même un peu plus, épais d'environ trois ou quatre pouces, relevé par neuf ou dix côtes saillantes comme nos Concombres ou nos Melons : il est parsemé de verrues, & il se termine en pointe, verd-blanchâtre d'abord, jaunâtre lorsqu'il commence à mûrir, & de couleur d'écarlate foncée lorsqu'il est entièrement mûr, parsemé cependant de petits points jaunâtres ; il est attaché à un pédicule gros comme une plume d'Oye, & long d'un pouce. Etant coupé transversalement, on y remarque deux écorces, dont la première ou l'extérieure est épaisse & jaunâtre ; & l'intérieure est blanchâtre, plus mince & plus tendre. Ce fruit contient environ trente graines charnues, un peu plus grosses qu'une Olive, & qui ont à-peu-près la figure d'une moitié de cœur. Elles sont luisantes, unies, d'un violet très-clair ; & elles se partagent en plusieurs lobules lorsqu'on les presse entre les doigts : chacune de ces graines est

*Tom. III.*

M

266 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
couverte d'une substance mince, ou plus  
tôt d'une pulpe blanche, succulente, &  
douceatre, & d'une petite peau mem-  
braneuse & rousse; elles sont astringen-  
tes, & un peu amères.

Cet arbre fleurit deux ou trois fois  
l'année; il se plaît surtout dans les fo-  
rêts, & à l'ombre. On le cultive presque  
dans toutes les Isles Antilles, à cause de  
son revenu qui est très grand.

Dans l'Analyse Chymique, de Ibj. de  
Cacao crud & pilé, dont on avoit rejetté  
la coque, distillé dans la cornue, il est  
forti environ 3vj. de différentes liqueurs  
qui contenoient l'un & l'autre sel, l'acide  
& l'âcre : ensuite 3xiv. d'une huile d'a-  
bord transparente, tandis qu'elle étoit  
chaude; qui a acquis la consistance de  
beurre en se réfroidissant, & qui est de-  
venue rousseatre, d'un goût âcre piquant,  
& d'une odeur subtile.

La masse noire qui est restée dans la  
cornue, pesoit 3x. laquelle étant bien cal-  
cinée, a donné 3iv. de sel fixe salé. La  
perde des parties dans la distillation a  
été de 3ij.

Ces amandes ne donnent pas seulement  
beaucoup d'huile dans la distillation, mais  
encore par l'expression & la coction.

Une livre de Cacao pilé, échauffé &

mis ensuite sous le pressoir, a donné par la seule expression deux onces d'huile : en faisant bouillir le marc dans de l'eau, on a encore retiré 3ij. 3ij. d'une huile épaisse ; de sorte que le total de l'huile que l'on a tiré de cette livre de Cacao, se monte à 3v. 3ij.

Enfin une livre de Cacao bien pilé sur une pierre chaude, délayée dans 1biiij. d'eau bouillante, & épaisse comme de la bouillie, donne beaucoup d'huile qui surnage au-dessus de cette bouillie épaisse, dont on la sépare peu-à-peu, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus. Cette huile s'épaisse comme du suif, & elle pese 3ix. 3ij. Elle a l'odeur du Cacao ; elle est fort compacte, dure comme du suif, & blanche.

On voit par-là que le Cacao contient beaucoup d'huile épaisse, ou de graisse unie avec beaucoup de terre, & une portion médiocre de fels, soit acides, soit âcres ; d'où il résulte un composé gommeux-huileux, gras & épais, d'où dépend la vertu de cette amande.

En effet, le Cacao fournit une nourriture grossière, si on le mange crud : il épaisse le sang & les humeurs ; de plus, comme il contient beaucoup de graisse épaisse, il charge l'estomac, & produit

Mij

268 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
des obstructions, si on en prend trop : c'est  
pourquoi les habitans du Mexique le rô-  
tissent légèrement, & le mêlent avec des  
aromates ; d'où naît cette composition  
qui s'appelle *Chocolat & Succolada*, qui  
est différente parmi les différentes na-  
tions.

En effet, les Méxicains mêloient avec  
le Cacao rôti de la farine de Mays, de la  
Vanille, ou *Arachus aromaticus*, de l'Ex-  
trait de Rocou, ou *Orleana*, du Poivre  
de Guinée, du Poivre de la Jamaïque,  
& d'autres choses semblables. Nous avons  
aussi parmi nous différentes manières de  
préparer le Chocolat, dont celle qui suit  
m'a paru la meilleure.

Rz. Gros Caraque ,	libxij.
Gros Cacao des Isles ,	libv.
Sucre blanc ,	libx.
Gousses de Vanille ,	n°. xxvij.
Aambre gris ,	3j.
Cannelle ,	3vj.

Après avoir ôté la peau du Cacao , &  
l'avoir torréfié comme il convient, on le  
broye avec un cylindre de fer poli sur  
une grande pierre dure , polie , un peu  
creuse , & échauffée modérément par  
un feu doux : on recommence cette  
trituration trois ou quatre fois, jusqu'à  
ce que la matière soit très-fine. Ensuite

ony mêle le Sucre en poudre fine, & on les broye encore deux fois ensemble. Enfin on y mêle la Vanille, la Cannelle & l'Ambre-gris, & un peu de Sucre que l'on a réservé, après les avoir réduits séparément en une poudre très-fine. On broye de nouveau tout ce mélange sur la pierre pour la dernière fois, & on le remue suffisamment. Ensuite on réduit cette masse en pains ou en rotules, & on les fait sécher. Cette préparation peut se conserver pendant un assez long tems, & même plus de quinze & vingt ans; & on dit qu'elle fait une boisson d'autant meilleure, qu'elle a été conservée plus long tems.

On emploie deux espèces de Cacao dans cette composition; parce que celle qui seroit faite avec le seul Caraqué, paroît trop sèche; avec le seul Cacao des Isles, elle seroit trop grasse & trop huileuse, & par le mélange de l'un & de l'autre elle est mieux tempérée.

On prépare avec cette composition une boisson fort agréable, en faisant dissoudre & bouillir légèrement après la dissolution environ 3j. de cette masse dans 3vj. d'eau ou de lait: ensuite on la laisse digérer sur la cendre chaude pendant un quart-d'heure, & enfin on l'agitent fortement avec un

M iij

270 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
instrument de bois convenable, appellé  
*Mouffoir*, jusqu'à ce qu'elle se change en  
écume; alors on verse dans des tasses cette  
liqueur écumeuse, & on la prend toute  
chaude.

Cette boisson nourrit très-bien; elle  
fortifie l'estomac, récrée les esprits, ra-  
nime les forces, & passe pour un remède  
qui excite à l'amour.

Il faut cependant observer première-  
ment, que le Cacao crud & seul fournit  
beaucoup de nourriture & un suc grossier;  
& que par conséquent il rafraîchit, com-  
me l'on dit, ou qu'il épaisse le sang &  
les humeurs, & qu'il en diminue le mou-  
vement. Mais il arrive tout le contraire  
si on le torréfie trop fortement: car alors  
son huile atténuee par le feu, à la ma-  
nière des huiles empyreumatiques, ré-  
sout puissamment les humeurs du corps,  
& elle en augmente le mouvement; d'où  
il arrive que la boisson que l'on en fait,  
produit un effet contraire. Ainsi moins  
le Cacao est rôti, plus il nourrit, & épais-  
se les humeurs; & au contraire, plus on  
le brûle, plus il excite le bouillonnement  
des liqueurs du corps.

Il faut observer secondelement, que  
non-seulement cet aliment grossier est  
atténué par la torréfaction, mais qu'il

est encore tempéré assez à propos par les aromates ; savoir, la Vanille, la Cannelle & l'Ambre. Mais il n'en faut qu'une très-petite dose ; car si on en mettoit trop , le Chocolat exciteroit une trop grande chaleur dans les viscères.

On recommande la boisson du Chocolat , surtout celle qui est faite avec le lait , à ceux qui sont attaqués de phthisie ou de consomption : & effectivement il fournit un suc nourricier , gras , doux , & qui peut émousser l'acrimonie des humeurs , pourvû que , comme nous venons de le dire , le Cacao soit torréfié à propos , & qu'il y ait une très-petite dose d'aromates.

Les hypochondriaques , & ceux qui ont les viscères chauds , doivent s'en abstenir. Car le Cacao leur est nuisible , de même que toutes les choses butyreuses & huileuses. La graisse du Cacao , quoique grossière , se divise dans leurs viscères ; elle s'y exalte & s'y enflamme.

La graisse tirée du Cacao est recommandée par quelques-uns pour faire la base des Pommades cosmétiques , & elle passe pour être très-utile pour les crevasses des lèvres & des mammelles , & pour les hémmorhoïdes.

## ARTICLE XX.

*Des Pistaches*

Les Pistaches, PISTACIA, PISTACEA, & NUCES PISTACIÆ, *Off. Πιστακίς, Diosc. PUSTECH & FESTUCH, Arab. FISTICI, Quorumd.* sont des fruits ou des petites noix, de la grosseur & de la figure des Avelines, oblongues, anguleuses, plus élevées d'un côté, plus aplatiées de l'autre, pointues, marquées d'une côte. Elles ont deux écorces ; l'extérieure est membraneuse, aride, mince, fragile, d'abord de couleur verte, ensuite rousse ; l'intérieure est ligneuse, pliante, cassante, légère, blanche : elles contiennent une amande d'un verd pâle, grasse, huileuse ; un peu amère, douce cependant, & agréable au goût, couverte d'une pellicule rouge.

On doit choisir celles qui sont récentes, pleines, bien mûres, & qui ne sont pas rances.

*M. Herman* fait mention de deux sortes de Pistaches ; savoir, les grandes & les petites. On nous apporte communément les grandes ; les petites sont moins connues : elles ont beaucoup plus de goût

que les grandes : on les apporte de Perse.

Le Pistachier s'appelle TEREBINTHUS INDICA, *Theophr.* PISTACIA *Diosc.*  
*Adversar. Lob. 413.* PISTACIA, *J. B. I.*  
 275. PISTACIA PEREGRINA, fructu race-moso, sive Terebinthus Indica, *Theophr.*  
*C. B. P. 401.* Son tronc est épais ; ses branches sont étendues, couvertes d'une écorce cendrée ; elles donnent naissance à des feuilles qui sont rangées sur de longues côtes, & disposées par paires, de manière cependant qu'elles ne se trouvent pas placées exactement vis-à-vis les unes des autres. L'extrémité de ces côtes est terminée par une seule feuille : elles sont tantôt arrondies, tantôt terminées en pointe, garnies de nervures, semblables aux feuilles du Térébinthe, mais plus grandes.

[ Il y a des Pistachiers qui portent des fleurs mâles ; d'autres, des fleurs femelles. Les fleurs mâles sont ramassées en une espèce de chaton peu serrée, & en manière de grappes ; chaque fleur est garnie d'une petite écaille. Ces fleurs sont sans pétales : elles ont un calice propre, partagé en cinq parties, très-petit ; & cinq étamines très-petites, qui portent chacune un long sommet, droit, ovalaire, & à quatre angles. Les fleurs femelles

M v

274 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
n'ont point de pétales : leur calyce est très-  
petit, partagé en trois parties, & soutient  
un gros embryon ovalaire, chargé de trois  
styles recourbés, dont les stigmates sont  
un peu gros & velus. L'embryon se  
change en une baie ovalaire, qui a peu  
de suc ; dans laquelle est contenue une  
amande lisse & aussi ovalaire.]

Cet arbre croît dans la Perse, l'Arabie,  
la Syrie, & dans les Indes. On le cultive  
aussi dans l'Italie, la Sicile & dans les  
Provinces méridionales de la France.

[ Le Pistachier mâle est distingué du  
Pistachier femelle, par ses feuilles qui  
sont plus petites, un peu plus longues,  
émoisées, & souvent partagées en trois  
lobes, d'un verd foncé ; au lieu que dans  
le Pistachier femelle les feuilles sont plus  
grandes, plus fermes, plus arrondies, &  
partagées le plus souvent en cinq lobes.

Comme les Pistachiers mâles naissent  
souvent dans des lieux éloignés des Pista-  
chiers femelles, on rend ceux-ci féconds  
comme les Palmiers ; ce qui se fait ainsi  
dans la Sicile. Les paysans cueillent les  
chatons des fleurs du Pistachier mâle,  
lorsqu'ils sont sur le point de s'ouvrir :  
ils les mettent dans un vaisseau environné  
de terre mouillée : ils attachent ce vais-  
seau à une branche du Pistachier femel-

le, jusqu'à ce que ces fleurs soient sèches; afin que la fine poussière qui donne la fécondité, soit dispersée dessus tout le Pistachier femelle par le moyen du vent, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles.

D'autres cueillent les fleurs mâles, & les renferment dans un petit sac pour les faire sécher, & ils en répandent la poussière sur les fleurs du Pistachier femelle, à mesure qu'elles s'épanouissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent; de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur poussière féconde, & que les fruits du Pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation.

Si les Pistachiers mâles & femelles ne sont pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci.

Les Pistaches contiennent beaucoup d'huile douce, qu'elles répandent quand on les pile & qu'on les presse fortement. C'est de cette huile mêlée avec une terre légère, que dépendent les vertus des Pistaches.

Les Pistaches sont agréables au goût, & bonnes à l'estomac; & elles fournissent une nourriture assez louable, en assez grande quantité, quoiqu'un peu grossière. On

M vj

276 *DES MÉDIC. EXOTIQUES*,  
les place parmi les médicaments analép-  
tiques, & on a coutume de les mêler  
parmi les choses que l'on sert au dessert  
qui sont fortifiantes & restaurantes; puis-  
qu'elles servent beaucoup pour rétablir  
promptement les convalescents qui sont  
maigres. On dit que par leur légère amer-  
tume elles affermissent l'estomac, le foie  
& les viscères, & que par conséquent  
elles en guérissent les obstructions. Elles  
augmentent le lait & la liqueur séminale,  
comme les autres alimens qui fournissent  
beaucoup de suc nourricier & grossier:  
elles sont utiles aux phthisiques, à ceux  
qui toussent, & aux néphrétiques, en  
adoucissant l'acrimonie des humeurs.

On les prescrit dans des émulsions, ou  
seules, ou avec des Pignons & des Aman-  
des, au nombre de dix ou douze pour une  
livre d'émulsion.

R. Pistaches, Pignons doux, ana 3*β.*  
Amandes douces, n°. xij.  
Pilez-les dans de la crème de Ris.  
Exprimez, & faites épaissir à un feu  
doux, avec un peu de Sucre & de  
Cannelle. Donnez à ceux qui sont  
attaqués de la consommation, pour  
les rétablir.

On emploie les Pistaches dans les *Ta-*  
*blettes stomachiques de Charas*, les *Tablet-*

---

ARTICLE XXI.

*Des Pignons doux.*

**L**es Pignons sont nommés PINEI & PINI NUCLEI, PINEOLI, PINI NUCES, *Off. πιτούδες*, *Diosc.* & *Gal.* *πιπόσιλοι*, & *Κόκκαλοι*, *Græc.* *quorumd.* & en François, *Pignons*, & *Pignons doux*, pour les distinguer des *Pignons d'Inde*, qui en sont totalement différens. Ce sont de petites Noix cylindriques, dont la substance est blanche, grasse, douce, revêtue d'une tunique rouflatre, renfermée dans une coquille ligneuse, épaisse & dure. Ces petites Noix sont cachées dans les cornes ou les fruits du Pin, entre leurs écailles dures & ligneuses.

On doit choisir les Pignons qui sont récents blancs, secs; car en vieillissant ils jaunissent, & deviennent rances & huileux.

L'arbre sur lequel naissent les Pignons, s'appelle PINUS SATIVA, *B. B. P.* 491. *Pi-*  
*nus officulis duris, foliis longis, J. B.* 1.  
248. Il est droit, branchu & touffu: son écorce est raboteuse, gersée, & rougeatre,

son bois est ferme, jaunâtre, odorant & résineux. Ses branches sortent du pourtour du tronc, & par intervalle, dans le même ordre que dans les autres arbres conifères : elles sont garnies d'un grand nombre de feuilles toujours vertes, sortant ensemble deux à deux de la même gaine, d'une palme & demie & plus de longueur ; très-étroites, creusées en gouttière du côté qu'elles se touchent, fermes, roides, très-pointues. Les fleurs naissent en grappes au haut des branches, & sont des chatons composés de plusieurs sommets, qui répandent une poussière très-fine, semblable à de la fleur de Soufre. Les grains de cette petite poussière paroissent par le moyen du microscope, oblongs, & en forme de croissant. Ces fleurs sont stériles ; les fruits naissent sur les mêmes pieds qui portent les chatons, & commencent par un embryon qui devient dans la suite une pomme de la grosseur du poing, pyramidale, dure, composée de plusieurs écailles, comme ligneuses, luisantes, & fort serrées. Chaque écaille est large d'environ un pouce, deux fois plus longue ; elle donne quelquefois vers sa pointe une résine blanche, odorante ; elle s'amincit peu-à-peu vers sa base, & elle est creusée de deux fossettes, dans chacune

desquelles est couchée une coque osseuse, dure, oblongue, ligneuse, presque d'un pouce de longueur, rousseâtre, couverte d'une fine poussière de pourpre foncé. Ces osselets contiennent chacun une amande bonne à manger, blanche, grasse, huileuse, couverte d'une membrane de couleur de Chataigne, d'une saveur douce & agréable : c'est pourquoi plusieurs nations servent ces amandes au dessert. Cet arbre naît de lui-même dans le Languedoc & la Provence ; il ne peut supporter le froid.

Les Pignons sont remplis de beaucoup d'huile subtile, que l'on retire par expression. C'est de cette huile qui est unie avec de la terre, que dépend toute leur vertu.

Les Pignons nourrissent beaucoup, & donnent un suc louable, mais un peu grossier. On ne les cuit pas facilement ; c'est pourquoi on a coutume de les confire dans le Sucre, ou de les mêler avec d'autres Confitures, pour servir au dessert. Ils sont utiles aux phthisiques, & à ceux qui tombent dans la consomption ; car ils nettoient les poumons, & en détergent les ulcères : ils adoucissent les sels âcres du sang & des humeurs : c'est pour cette raison qu'ils sont utiles à ceux qui sont

280 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
attaqués de la néphrétique. Ils secourent  
dans les ardeurs de l'urine, & lorsqu'elle  
ne passe que goutte à goutte, & dans les  
ulcères de reins & de la vessie. Quel-  
ques-uns en ressentent du soulagement, en  
en mangeant après s'être épuisés par les  
plaisirs de l'amour : car ils augmentent le  
lait & la liqueur féminale, comme tous  
les autres alimens incrassans.

La dose des Pignons est de  $\frac{2}{3}$  lb. jusqu'à  
 $\frac{3}{4}$ . On les prescrit le plus souvent dans  
des émulsions avec les Pistaches, ou les  
Amandes, ou les quatre grandes Semen-  
ces froides.

Rx. Pignons doux,  $\frac{2}{3}$  j.

Pilez-les, en versant peu-à-peu  $\frac{1}{2}$  j.  
de décoction de Ris, ou de décoction  
pectorale.

Passez, & dissolvez  $\frac{3}{4}$  j. de Sucre ro-  
sat, ou de Syrop d'Althæa, ou de  
Syrop résomptif.

F. une émulsion à partager en deux  
verres, que l'on donnera dans la  
consommation ou la toux invétérée.

Rx. Pignons,

Des quatre grandes Semences froi-  
des, ana.  $\frac{3}{4}$  j.

Décoction de Chien-dent,  $\frac{1}{2}$  j.

F. une émulsion, que l'on adoucira  
avec  $\frac{3}{4}$  j. de Syrop d'Althæa.

## ARTICLE XXII.

*Du Ricin, & du Médecinier.*

ON trouve dans les Boutiques plusieurs sortes d'Amandes purgatives sous le nom de *Ricin*, ou de *Pignons d'Inde*, que l'on apporte, soit des Indes, soit de l'Amérique. Il y en a surtout trois ou quatre espèces en usage; savoir, le Ricin ordinaire, les Fêves purgatives des Indes occidentales, les Avelines purgatives du Nouveau Monde, & les grains de Tilli.

*La première Noix purgative s'appelle Graine de Ricin, RICINI VULGARIS NUCLEUS, CATAPUTIA MAJOR, CHERVA MAJOR, & GRANUM REGIUM Off. Kizzis, & Κόπων Diosc. ALCHERVA, Arab.* C'est une graine oblongue, de la figure d'un œuf, convexe d'un côté, aplatie de l'autre, avec un certain chapiteau ou un ombilic placé au sommet : elle cache sous une coque mince, fragile, lisse, couverte de rayes noirâtres & blanchâtres qui font un bel effet, une chair médullaire, ferme, semblable à une Amande, blanche, partagée en deux,

282 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
grasse, douceatre, âcre, & qui excite des  
nausées. Le fruit est triangulaire, à trois  
loges, un peu hérissé; il contient trois  
graines.

La plante qui porte ces fruits, s'ap-  
pelle RICINUS VULGARIS, C. B. P. 432.  
RICINUS sive PALMA CHRISTI, vel KIKI,  
*Gerard.* NAMBU GUACU, sive RICINUS  
AMERICANA, *Pison.* 180. AVANACOE,  
seu CIRAVANACU, *H. Malab.* 2. 57.  
Sa tige est ferme, genouillée, creuse,  
haute de trois, quatre coudées, & mê-  
me davantage, branchue à sa partie su-  
périeure. Ses feuilles sont semblables à  
celles du Figuier, mais plus grandes,  
découpées à leur circonférence par des  
digitations, & dentelées, lisses, tendres,  
molles, d'un verd foncé, garnies de ner-  
vures, & portées par de longues queues.  
Les fleurs sont en grappes, portées sur  
une tige particulière à l'extrémité des  
branches; arrangées sur un long épi:  
elles sont composées de plusieurs étami-  
nes courtes, blanchâtres, qui sortent  
d'un calice partagé en cinq quartiers,  
de couleur verte blanchâtre: elles sont  
stériles, car les embryons des fruits naif-  
fent avec elles; ils sont arrondis, verds,  
portant à leur sommet des crêtes de cou-  
leur de Cinnabre: ils se changent en des

fruits dont les pédicules sont d'un pouce de longueur. Ces fruits sont triangulaires, noirâtres, garnis d'épines molles; de la grosseur d'une Aveline, composés de trois capsules portées sur un axe; lesquelles contiennent de petites Noix ovalaires, un peu aplatis, portant à leur sommet une certaine petite tête ou une espèce de nombril blanchâtre; couvertes d'une peau blanchâtre, très-fine à leur face intérieure: elles sont composées d'une coque mince, panachée de divers traits de couleur cendrée, noire ou brune, & remplies en dedans d'une substance médullaire, blanche, solide, fort semblable à celle de l'Amande, huileuse, & revêtue d'une pellicule blanche; d'une saveur douceâtre, âcre, & qui cause des nausées.

Cette plante est commune dans l'Egypte, & dans différens pays des Indes orientales & occidentales.

Ses fruits sont remplis de beaucoup d'huile douce, tempérée: mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile plus retenue, très-âcre, & si caustique qu'elle brûle la gorge: c'est de cette huile que dépend leur vertu purgative.

Si l'on pile & si l'on avale trente grains de Pignons d'Inde, dont on aura ôté

284 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
l'écorce ; ils purgent , dit *Dioscorides* , la  
bile , la pituite & la sérosité par les selles ,  
& ils excitent le vomissement : mais  
cette sorte de purgation est fort désa-  
gréable & fort laborieuse , par le boule-  
versement qu'elle cause dans l'estomac.  
*Matthiol* soupçonne qu'il s'est glissé une  
erreur dans le texte de *Dioscorides* , & il  
est persuadé par un certain manuscrit ,  
que *Dioscorides* n'en prescrit que trois  
grains , & non pas trente.

*Mésué* dit qu'il n'en faut donner que  
cinq , sept ou tout au plus quinze ; & il  
affirme qu'ils sont utiles pour les coliques  
la goutte & la sciatique , & salutaires  
aux hydropiques , dans du bouillon de  
vieux coq , ou avec du petit lait ou du  
lait de chèvre. Les habitans du Brésil ,  
selon le témoignage de *Pison* , croient  
qu'il y a du danger d'en donner plus de  
sept grains en substance. On les prescrit  
le plus souvent au poids de x. xv. ou xx.  
grains , & jusqu'à 36. ou 3j. en émulsion  
dans 3vj. d'eau commune.

Mais cette graine est très-rarement en  
usage , puisque c'est un violent purgatif  
& fort dangereux. On sait qu'elle cause  
l'inflammation de la gorge. *Oviedo* qui  
a écrit l'Histoire des Indes , rapporte que  
quelques - uns étoient morts pour avoir

pris du Ricin Indien. *Pierre Castelli*, dans ses *Lettres de Médecine* 252. assure que quelques personnes qui en avoient fait usage, avoient été réduites à l'extrême; & il raconte qu'un jeune homme vigoureux, âgé de 19. ans, attaqué d'une pesanteur & douleur de tête, en ayant avalé la moitié d'une graine, laquelle avoit causé l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac, & que le dégoût, la fièvre & la syncope étoient survenus; de sorte qu'il mourut le neuvième jour.

Les anciens Médecins tâchoient de corriger sa qualité nuisible, en le faisant rôtir & griller: & *Guillaume Pison* propose la Teinture de graines de Ricin faite avec l'Esprit de vin, comme un remède moins dangereux. Mais on ne peut se fier à toutes ces corrections.

Ainsi nous ne faisons pas difficulté de conclure avec le savant *Roflincius*, qu'un Médecin sensé doit s'abstenir de l'usage de ces graines, surtout y ayant une si grande abondance d'hydragogues beaucoup plus sûrs.

Les Anciens tiroient une huile de graines de Ricin, soit par expression, soit même par décoction, qu'ils appelloient *Kixtroy iæteroy*, huile de Cicin, puante au

186 DES MÉDIC. EXOTIQUES,  
goût , mais bonne à brûler , & utile  
pour les Onguens & les Emplâtres. C'est  
un bon digestif , dit *Galien* , puisque ses  
parties sont plus subtiles que celles de  
l'huile commune. Les habitans du Bré-  
sil , selon le témoignage de *Pison* , font ,  
tous les jours usage de cette huile con-  
tre les maladies froides , soit internes ,  
soit externes : elle résout les apostèmes :  
elle dissipe les coliques & les vents , lors-  
qu'on en frotte le bas ventre. Elle fait  
mourir les vers des enfans , si on en frotte  
le nombril : elle guérit aussi la gratelle ,  
& les autres vices de la peau.

*Dioscorides* rapporte que cette huile  
étant avalée purge les eaux par les selles ,  
chasse les lombrics ; ce que *Pison* confir-  
me aussi. Trois ou quatre gouttes données  
de tems en tems dans une liqueur con-  
venable par la bouche , ou en lavement ,  
guérissent les maladies froides , des arti-  
culations , & lâchent le ventre en même  
tems.

Cependant le Docteur *Stubbes* , Mé-  
decin Anglois , dans les *Transactions*  
*Philosophiques* , assure n°. 36. que  
l'huile de Ricin tirée par expression  
n'a aucune vertu purgative , pas même  
quand on en prendroit une cuillerée  
entière tout à la fois , ou quand on

*Matthiol* a donné aux hydropiques avec un heureux succès du petit lait dans lequel on avoit macéré des feuilles de Ricin. Il le prescrivoit à la dose de 3vj. Et *Pison* assure après *Dioscorides*, que ces mêmes feuilles étant macérées dans de l'eau ou du vinaigre, guérissent la dartre & les autres vices de la peau.

*La seconde Noix purgative* est l'amande du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt de Ricinoïde, qui s'appelle Médicinier & Pignon de Barbarie, CUREAS & FABA PURGATIX Indiæ occiduæ, *Off. NUCES* è BARBADOS Anglor. *Dai. & Raii Hist.* C'est une graine oblongue, de la figure d'un œuf, de la grosseur d'une petite Fève, convexe d'un côté, aplatie de l'autre ; cachant sous une écorce mince, un peu dure, noire, un noyau blanc, oléagineux, d'un goût douceatre, acre, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle RICINOIDES AMERICANA GOSSYPII FOLIO, *I. R. H.* 656. RICINUS AMERICANUS MAJOR semine nigro, *C. B. P.* 432. MUNDUY GUACU Brasiliens. *Marcgr.* 96. *Pison.* 179.

Cette plante croît à la hauteur d'un arbre médiocre, dans l'Amérique : elle

288 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;

est touffue; son bois est mol, plein de moëlle, cassant, & rempli d'un suc laiteux & âcre. Ses branches sont nombreuses; elles portent beaucoup de feuilles placées sans ordre, fort semblables à celles du Cotonnier, lisses, luisantes, & d'un verd foncé. Vers l'extrémité des branches, il s'élève des tiges inégales, longues quelquefois d'un demi-pied; qui portent un grand nombre de fleurs, disposées comme en parasol, mais petites, d'un verd blanchâtre, composées de cinq pétales en rose, roulés en dehors, placés dans un calyce de plusieurs petites feuilles, & rempli d'étamines courtes & blanchâtres. Ces fleurs sont stériles; car les embryons des fruits naissent entr'elles. Ils sont enveloppés dans un calyce, & ils se changent en des fruits de la grosseur & de la figure d'une Noix encore verte, longs d'un peu plus d'un pouce, en manière de Poire, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre ensemble; d'un verd foncé lorsqu'ils sont tendres, & ensuite noirs, sans épines; à trois loges, qui s'ouvrent d'elles-mêmes, & dont chacune contient une graine longue de huit lignes, large de quatre, ovale, convexe d'un côté, aplatie de l'autre, & un peu anguleuse, couverte d'une

d'une coque noire & mince , remplie d'une substance médullaire blanche , tendre & douceatre.

La graine de ce Ricinoïde a une vertu surprenante de purger par haut & par bas : elle purge plus violemment que le Ricin ordinaire ; de sorte que trois ou quatre graines étant avalées , bouleversent l'estomac avec tant de violence , qu'ils réduisent quelquefois à deux doigts de la mort , surtout ceux qui sont foibles. Cependant *Pison* en recommande l'usage dans les vieilles obstructions des viscères. Il propose quatre ou cinq de ces graines mûres , dépouillées de leur pellicule extérieure & intérieure , torréfiées légèrement sur le champ , & macérées dans du Vin , en y ajoutant des correctifs aromatiques ; & il conseille de ne donner ce remède qu'avec de très-grandes précautions.

Les Brésiliens & les Américains tirent de ces graines une huile fort utile pour les lampes , & propre à guérir plusieurs maladies. On la recommande pour guérir toutes celles qui viennent d'humeurs froides , pour résoudre les tumeurs & chasser les vents : & c'est pour cette raison qu'elle est utile non-seulement dans l'hydropisie anasarque , mais encore dans

Tome III.

N

190 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
toute sorte d'hydropisie , si on en frotte  
le ventre , & si on en fait prendre quel-  
ques gouttes dans du Vin ou dans quel-  
que liqueur convenable. Car de cette  
manière elle évacue les eaux ; ce qu'elle  
fait encore avec moins de danger , en la  
donnant en lavement. Si on en frotte  
les membres contractés , elle les guérit  
en étendant doucement les nerfs : elle  
lève les obstructions des viscères par la  
seule onction ; elle amollit le ventre des  
enfans , si on l'en frotte ; elle en chasse  
les vers , surtout si on en fait boire une  
ou deux gouttes dans du lait ou du bouil-  
lon gras : elle est utile pour les douleurs  
des oreilles & pour la surdité : elle gué-  
rit les ulcères de la tête , la gratelle &  
tous les vices de peau , en faisant des  
onctions.

*La troisième Noix purgative* est une  
graine que l'on nous apporte d'Améri-  
que , différente des deux espèces de Ri-  
cins dont nous venons de parler. Elle  
s'appelle fruit du Médecinier d'Espagne ,  
**NUCULA CATHARTICA TERTIA , AVELLA-  
NA PURGATRIX , C. B. P. 418. & AVEL-  
LANA PURGATRIX NOVI ORBIS , J. B.  
1.322. BEN MAGNUM , Quorumd. Medic.**  
Cette graine est de la grosseur d'une Ave-  
line , arrondie , & presque triangulaire ,

couverte d'une coque mince , pâle & brune : sa substance médullaire est ferme , blanche , douceatre , & non âcre , d'un goût qui n'est pas différent de celui de l'Aveline.

La plante s'appelle Médicinier d'Espagne , RICINOIDES ARBOR AMERICANA , folio multifido , I. R. H. 656. RICINUS AMERICANUS tenuiter diviso folio , Breyn. Cent. 1. 116.

Cette plante , dit le P. Plumier , a comme tous les arbres un tronc & des branches , quoiqu'elle ne soit pas fort considérable . Car son tronc est environ de la grosseur du bras , & haut tout au plus de trois ou quatre pieds : il est tendre , couvert d'une écorce cendrée , parsemée de petites veines vertes , & en forme de réseau ; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles sont tombées . Vers l'extrémité des branches sont des feuilles au nombre de dix ou de douze , qui se répandent de tout côté , soutenues sur de longues queues ; découpées en plusieurs lanières pointues qui sont encore découpées elles-mêmes ; grandes quelquefois d'un pied , lisses , d'un verd blanchâtre en dessous , & d'un verd plus foncé en dessus . Près de l'origine des queues sont attachées d'autres petites

N ij

292 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
feuilles découpées fort menu, qui rendent  
l'extrémité des rameaux comme hérissée ;  
d'où s'élève une longue tige de couleur  
d'écarlate, qui porte un beau bouquet de  
fleurs en parafol. Cette tige se partage  
en beaucoup d'autres rameaux branchus,  
qui portent chacun une fleur de la même  
couleur : parmi ces fleurs il y en a<sup>e</sup> de sté-  
riles, & de fertiles.

Celles qui sont fertiles, sont plus gran-  
des que les stériles, mais en plus petit  
nombre. Les unes & les autres sont en  
rose, composées de cinq pétales ova-  
liaires, soutenues sur un calice très-petit,  
partagé en cinq parties. Celles qui sont  
stériles, contiennent dans leur milieu des  
étamines garnies de leurs sommets de  
couleur d'or. L'embryon de celles qui  
sont fertiles, est ovalaire, à trois angles,  
vert, couronné de styles, dont les stig-  
mates sont jaunes, safranés, en croissant,  
& de couleur d'or ; lequel se change en-  
suite en un fruit en forme de Poire, pres-  
que de la grosseur d'une Noix, revêtu  
d'une écorce tendre, de couleur de Sa-  
fran, & à trois capsules qui s'ouvrent  
d'elles-mêmes, & qui contiennent cha-  
cune une graine ronde de la grosseur d'une  
Aveline, dont elle a le goût, & de la-  
quelle il faut se donner de garde, car

comme elle purge très-violemment , elle peut causer la mort. Lorsqu'on en taille le tronc , ou même lorsqu'on en arrache les feuilles , il en sort une assez grande quantité de suc limpide , jaunâtre & un peu visqueux. On cultive cette plante surtout dans les jardins : on l'a apportée de la terre ferme de l'Amérique dans les Isles.

L'amande de ce fruit ne purge pas moins que les autres espèces ; au contraire une seule graine suffit pour purger , on l'avale avec un peu de beurre , ou écrasée dans du bouillon , ou coupée par petites tranches très-minces , que l'on mange avec la soupe , ou pilée avec deux Amandes douces , & délayées dans l'eau , sous la forme d'émulsion.

( On dit que si l'on fait cuire légèrement x. ou xij. feuilles de cette plante , & qu'on les mange en salade , ou dans du potage fait avec le poulet , elles purgent sans tranchées & sans dégoût. On les vante encore contre la jaunisse , & la bile répandue . )

*La quatrième espèce de Noix purgative* sont les graines du Ricin Indien , qui s'appellent , Pignons d'Inde , Grains de Tilli ou des Moluques , PINEI NUCLEI MOLUCCANI , sive PURGATORII , & GRANA TIL-

N iij .

**TIGLIA**, *Off.* Ce sont des graines oblongues, de la figure d'un œuf, de la grosseur & de la figure du Ricin ordinaire, convèxes d'un côté, un peu aplatis de l'autre, marquées légèrement de quatre angles ; composées d'une coque mince, grise, parfemée de côté & d'autre de taches brunes, renfermant une amande grasse, solide, blanchâtre, d'un goût acre, brûlant, & qui cause des nausées.

La plantes appelle **RICINUS ARBOR**, fruitu glabro, **GRANA TIGLIA** Officinis dicto, **Parad. Bat. Prodr. CADEL-AVENACU**, **H. Malab.** 2. 61. **LIGNUM MOLUCCENSE**, foliis Malvæ, fructu Avellanæ minore, cortice molliore & nigricante; **PAVANA INCOLIS**, **C. B. P.** **PINUS INDICA** nucleo purgante, *Ejusd.* 492. Du moins *Paul Herman* & *Rai* donnent ces noms comme des mots finonymes d'une même plante. (Cet arbrisseau porte des tiges simples, qui naissent sans rameaux latéraux. Les fleurs sont ramassées en long épi au sommet de ces tiges. Il sort de la tige quelques feuilles, longues, ovalaires, pointues, entières, lisses, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte; & des nervures saillantes en dehors. Vers l'origine de chaque épi il sort deux rameaux de

même hauteur que la tige , ce qui arrive toutes les années. Les fleurs qui sont à la partie inférieure de l'épi , sont femelles , & en grand nombre ; les fleurs mâles sont à la partie supérieure : elles ont huit pétales , seize étamines , sans calyce , sans pistille , & sans fruit. Les fleurs femelles ont un calyce partagé en plusieurs parties , un embryon arrondi , triangulaire , à trois sillons , & trois styles : ces embryons se changent en un fruit qui est une capsule ronde à trois sillons , & à trois loges , dont chacune contient une seule graine , oblongue , lisse , luisante , cannelée , recourbée d'un côté , aplatie de l'autre ). Sa coque est mince , & renferme une amande blanche , grasse , huileuse , acre & brûlante. On cultive cette plante dans le Malabar , & dans quelques pays des Indes Orientales.

Le bois & les graines de cette plante sont d'usage en Médecine. Le bois qui s'appelle *Panava* ou *Pavana* , est spongieux , comme le dit *Herman M. Med.* léger , non compacte , pâle , couvert d'une écorce mince , cendrée , d'un goût acré , mordant & caustique ; d'une odeur qui cause des nausées.

Lorsqu'il est récent & encore verd , il est si puissant , qu'il chasse les humeurs

N iv

296 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
séreuses, tant par le vomissement que les  
selles, laissant dans l'anus une inflammation  
à cause de sa grande acréte : mais lors-  
qu'il est sec, il purge plus doucement ; &  
si on le donne en petite dose, il excite la  
sueur. *Paul Herman* le recommande com-  
me un spécifique dans l'hydropisie, la  
leucophlegmatie, & dans plusieurs mala-  
dies chroniques.

Lorsque l'on veut purger, on donne  
ce bois récent en substance depuis 3j.  
jusqu'à 3*lb.* & lorsqu'il est vieux, jusqu'à  
3*l.* & en infusion ou en décoction, jusqu'à  
3*lb.* Pour exciter la sueur, on le donne en  
substance depuis 3*lb.* jusqu'à 3*j.* & en in-  
fusion, jusqu'à 3*ij.* ou 3*iiij.* On peut l'ajou-  
ter aux décoctions sudorifiques, comme  
un stimulant. Ces graines incisent si puis-  
samment les humeurs séreuses, & les  
chassent par haut & par bas, de telle  
sorte qu'elles surpassent en cela la Colo-  
quinte même. Leur plus grande vertu  
paroît consister en deux certaines mem-  
branes, ou petites feuilles qui germent  
les premières, qui sont cachées dans le  
milieu de la substance de ces graines. On  
donne la substance entière de ces aman-  
des, après avoir rejetté l'écorce extérieu-  
re, quoique purgative, depuis 3*ij.* gr. jus-  
qu'à v. Chaque grain, dit *P. Herman*,

procure une selle, si on boit par-dessus de l'eau chaude ou un bouillon; de sorte cependant que trois grains procurent cinq selles. Mais le ventre est resserré dans l'instant, si l'on boit un grand verre d'eau froide, ou si l'on trempe, ou si on lave les pieds ou les mains dans de l'eau froide. Un seul grain des membranes suffit pour purger.

On donne aussi l'huile de ces graines tirée par expression jusqu'à j. gr. car elle purge plus violemment que l'huile que l'on exprime du Ricin ordinaire.

Les graines causent l'inflammation de la gorge, du palais, & quelquefois de l'anus, à cause de leur très-grande acrimonie: c'est pour cette raison qu'on les donne le plus souvent sous la forme de Pilules. Les Indiens les font cuire dans de l'urine ou du vinaigre. On les corrige très-bien avec de la Réglisse, des Amandes douces, du suc de Limon, des bouillons gras, & toutes les autres choses qui peuvent émousser la trop grande acrimonie. On en tempère encore la vertu, en les torréfiant sous les cendres.

On fait plus souvent usage à l'extérieur de l'huile tirée par expression. On en frotte le nombril, lorsque le ventre est trop resserré. On rend le ventre libre par

N. v.

298 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
un liniment préparé de cette manière.

Rx. Huile par expression de grains de  
Tilli, gout. xij.  
Huile de Coloquinte, 3j<sup>s</sup>.  
Onguent d'Arthanita, 3j.  
M. F. un liniment, dont on frottera  
le bas ventre.

C'est avec cette même huile que les  
Indiens préparent une Pomme Royale  
purgative, dont la seule odeur purge ceux  
qui sont délicats. On fait macérer une  
Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli  
tirée par expression, pendant un mois ;  
on la retire ensuite. Si on la frotte forte-  
ment dans les mains jusqu'à ce qu'elle  
s'échauffe, qu'on l'approche des narines,  
& que l'on en tire fortement l'odeur, le  
ventre se remuera bientôt après.

Il y a encore d'autres espèces de peti-  
tes Noix purgatives, mais moins usitées.

---

ARTICLE XXIII.

Du Café.

LE Café, CAFFE' & COFFE'E, Off. est  
une graine dure, un peu plus petite  
qu'une Féve, de la figure d'un œuf, lon-  
gue de quatre ou cinq lignes, sur trois  
ou quatre de large, convexe d'un côté,

applatie de l'autre, & marquée d'un fil. lon remarquable ; jaunâtre, ou d'un gris ou verd-pâle, d'un goût farineux, & légumineux, presque sans odeur. On trouve deux sortes de Café dans les Boutiques ; l'un qui est plus gros & plus pâle, que l'on apporte de Mocha, de l'Arabie heureuse ; l'autre qui est moins gros, un peu verd, que l'on apporte du grand Caire. Les anciens Grecs ne connoissoient pas cette graine, ni les Arabes non plus, chez qui on n'en trouve aucune mention avant l'an 1400. Car ceux qui croient que le Café est le *Bunk d'Avicenne*, ne peuvent donner aucune preuve de leur sentiment. Les Européens ne le connoissent que depuis environ soixante ans.

Les Auteurs n'ont rien écrit de certain sur la plante qui produit cette graine. *P. Alpin* dit qu'elle est semblable au Fusain. Les *Transactions Philosophiques* décrivent les feuilles & les fruits, quoique peu exactement ; mais on y garde un profond silence sur les fleurs. Cette plante seroit donc encore inconnue, si les Hollandois n'avoient apporté de Mocha en Europe quelques pieds de cet arbre, & s'ils ne l'avoient cultivé dans le Jardin d'Amsterdam, où il a porté des fleurs & des fruits. Il a été connu en

N.vij

300 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
France par la libéralité de *M. Pancrace*,  
Consul & Recteur de la ville d'Amster-  
dam, qui a offert l'année passée 1714. à  
Louis XIV. un petit arbre de Café, long  
de cinq pieds, que l'on conserve, & que  
l'on cultive avec soin dans le Jardin Royal  
de Paris, & dont *M. de Jussieu* très-savant  
Professeur en Botanique, & de l'Acadé-  
mie Royale des Sciences, a donné le pre-  
mier une description très-exacte.

Cet arbre s'appelle Cafier, *JASMINUM*  
*ARABICUM* Lauri folio, cuius semen apud  
nos Café dicitur, *D. de Jussieu*, *Mem. de*  
*l'Académie des Sciences*. Il surpasse à peine  
nos Cerisiers ou nos Orangers. Il sort de  
son tronc des branches toujours oppo-  
sées deux à deux, & rangées de manière  
qu'une paire croise l'autre : elles sont  
souples, arrondies, noueuses, couvertes  
d'une écorce blanchâtre, fort fine. Les  
feuilles sortent des nœuds des branches,  
portées par des queues fort courtes ; elles  
ressemblent aux feuilles du Laurier ordi-  
naire, plus molles cependant, & moins  
épaisses, opposées deux à deux, & ran-  
gées de manière qu'une paire fait une  
croix avec l'autre paire. Elles sont lon-  
gues de quatre ou cinq pouces, larges de  
deux environ, pointues aux deux bouts,  
terminées par une longue pointe fort

menue ; ondées, recourbées vers la terre ; toujours vertes , lisses , & luisantes en dessus , pâles en dessous , n'ayant qu'une côte saillante des deux côtés , qui s'étend dans toute leur longueur , & de laquelle partent plusieurs petites nervures qui se répandent sur les côtés ; elles font sans odeur , & d'une saveur d'herbe. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq , soutenues chacune par un pédicule court ; blanches , quelquefois d'un rouge pâle , odorantes , d'une seule pièce , en forme d'entonnoir , partagées le plus souvent en cinq découpures comme le Jasmin d'Espagne , mais plus courtes. Les étamines sont au nombre de cinq , blanches , à sommets jaunâtres , en quoi elles diffèrent de la fleur du Jasmin qui n'a que deux étamines. Leur calyce est verd , découpé inégalement en quatre parties , duquel s'élève un pistille verd , fourchu , placé dans le fond , dont la partie inférieure ou l'embryon qui soutient la fleur , se change en un fruit ou baye molle , verte d'abord , ensuite rouge , & enfin rouge obscure dans sa parfaite maturité , de la grosseur d'un Bigarreau ; ayant à son extrémité une fossette ou une espèce de nombril , ou un mammelon tendre. La chair de ce fruit est mucila-

302 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
ligneuse, pâle, d'un goût fade ou désagréable; laquelle en séchant devient légèrement acide, & d'un goût qui approche un peu de celui des Prunes sèches: cette chair sert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies, aplatis par l'endroit où elles se joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, & qui contiennent chacune une semence calleuse, pour ainsi dire, dure, d'un verd pâle, ou grise, ou jaunâtre, ovale, voutée sur son dos, plate du côté opposé, creusée dans le milieu & dans toute la longueur de ce même côté d'un sillon assez profond. Cet arbre est commun dans l'Arabie heureuse & dans l'Ethiopie; il y porte des fleurs & des fruits pendant toute l'année.

On en recueille deux ou trois fois l'année les fruits mûrs, & on les fait sécher. Lorsqu'ils sont secs, la chair est plus mince, cassante, & elle se change en une membrane un peu brune, comme les bayes du Laurier, ou comme on la trouve quelquefois parmi le Café qu'on nous apporte. Cette membrane se sépare aisément des grains de Café, en la frottant. Il ne faut pas croire qu'on macère ces graines dans l'eau chaude, comme le disent quelques Auteurs, de peur qu'elles

ne germent chez les nations étrangères ; puisque à moins qu'elles ne soient bien mûres , & mises en terre d'abord après avoir été cueillies , elles ne germent point, comme on l'a éprouvé plusieurs fois.

Dans l'Analyse Chymique , de fibij. de graine de Café distillées dans la cornue , il est sorti ȝiv.ȝvȝ. de phlegme limpide, presque sans odeur , & insipide : ȝij. ȝv. gr. xvij. de liqueur un peu acide & un peu austère, ȝxij. ȝiij. gr. xlviij. de liqueur, soit acide, soit acre, urineuse,d'une odeur empyreumatique , d'un goût amer & austère ȝvij. ȝij. gr. lxvj. d'une huile épaisse , qui approchoit de la consistance de la graisse.

La masse qui est restée dans la cornue , pesoit ȝxj. ȝj. laquelle étant calcinée pendant ȝȝ. heures , a laissé ȝj. ȝv. gr. xv. de cendres encore brunes , dont on a tiré par la lixiviation ȝj. gr. lx. de sel purement alkali fixe. Le poids de la substance qui s'est perdue , a été de ȝvij. ȝvj. gr. xij. & dans la calcination il s'est dissipé dans l'air ȝix. ȝij. gr. lvij de substance.

Outre cette Analyse , on en a encore fait une autre à l'Académie Royale des Sciences. Trois livres de Café étant torréfiées comme il convient , se sont trouvées diminuées de la quatrième partie de leur poids. On a fait bouillir légèrement

libij. 3iv. de ce Café ainsi brûlé & réduit en poudre, dans liblxij. d'eau limpide. Cette décoction séparée du marc, versée par inclination, & distillée lentement au B. V. a donné liblx. & 3ix. de liqueur limpide qui étoit d'abord insipide, qui a donné ensuite des marques d'un peu d'acide, & enfin d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit 3xvij. 3ij. laquelle étant distillée par la cornue, a donné 3v. 3j. g. lx. de liqueur acide : 3ij 3iiij. gr. xxx. de liqueur acré ou alkaliné, avec une portion de sel volatil urinéux : 3j. 3v. gr. xlij. d'huile d'une consistance épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, raréfiée & spongieuse, pesoit 3iv. 3s. laquelle étant calcinée pendant plus de 11. heures, soit au feu de reverberé, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre : elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout ce tems, & elle a été réduite à 3j. & 3iiij. Etant ainsi calcinée, on en a retiré par la lixiviation 3vij. gr. lxx. de sel alkali fixe, qui avoit l'odeur & le goût du Soufre. La perte des parties dans la distillation à la cornue a été de 3iiij. 3vj. gr. xlviij. & dans la calcination les parties qui se sont évaporées.

Il est clair par l'Analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient 3j. gr. lxvij. d'un extrait épais ; l. gr. environ de sel acide, viij. gr. de sel volatile-urineux, xij. gr. d'huile qui approche de la consistance de la graisse ; viij. gr. de sel fixe, & iv. gr. de cendres ou de terre. Mais la poudre tirée après la décoction, & bien séchée, peseit seulement 3xxij. 3vj. & par conséquent il y a eu plus de 3xij. de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite cette poudre qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti 3v. 3j. gr. xliv. de liqueur qui a donné des marques d'un peu d'acide, & de beaucoup plus d'alkali, 3vj. 3vij. gr. xxxvj. d'huile épaisse, & de la consistance de la graisse : xxxvij. gr. de sel volatile. On a retiré de la cornue 3vj. 3iv. d'une masse noire ; laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé 3iv. gr. xxiv. de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré par la lixiviation gr. xxiv. d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé. Ainsi les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de 3v. gr. xxv. &

On peut conclure de ces Analyses du Café, que sa vertu dépend principalement d'une huile épaisse empyreumati-que, mais qui se raréfie très-fort, & qui s'est chargé de particules de feu en le torréfiant, avec une portion assez considérale de sel volatil urineux.

L'usage du Café est familier, non-seulement chez les Arabes, les Ethio-piens, les Egyptiens & les Turcs, mais encore parmi les Européens, pour en faire une boisson que les Arabes appellent *Cahouah*, les Turcs *Cahveh*, les Anglois *Coffet*, ou *Coffi*, & que nous appel-lons *Café*.

Quelques-uns parmi les Turcs & les Persans font une décoction des seules tuniques membraneuses des graines, & ils appellent cette boisson *Café à la Sultane*. Mais presque tous les autres, surtout en Europe, préparent cette boisson avec les graines brûlées.

On brûle les graines de Café après les avoir séparées de leurs enveloppes. On les réduit en une poudre subtile.

Ensuite on en fait bouillir légèrement 3i. dans libij. d'eau commune ; & cette décoction se boit chaude avec un peu de Sucre, après l'avoir laissé reposer, afin

On en fait usage dans les Cafés publics  
& chez les particuliers , non pas tant à  
cause de la santé , que pour causer &  
passer le tems.

Cette boisson n'est cependant pas inu-  
tile. On l'emploie heureusement dans  
la crapule , la foiblesse de l'estomac , le  
dégout , les coliques venteuses , la sup-  
pression des règles , l'assoupissement , &  
les maladies soporeuses. Car il fortifie  
l'estomac , il sert beaucoup pour hâter  
la digestion , il récrée le cerveau & les  
esprits animaux : il aiguise l'esprit & le  
ranime lorsqu'il est abattu , & comme  
engourdi par la tristesse ; il rend plus  
gai & plus propre à faire ses fonctions ;  
il excite le mouvement de fermentation  
du sang ; il chasse le sommeil , il atténue  
& dissout les humeurs visqueuses & épaiss-  
ses ; il excite les urines & les règles , &  
il lâche le ventre. C'est pour ces rai-  
sons que quelques-uns en font tant d'élo-  
ges. Il est surtout utile à ceux qui sont  
gras , & à ceux en qui les humeurs crou-  
pissent ou circulent difficilement , parce  
qu'elles sont trop gluantes. Mais il est  
fort nuisible à ceux qui sont maigres ,  
bilioux , dont les humeurs sont trop

308 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;  
dissoutes & pleines de sels , aussi-bien  
qu'aux mélancholiques & aux hypochon-  
driaques , dont le sang trop épais est  
destitué de parties actives & spiritueuses ,  
& rempli de sels âcres , fixes & grossiers.  
Car la boisson du Café dissout plus qu'il  
ne convient les parties sulfureuses du  
sang , & cause la dissipation des par-  
ties spiritueuses : de sorte que les sels  
âcres du sang étant en liberté & en mou-  
vement , peuvent exciter plusieurs trou-  
bles. C'est de-là que vient la trop grande  
dissolution & la grande acrimonie , qui  
sont suivies d'hémorragies , d'hémorroï-  
des , d'insomnies , d'érysypèles , de mala-  
dies de la peau , de palpitations de cœur ,  
de spasmes , & de maladies hypochon-  
driaques.

Les bilieux en qui les viscères font  
chauds , doivent s'abstenir de prendre du  
Café , aussi-bien que ceux qui sont su-  
jets aux hémorroïdes , à toute sorte  
d'hémorragie , & aux érysypèles ; les  
mélancholiques , les hypochondriaques ,  
les femmes qui ont des règles abondan-  
tes , & même les femmes grosses , en qui  
l'usage immodéré du Café produit très-  
souvent l'avortement.

Quelquefois on adoucit le Café avec  
du lait , & fort à propos ; puisque les

parties butyreuses du lait enveloppent & embarrasent un peu les parties subtiles & sulfureuses du Café, & ses fels urineux volatils. Bien plus, les parties actives du Café empêchent la coagulation du lait ; & ses parties butyreuses les plus douces étant un peu atténuees, se distribuent & sont portées plus facilement par tout le corps : & de cette façon le Café & le lait se tempèrent mutuellement l'un l'autre. C'est pour cette raison que le Café au lait a souvent été utile à ceux qui tombent dans la consomption, & aux personnes maigres.

Quelques-uns recommandent comme un spécifique pour les fluxions, la décoction du Café crud & non brûlé, faite dans l'eau commune; & en effet elle guérit souvent en excitant des sueurs.

---

ARTICLE XXIV.

*De la Noix muscade, & du Macis.*

**L**A Noix muscade, *NUX MOSCHATA*, *NUX MYRISTICA* & *AROMATICA*, *Off. GIAUZIBAN*, *Avicen.* JEUZBAVE vel JUSBAQUE, *Sérap.* Μοσχηκάρπου, Κέρπου μυρεψίχος, *Mupisikos* ἀφαματικός, *Grac.* recent. est un noyau ferme & compacte, fragile

310 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
cependant, & qui se fend aisément en  
petits morceaux, quand on le pile ; gras  
& odorant, un peu ridé à l'extérieur, &  
d'une couleur presque cendrée ; panaché  
en dedans de veines d'un rouge-brun &  
d'un jaune blanchâtre, qui font des ondu-  
lations, ou qui vont de côté & d'autre  
sans aucun ordre.

Il y a deux espèces de véritable Noix  
muscade dans les Boutiques : l'une de la  
figure d'une Olive, d'une odeur aroma-  
tique, agréable, d'un goût âcre aroma-  
tique, un peu astringent, qui s'appelle  
*femelle*, & qui est fort en usage. L'autre  
est appellée *mâle* par quelques-uns ; elle  
est plus longue, & presque cylindrique ;  
elle ne laisse pas d'avoir aussi l'odeur &  
le goût aromatique, quoiqu'elle soit  
moins usitée. Entre ces deux espèces de  
Noix il s'en trouve d'autres de différentes  
figures, & irrégulières, qui sont des mons-  
tres ou des jeux de la Nature.

Il y a de plus des Noix muscades  
sauvages. Les Hollandois en distinguent  
plusieurs espèces, dont la principale est  
nommée communément *Noix musca-  
de male des Boutiques* : elle est plus grosse  
que la Noix muscade ordinaire ou fe-  
melle ; elle est oblongue, mousse à ses  
deux extrémités, & comme quarrée, de

même substance , presque sans odeur , & d'un goût désagréable. Les vers la rongent aisément ; & si on la mêle avec les autres Muscades , on dit qu'elle les corrompt : c'est pourquoi il a été défendu de la mêler avec elles. Elle s'appelle dans Banda , *Pala-tuhir* , c'est-à-dire , Noix de montagne. On en fait très-rarement usage.

La Compagnie des Marchands Hollandois apporte de l'Orient les Noix muscades à Amsterdam , d'où elles sont portées dans les autres pays.

On doit choisir la Noix muscade qui est arrondie , ou de la figure d'une Olive ; laquelle est appellée *femelle*. On estime celle qui est récente , pésante , grasse , & qui étant piquée avec une aiguille rend aussitôt un suc huileux.

J. Bauhin croit que la Noix muscade est le *Kappaon* de Théophraste , & qu'elle n'a pas été inconnue à Pline , qu'il prétend qu'il a désignée sous le nom de *Cinnamomum* , dont on tiroit un suc que l'on appelloit *Caryopon* , qui est encore en usage aujourd'hui dans les Boutiques sous le nom d'*huile de Noix muscade*. Cependant on ne manque pas de raisons d'en douter , puisque *Dioscorides* n'a rien écrit de la Noix muscade , ni du

312 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Macis. Car le Macer dont il parle, est une chose entièrement différente du Macis. En effet le Macis est l'enveloppe de la Muscade, & le Macer est l'écorce d'un certain bois dont la connoissance est aujourd'hui fort incertaine.

Mais les Arabes ont fort bien connu le Macis & la Noix Muscade. Le premier qui en a fait mention, est *Avicenne*.

L'arbre qui porte la Noix muscade ordinaire ou la femelle, s'appelle *NUX MOSCHATA fructu rotundo, C. B. P. 407.* *PALA, Pison. M. arom. 173.* C'est un arbre assez semblable au Poirier. Son bois est moelleux, & son écorce est cendrée. Les feuilles naissent le plus souvent deux à deux, quoiqu'elles ne soient pas exactement opposées ; d'un verd foncé en dessus, blanchâtres en dessous, longues d'une palme, lisses, semblables à celles du Laurier, terminées par une longue pointe, sans queues, & ayant une côte dans leur milieu, qui s'étend d'un bout à l'autre, d'où sortent des nervures obliques qui vont tantôt par paires, tantôt alternativement, jusqu'à la circonférence. Non-seulement ces feuilles récentes, froissées entre les mains, répandent une odeur pénétrante ; mais encore elles sont âcres & aromatiques, étant sèches.

Les

Les fleurs sont jaunâtres , à cinq pétales , semblables à celles du Cerisier : il leur succède un fruit arrondi , attaché à un long pédicule semblable à une Noix ou à une Pêche , dont le noyau est couvert de trois écorces . La première est charnue , molle , pleine de suc , épaisse d'environ un doigt , velue & rousse , parfumée de taches jaunes , dorées & purpurines de même que nos Abricots ou nos Pêches : elle s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité , elle est d'un goût acerbe & astringent . Sous cette première écorce est une certaine enveloppe réticulaire , ou plutôt partagée en plusieurs lanières , d'une substance visqueuse , huileuse , mince , & comme cartilagineuse , d'une odeur aromatique fort agréable , d'une saveur acre & aromatique , mêlée d'un peu d'amertume ; de couleur de Saffran ou jaunâtre : c'est ce qu'on appelle *Macis*.

A travers les mailles de cette seconde enveloppe il en paraît une troisième , qui est une coquille dure , mince , ligneuse , d'un brun roussâtre , cassante , laquelle contient le noyau ou la Noix muscade elle-même , qui est ovale , longue de plus d'un demi-pouce , sillonnée de côté & d'autre , sans ordre , d'une couleur cendrée .

*Tom. III.*

O

314 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
plus molle d'abord , & dans la suite du  
tems dure , panachée intérieurement de  
couleur jaunâtre & de rouge-brun , d'une  
excellente odeur , d'une saveur acre &  
suave , quoiqu'amère , d'une substance huileuse , & semblable en quelque manière à  
du suif.

Lorsqu'on fait une incision dans le tronc  
du Muscadier , ou que l'on en coupe les  
branches , il en découle un suc visqueux ,  
d'un rouge pâle , comme le sang dissous :  
ce suc devient bientôt d'un rouge fort  
foncé , & laisse des marques rouges sur la  
toile , que l'on a bien de la peine à effa-  
cer.

Le Muscadier vient de lui-même dans  
les Isles Moluques , mais on le cultive sur-  
tout dans la Province de Banda , qui est  
composée de six petites Isles , qui sont  
*Nera* , *Lontar* , *Pulo-ay* , *Gunongapi* ,  
*Pulorong* , & *Rossingy-en*. Les trois pre-  
mières de ces Isles sont extrêmement ferti-  
les en Noix muscades.

Ainsi le Macis , ou la fleur de Muscade  
improprement dite MACIS , *Off. BONGO-*  
*PALA MOLUCCENSIBUS* , *Pison. M. arom.*  
173. *BISBESE* , *Sérap. BEFFBAHE* , *Avicen.*  
*FOLI* , *Batav.* est une certaine substance  
membraneuse , épaisse , & comme cartila-  
gineuse , huileuse , qui couvre en manière

de réseau ou de lanière la coque ligneuse de la Noix muscade , & placée sous la première écorce : elle est d'une couleur rougeâtre d'abord , & fort belle ; mais lorsqu'elle est exposée à l'air , elle devient jaunâtre , d'une odeur aromatique fort agréable , d'un goût gracieux , aromatique , âcre & un peu amer , & qui donne étant récente , & par l'expression , une certaine substance huileuse. On nous apporte le Macis séparé des Noix muscades , & lorsqu'il est séché. On estime celui qui est récent , flexible , huileux , d'une couleur qui approche du Safran , & qui est très-odorante.

L'arbre qui porte la Noix muscade mâle ou sauvage , s'appelle NUX MOSCHATA fructu oblongo , C. B. P. 409. PALAMETSIKI , Nux moschata , mas dicta , Pison. M. arom. 176. Il est plus haut que le Muscadier ordinaire , moins branchedu & moins chargé de feuilles ; lesquelles sont beaucoup plus grandes , longues d'un empan ou d'un pied & demi , d'un verd foncé , d'un goût désagréable. Ses fruits sont plus gros , d'une substance charnue , plus solide & plus ferme , au dessous de laquelle est le Macis sans suc , desséché , pâle , & d'un goût désagréable. Le noyau est couvert d'une coque dure ,

O ij

316 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,

ligneuse & épaisse , d'une substance assez semblable à celle de la Muscade femelle , qui n'est pas cependant si grasse , panachée en dedans de belles veines noirâtres , presque sans odeur & d'un goût désagréable. Cette Muscade sauvage s'appelle dans la Province de Banda *Pala-tuhir* , c'est-à-dire , Noix de montagne. L'arbre qui la porte croît sur les montagnes & dans les forêts des Isles Moluques , aussi-bien que dans le Malabar.

La Noix muscade mâle ou la sauvage n'est d'aucun usage en Médecine ; quelques superstitieux la recherchent seulement pour en préparer des philtres , avec lesquels ils croient qu'ils feront des choses surprenantes.

Voici comment on recueille & comment on prépare les Noix muscades. Les fruits étant mûrs , les habitans montent sur les arbres , & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets : quelques-uns les ouvrent aussitôt avec le couteau , & ils en ôtent l'écorce que l'on entasse dans les forêts , où elle pourrit avec le tems. Lorsque ces écorces se pourrissent , il en naît une certaine espèce de Champignons , que l'on appelle *Boleti Moschocaryni* ; ils sont noirâtres ,

Ils emportent à la maison ces Noix dépouillées de leurs écorces, où ils enlèvent le Macis avec un petit couteau, prenant garde de le rompre autant qu'il se peut. Ils font sécher au soleil pendant un jour ce Macis qui est rouge comme du sang, & dont la couleur se change en un rouge obscur : ensuite ils le transportent dans un autre endroit moins exposé aux rayons du soleil, où ils le laissent pendant six ou huit jours, afin qu'il s'y amollisse en quelque façon ; de peur qu' étant trop sec il ne se brise facilement ; ensuite ils l'arrosent d'un peu d'eau de la mer, de peur qu'il ne se rompe en morceaux, & qu'il ne perde son huile : ils le renferment dans de petits sacs, & ils le pressent fortement. Comme lorsqu'il est trop sec, il se brise & perd son huile aromatique ; de même lorsqu'il est trop humide, il se pourrit, & est sujet aux vers : c'est pourquoi il faut tenir le juste milieu, & éviter l'une & l'autre extrémité.

On expose au soleil environ trois jours les Noix qui sont encore renfermées dans leur coque ligneuse ; ensuite on les séche parfaitement à la fumée du feu, jusqu'à

O iiij

318 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
ce qu'elles rendent du son, quand on les  
agit : car celles qui sont humides, ne  
rendent qu'un son fort obscur. Alors on  
les frappe avec des bâtons ou avec une  
grosse pierre, afin que la coque saute en  
morceaux.

Ces Noix ainsi séparées de leurs écor-  
ces sont distribuées en trois tas, dont le  
premier contient les plus grandes & les  
plus belles, que l'on apporte en Europe :  
le second contient celles que l'on réserve  
pour en faire usage dans les Indes : & le  
troisième renferme les plus petites, qui  
sont irrégulières & non mûres, dont on  
brûle la plus grande partie, & dont on em-  
ploie l'autre pour en tirer de l'huile.

Les Noix muscades que l'on a choi-  
sies, se corromproient bientôt, si on ne  
les arrosoit, ou plutôt si on ne les con-  
fisoit, pour ainsi parler, avec de l'eau  
de Chaux faite de coquillages brûlés que  
l'on détrempe avec de l'eau salée à la  
consistance de bouillie fluide. On y plon-  
ge deux ou trois fois les Noix muscades  
renfermées dans de petites corbeilles, jus-  
qu'à ce que la liqueur les ait toutes cou-  
vertes : ensuite on les met en un tas, où  
elles s'échauffent : & toute l'humidité su-  
perflue s'en va en fumée. Lorsqu'elles ont  
sué suffisamment, elles sont bien prépa-

On transporte encore des Noix muscades confites , non-seulement dans toutes les Indes , mais encore en Europe. Voici la manière de les confire. Lorsque ces Noix sont presque mûres , mais avant qu'elles s'ouvrent , on les cueille avec précaution , on les fait bouillir dans l'eau , & on les perce avec une aiguille ; ensuite on les macère dans l'eau pendant huit ou dix jours , jusqu'à ce qu'elles aient quitté leur goût âpre & acerbe. Cela étant fait , on les cuit plus ou moins , selon qu'on veut les avoir plus fermes ou plus molles , dans un julep fait avec parties égales , de sucre & d'eau. Si l'on veut qu'elles soient dures , on y jette un peu de Chaux. On sépare tous les jours l'eau sucrée , des Noix ; on la fait un peu bouillir , & on la verse de nouveau sur le fruit , & cela pendant huit jours : enfin on met pour la dernière fois ces Noix dans du Syrop un peu épais , & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On les sert avec les autres Confitures le plus souvent dans les festins au dessert , & on en mange surtout en buvant du Thé. On n'en prend que la chair ; quelques-uns mâchent aussi le Macis : mais on a coutume de rejeter le noyau. On confit en-

O iv

320 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
core ces Noix dans la saumure , ou dans  
du sel & du vinaigre ; mais on ne les  
mange pas telles : on les macère dans de  
l'eau douce , jusqu'à ce qu'elles aient per-  
du leur goût salé : ensuite on les fait cuire  
dans l'eau avec le Sucre.

La Noix muscade abonde en huile  
essentielle , tant subtile que grossière ,  
unies avec un sel acide & un peu de terre  
astringente : elle donne par la distillation  
deux sortes d'huile. Car si on les pile ,  
& si on les macère dans beaucoup d'eau  
& qu'on les distille ensuite , il sort 3j.  
d'huile subtile pour chaque livre de ces  
Noix ; & la distillation étant finie , on  
trouve à la superficie de l'eau une huile  
qui y nage , épaisse comme du suif , &  
presque destituée de vertu aromatique.  
Mais par l'expression , de 3xvj. de Noix  
muscade on tire 3ij. 3ij. d'huile de la  
consistance du suif , qui a très-bien le  
goût & l'odeur de la Noix muscade.

Le Macis est rempli de beaucoup plus  
d'huile subtile , que l'on retire aussi par  
la distillation ; dont la première partie est  
transparente & coulante comme l'eau ,  
d'un goût & d'une odeur excellente : celle  
qui vient après , est jaunâtre ; & la troi-  
sième est rousseâtre , si on pousse forte-  
ment le feu. Toutes ces huiles sont si sub-

tile & volatiles, que si on ne les garde dans des vaisseaux bien fermés, il s'en dissipe une grande quantité dans l'air. On tire encore du Macis par expression une huile plus épaisse & qui approche de la consistance de la graisse, plus subtile que l'huile de Noix muscade.

On emploie fréquemment la Noix muscade, non-seulement pour assaisonner les nourritures : mais on s'en sert encore dans la Médecine. Elle est stomachique, & aide à la digestion : elle apaise le vomissement, elle fortifie les viscères, elle dissipe les vents, & guérit les coliques ; elle arrête les flux de ventre, elle augmente le mouvement du sang, elle résiste aux poisons, & est fort utile dans les catarrhes & dans les maladies froides des nerfs. *Ettmuller* la recommande pour la paralysie des parties qui servent à la déglutition : il la fait mâcher & avaler. Elle cause aussi l'assoupissement, c'est pourquoi il faut en éviter l'usage immodéré. Car *Jacques Bontius*, dans ses notes sur *Garzias*, observe que quelques-uns pour avoir fait un trop grand usage de la Muscade, avoient été exposés à un grand danger, & qu'ils étoient restés immobiles & muets pendant un ou deux jours, de même que s'ils eussent

O v

322 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
été attaqués du Carus. Les Hollandois obseruent aussi que si l'on fait tous les jours usage de ces Noix confites , ou que l'on en prenne une trop grande quantité , elles attaquent la tête , & causent des maladies soporeuses ; c'est ce qui rend les hommes endormis , paresseux , & oublieux . Elles chargent encore l'estomac , rendent la digestion difficile , ôtent l'appétit , émoussent le suc digestif de l'estomac , soit par leurs parties huileuses , soit par leurs parties actives , qui disposent les membranes de l'estomac à l'inflammation.

On vante la fumigation de la Noix muscade comme un remède éprouvé dans les coliques venteuses , les douleurs & l'enflure de la matrice qui viennent de l'air froid après l'accouchement.

On augmente la vertu astringente de la Noix muscade , en la torréfiant : c'est pourquoi on la prescrit torréfiée , dans le flux de ventre & la dysenterie. Sa dose en substance est depuis 9<sup>ss</sup>. jusqu'à 3<sup>ss</sup>. & torréfiée jusqu'à 3j.

Le Macis a les mêmes vertus que la Muscade : il est moins astringent : il n'est pas moins dangereux , si on peche par la trop grande quantité. *C. Hoffman* raconte d'une jeune fille , qu'elle fut dans le délire pendant quelques heures , pour

avoir pris un peu trop de Macis, pour faire venir ses règles.

Rx. Noix muscade ,	3 <i>fl.</i>
Cannelle ,	3 <i>ij.</i>
Clous de Girofle ,	3 <i>fl.</i>
Sucre ,	3 <i>j.</i>

M. F. une poudre , dont on prendra 3*ij.* après le repas dans du bon Vin pour faire la digestion.

Rx. Noix muscade torréfiée ,	3 <i>fl.</i>
Cachou ,	3 <i>j.</i>
Conserve de Coigns ,	f. q.

M. F. un bol, que l'on réitèrera deux ou trois fois le jour pour arrêter les diarrhées.

Rx. Noix muscade ,	3 <i>j.</i>
Thériaque d' <i>Andromaque</i> ,	3 <i>fl.</i>
Diacode ,	1. q.

M. F. un bol pour les coliques , la dysenterie , le teneisme , pour appaiser la douleur , & pour faire dormir.

Rx. Macis ,	3 <i>fl.</i>
Anis & Coriandre ,	ana 3 <i>j.</i>
Sucre fin ,	3 <i>fl.</i>
Pilez le tout grossièrement , & l'infusez pendant quelques heures dans un verre de Vin , & faites le boire chaud pour dissiper la colique ventuse.	

On emploie la Muscade dans l'*Elec-*  
O vj

324 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
uaire de Satyrion , de Charas ; l'Emplâtre céphalique , & l'Emplâtre stomachique , du même Auteur. On se sert du Macis dans les *Tablettes de magnanimité*, la *Poudre digestive* , la *Poudre contre l'avortement* , & l'*Orviétan* , du même Auteur ; l'*Opiate de Salomon* , l'*Electuaire Diaphénic* , & la *Bénédicte laxative*. On emploie la Muscade & le Macis dans les *Tablettes stomachiques* , la *Poudre aromatique de Rose* , & la *Poudre de joie*.

Les Chymistes tirent par expression & par la distillation , de l'huile de la Muscade & du Macis comme nous l'avons déjà dit. Voici la manière de faire cette huile par expression.

Rx. Noix muscades , pleines , grasses & pesantes , q. v.  
Réduisez-les en une poudre subtile , que l'on mettra sur un tamis renversé , couvert d'un plat d'étain. Faites prendre à cette poudre la vapeur de l'eau bouillante pendant un demi-quart d'heure , afin qu'elle en soit entièrement pénétrée : alors renfermez-la promptement dans un petit sac de toile forte , au même moment tirez-en l'huile à la presse. Cette huile sera limpide & fluide , tant qu'elle sera chaude ; elle se figera en se refroidis-

sant , & aura la consistance du suif.  
Sa couleur sera semblable à celle de  
l'Or ou du Safran.

On tire de la même manière l'huile du Macis par expression.

On tire les huiles essentielles de la Muscade & du Macis par la distillation ; de la même manière que les autres huiles essentielles.

**Rx.** Noix muscades pilées, ou Macis, libj.

Digérez dans libvj. d'eau commune tiède pendant xv. jours. Ensuite distillez dans l'alambic avec le réfrigérant. Il sortira d'abord une huile subtile , odorante , jaunâtre , mêlée avec l'eau ; d'un goût un peu acide , âcre , aromatique , un peu plus épaisse en bas qu'en haut.

On peut employer indifféremment toutes ces huiles , puisqu'elles ont les mêmes vertus. Elles sont utiles dans les tranchées du ventre , dans les douleurs néphrétiques. On les prend intérieurement depuis j. gout. jusqu'à iv. On les recommande extérieurement dans les maladies des nerfs , la paralysie ; les catarrhes & la goutte. Elles fortifient l'estomac , elles appasent le vomissement & le hoquet : elles aident la digestion , si on en frotte la région épigastrique ; & si l'on en appli-

326 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
que sur le nombril , elles appaissent les  
tranchées des enfans : si on en frotte lé-  
gèrement les tempes , elles procurent le  
sommeil. *J. Rai* recommande comme  
utile l'huile de Muscade pour les mam-  
melles des filles , qui sont trop petites.  
On l'applique extérieurement ; & bientôt  
après , dit-il , elles s'enflent & se gon-  
flient.

Ces huiles distillées sont employées  
souvent dans les Pilules purgatives , pour  
tempérer & adoucir la vertu des purga-  
tifs , surtout de ceux qui sont résineux.

On emploie très - souvent l'huile de  
Muscade pour faire la base des *Baumes*  
*apoplectiques* , *céphaliques* , & *hystéri-  
ques* : & même on la blanchit pour cela ,  
en la macérant long-tems dans l'*Esprit de  
vin*.

R<sup>e</sup>. Moëlle de Bœuf , Urine saine , Vin  
rouge , ana 3ij.  
F. cuire à un feu lent , jusqu'à ce que  
l'humidité soit presque toute évapo-  
rée. Passez le tout , ajoutez-y , tandis  
que cette composition est encore  
chaude , de l'huile de Lombrics , 3<sup>s</sup>.  
Blanc de Baleine , 3ij.  
Huile de Muscade , 3j.  
M. F. un liniment dont on frottera  
tous les soirs l'épine du dos , en com-

ménçant par la nuque , pour la char-  
tre , ou le rhachitis.

R. Huiles de Muscade & de Palmier ,  
ana 3jß.

Huiles de Marjolaine , de Romarin ,  
de Lavande , de Sauge , ana gout. xx.

M. F. un Baume céphalique , dont on  
frottera la tête pour les maladies froi-  
des , pituiteuses , catarrheuses , pour  
appaiser le mal de tête , la migraine ,  
& pour l'apopléxie.

R. Huile de Noix muscade par ex-  
pression , 3ij.

Baume du Pérou , 3ß.

Huiles distillées de Macis , d'Absin-  
the , de Menthe , de Cannelle , de  
Clous de Girofle , ana gout. xij.

M. F. un Baume , dont on frottera la  
fossette du cœur , & la région épigas-  
trique , dans la lipothymie , l'anxiété ,  
le hoquet , les nausées , le vomisse-  
ment , la difficulté de la digestion ,  
& dans la foiblesse de l'estomac.

R. Huile de Noix Muscade , Bitume  
de Judée , ana 3ij.

Castoreum en poudre , gr. vj.

Huiles distillées de Succin , de Rue ,  
de Matricaire , d'Absinthe , de Ta-  
naisie , ana gout. xv.

Huile de Jayet , gout. xx.

M. F. un Baume hystérique.

## ARTICLE XXV.

*De la Noix Vomique, du Bois de Couleuvre,  
& de la Fève de Saint-Ignace.*

**L**A Noix Vomique, *Nux VOMICA*, *Off.* est une amande orbiculaire, aplatie, large d'environ un pouce, épaisse de deux ou trois lignes, d'une substance dure comme la corne, de couleur grise, un peu lanugineuse en dehors; ayant une espèce de nombril qui occupe le centre, mais plus aplati d'un côté que de l'autre. On nous l'apporte des Indes orientales avec le Bois de Couleuvre.

Les Grecs n'ont point du tout connu la Noix Vomique, & il n'est pas certain que la notre soit la Noix Vomique ou le *Nux Methel* des Arabes. Quelques-uns ont cru que la Noix Vomique étoit une racine, mais ils se sont trompés. Ce n'est pas non plus un champignon, comme quelques autres l'ont pensé : c'est l'amande ou le fruit d'un certain arbre qui s'appelle *Nux VOMICA MAJOR & Offic. Parad. Bat. Prod. CANIRAM, H. Malab. T. I. MALUS MALABARICA*, fructu corticoso amaricante, semine plano compresso,

*D. Syen, Raii Hist. 1661. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM MAXIMUM, foliis Ænopliae sive Napæ majoribus, fructu rotundo, duro, rubro, semine orbiculari, compresso, maximo; Nuces Vomicas & Lignum Colubrinum Officinarum ferens, Breyn. 2°. Prodr. NUX VOMICA in Officinis, C. B. P. 511. COLUBRINI LIGNITERIUM genus in Malabar, vastæ arboris magnitudine Acoſlæ, Ejusd. 301. Nux VOMICA, vulgò Offic. compresa, hirsuta J. B. T. 1. 339. COLUBRINUM LIGNUM, Clus. PAO DE COBRA dictum, fortè tertium Acoſlæ, J. B. 2. 173. CUCURBITIFERA, Malabariensis, Ænopliae foliis rotundis, fructu orbiculari, rubro, cuius grana sunt Nuces Vomicæ Offic. Pluk. Alm. Bot.*

C'est un grand arbre fort branchu, dont le tronc a dix pieds de contour, & est couvert d'une écorce cendrée, noircâtre ou rougeâtre & amère. Ses feuilles naissent opposées sur les nœuds des branches & des rameaux ; elles sont ovales, très-larges dans leur milieu, terminées en pointe, mousles, verdoyantes, d'une saveur très amère, ayant trois nervures un peu saillantes en dessus & en dessous. Ses fleurs viennent par bouquets sur les rameaux, aux aisselles des feuilles : (elles

330 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
sont composées d'un petit calyce régulier,  
découpé en cinq quartiers, & porté sur  
la tête d'un embryon ; d'un pétales d'une  
seule pièce en forme d'entonnoir, divisé  
profondément en cinq parties ; de cinq  
étamines, garnies de longs sommets, &  
d'un seul pistille plus long que le pétales.  
Les fleurs étant passées, leurs embryons  
deviennent des fruits ronds, lisses, verds  
d'abord, & ensuite d'une couleur jaune  
dorée, contenant dans leur maturité une  
substance blanche & mucilagineuse sous  
une écorce un peu épaisse, cassante, &  
d'une saveur fort amère : ils n'ont qu'une  
loge ; & chaque fruit contient quinze  
semences arrondies, aplatis, disposées  
sur trois lignes). L'écorce extérieure de  
ces fruits est avant leur maturité de cou-  
leur argentine, tirant un peu sur le brun ;  
& lorsqu'ils sont mûrs, cette écorce est  
velue, verdâtre, mince, & fort amère.  
Cet arbre croît dans le Malabar, & sur  
la côte de Coromandel.

Ceux qui ont écrit le livre qui a pour  
titre *Hortus Malabaricus*, rapportent que  
la décoction de la racine de cet arbre éva-  
gue les humeurs par les selles ; que le suc  
exprimé des feuilles, & donné en décoc-  
tion, appaise les douleurs de tête ; qu'il  
devient un poison, & cause la mort, si

en en boit une trop grande quantité; que si l'on prend tous les jours une ou deux graines de ces fruits pendant deux ans, la morsure empoisonnée du Serpent appelé *Cobra Capella*, en François *Serpent chaperoné*, ne cause aucun mal. Mais est-il permis de le croire, dit *Rai*?

Les Noix Vomiques des Boutiques font mourir, par une certaine vertu spécifique & vénimeuse, les chats, & les autres quadrupèdes qui naissent les paupières fermées, & qui ne voient que quelque tems après leur naissance. Elles sont funestes aussi aux corbeaux, aux cailles, & à quelques autres oiseaux. Presque tous les Médecins croient qu'elles sont si empoisonnées, qu'ils assurent qu'elles tuent un homme qui en prend 3ij. Du moins prises en petite dose, elles bouleversent l'estomac, & excitent des mouvements convulsifs. Cela étant, il est surprenant qu'on les ait mises au nombre des aléxipharmiques.

Le poison de cette Noix paroît attaquer principalement les nerfs : car c'est de-là que vient l'anxiété, la roideur, le frisson, le tremblement, les convulsions, & la respiration déréglée. C'est ce qu'*Antoine de Heyde* confirme dans la 50. *Centurie de ses Observations.* » J'ai donné, dit-il, deux

» Noix Vomiques coupées par morceaux  
» à un chien, mêlées avec du pain & du  
» beurre : il les a avalées avec avidité.  
» Une demi-heure après il s'est rempli  
» avec excès d'os & de cartilages bouil-  
» lis : mais une demi-heure encore après,  
» il trembloit de tout son corps, & il  
» courroit sans cesse de place en place. Il  
» ne pouvoit se tenir debout, à moins  
» qu'il ne fût appuyé : ses jambes étoient  
» roides & en convulsion. La troisième  
» demi-heure étant passée, il est tombé  
» comme mort : bientôt après il a com-  
» mencé à respirer promptement ; & étant  
» aidé, il se soutenoit sur ses parties : le moin-  
» dre bruit le faisoit frissonner, & respi-  
» rer plus promptement. Il demeura dans  
» le même état pendant la quatrième de-  
» mi-heure ; & enfin il tomba mort tout  
» à coup. Son corps étant disséqué, voici  
» les phénomènes que l'on a observés :  
» L'estomac étoit rempli de la nourriture  
» qu'il avoit mangée avec excès, entre-  
» mêlée de morceaux de Noix Vomique  
» qui ne paroissoient avoir souffert aucun  
» changement, si ce n'est qu'ils étoient  
» plus mols : (la même chose arrive à  
» un morceau de cette Noix mis dans l'eau  
» chaude pendant le même tems,) l'esto-  
» mac, l'œsophage, & les intestins étoient

» dans leur situation naturelle : les vais-  
» feaux laiteux du mésentère étoient rem-  
» plis de chyle : les poumons étoient plus  
» rouges que de coutume ; les ventricules  
» & les oreillettes du cœur étoient plus  
» enflés qu'ils ne devoient l'être : le ven-  
» tricule droit du cœur étant disséqué , il  
» est sorti de la veine cave supérieure &  
» inférieure une grande quantité de sang  
» qui tomboit dans la cavité de la poi-  
» trine , & qui se coaguloit aussi-tôt. On  
» n'a rien remarqué dans le cerveau , qui  
» fût contre l'état naturel. Dans cette  
» Expérience, la grande quantité de nour-  
» riture que le chien avoit avalée , a re-  
» tardé l'effet de cette Noix , quoique la  
» dose en eût été trop grande , & plus que  
» suffisante pour causer une prompte mort.  
» Et en effet , aussitôt que les particules  
» de la Noix Vomique eurent été dissou-  
» tes en suffisante quantité par le suc sto-  
» macal , & qu'elles eurent attaqué les fi-  
» bres nerveuses de l'estomac , le chien  
» tomba mort. « *Wepfer* , dans son traité  
» de la Cigüe Aquatique , rapporte d'autres  
» Observations , par lesquelles il est clair  
» qu'une plus petite dose cause pareille-  
» ment la mort , mais avec des symptômes  
» plus fâcheux. J'en rapporterai une.

Il donna à une vieille chienne de mè-

334 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
diocre grandeur, un demi gros de Noix  
Vomique rapée, réduite en bol avec de  
la mie de pain. Aussi-tôt un sentiment de  
frayeur lui fit lâcher le ventre & les uri-  
nes. Plus d'une demi-heure après on n'ob-  
serva aucun symptome, si ce n'est qu'elle  
chercha à se cacher & à s'enfuir : elle  
ne vomit point, ne fit point de rôts, & ne  
répandit point d'écume ; mais elle lécha  
souvent sa gueule. Alors étant assise sur  
son derrière ou ayant les lombes élevées,  
elle pancha la tête en devant en cligno-  
tant des yeux : bientôt après elle leva  
la tête & les pieds de devant, comme si  
elle eût été épouvantée par un rêve. La  
tête étoit tirée en arrière de tems en tems ;  
quelquefois avec force, quelquefois dou-  
cement ; tantôt plus lentement, tantôt  
plus vite. Pendant ce tems elle piffoit sou-  
vent; elle rendit une fois des crottes blan-  
ches, qui n'étoient pas cependant dures.  
On a observé de fréquens tressaillemenſ  
dans les parties charnues du tronc & des  
membres. Peu après elle fut saisie d'une  
forte épilepsie. Dans cet accès qui dura  
presque la douzième partie d'une heure,  
la tête étoit retirée, les yeux demeurè-  
rent fixes; les pieds étoient tantôt étendus  
& roides, tantôt tremblans, tantôt elle  
les secouoit avec force ; la respiration pa-

roissoit cesser quelquefois : le cœur battoit promptement , fréquemment & fortement. Elle n'a rendu ni excrémens , ni urines , ni salive , ni écume : on ne voyoit point de marques d'aucun sentiment. L'accès étant fini , elle est demeurée immobile & comme paralytique ; elle a respiré très - promptement & très - fréquemment , comme si elle eût été échauffée par une course précipitée : le cœur battoit plus fréquemment & plus foiblement que dans l'accès. Elle recouvrira cependant bientôt ses forces , elle se tint sur ses pieds ; étant frappée très-légèrement d'un bâton , elle se mit à courir & à se cacher. Mais elle ne fut pas long-tems tranquille : car lorsqu'elle étoit debout , ses pieds de devant furent emportés tout d'un coup très-violemment en haut : elle avoit d'abord les yeux fermés le plus souvent ; ensuite elle les ouvroit , & faisoit comme si elle eût été épouvantée d'un songe , & attaquée du Coma vigil : quelquefois même la tête étoit tirée en arrière. Ces avant-coureurs d'épilepsie étoient plus fréquens & plus violens que ceux qui avoient précédé l'accès ; elle eut cependant l'usage de ses sens pendant tout ce tems. Elle pissa souvent , le ventre étant toujours fermé. A peine un quart-d'heure fut-il passé , que

336 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
l'épilepsie recommença : dans cette attaque étant debout , elle se jettoit avec violence sur le pavé : dans le commencement les membres , le tronc & la tête étoient fortement secoués ; bientôt après les membres & le tronc furent roides & la tête retirée ; les pattes de derrière s'allongeoient d'une manière surprenante , & demeuroient tendues ; la respiration étoit arrêtée ; le cœur battoit fortement , très-promptement , mais également. Ce paroxysme cessa de lui-même plus promptement que le premier. En moins d'un demi quart-d'heure elle fut encore attaquée pour la troisième fois d'une épilepsie très-violente. Un quart d'heure après elle fut attaquée une quatrième fois d'épilepsie : l'usage de ses sens étoit aboli ; elle étoit agitée de toutes sortes de mouvements convulsifs ; la respiration étoit interrompue , & il n'y eut aucune excrétion sensible.

Ce paroxysme ne fut pas plus long que les autres ; c'est-à-dire , qu'il ne dura que la douzième partie d'une heure. Lorsqu'il fut fini , elle resta comme morte : bientôt après elle commença à respirer & à remuer les yeux très-promptement & très-fréquemment , conservant l'usage de ses sens ; cependant ses membres étoient agités

agités de plusieurs sortes de mouvements convulsifs. Elle ne put cependant jamais se lever , quoiqu'on l'eût poussée : ses yeux devenoient plus troubles , les mouvements convulsifs s'augmentoient de tems en tems , la respiration & le sentiment subsistoient ; ses lèvres trembloient , & quelquefois elles étoient tournées par un mouvement cynique : peu de tems après , le mouvement du cœur devint de plus en plus languissant , & bientôt après il cessa entièrement sans paroxysme épileptique ; & la petite chienne mourut .

Aussitôt qu'elle fut morte , on brisa les côtes de la poitrine , & on l'ouvrit : on fit une ouverture au ventricule droit du cœur , qui étoit fort rempli de sang ; & aussitôt on vit sauter un sang brillant à la hauteur d'un pied & demi , quoiqu'il ne parût pas le moindre mouvement dans le cœur . On ne trouva pas le plus petit grumeau de sang coagulé , ni dans le ventricule , ni dans son oreillette , ni dans la veine cave ; on mit le doigt dans ce ventricule , & on y sentit une très-grande chaleur . On fit une incision au ventricule gauche : il en sortit beaucoup de sang encore plus brillant , sans impétuosité , & qui n'étoit pas grumelé ; lequel étant hors de ses vaisseaux , se changea bientôt

*Tom. III.*

P

338 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
en grumeaux. Les poumons étoient mols,  
& n'étoient point enflés; au contraire ils  
étoient un peu affaissés, rougeatres, &  
comme parfemés en quelques endroits  
de taches rouges.

Le bas ventre ayant été ouvert, on vit  
sensiblement le mouvement de l'estomac  
qui se ridoit dans sa longueur, & for-  
moit des sillons droits & profonds; il se  
contractoit ensuite par ses fibres circu-  
laires vers l'ouverture du pylore, à son  
milieu, & près de son orifice supérieur.  
Dans la contraction l'estomac devenoit  
plus petit & plus étroit: lorsqu'il étoit  
relâché, il se distendoit & devenoit ma-  
nifestement plus grand que ne le deman-  
doit la masse des fluides & des solides  
qu'il contenoit. La contraction étant re-  
commencée, il redevenoit plus petit &  
plus étroit; ce qui est arrivé plusieurs  
fois; la contraction & la relaxation se  
succèdent l'une à l'autre. Tous les in-  
testins, le rectum même, avoient leur  
mouvement péristaltique en haut & en  
bas. Ce mouvement a duré tant que ces  
parties ont été chaudes, quoique le cœur  
fût déjà mort depuis long-tems, & que  
presque tout le sang eût été répandu.  
L'estomac étant ouvert, on trouva au  
fond le bol de la Noix Vomique, qui

n'étoit pas encore entièrement dissous, plongé & couvert dans une mucosité trouble, & parmi quelques restes d'alimens. Après avoir nettoyé la superficie intérieure de l'estomac, de tout ce qu'elle contenoit, on en a vû les anfractuosités rougeatres & comme enflammées plus en haut & aux côtés que dans le fond, & moins vers l'orifice supérieur; tout l'antre du pylore est resté blanc: il n'a paru au dehors aucune inflammation; mais les vaisseaux qui rampoient en dehors, étoient plus remplis de sang qu'ils ne devoient l'être.

Les intestins étant ouverts, on a trouvé une mucosité trouble dans le duodenum & dans le jejunum, jusqu'à un certain endroit; dans l'ileon quelque chose qui ressembloit à de la bouillie, & des particules semblables à la Noix Vomique; de plus, des excremens liquides un peu plus liés vers la fin; dans le cœcum & le rectum, des crottes blanches & cuites. Ayant ôté toutes ces matières, on a vû le duodenum & la plus grande partie du jejunum enflammés. Dans l'ileon il y avoit de côté & d'autre des taches rouges, tantôt plus grandes, tantôt plus petites: le rectum étoit enflammé comme le duodenum & le jejunum. Tout le

P ij

340 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
reste a été trouvé dans l'état naturel ;  
soit dans l'abdomen , soit dans le cer-  
veau,

De ces Expériences & autres sembla-  
bles rapportées par l'illustre *Wepfer* , on  
peut conclure que la Noix Vomique  
cause dans les animaux des mouvements  
convulsifs , l'épilepsie & la mort : que la  
scène de ces funestes symptomes est dans  
l'estomac ; puisque dans un grand nom-  
bre d'animaux qui sont morts pour avoir  
avalé de la Noix Vomique , on a rare-  
ment trouvé des morceaux de cette Noix  
hors de l'estomac ; & de plus , parce que  
ces symptomes attaquent ces animaux  
dans un quart-d'heure de tems , ou tout  
au plus une demi heure , lequel tems est  
trop court pour que la Noix Vomique  
puisse se dissoudre , & passer dans la masse  
du sang.

On peut conclure de ce que nous ve-  
nons de dire , que la Noix Vomique  
n'exerce pas sa vertu en coagulant le sang ;  
puisque'on n'a trouvé aucun grumeau  
après la mort de ces animaux : que ce  
n'est pas en arrêtant les esprits animaux ,  
ou en coagulant le suc nerveux ; puis-  
qu'on n'apperçoit aucun sentiment de  
froid , aucun engourdissement , comme  
quand on donne quelque poison froid ,

comme on le dit, par exemple, de la Ciguë d'eau : que ce n'est pas non plus en corrodant les membranes de l'estomac ; puisqu'on n'a remarqué aucune inflammation de l'estomac dans quelques animaux qui sont morts de cette Noix ; & que dans d'autres animaux les marques de l'inflammation , savoir , la rougeur ne se trouvoit pas dans le fond de l'estomac , où les morceaux de cette Noix s'étoient arrêtés , mais dans les autres parties ; & qu'enfin dans ceux où il patoisoit de l'inflammation , les membranes de l'estomac ne patoisoient point rongées. Mais la Noix Vomique paroît exercer sa vertu par une certaine irritation qu'elle cause dans les fibres nerveuses de l'estomac ; laquelle troublant le mouvement uniforme & oscillatoire des fibres nerveuses , communique des mouvemens déréglos , non-seulement dans l'estomac , mais encore à toutes les membranes nerveuses. Presque tous les Médicaments amers ont cette vertu de secouer violemment les nerfs , comme on peut l'observer dans la plûpart des animaux , ausquels tous les amers sont extrêmement nuisibles & pernicieux.

Ce que nous venons de rapporter , deroit certainement détourner les Méde-

P iiij

342 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ,  
cins de faire usage de cette Noix pour  
les hommes ; quoique l'on ose assurer  
qu'elle n'est point nuisible pour eux, mais  
seulement pour les bêtes. Il est vrai que  
*Wepfer* rapporte qu'étant attaqué de la  
peste, il prit une petite partie d'*Electuaire*  
*d'œuf*, dans lequel on avoit fait entrer la  
Noix Vomique, non seulement sans dan-  
ger, mais avec un heureux succès. Il ra-  
conte encore , qu'une femme empirique  
avoit préparé des *Tablettes céphaliques* ,  
dans lesquelles entroit la Noix Vomique ,  
& qu'elle les avoit données à un grand  
nombre de personnes sans aucun incon-  
vénient , & sans aucun soupçon d'avoir  
fait du mal. Les Arabes lui attribuent  
la vertu aléxipharmaque , & ils l'ont ad-  
mise dans l'*Electuaire d'œuf*. Quelques-  
uns la donnent dans les fièvres tierces , &  
les fièvres quartes : & les Médecins de  
Schaffhouse , selon le témoignage d'*Em-  
manuel Konig*, la reconnoissent comme un  
puissant remède contre la gonorrhée viru-  
lente. Mais nous croyons qu'il ne faut  
jamais s'en servir ; dans le doute il faut  
toujours suivre le parti le plus doux &  
le plus sûr.

On rapporte une autre espèce de Noix  
Vomique entièrement semblable à la pré-  
cédente , dont l'arbre s'appelle MODIR A

CANIRAM, *H. Malab.* t. 8. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM, foliis Napecæ majoribus, magis mucronatis; fructu rotundo, duro, spadiceo, nigrescente; semine orbiculari, compresso, maximis, *Breyn.*  
2°. Prodr. Nux VOMICA Offic. vera, & ipissimum Lignum Colubrinum, *Commel. notis ad H. Malab.*

*Commelin* assure que cette Noix Vomique & le Bois de Couleuvre se tirent du même arbre : mais *P. Herman* assure au contraire que cette Noix tire son origine d'un autre arbre. Lequel faut - il croire ? Peut-être , disent-ils tous les deux la vérité , s'il est vrai que l'on apporte indifféremment sous le même nom des fruits qui ne sont pas différens , & qui viennent de ces deux arbres.

On apporte quelquefois sous le nom de *Bois de Couleuvre* un bois fort amer, que l'on tire de ces arbres ; & effectivement il a les mêmes vertus que le véritable Bois de Couleuvre , dont nous parlerons tout-à-l'heure. Il peut cependant en être distingué , en ce qu'il est plus spongieux , & moins dur.

Il y a une troisième espèce de Noix Vomique , qui est bien plus petite , & que l'on trouve très - rarement dans les Boutiques. A peine égale-t-elle la troisième

P iv

344 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
partie d'une Noix Vomique ordinaire :  
au reste , elle lui ressemble par la figure ,  
la couleur , le goût , & la consistance ; elle  
n'est d'aucun usage. Mais le bois de l'ar-  
bre qui porte cette espèce de Noix Vo-  
mique , est fort usité ; ils s'appelle *Bois de*  
*Couleuvre.*

C'est un bois ou plutôt une racine li-  
gneuse , de la grosseur du bras , qui ren-  
ferme sous une écorce de couleur de fer ,  
& marquée de taches grises , une matière  
solide , pesante , d'un goût acré & amer ,  
sans aucune odeur. On nous l'apporte des  
Isles de Solor & de Timor. On le distin-  
gue du bois des arbres dont nous venons  
de parler , parce qu'il est plus dur & plus  
dense.

Cet arbre s'appelle *NUX VOMICA MI-*  
*NOR MOLUCCANA, LIGNUM COLUBRINUM*  
*Offic. Parad. Bat. Prodr. SOLANUM ARBO-*  
*RESCENS INDICUM , foliis Napecæ mino-*  
*ribus ; fructu rotundo , duro ; & semine*  
*orbiculari , compresso, minoribus, Brey.*  
*2°. Prodr. SCHERU-KATU-VALLI-CANI-*  
*RAM , H. Malab. t. 7. Lignum COLU-*  
*BRINUM PRIMUM Garziæ , J. B. 2. 169.*  
Il ne diffère de l'arbre appellé *Caniram*,  
que par la grandeur de ses feuilles , de ses  
fruits & de ses graines.

Le bois de cet arbre s'appelle *bois de*

*Couleuvre*, parce qu'il guérit la morsure des serpens , que l'on appelle *Cobras de Capelo*. On le loue dans les fièvres intermittentes , dans les fièvres quartes , & pour faire mourir les vers : il chasse les humeurs nuisibles , très - souvent par les sueurs, quelquefois par les selles , & même par le vomissement. Mais si on le donne à une trop grande dose , il excite des convulsions & des spasmes , & il fait mourir. On ne doit se servir de ce bois que lorsqu'il est vieux ; car lorsqu'il est récent & n'a qu'un an , il cause la manie , des tranchées, le vomissement , & des convulsions. On le donne depuis 3ij. jusqu'à 3ii. en infusion ou en décoction dans du vin d'Absinthe , ou dans de l'eau de Chardon bénit , ou de petite Centaurée.

Rx. Bois de Couleuvre, 3ii.

Infusez dans 3viiij. de vin d'Absinthe. Macérez pendant la nuit , & passez. Donnez ce vin dans la fièvre quatre deux heures avant l'accès.

Rx. Bois de Couleuvre , & Poudre à vers, ana 3ii.

Sel d'Absinthe, 3j.

Infusez dans 3xiij. d'eau de Chendent ou de Pourpier. Macérez dans l'une de ces liqueurs tiède , pendant 12. heures. Passez, distribuez en trois

P v

346 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
prises pour trois jours , que l'on  
prendra le matin pour faire mourir  
les vers.

L'usage interne de ce Bois n'est cepen-  
dant pas exempt de danger. Au contraire,  
il a une certaine vertu maligne & em-  
poisonnée, de même que la Noix Vomi-  
que , qui affecte les nerfs , comme on le  
voit assez clairement par les Observations  
d'*Antoine de Heyde*, 53. 121. Un cer-  
tain Tourneur , dit-il , prit sur le soir du  
Bois de Couleuvre en poudre , pour se  
guérir d'une fièvre quotidienne : la nuit  
suivante il se trouva assez bien ; mais vou-  
lant se remuer & se lever le matin , il  
éprouva un tremblement dans tous ses  
membres. Une femme cachectique ayant  
pris un demi-gros de ce même Bois , il  
causa non - seulement le tremblement ,  
mais encore la stupeur : de sorte que la  
malade n'avoit soin de rien ; ne sachant  
pas , dit-elle , à elle étoit dans le monde ,  
ni si elle vivoit. Un autre domestique  
ayant pris cé Bois , demeura pendant quel-  
ques jours comme hébété. Il faut donc  
porter le même jugement de ce Bois , que  
de la Noix Vomique.

*Li Fève de Saint-Ignace , FABA FEBRI-  
FUGA , & FABA SANCTI IGNATII , Off. IGA-  
SUR , seu NUX VOMICA LEGITIMA Serap.*

**G. Camelli**; MANANAG, Indor. CATBÁ-LOGAN, & PEPITA DE BISAYAS, Hispanor. est un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très-dur, à demi transparent, & d'une substance comme de corne, semblable à la Noix Vomique, de la grosseur d'une Aveline; du goût de la graine de Citron, mais beaucoup plus amer; d'une couleur qui tient le milieu entre le blanc & le verdâtre. Les Peres Jésuites Portugais, Missionnaires, nous ont apportés depuis peu des Isles Philippines ces fruits qui étoient inconnus jusqu'alors.

La plante qui les produit, s'appelle CATALONGAY & CANTARA *G. Camelli*, *Ad. Philosoph. Londin. n. 250. CUCURBITIFERA* Malabathri foliis, scandens; Catalongay, & Cantara Philippinis orientibus dicta, cujus nuclei Pepitas de Bisayas, aut Catbalogan, & Fabæ *sandæ Ignatii* ab Hispanis, Igasur & Mananaog Insulanis nuncupati, *Pluk. Mant.* Cette plante est grimpante, & monte en serpentant jusqu'au haut des plus grands arbres. Son tronc est ligneux, lisse, poreux, quelquefois de la grosseur du bras; couvert d'une écorce raboteuse, épaisse & cendrée. Ses feuilles sont grandes, garnies de nervures, amères, presque semblables à celles du Malabathrum, mais

P vi

plus larges. Sa fleur ressemble à celle du Grenadier , à laquelle succède un fruit plus gros qu'un Melon , couvert d'une peau fort mince, luisante, lisse, & d'un verd sale ; ou de couleur d'Albâtre : sous cette petite peau est une autre écorce d'une substance dure, & comme pierreuse. L'intérieur de ce fruit est rempli d'une chair un peu amère , jaune & molle, dans laquelle sont renfermés le plus souvent vingt-quatre noyaux , de la grosseur d'une Noix lorsqu'ils sont frais , couvert d'un duvet argenté , & de différentes & inégales figures ; lesquels en sèchant diminuent & n'ont plus que la grosseur d'une Aveline. Cette plante croît dans l'Isle de Luzone & dans les autres Philippines.

Le R. Pere *George Camelli* de la Compagnie de Jésus , qui a décrit les plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone , qui est la principale des Philippines , croit que ce fruit est la Noix Vomique de *Sérapion* , & il raconte des choses surprenantes du cas que les Indiens en font. » Le commun du peuple , dit-il , donne différemment la Noix *Igasur* pour guérir généralement tous les maux du corps humain , sans avoir aucun égard au tems , à la maladie , à l'âge , ou même à la dose : & même plusieurs la portent suspendue

» au col , & ils s'imaginent que par ce  
» moyen ils sont à l'abri & exempts de  
» tout poison , de la peste , de la conta-  
» gion , des enchantemens magiques ,  
» des philtres , & spécialement du *sopto*,  
» ou de cette espèce de poison que l'on  
» dit qui tue en le respirant feulement;  
» & ce qui est bien plus , du démon mê-  
» me. « Cependant il ajoute quelques Ob-  
» servations , par lesquelles on voit assez  
» qu'il ne faut pas prendre ce remède témé-  
» rairement.

Un homme d'un tempérament mé-  
lancholique , fatigué par une difficulté de  
digérer , par une diarrhée & un vomisse-  
ment fréquent , avec des rapports acides ,  
& beaucoup de vents , prit Dj. de poudre  
d'Igasur : il fut saisi aussitôt d'un trem-  
blement de tout son corps , qui ne cessa  
pas pendant trois heures , avec des déman-  
geaisons & des picotemens convulsifs qui  
étoient horribles ; de sorte qu'il ne pou-  
voit se soutenir sur ses jambes . Ces mou-  
vements étoient plus violens dans les mâ-  
choires , & il étoit forcé en quelque ma-  
nière de rire ; il n'y avoit cependant au-  
cune altération sensible dans le pouls ,  
ni aucun autre symptome . Au reste , il  
se porta un peu mieux depuis ce tems-là .

Un autre mélancholique hypochon-

350 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
driaque voulant recouvrer la santé , avala  
une de ces Noix toute entière : il trembla ,  
& souffrit des convulsions spasmodiques ,  
avec un grand serrement de cœur , le  
vertige , la pamoison , & les sueurs froi-  
des ; & sans doute qu'il seroit péri , si le  
Pere Camelli ne l'eût secouru en lui don-  
nant de l'oxymel & de l'huile avec de  
l'eau tiède ; ce qui lui fit rendre beaucoup  
de phlegmes visqueux , avec des particules  
de cette Noix .

Enfin il fait voir par d'autres Observa-  
tions , que cette Noix excite le plus sou-  
vent le vomissement , quelquefois des sel-  
les , & presque toujours des mouvemens  
spasmodiques dans les Espagnols , au lieu  
qu'elle n'en excite aucun dans les Indiens .

On la donne dans les affections coma-  
teuses , la stupeur , l'apopléxie , la léthar-  
gie , la paralysie , l'épilepsie , l'asthme ,  
& le catarrhe , la fièvre tièrce & quarte ,  
pour procurer les urines , dans la sup-  
pression des mois & des lochies , pour  
chasser les lombrics ; dans la colique ,  
les crudités de l'estomac , lorsque la di-  
gestion est viciée ; la diarrhée , le tene-  
me , & les obstructions des viscères ; &  
même contre les poisons , la morsure des  
animaux venimeux , & les plaies faites  
avec des traits empoisonnés .

On en fait prendre la poudre, ou en infusion & en décoction ; ou bien on en prend l'huile. La manière la plus commune de se servir de cette Noix, c'est de la macérer tout entière dans une petite quantité d'eau tiède, jusqu'à ce qu'elle soit amère, & d'en donner l'infusion. Les autres en font avaler un ou deux petits morceaux : d'autres donnent quelques grains de cette poudre délayée dans du vin ou dans de l'eau. Pour faire vomir, on en prend x. ou xij. gr, une ou deux heures après avoir mangé ; & on en donne une plus petite dose, si l'on ne veut pas faire vomir : & alors elle excite quelquefois une sueur très-abondante.

Comme cette Noix se réduit difficilement en poudre, on se sert d'une rape pour la réduire en une poudre très-fine, que l'on fait macérer pendant 12. heures dans du vin, ou dans quelqu'eau convenable ; & elle se change en une bouillie mucilagineuse. Quelquefois on met un petit morceau de cette Noix sur la langue pour faire cracher : car de cette façon la tête est délivrée de beaucoup de phlegme visqueux.

On prépare l'huile de cette Noix, par la seule infusion ; & c'est un émétique très-éfficace donné intérieurement depuis

352 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
3j. jusqu'à 3ij. Appliquée extérieurement  
elle est bonne pour les nerfs ; elle guérit  
la galle & les douleurs de la goutte.

On fait encore une Teinture de cette  
Noix par le moyen de l'Esprit de vin ,  
qui est jaunâtre , que l'on donne heureu-  
sement depuis 3j, jusqu'à 3ß. ou tout au  
plus jusqu'à 3j. pour fortifier le ton de  
l'estomac dans les crudités , & l'épilepsie  
stomachique qui vient du vice des diges-  
tions , telle que celle qui arrive souvent  
aux enfans.

*Michel-Bernard Valentin*, premier Mé-  
decin de Hesse , & Professeur en Méde-  
cine , qui est le premier qui a fait une  
dissertation sur cette Noix, *dans son traité*  
*des Polycrêtes exotiques*, & dernièrement  
*dans l'Histoire des Simples réformée*, allu-  
re que ces fruits étant employés comme  
il convient , sont un excellent remède  
contre plusieurs maladies opiniâtres ; &  
que par leur moyen on a parfaitement  
bien guéri des fièvres interminnes , sur-  
tout dans les enfans à la mamme le. *We-*  
*delius* les a aussi employées heureusement  
dans les fièvres continues.

De ce que nous avons rapporté ci-dessus,  
nous en concluons que les vertus de la  
Fève de Saint-Ignace ne sont pas beau-  
coup différentes de celles de la Noix Vo-

mique. Nous ne croyons cependant pas qu'il faille bannir cette Fève de la Médecine : mais il faut administrer avec beaucoup de précaution & de prudence un remède qui a tant de force.

---

ARTICLE XXVI.

*Du Carthame.*

**L**E Carthame ou Safran bâtard, *Kynos*, *veter. Græc.* KARTAM, *Arab.* CNI-CUS & CARTHAMUS, *Latin.* paroît être la même plante que ce que l'on appelle aujourd'hui CARTHAMUS Offic. flore croceo, *I. R. H.* 457. CARTHAMUS sive CNICUS, *J. B.* 3. 79. CNICUS SATIVUS, sive CARTHAMUM, *C. B. P.* 378. On emploie souvent ses graines dans l'usage de la Médecine, très-rarement ses fleurs ; dont le principal usage est pour teindre la soie, les étoffes, & les plumes de couleur de rose. Quelques peuples l'emploient aussi quelquefois pour affaiblir leur nourriture.

La tige de cette plante est haute d'une coudée & demie, cylindrique, ferme, branchue garnie de feuilles alternes, & en grand nombre, longues de deux pouces, larges de huit lignes, arrondies à

354 **DES MÉDICAM. EXOTIQUES;**  
leur base , & embrassant la tige, terminées en pointe aigue , garnies de côtes & de nervures , lisses , & ayant à leur bord de petites épines un peu roides. Les fleurs naissent en manière de tête à l'extrémité des rameaux. Leur calyce est composé d'écaillles & de petites feuilles ; duquel s'élèvent plusieurs fleurons , longs de plus d'un pouce , d'un beau rouge de Safran foncé , & découpés en cinq parties. Les embryons des graines n'ont point d'aigrettes ; & lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité , elles sont très-blanches , lisses , luisantes , longues de trois lignes , plus pointues à leur extrémité inférieure , marquées de quatre angles ; & elles contiennent sous une écorce un peu dure & comme cartilagineuse , une espèce d'amande blanchâtre , d'une saveur d'abord douceâtre , ensuite âcre , & qui cause des nausées. Les fleurs paroissent dans le mois d'Août ; les graines sont mûres en Automne. On cultive cette plante dans quelques Provinces de France , d'Italie , & d'Espagne , non seulement pour l'usage de la Médecine , mais encore pour la teinture.

On estime les graines récentes , luisantes , blanches , ( quoique quelques-uns ne rejettent pas celles qui tirent sur le roux , )

celles dont la moëlle est blanche, grasse, & qui étant jetées dans l'eau vont au fond : il faut rejeter au contraire celles qui sont flasques, moisies, cariées, rousses. On ne se sert que de la moëlle, & on rejette l'écorce.

La graine de Carthame que quelques-uns appellent aussi *Graine de Perroquet*, parce que les Perroquets la mangent avec avidité, & s'en engrassen sans en être purgés, est un purgatif pour les hommes. Elle est remplie d'une huile âcre, à laquelle on doit rapporter sa vertu purgative.

Les Médecins l'ont mise de tout tems parmi les purgatifs, ou les remèdes qui lâchent le ventre. On peut soupçonner que du tems d'*Hippocrate* quelques-uns la mettoient parmi les diurétiques.

En effet, ce sage vieillard, *au livre de la Diète*, prononce qu'elle lâche plutôt le ventre, qu'elle ne provoque les urines. Il la met aussi *dans le même livre* parmi les purgatifs. *Galien*, *Scribonius Largus*, & d'autres encore sont du même sentiment. Selon *Dioscorides*, le suc de cette graine pilée & exprimée, mêlé avec l'eau miellée, ou avec le bouillon de poulet, purge le ventre ; mais elle est contraire à l'estomac. Selon le même Auteur,

356 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
on en faisoit aussi de son tems des petits  
gâteaux avec les Amandes, le Nitre,  
l'Anis & le Miel cuit, que l'on partageoit  
en petits morceaux de la grosseur d'une  
Noix ; on en prenoit deux ou trois avant  
le repas pour amollir le ventre. Quel-  
ques-uns, du nombre desquels est *Schro-  
der*, lui donnent encore la vertu éméti-  
que ; mais elle ne la fait pas sentir, à  
moins qu'on ne la donne en trop grande  
quantité. *Méfue* lui attribue la vertu  
de tirer la pituite & les eaux, & il la  
recommande comme un remède très-ex-  
cellent pour l'hydropisie anasarque, soit  
qu'on l'ayale, soit qu'on la prenne en  
lavement. Il vouloit encore qu'elle eût  
une vertu singulière pour les maladies  
du poumon. *Fernel* est de son avis, & il  
dit que la graine de Carthame éclaircit la  
voix. Encore aujourd'hui tous les Médecins  
l'emploient pour les humeurs férouses,  
pour inciser, atténuer, & chasser les hu-  
meurs visqueuses & trop épaisse ; & par-  
ticulièrement dans l'hydropisie anasar-  
que, la toux, l'asthme, la colique ven-  
teuse ; & même on la prescrit dans la jaunisse.  
Quelques-uns ont observé qu'elle  
étoit principalement utile aux vieillards.

Les uns donnent le Carthame en sub-  
stance, d'autres en émulsions ; quelques-

uns enfin le mêlent avec des décoctions. Ceux qui le donnent en substance, font prendre 3ij. ou 3ij. de la moëlle, après en avoir ôté l'écorce : en émulsion ils en donnent l'expression de 3vj. ou 3j. de graines mondées & pilées dans du petit lait ou du bouillon de poule, ou dans quelqu'autre liqueur convenable.

Mais de quelque manière qu'on le prenne, presque tous conviennent que le Carthame est contraire à l'estomac ; qu'il est dégoûtant, qu'il trouble les viscères ; qu'il agit lentement, surtout lorsqu'on le donne en substance. C'est pourquoi on le prescrit très-rarement. On corrige ces défauts par des remèdes aromatiques & stomachiques qui peuvent faire développer les soufres grossiers du Carthame, & par les sels alkalis qui incisent les soufres & les atténuent. Quelquefois aussi on en corrige la lenteur, & on l'aiguise par des purgatifs plus forts, comme le Séné, le Jalap, la Scammonée.

Rx. Graine de Carthame, dont on aura ôté l'écorce, 3vj.  
Pilez dans un mortier de marbre, en versant peu-à-peu 3vij. d'eau commune.

Passez. Délayez dans la colature

358 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
Syrop de fleurs de Pêcher ,  $\frac{3}{4}$ j.  
F. une émulsion, que l'on aromatisera  
avec f. q. d'Eléosaccharum ou avec  
de l'eau de Cannelle.

Rx. Graine de Carthame ,  $\frac{3}{4}$ v.  
Pilez avec vj. gr. de Scammonée dans  
 $\frac{3}{4}$ v. d'eau commune , &  $\frac{3}{4}$ j. d'eau  
de fleurs d'Orange.

Exprimez, & dissolvez Sucre fin ,  $\frac{3}{4}$ lb.  
La graine de Carthame entre dans l'*Elec-  
tuaire Diacarthami* auquel il a donné le  
nom , quoique la principale vertu de cet  
Electuaire soit dûe à la Scammonée , au  
Turbith , à la Manne , aux Hermodactes  
plutôt qu'à cette graine.

On prescrit l'*Electuaire Diacarthami* seul ,  
à la dose de  $\frac{3}{4}$ j. jusqu'à  $\frac{3}{4}$ vj. mais avec  
des potions purgatives depuis  $\frac{3}{4}$ j. jus-  
qu'à  $\frac{3}{4}$ jj.

Rx. Séné mondé ,  $\frac{3}{4}$ j.  
Sel d'Absinthe ,  $\frac{3}{4}$ j.  
Infusez dans f. q. d'eau de fontaine  
pendant 6. heures. Dissolvez dans  
la colature de  $\frac{3}{4}$ vj. deux ou trois gros  
de Diacarthami , Syrop de Roses so-  
lutif , avec le Séné & l'Agaric ,  $\frac{3}{4}$ j.  
F. une potion pour les maladies ca-  
tarrheuses , la paralysie , la goutte ,  
& l'hydropisie.

On emploie très - rarement en Méde-

cine les fleurs de Carthame qui sont de couleur de Safran. Quelques-uns les pilent, & s'en servent comme d'un assaisonnement. Elles donnent une belle couleur aux alimens, & elles lâchent le ventre, à la dose de 3j. Elles purgent en substance, dit Ettmuller. On dit qu'elles guérissent aussi la jaunisse; & on prépare une Conserve avec ces fleurs seules, ou mêlées avec les fleurs de Souci, contre l'ictère jaune, & contre les obstructions du foie.

On en fait un très-grand usage pour la teinture, & surtout pour donner la couleur de rose aux étoffes de soie. On en prépare aussi une lie d'un très-beau rouge, & que les femmes recherchent beaucoup pour rétablir par l'art, la couleur de rose qui manque à leur visage. On l'appelle communément *Rouge d'Espagne*. Voici la manière de le faire.

On lave plusieurs fois dans l'eau claire les étamines jaunes du Carthame, jusqu'à ce qu'elles ne donnent plus la couleur jaune : alors on y mèle des cendres grivelées, & on y verse de l'eau chaude, On remue bien le tout ; ensuite on laisse reposer pendant très-peu de tems la liqueur rouge : les parties les plus grossières étant déposées au fond du vaisseau,

360 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
on la verse peu-à-peu dans un autre  
vaisseau sans verser la lie, & on la met  
pendant quelque jours à l'écart. La lie  
plus fine, d'un rouge foncé & fort bril-  
lante, se sépare peu-à-peu de la liqueur,  
& va au fond du vaisseau : on verse la li-  
queur dans d'autres vaisseaux ; & lorsque  
la lie qui reste dans ces vaisseaux, après  
en avoir versé l'eau, est parfaitement sè-  
che, on la frotte avec une dent d'or. De  
cette manière on la rend plus compacte,  
afin que le vent ne la dissipe point lors-  
qu'elle est en fine poussière. C'est aussi  
de cette manière que l'on donne à ce fard  
l'éclat brillant de l'or.

---

#### ARTICLE XXVII.

##### *De la Poudre à vers.*

**L**A Poudre à vers s'appelle Barbotine,  
Sementine, Santoline, SEMEN CON-  
TRA, SEMENZINA, SEMENTINA, SEMEN  
SANCTUM, SANTOLINA, *Off.* C'est une  
poudre grossière, composée de petites  
têtes, oblongues, écailleuses, d'un verd  
jaunâtre ; d'un goût désagréable, amer,  
avec une certaine acrimonie aromatique ;  
d'une odeur aromatique, dégoûtante, &  
qui cause des nausées, avec de petites  
feuilles.

Il n'y a aucune drogue qui soit plus en usage dans les Boutiques, & dont l'origine soit moins connue. On doute encore à présent si c'est une graine, ou une capsule séminale, ou des germes de feuilles & de fleurs; quelle est la plante qui la porte, si c'est la Zédoaire, ou l'Absinthe, ou une espèce d'Aurone, ou le petit Cyprès: si elle vient en France, dans la Palestine, dans l'Egypte, ou dans la Perse, ou seulement dans le Royaume de *Boutan*, à l'extrémité des Indes orientales.

Quelques uns assurent que cette graine naît en France, dans la Saintonge: mais il faut qu'ils n'aient pas vu l'Absinthe de la Saintonge. D'autres qui ne sont pas mieux fondés, disent que c'est la graine de l'Aluyne, ou de l'Absinthe de mer. *Rauwolfius* qui a parcouru les pays orientaux, dit que c'est une espèce d'Absinthe que les Arabes appellent *Scheha*, qui naît auprès de Béthléem, & qui est semblable à la nôtre: mais les feuilles que l'on trouve parmi cette graine, sont toutes différentes de celles de notre Absinthe. De plus il n'est pas vrai-semblable que *P. Alpin* qui a recherché avec tant de soin les plantes d'Egypte, & *J. Vestlingius*

*Tom. III.*

Q

362 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
qui a fait des commentaires sur cet Auteur , qui ont demeuré l'un & l'autre quelques années en Egypte , n'en ayant fait aucune mention , si elle vient en effet dans ce pays : c'est ce qu'ils n'auroient pas manqué de faire , ne pouvant ignorer que l'on n'avoit rien de certain sur l'origine de cette graine.

P. Herman croit que c'est une espèce d'Aurone qui se trouve dans la Perse , & dans quelque pays de l'Orient ; & que ce ne sont pas tant des vraies graines que des enveloppes écaillieuses de graines qui ne sont pas encore parfaites , & que l'on transporte de-là dans toute l'Europe.

Tavernier , ce célèbre voyageur dans l'Orient , paroît être du même sentiment que ce savant Botaniste; puisque, p. 2. l. 3. chap. 15. des *Voyages* , il raconte que la Sementine croît dans le Royaume de *Boutan* , dans la haute Inde , situé sur le bord septentrional du Mogol , d'où l'on nous apporte aussi le Musc & la Rhubarbe avec cette graine : il ajoute qu'elle croît encore dans la Caramanie , province septentrionale de la Perse , mais en si petite quantité , qu'à peine suffit-elle pour l'usage des habitans de ce pays.

On ne doit pas être surpris que nous

n'ayons pas de relation certaine sur cette graine. Car il est constant qu'aucun Européen, je ne dis pas seulement Médecin, n'a pénétré dans des pays si éloignés; & d'ailleurs les Marchands sont plus attentifs à leur gain, qu'à la connoissance exacte de leurs marchandises.

*Tavernier*, cet infatigable voyageur, ajoute encore la manière dont on recueille cette graine dans ce pays.

On en cultive beaucoup dans les prairies : le produit en est cependant bien modique, puisque cette graine étant mûre, tombe à terre, & se perd à la moindre agitation du vent. De plus, ces peuples s'imaginent que cette graine se corrompt en la touchant avec les mains ; c'est pourquoi ils se gardent bien de la toucher : mais dans le tems de la récolte, ils portent à deux mains des vans dans les prairies où il y a beaucoup de cette plante ; ils les agitent continuellement, tantôt de droite à gauche, tantôt de gauche à droite alternativement, & ils attrapent les sommités pleines de graines, qui étant ainsi froissées, tombent dans leurs vans. Mais nous n'avons rien de certain sur cette sorte de plante.

On estime la Poudre à vers qui est récente, qui a peu de poussière, qui est en

Qij

364 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
grains grossiers, oblongs, d'un verd rous-  
featre, & odorante.

Dans l'Analyse Chymique, outre un phlegme acide on retire encore de cette Poudre une grande quantité d'huile, soit essentielle, qui est limpide, jaunâtre, aromatique & amère, soit grossière & empyreumatique; aussi-bien qu'un esprit urineux, avec très-peu de terre & de sel fixe salé.

On la croit utile contre les lombrics & toute sorte de vers, de quelque manière qu'on la prenne, soit à cause de sa grande amertume que les vers ne peuvent supporter, soit à cause de son sel semblable au sel Ammoniac, par le moyen duquel elle incise & dissout la pituite visqueuse qui s'attache aux replis de l'estomac & des intestins, & qui cache dans son sein les vers, & en entretient les œufs. Elle fortifie l'estomac, elle dissipate les vents, & excite l'appétit. Elle est plus utile, quand on la donne avec l'Aquila alba, ou quelque autre préparation de Mercure, & avec de la Rhubarbe. Car de cette manière, non-seulement elle fait mourir les vers, mais encore elle les chasse dehors avec la fange vermineuse.

On emploie cette graine pulvérisée depuis 3j. jusqu'à 5j. dans un verre de

Vin, ou d'eau d'Absinthe ou de Pourpier, ou de quelque autre liqueur convenable ; ou on l'emploie sous la forme de bol. Quelquefois on la couvre de Sucre, afin que les enfans l'avalent plus facilement. Quelques-uns recommandent de la macérer dans du Vinaigre ; mais cette préparation qui diminue sa vertu, est inutile.

Rx. Poudre à vers pulvérisée, 3ij.

Aquila alba, gr. v.

Rhubarbe en poudre, gr. xvij.

M. avec f. q. de Syrop d'Absinthe.

F. un bol, que l'on fera prendre le matin à jeun, & que l'on réitérera pendant quelques jours.

On l'emploie dans la *Poudre contre les vers*, de Charas ; & dans les *Tablettes vermifuges*, du même Auteur.

### ARTICLE XXVIII.

*De l'Anis de la Chine, appellé Semence de Badiane.*

**L**A Semence de Badiane, l'Anis de la Chine ou de Sibérie, s'appelle ANISUM INDICUM STELLATUM, BADIAN dictum, Off. ANISUM PEREGRINUM, C. B. P. 159. ANISUM PHILIPPINARUM

Q iiij

366 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
INSULARUM, Clus. Hist. 25. ZINGI FRUC-  
TUS STELLATUS, sive ANISUM INDICUM,  
J. B. 1. 485. FÆNICULUM SINENSE,  
F. Redi exp. natural. CARDAMOMUM  
SIBERIENSE Patavinorum, Paul. Am-  
mann. H. Bosian. C'est un fruit qui  
représente la figure d'une étoile, & est  
composé de six, sept ou d'un plus grand  
nombre de capsules réunies à un centre  
commun, en manière de rayon : elles  
sont triangulaires, longues de cinq, de  
huit ou de dix lignes, larges de trois,  
de quatre ou de cinq, un peu aplatis,  
unies ensemble par leur base. Ces capsules  
ont deux écorces ; une extérieure, dure,  
rude, raboteuse, jaunâtre ou de couleur  
de rouille de fer, l'autre intérieure, pres-  
que osseuse, lisse & luisante : elles s'ou-  
vrent en deux panneaux par le dos, lors-  
qu'elles sont sèches & vieilles ; & lais-  
sent sortir chacune un seul noyau lisse,  
luisant, aplati, de deux ou trois lignes  
de longueur, & d'une de largeur, & de  
la couleur de graine de Lin ; lequel sous  
une coque mince & fragile renferme une  
amande blanchâtre, graisse, douce, agréa-  
ble au goût, & d'une saveur qui tient le  
milieu entre l'Anis & le Fenouil, mais  
plus vive : la capsule néanmoins a le goût  
du Fenouil, & un peu d'acidité, & une

odeur semblable , mais plus pénétrante.  
On apporte ces fruits de la Tartarie , de la  
Chine & des Isles Philippines.

L'arbre qui donne ces fruits , est ap-  
pellé *EVONYMO AFFINIS* *Philippinatum*  
*insularum* , *Anisum spirans* , *nuculas in*  
*capsulis stelliformiter congestis proferens*.  
*Pluk. alm. Bot. PANSIPANSI*, *G. Camelli*.  
Son tronc est gros & branchu , & s'élève  
à la hauteur de deux brasses , & plus.  
De ses branches sortent des côtes feuil-  
lées , longues d'une coudée , ou plutôt  
des feuilles composées de onze , treize  
& quinze feuilles alternes rarement cré-  
nelées , pointues , larges d'un pouce &  
demi , & longues de plus d'une palme.  
Les fleurs , au rapport de *Camelli* , sont  
en forme de grappes , de la grandeur de  
celles du Poivre , & paroissent comme un  
amas blanchâtre de plusieurs chatons. Cet  
arbre croît dans la Tartarie , la Chine &  
les Isles Philippines.

La semence de Badiane donne beau-  
coup d'huile essentielle , qui est plus lim-  
pide , plus subtile , plus pénétrante que  
celle d'Anis.

Elle a les mêmes vertus que la graine  
d'Anis & de Fenouil , & même elle est plus  
excellente. Les Orientaux la préfèrent à  
ces graines , & l'emploient pour les mêmes

Q iv

368 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
usages. Elle fortifie l'estomac ; elle dissipe  
les vents, elle excite les urines. Les Chinois  
ont coutume de retenir ce fruit dans la  
bouche après le repas : ils le mâchent  
pour rendre l'haleine plus agréable, pour  
empêcher la contagion de l'air impur,  
pour fortifier l'estomac, & pour aider la  
digestion. Ils l'infusent aussi avec la ra-  
cine de Ninxin dans l'eau chaude, & ils  
boivent cette infusion en forme de Thé  
pour fortifier l'estomac & les autres vis-  
cères, pour rétablir les forces abbatues,  
& récréer les esprits. Ils croient que sa  
vertu balsamique préserve ou délivre du  
calcul des reins. Beaucoup le mêlent en-  
core avec le Thé, le Café & d'autres  
liqueurs, pour les rendre plus agréa-  
bles.

Aujourd'hui les Indiens préparent un  
Esprit ardent anisé avec ce fruit. Cet Es-  
prit est appellé par les Hollandais *Anis Arak*, & il est fort estimé.

La semence ou le noyau de ce fruit  
n'est pas dépourvu d'odeur, comme quel-  
ques uns l'assurent ; au contraire étant  
mâché, il parfume toute la bouche d'une  
douce odeur, & d'un goût suave d'Anis.

---

## CHAPITRE SEPTIÈME.

### *Des Sucs liquides & concrets des Plantes.*

PAR le mot de *Suc* nous n'entendons pas ici toute sorte de liqueurs en général & sans distinction, qui découlent par les vaisseaux des plantes; mais seulement celles qui sont d'usage en Médecine, & qui découlent d'elles-mêmes, ou le plus souvent par l'incision que l'on fait à l'arbre; lesquelles en tombant, forment des larmes, ce qui leur en a fait donner quelquefois le nom. Ces liqueurs sont ou une résine, ou une gomme, ou une substance qui tient de la nature de l'une & de l'autre.

On les confond souvent dans les Boutiques: car on y donne le nom de *Gomme* à quelques Résines, & même à plusieurs Gommes-résines. Afin de le distinguer plus facilement, il faut dire ce que c'est que la Résine, la Gomme, & la Gommme résine.

La Résine est une liqueur grasse, oléagineuse, inflammable, qui ne se

Q v

370 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
diffout pas dans l'eau , mais seulement  
dans l'huile.

Elle est composée de parties sulfureu-  
ses , unies avec un sel acide. Par rapport  
à la consistance il y en a de deux sortes ;  
l'une qui est liquide , & en même tems  
gluante & tenace ; & l'autre qui est sèche ,  
& ordinairement friable , & qui s'amol-  
lit cependant par la chaleur.

On compte parmi les Résines liqui-  
des l'Opobalsamum , ou le Baume de Ju-  
dée , le Baume du Pérou blanc & brun ,  
le Baume de Tolu , le Baume de Copahu ,  
le Liquidambar , le Storax liquide , la  
Térébenthine vraie , ou de Chio ; la Té-  
rébenthine ou la Résine du Melèze , du  
Sapin & du Pin , & le Labdanum. On  
met parmi les Résines solides , le Styra-  
x , le Benjoin , la Tacamaque , l'Oliban , le  
Mastic , la Sandaraque , le Sang Dragon ,  
le Copal , l'Animé , la Caranne , l'Elé-  
mi , la Résine de Lierre , & le Cam-  
phre.

La Gomme est un suc concret qui se  
diffout facilement dans l'eau , qui ne se  
fond point au feu , & qui ne s'y enflâme  
point , mais qui y pétille & fait du bruit.  
Elle est composée d'une petite portion  
de soufre unie avec de la terre , de l'eau  
& du sel ; de sorte que ces choses étant

jointes ensemble, elles forment un muci-lage : telles sont la Gomme Adragant, la Gomme Arabique, celle de notre pays, & la Manne.

Sous le nom de *Gommes-résines* on renferme plusieurs sucs concrets qui se dissolvent également dans l'eau ou dans l'huile, ou totalement ou en partie. Elles sont composées de parties résineuses & de parties gommeuses unies ensemble. Si elles ont une suffisante quantité de parties salines, toute leur substance se dissout dans l'eau : s'il n'y en a qu'une portion médiocre, il reste dans l'eau un peu de substance résineuse qui ne peut se dissoudre que dans l'huile ou dans de l'Esprit de vin. Telles sont le Bdellium, la Myrrhe, l'Assa foetida, la Gomme-Ammoniac, l'Euphorbe, le Galbanum, l'Opopanax, le Sagapenum, & la Sarco-colle.

## §. I.

*DES RESINES LIQUIDES.*

## ARTICLE I.

*Du Baume de Judée.*

**L**E mot de *Baume* étoit autrefois le nom d'un arbre qui produit la liqueur balsamique ; mais présentement

Q vj

372 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
c'est un mot générique que l'on attribue  
à plusieurs choses différentes, soit na-  
turelles, soit préparées par l'art. Dans  
les Boutiques on donne le nom de *Bau-  
me*, non-seulement à la larme du Bau-  
me, que les Grecs appelloient autre-  
fois *Orobalsamum*, mais encore aux Sucs  
résineux, soit liquides, soit desséchés, qui  
par leur odeur agréable & par leurs ver-  
tus approchent un peu de l'*Orobalsamum*;  
tels sont les Baumes du Pérou, de Tolu,  
de Copahu, & d'autres.

On y donne encore ce nom, soit aux  
liqueurs spiritueuses & faites par l'art ;  
dans la composition desquelles on fait  
entrer les suc balsamiques, ou dont les  
vertus sont balsamiques & vulnéraires :  
tels sont les Baumes vulnéraires de *Fio-  
raventi*, le Baume du *Commandeur de  
Perne* ; soit aux liqueurs plus grossières,  
huileuses, grasses ou résineuses, prépa-  
rées par l'art, comme le Baume Samari-  
tain, le Baume verd, celui d'*Hyperi-  
con*, de Pommes de merveille, de Sou-  
fre de Saturne, & autres ; enfin à certains  
Onguens dont les vertus sont plus ex-  
cellentes, comme le Baume vulnéraire  
*d'Arceus*, le Baume apoplectique. Mais  
il s'agit ici d'un suc gras & résineux qui  
découle du Baumier, & de quelques lar-

mes résineuses appelées *balsamiques* qui découlent de quelques autres plantes, soit d'elles-mêmes, soit par l'incision.

*Le Baume de Judée, d'Egypte, du grand Caire, de Constantinople; le Baume blanc: OPOBALSAMUM, BALSAME-LÆON, BALSAMUM JUDAÏCUM, GILEADENSE, SYRIACUM, è MECCA, CONSTANTINOPOLITANUM ALBUM, Off. Ὀποβαλσαμός, Græc. est une Résine liquide, précieuse, blanchâtre ou légèrement jaunâtre; d'une odeur pénétrante, qui approche de celle de Citron; d'un goût acre & aromatique. On estime celui qui est récent, bien fluide, huileux, & d'une odeur pénétrante; & non celui qui est tenace, vieux, falsifié avec de la Térébenthine ou autres drogues: ce que l'on reconnoît facilement par l'odeur & le goût.*

La plante qui fournit cette liqueur, s'appelle BALSAMUM SYRIACUM, Rutæ folio, C. B. P. 400. BALSAMUM VERUM, J. B. I. 298. BALSAMUM Lentisci folio, Ægyptiacum, Bellon observ. BALSAMUM, P. Alp. 48. Cet arbrisseau, comme le dit P. Alpin, s'élève à la hauteur du Troène & du Cytise, & est toujours verd, garni de peu de feuilles semblables à celles de la Rue, ou plutôt à

374 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
celles du Lentisque : elles sont attachées  
à la même queue, au nombre de trois ,  
de cinq , ou de sept , y ayant une feuille  
impaire qui la termine. Ses branches sont  
odorantes, résineuses & pliantes : leur  
substance ligneuse est blanche, sans odeur,  
couverte de deux écorces minces ou mem-  
braneuses ; l'extérieure est rougeâtre en  
dehors , l'intérieure verdâtre, odorante ,  
& d'une saveur aromatique. Ses fleurs  
sont purpurines, semblables à celles de  
l'Acacia , & fort odorantes. Ses semen-  
ces sont jaunes, odorantes, âcres, amè-  
res, & donnent une liqueur jaune, sem-  
blable au Miel : elles sont renfermées  
dans les follicules noires, rougeâtres.

Les Auteurs ne conviennent pas entre  
eux du lieu où naît cet arbre. *Théo-  
phraste*, *Dioscorides*, *Pline*, & d'autres  
croient que sa patrie est la Judée , & ils  
disent qu'on le cultive dans la vallée de  
Jéricho dans deux Jardins du Roi , dont  
l'un n'a pas plus de vingt arpens , & dont  
l'autre en a moins. C'est de là qu'il est venu  
le nom de *Baume de Judée*. *Pline* assure  
qu'il n'y a que la seule Judée à qui le  
Baume ait été accordé : & il observe que  
dans la dernière guerre des Romains &  
des Juifs , ceux-ci avoient exercé la mê-  
me cruauté contre cet arbrisseau que con-

*Théophraste* assure qu'il ne naît en aucun endroit de lui-même. Mais *Dioscorides* dit qu'il ne vient pas seulement dans la Judée, mais encore dans l'Egypte. *Strabon* rapporte aussi, qu'on le trouve dans l'Arabie, dans le pays des Sabéens sur le bord de la mer. Enfin il est constant que ni la Judée, ni l'Egypte ne sont pas des pays où ce Baume viennent de lui-même. Car on ne trouve à présent aucun arbre qui porte le Baume dans la Judée: & du tems de *Belon*, on n'en trouvoit pas non plus; puisque lors de l'invasion des Turcs on les avoit négligés ou arrachés.

Cet Auteur en a seulement vu dans un faubourg appellé *Mathare*, de la ville de Memphis, aujourd'hui le Caire, où l'on cultivoit ces arbres avec soin dans les Jardins du grand Seigneur, & où on les gardoit soigneusement. Or on les y avoit apportés, dit *Belon*, à grands frais, de la part du Sultan, non de la Judée, mais de l'Arabie heureuse. Ce même Auteur assure encore, qu'autrefois & même de son tems on trouvoit ces arbres dans l'Arabie heureuse, d'où l'on

376 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
avoit de tout tems apporté le bois & le  
fruit avec les autres marchandises d'A-  
rabie , pour les vendre à Memphis. Mais  
*Augustin Lippi* étant allé au Caire l'an  
1704, chercha en vain dans les Jardins de  
Mathare ces arbres qui portent le Baume ;  
il y avoit déjà long tems qu'ils étoient  
morts. Il dit *dans ses lettres à M. Fagon*,  
*premier Médecin de Louis XIV.* qu'on  
n'en trouve que dans la Mecque & les  
autres provinces de l'Arabie heureuse ,  
où ils naissent d'eux-mêmes , selon qu'il  
l'avoit appris d'un Prince d'Arabie, fils  
du Roi de la Mecque , qui lui avoit aussi  
enseigné la manière de tirer ce Baume.  
Ainsi l'Arabie heureuse a toujours été la  
patrie de ce Baume , & jamais l'Egypte ,  
ou la Judée.

L'Opobalsamum , selon *P. Alpin* , est  
blanc lorsqu'on vient de le tirer , d'une  
odeur excellente & très pénétrante , qui  
approche de celle de la Térébenthine, mais  
plus suave & plus vive; d'un goût amer,âcre  
& astringent. Ce Baume est d'abord trou-  
ble & épais comme l'huile d'Olives que l'on  
vient d'exprimer : il devient ensuite très-  
subtil , très-limpide & très léger , & prend  
une couleur verdâtre , ensuite une couleur  
d'or ; & enfin lorsqu'il est vieux , il de-  
vient comme du Miel : alors il s'épaissit

Quand ce Baume est récent, si l'on en verse goutte à goutte dans de l'eau, il ne va pas au fond à cause de la grande légèreté : mais étant versé de haut, il s'y plonge un peu ; & remontant continuellement, il s'étend sur toute la superficie de l'eau, & il se mêle avec elle, de sorte qu'il est très-difficile de l'en séparer : peu de tems après, il s'y fige & se coagule, & on le retire tout entier avec un stylet : il est alors laiteux ou blanc comme le lait. Voilà les véritables caractères du Baume naturel & récent.

Les Anciens ne recueilloient uniquement que le Baume qui découloit de l'écorce de l'arbre auquel ils faisoient une incision, & ils en retiroient une très petite quantité. Aujourd'hui il y a trois espèces de ce Baume, selon *Augustin Lippi dans ses lettres à M. Fagon*. La première peut être appellée le véritable Baume ; & c'est celui qui coule de lui-même, ou par l'incision que l'on fait à l'écorce : mais on en retire une si petite quantité, qu'à peine suffit-elle pour les habitans, & pour les grands du pays ; & il est très-rare que l'on en porte ailleurs. L'autre espèce est le Baume de la Mecque ou de Constantinople, qui

378 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
est encore précieux , & qui parvient rare-  
ment jusqu'à nous , si ce n'est par le moyen  
des Grands qui en font des présens. Voici  
comment on le retire. On remplit une  
chaudière de feuilles & de rameaux du  
Baumier , & l'on verse de l'eau par-  
dessus , jusqu'à ce qu'elle les surpassé.  
Lorsqu'elle commence à bouillir , il nage  
au dessus une huile limpide & subtile ,  
que l'on recueille avec soin , & que  
l'on réserve pour l'usage des Dames :  
car elles s'en servent pour se polir le  
visage , & pour en oindre leurs cheveux.  
Tandis que l'ébullition continue , il s'élè-  
ve à la superficie de l'eau une huile un  
peu plus épaisse , & moins odorante , que  
l'on envoie comme moins précieuse par  
des caravanes au Caire , & aux autres pays ;  
c'est le plus commun en Europe.

Outre le Baume de Judée ou l'Opobal-  
samum , on trouve encore dans les Bouti-  
ques le Carpobalsamum ou le fruit du  
Baumier , & le Xylobalsamum ou le bois  
du Baumier.

Le fruit du Baumier, CARPOBALSAMUM,  
*Off. Καρποβάλσαμον, Græc.* est une baie  
oblongue , arrondie , plus petite qu'un  
Pois , qui se termine en une petite pointe  
qui a un petit pédicule ; dont l'écorce est  
ridée , brune , marquée de quatre côtes ;

*CHAP. VII. §. I. ART. I.* 379  
renfermant, lorsqu'elle est bien mûre,  
une petite moëlle balsamique, huileuse,  
blanchâtre, d'une odeur & d'un goût  
agréable de Baume.

On estime le Carpobalsamum qui est  
jaune, plein, grand, pesant ; d'un goût  
brûlant dans la bouche, qui sent un peu  
l'Opobalsamum. On rejette celui qui est  
vieux, carié, plein de poussière, vuide,  
léger, & sans odeur.

Le bois du Baumier s'appelle *Xylobalsamum*, & *Balsami Lignum*, *Off.*  
*Ξυλοβάλσαμον*, *Græc.* On apporte sous  
ce nom des tiges ou des rameaux grèles,  
ligneux, minces, tortus, noueux, branchus,  
de la grosseur d'une plume d'Oye, ou du  
petit doigt, couverts de deux écorces ;  
dont l'extérieure est mince, ridée, rousse ;  
l'intérieure d'un verd pâle, d'une saveur  
& d'une odeur un peu résineuse, qui approche de celle de l'Opobalsamum, lors-  
qu'il est récent. Il est rare de trouver le  
vrai bois du Baumier dans les Boutiques ;  
ou, si l'on en trouve, il est vieux & sans  
aucune odeur. A la place du Xylobalsamum,  
on y substitue des rameaux de Lentisque oints d'Opobalsamum.

L'Opobalsamum nouveau & distillé  
fournit une huile subtile très-pénétrante,  
& il reste une certaine résine rousseatre ;

380 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
laquelle étant poussée par le feu , donne  
une portion d'huile épaisse , & qui appro-  
che de la Térébenthine , & enfin une huile  
rouffe avec quelques gouttes d'une liqueur  
acide. C'est de cette huile subtile & vo-  
latile que dépend la vertu de l'Opobalsamum.

Les vertus de ce Baume sont différentes,  
selon l'âge qu'il a. Car lorsqu'il est récent ,  
il contient beaucoup de parties subtiles ,  
actives , & très-volatiles ; ainsi il a plus  
de vertu que celui qui est vieux. Il a la  
réputation de guérir la corruption & la  
pourriture des viscères , & d'être utile  
pour les abscès du poumon , du foie , &  
des reins , pris intérieurement. Il est alé-  
xipharmaque , & il fert beaucoup pour  
ceux qui sont empoisonnés , & qui ont  
été mordus par des serpents , ou blessés  
par des scorpions , soit qu'on le prenne  
intérieurement , soit qu'on en frotte l'ex-  
terior du corps. C'est ce que les anciens .  
( *Dioscorides & Pline* ) assurent aussi.  
Les Egyptiens n'ont rien de plus grand ,  
de plus utile , & de plus certain pour se  
préserver de la contagion de la peste. Ils  
en prennent tous les jours un demi-gros.  
Ils guérissent encore , en faisant prendre  
de ce Baume , beaucoup de fièvres putri-  
des , par les sueurs abondantes qui survien-

*CHAP. VII. §. I. ART. I.* 381  
uent. Ils n'éprouvent rien de plus utile & de plus excellent, que de faire avaler tous les jours 3ij. ou 3j. de ce Baume dans les fièvres chroniques, dans les humeurs crues & froides, & dans les obstructions des viscères. En un mot il n'y a aucun remède, comme le rapporte *P. Alpin*, dont les Egyptiens faisaient plus d'usage dans la Médecine. Ils l'emploient pour guérir presque toutes les maladies & tous leurs symptômes, & surtout pour celles qui viennent ou d'une simple intempérie froide & humide, ou des sucs froids & humides, ou du poison. On le donne avec succès dans la gonorrhée depuis xij. gout. jusqu'à xx. tous les jours le matin à jeûn, & même dans les fleurs blanches, & dans la dysenterie. On le recommande encore pour dissiper les tubercules cruds des poumons, & pour en guérir l'engorgement. Il est souvent utile dans la phthisie, en rétablissant le ton des poumons, & en adoucissant l'acrimonie de la sérosité qui se répand dans leurs cavités, & en incisant les humeurs visqueuses : c'est pourquoi il convient aussi aux asthmatiques. On le prescrit encore utilement dans les ulcères internes, surtout des poumons, des reins & de la vessie, pourvu que ces ulcères ne soient

382 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
pas érysipélataux, comme il arrive très-souvent. Car alors, selon l'Observation de *F. Hoffman*, tous les balsamiques, les résineux & les huileux nuisent beaucoup, en augmentant l'inflammation, & en arrêtent l'excrétion du pus. Ainsi, lorsqu'il y a une fièvre inflammatoire, il faut s'abstenir de l'usage des balsamiques, ou du moins il faut les employer avec beaucoup de précaution. Les femmes d'Egypte se guérissent heureusement de la stérilité, soit en l'avalant, soit en suppositoire, soit en fumigation.

Il a toujours été très-célèbre pour guérir les plaies, appliqué extérieurement ; & il a été regardé de tout tems comme si efficace, qu'il a communiqué son nom aux onguens & aux huiles vulnéraires les plus précieuses : c'est pourquoi les Empiriques & les Charlatans, pour rendre leurs drogues plus estimables parmi le peuple, les ont honorées du nom de *Baume*. On aussi des exemples de plaies, même dangereuses, qui ont été guéries en peu de tems par ce Baume. Il nettoie aussi les ulcères sordides, comme l'a écrit *P. Alpin*, après *Dioscorides*. Cependant il faut observer que les balsamiques & les résineux de cette nature conviennent à la vérité très-bien aux plaies simples, ou

à celles qui consistent dans une simple solution de continuité, soit pour couvrir la plaie, & pour empêcher le contact de l'air, soit pour procurer plutôt la réunion des lèvres; car alors ces plaies qui se guériroient facilement par elles-mêmes, se cicatrisent bien plus promptement. Mais s'il y a quelque contusion ou quelque froissement des fibres charnues, ou autres qui entraînent toujours la suppuration, ce seroit en vain que l'on emploieroit les balsamiques pour en faire la réunion; car ces parties qui se pourrissent, & dont on empêche la séparation, étant retenues trop long-tems, irritent & enflâment par leur acrimonie la partie malade. C'est ce qui fait que la guérison de la plaie est plus longue, & souvent très-difficile.

On donne le Baume de Judée enveloppé avec du Sucre sous la forme de bol, ou délayé avec du jaune d'œuf en émulsion, dans du vin, du bouillon, ou quelqu'autre liqueur convenable, depuis vj. gout. jusqu'à 36.

Rx. Baume de Judée, gout. xij.

Mêlez avec du Sucre en poudre.

F. un bol pour la gonorrhée, les fleurs blanches & la dysenterie.

Rx. Baume de Judée, 36.  
Jaunes d'œufs, n°. ij.

Sucre cuit en consistance de Syrop  
dans l'Eau Rose, 3vj.

M. On en donnera une cuillerée  
dans 3vj. de décoction pectorale , ou  
dans un verre de lait chaud , pour  
prendre en une fois dans la toux vio-  
lente , dans le commencement de  
la phthisie , & pour résoudre les tu-  
bercules cruds des poumons.

Les femmes d'Asie & d'Egypte font  
un fréquent usage du Baume de Judée ,  
pour se rendre le visage poli & uni ; car  
on dit qu'il empêche les rides , en s'en  
frottant le visage.

Voici la manière dont les Egyptiennes  
se servent de ce Baume , selon le rap-  
port de *P. Alpin.* Elles se tiennent dans  
un bain très chaud , jusqu'à ce qu'elles  
ayent bien chaud ; alors elles se frottent  
la peau du visage & de la poitrine , avec  
ce Baume , à différentes fois & sans l'épar-  
gner ; ensuite elles demeurent une heure  
& davantage dans ce bain fort chaud ,  
jusqu'à ce que la peau soit imbibée de ce  
Baume , & bien sèche ; alors elles en sor-  
tent , & vont à leurs fonctions. Elles  
demeurent ainsi pendant trois jours le  
visage & la poitrine imbibés de Baume ,  
& le troisième jour elles se remettent au  
bain , & se frottent encore comme on vient  
de

de le dire , employant toujours beaucoup de ce Baume. Elles recommencent la même opération plusieurs fois. Ce qui dure au moins trente jours , pendant lesquels elles ne s'essuient point la peau.

Enfin lorsque le Baume est bien sec , elles se frottent d'un peu d'huile d'Amandes amères , & ensuite elles se lavent pendant plusieurs jours dans de l'eau de Fèves distillée.

Les femmes qui se servent de ce Baume parmi nous pour laver leur visage , le préparent ainsi :

R. Baume de Judée , Huile d'Amandes douces nouvellement tirée , ana 3ij. M. avec soin dans un mortier de verre. Versez peu-à-peu 3vij. d'Esprit de vin , en remuant continuellement avec le pilon. Versez cette liqueur dans une bouteille de verre ; laissez - la reposer , jusqu'à ce que toute l'huile paroisse séparée au fond de la bouteille. Séparez-en avec soin l'esprit qui nage sur l'huile , & conservez-le pour l'usage. On mèle 3j. de cet esprit avec 3vij. d'eau. Ce mélange devient laiteux ; c'est pour cela qu'on l'appelle *Lait Virginal*. Il est fort estimé pour laver le visage. Il ne se fait aucune précipitation

*Tom. III.*

R

On fait usage , quoique très-rarement ,  
des fruits & des branches récentes du  
Baumier. Les vertus en sont presque les  
mêmes , mais moins efficaces que celles  
du Baume , le *Carpobalsamum* a moins  
de vertus que le Baume , & le *Xylobal-  
samum* en a encore moins. On en pres-  
crit la poudre ou la décoction ; on les  
donne en substance depuis 3j. jusqu'à  
3ij. & en décoction jusqu'à 3ß.

On emploie le Baume de Judée dans  
les *Trochisques Hedicroï* , la *Théria-  
que* , & le *Mithridat*. Le *Carpoba-  
samum* entre aussi dans la *Thériaque* ; le  
*Xylobalsamum* dans les *Trochisques Hé-  
dicroï* , & le *Mithridat*.

---

ARTICLE II.

*Du Baume du Pérou , blanc & brun.*

**O**N apporte de quelques pays d'Amé-  
rique différens Sucs résineux qui  
sont excellens , & ausquels on donne le  
nom de Baume à cause de leurs grandes  
vertus , qui sont communes avec celles  
du Baume de Judée. Il y en a surtout

trois ou quatre célèbres espèces ; savoir ,  
le Baume du Pérou blanc & brun , le  
Baume de Tolu , & le Baume de Copahu.

*Le Baume blanc* du Pérou , **BALSAMUM PERUVIANUM ALBUM** , *Off.* est un suc fluide , tenace , moins épais que la Térébenthine , résineux , inflammable , limpide , d'un blanc jaunâtre ; légèrement acré , un peu amer , d'une odeur pénétrante & suave , qui approche du Styrax . On l'apporte des pays d'Amérique de la domination Espagnole .

*Le Baume brun ou noir* du Pérou , **BALSAMUM PERUVIANUM FUSCUM** , *vel NIGRICANS* , *Off.* est un suc fluide , résineux , tenace , de la consistance de la Térébenthine ; de couleur d'un roux qui tire sur le noir , avec une odeur très-pénétrante , qui ressemble à celle du Benjoin ; un peu acré , qui pique légèrement la langue ; qui étant approché du feu , s'enflamme aisément , & qui répand une fumée qui est aussi de même d'une odeur très-douce . On doit rejeter celui qui est noir , qui a moins d'odeur , ou qui a une odeur empymématique ou de fumée .

Ces deux sucs tirent leur origine du même arbre . Il s'appelle **HOITZILOXITL** , seu ARBOR BALSAMI INDICI , **BALSAMIFERA PRIMA** , *Hernand.* 51.

Rij

BALSAMUM EX PERU, J. B. 1. 295.

CABUREIBA seu BALSAMUM PERUVIANUM, *Pison.* 119. CABUIIBA, *Marcgr.*

137. Cet arbre est de la hauteur d'un Citronnier, garni de feuilles, semblables à celles de l'Amandier, mais plus grandes, plus arrondies, & plus pointues. Ses fleurs sont à l'extrémité des rameaux, attachées à des pédicules jaunes d'abord, de la figure de petites gousses longues ; mais dans la suite ils ont la figure comme de certaines feuilles longues & larges, ayant à leur extrémité une cavité, dans laquelle sont renfermées des graines pâles ou blanchâtres, oblongues & un peu torses, semblables à celles du Citronnier. En quelque tems de l'année que l'on fasse des entailles à l'écorce ou au tronc de cet arbre, & surtout après les pluies, il en découle cet excellent Baume.

Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique méridionale, comme dans le Pérou.

Il paroît que c'est ce même arbre que *Monard* décrit, *chap. 9.* auquel il attribue deux écorces, l'une épaisse comme le Liège, & l'autre mince ; & un fruit qui n'est pas plus gros qu'un Pois, à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur du doigt, & qui est blanche.

Le premier Suc qui est blanc, découle de l'écorce de l'arbre, à laquelle on fait une incision. On retire l'autre par la décoction, qui est très-usitée chez les Indiens. Ils coupent par petits morceaux le bois du tronc, l'écorce & les rameaux ; ils les jettent dans une grande chaudière pleine d'eau qu'ils font bouillir suffisamment. Lorsque l'eau est refroidie, il nage dessus une huile rousseâtre, ou d'un rouge qui tire sur le brun ; ils la recueillent avec des coquilles, & ils la conservent.

Le Baume blanc du Pérou étant distillé, selon le rapport de *P. Herman*, donne une huile qui se change aussitôt en un sel qui est comme le Sucre, blanc comme le Camphre ; lequel sel est composé de particules huileuses, subtiles, unies intimement à un sel acide volatil.

On recommande le Baume du Pérou, soit le blanc, soit le brun, pour les mêmes usages que le Baume d'Arabie, & on le donne de la même manière depuis gout. iv.. jusqu'à xij. dans l'asthme, la phthisie, la néphrétique, & la suppression des règles. Appliqué extérieurement, il adoucit les douleurs qui viennent d'humeurs froides ; il guérit la contraction des nerfs, il est fort utile

R iii

390 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
pour consolider les plaies. Il faut se donner de garde de son odeur qui est violente & qui attaque & appesantit la tête, & qui cause quelquefois la lypothimie. On l'emploie dans les *Pilules balsamiques* de *R. Morton*.

Rx. Conserve de Roses rouges, 3*j.*.  
Baume de Lucatelle, 3*lb.*.  
Baume du Pérou, gout. iij.  
M. F. un bol pour la toux invétérée,  
la phthisie commençante, les ulcères internes, les chûtes considérables  
& la dysenterie.

Le Baume du Pérou dissout avec un jaune d'œuf, devient beaucoup plus âcre, selon l'Observation d'*Ettmuller*; & il irrite plus la gorge que si on le prenoit seul.

---

### ARTICLE III.

#### *Du Baume de Tolu.*

**L**EBaume de Tolu, *BALSAMUM TOLUTANUM*, *Off. BALSAMUM SOLIDUM*, *Quorumd.* que l'on appelle encore communément *Baume d'Amérique*, *Baume de Carthagène*, *Baume dur*, *Baume sec*, est un suc résineux, tenace, d'une

consistance qui tient le milieu entre le Baume liquide & le sec; de couleur d'un rouge-brun, tirant sur la couleur d'or; d'une odeur très-pénétrante, qui approche de celle du Benjoin ou du Citron; d'un goût doux & agréable, & qui ne cause pas des nausées comme les autres Baumes.

On l'apporte dans de petites calebasses, d'une province de l'Amérique méridionale, située entre les villes de *Carthagène* & de *Nombre de Dios*. Les Indiens appellent ce pays du nom de *Tolu*, & les Espagnols lui donnent celui de *Honduras*. Ce Baume se sèche avec le tems, & se durcit de sorte qu'il devient fragile.

L'arbre qui le porte, s'appelle **BALSAMUM TOLUTANUM**, foliis Ceratiæ similibus, quod candidum est, *C. B. P.* 401. **BALSAMUM DE TOLU**, *J. B.* 1. 196. **BALSAMUM PROVINCIAE TOLU**, Balsamifera quarta, *Hernand.* 53. Cet arbre est semblable aux bas Pins : il répand de tout côté plusieurs rameaux, & il a des feuilles semblables au Caroubier, toujours vertes. Je n'ai point trouvé de description plus exacte. On fait une incision à l'écorce tendre & nouvelle, à l'ardeur du soleil : on reçoit la liqueur qui coule, dans des cuilliers faites de cire noire;

R iv

392 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
on la verse ensuite dans des calebasses,  
ou dans d'autres vaisseaux que l'on a pré-  
parés pour cela.

On attribue à ce Baume les mêmes  
vertus qu'au Baume du Pérou : & même  
quelques-uns le croient plus excellent.  
Les Anglois en font un fréquent usage,  
surtout dans la phthisie & les ulcères in-  
ternes. On le vante surtout pour conso-  
lidor les ulcères , & les défendre de la  
pourriture ; dans les plaies des jointures ,  
dans les coupures & les piquûres des  
nerfs. Il n'a point d'acrimonie ; c'est pour-  
quoi les malades le prennent plus faci-  
lement , étant dissous dans quelque li-  
queur.

C'est avec ce Baume que l'on prépa-  
re de la manière qui suit , le Syrop bal-  
samique de la *Pharmacopée de Londres*,  
qui est très-usité parmi les Anglois.

R. Baume de Tolu ,                       $\frac{3}{4}$ ij.

Eau claire ,                               $\frac{3}{4}$ xij.

F. bouillir dans un vaisseau fermé  
au B. S. pendant deux ou trois heu-  
res. Ajoutez à la colature froide  
 $\frac{3}{4}$ xx. de Sucre très-blanc , cuit à la  
consistance d'Electuaire solide.

F. un Syrop.

## ARTICLE IV.

*Du Baume de Copahu.*

**L**E Baume de Copahu, BALSAMUM BRASILIENSE, BALSAMUM OLEUM ve COPAIBA, COPAIVA, vel COPAU, *Off. CAPIVUS*, *Date Pharmacol.* est un suc résineux, liquide, de la consistance de l'huile lorsqu'il est récent, qui devient tenace & gluant avec le tems, d'un blanc jaunâtre ; d'un goût acre, amer, aromatique ; d'une odeur pénétrante, & qui approche de l'odeur du bois appellé *Calambourg*. Les Portugais l'apportent du Brésil en Europe.

On trouve dans les Boutiques deux espèces de ce suc : l'un plus limpide, de couleur pâle ou jaunâtre, d'une odeur agréable ; d'un goût un peu amer, d'une consistance plus fluide ou plus épaisse, selon qu'il est plus ou moins vieux, approchant de celle de la Térébenthine ; c'est la meilleure espèce. L'autre est plus grossier, blancâtre, moins limpide, tenace, de la consistance du Miel ; d'une odeur moins agréable, qui approche de celle de la Térébenthine ; d'un goût amer,

R v

394 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
désagréable, avec une portion d'eau trou-  
ble à son fond. Cette espèce paroît fal-  
sifiée, ou du moins extraite par la dé-  
coction des branches & de l'écorce de  
l'arbre : c'est pourquoi on ne l'estime pas.

L'arbre d'où découlle ce suc, s'appelle  
**COPAÏBA**, *Pison.* 118. & *Marcgr. ARBOR.*  
*BALSAMIFERA BRASILIENSIS*, fructu mo-  
nospromo, *Raii Hist.* 1659. Il est assez  
élevé. Ses racines sont grosses, nombreu-  
ses, répandues de tout côté sur la terre;  
son tronc est droit, fort gros, couvert  
d'une écorce épaisse; son bois est d'un  
rouge foncé, parsemé de taches comme  
du Vermillon, aussi dur que le Hêtre,  
portant beaucoup de branches fort éten-  
dues, & qui se partagent en plusieurs  
petits rameaux.

Les feuilles naissent en grand nombre  
sur les rameaux : elles sont plus vertes  
en-dessus, & d'un verd plus clair en-des-  
sous; arrondies, & presque ovalaires, lon-  
gues de quatre ou cinq doigts, larges de  
deux, ou de deux & demi; marquées de  
côtes & de nervures en-dessous, & por-  
tées sur une queue assez grosse, de la lon-  
gueur d'un doigt. Les fleurs sont en grand  
nombre à l'extrémité des rameaux; com-  
posées de cinq pétales de grandeur mé-  
diocre. Quand les fleurs sont tombées,

il leur succède des gousses de la longueur du doigt, arrondies & brunes ; lesquelles étant mûres, s'ouvrent aussitôt qu'on les presse entre les doigts, & laissent sortir le noyau qu'elles contiennent, qui est ovalaire, de la grosseur & de la figure d'une Aveline, dont l'écorce extérieure est une peau mince, noirâtre, recouverte jusqu'à la moitié d'une pulpe jaune, visqueuse, molle, qui a l'odeur des Pois, lorsqu'on les écrase. L'Amande qu'il renferme, & qui est bonne à manger, & molle comme de la corne bouillie, se brise aisément entre les dents ; de peu de goût, d'une couleur d'eau : les Singes l'aiment beaucoup, selon le rapport de *G. Marcgrave, dans son Histoire Naturelle du Brésil.*

Cet arbre croît dans les forêts épaisses qui sont au milieu des terres du Brésil. Il vient aussi dans l'Isle de Maranhon & dans les Isles Antilles voisines, où dans la grande chaleur de l'Eté on fait une profonde incision dans le tronc ; & il en découle une liqueur huileuse & résineuse, qui est d'abord limpide comme l'huile distillée de Térébenthine, qui devient ensuite plus épaisse, & d'un blanc jaunâtre. La liqueur qui coule la première, se garde séparément comme plus excell-

R. vij

396 DES MÉDICAM. EXOTIQUES<sup>4</sup>,  
lente que celle qui vient après. Si on fait  
cette incision dans le tems convenable,  
& qu'elle soit profonde, & qu'elle passe  
l'écorce, dans l'espace de trois heures on  
retire douze livres de ce Baume : mais si  
on la fait hors du tems, on n'en retire  
que très-peu ou point du tout. Cette in-  
cision étant couverte aussitôt avec de la  
cire ou de l'argille, elle répand encore  
sa liqueur résineuse en assez grande quan-  
tité, environ quinze jours après.

Les Menuisiers recherchent le bois de  
cet arbre, à cause de sa belle couleur qui  
est d'un rouge foncé, soit pour en faire  
des planches larges, soit pour des ouvra-  
ges de marqueterie. On s'en sert aussi  
pour la teinture.

Le Baume de Copahu distillé avec beau-  
coup d'eau commune, a donné une huile  
transparente, d'une odeur subtile &  
agréable : l'eau distillée avoit la même  
odeur.

Le reste du Baume qui nageoit sur l'eau  
dans la cucurbite, réduit à la consistance  
de résine, avoit une odeur résineuse. La  
distillation ayant été faite dans la cor-  
nue, il est sorti quelque portion d'huile  
éthérée, une assez grande portion d'une  
liqueur un peu acide, & enfin une huile  
épaisse, empyreumatique, rouge d'abord,

ensuite brune. Il est resté du charbon ou une masse noire, spongieuse, brillante, légère, dont on n'a tiré aucun sel par la lixiviation. D'où il est clair que le Baume de Copahu est composé d'une huile subtile & d'une huile grossière mêlées avec un sel acide ; & c'est de ces choses que dépend son efficacité.

*Thomas Fuller*, Médecin de Cambridge, observe que le Baume de Copahu ne donne pas à l'urine l'odeur de Violette, comme la Térébenthine a coutume de le faire, mais un goût fort amer. Ce même Auteur donne beaucoup de louange à ce Baume. Il adoucit la saillure muriatique de la sérosité, de la salive & de l'urine, en enveloppant les pointes salines : il rétablit le sang qui est dépouillé des parties huileuses, & il remédie à sa cachexie scorbutique, rance, & qui tend à la pourriture. Il est bon, non-seulement à l'extérieur, mais encore intérieurement pour guérir les plaies; car il les mondifie & les consolide. Il guérit toutes sortes de plaies, surtout celles des nerfs; il arrête la dysenterie & les autres flux de ventre, les fleurs blanches & la gonorrhée. Il est surprenant combien il est propre à déterger, à affermir & à guérir les reins, les uretères &

398 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
la vessie, obstrués par des grains de sable,  
relâchés par la mucosité, ou ulcères, &  
purulens. Il excite l'urine, il en guérit  
les ardeurs, & il purifie plus efficacement  
que tous les autres Baumes, ce qu'elles  
contiennent de sanguinolent, de puant &  
de purulent.

Le même *Fuller* vante encore ce Bau-  
me comme un excellent bêchique. Il dé-  
terge les bronches, dit-il ; il rend le ton  
& la santé aux poumons, & il dissout les  
tubercules cruds. Ce savant Médecin a  
observé que l'on a guéri totalement des  
toux infiniment dangereuses, & qui me-  
naçoient visiblement de la phthisie, par  
le seul usage de ce Baume. Il assure qu'il  
convient aussi très bien à ceux qui ont  
une fièvre hectique, quoiqu'il soit fort  
amer & évidemment chaud, car il dompte  
puissamment l'acrimonie & la salure des  
humeurs, & il détruit la pourriture.

On le donne seul dans un œuf à la coque,  
ou mêlé avec du Vin, ou quelque autre  
liqueur, ou sous la forme de bol avec du  
Sucre, la poudre de Réglisse, ou quel-  
que autre poudre convenable. La dose  
est depuis v. gout. jusqu'à xv. ou xx.  
Si on en donne 3ij. ou 3iiij. pour une  
prise, il purge aussi bien que la Térébén-  
thine.

**CHAP. VII. §. I. ART. IV. 399**

Rx.	Baume de Copahu,	3 <i>lb.</i>
	Jaune d'œuf,	n°. ij.
	Syrop de Lierre terrestre,	3 <i>ij.</i>
	Bon Vin.	3 <i>viiiij.</i>
M.	On en donnera une ou deux cuillerées le matin & le soir, pour les ulcères du poumon & les tubercules.	
Rx.	Baume de Copahu,	gout. xv.
	Réglisse en poudre, Succin préparé,	ana gr. xv.
	Antihectique de <i>Potérius</i> ,	gr. xij.
	Syrop de Lierre terrestre,	f. q.
M.	F. un bol, pour guérir l'ulcère des poumons.	
Rx.	Racine de Butua en poudre, & Réglisse,	ana 3 <i>lb.</i>
	Baume de Copahu,	f. q.
M.	F. un bol, que l'on donnera le matin & le soir pour déterger & guérir l'ulcère des reins & de la vessie.	
Rx.	Pierre hématite, Mastic, Sang-Dragon,	ana 3 <i>lb.</i>
	Cachou, & Corail rouge, pp. ana 3 <i>j.</i>	
	Baume de Copahu,	f. q.
M.	F. un Electuaire, dont la dose est 3 <i>j.</i> deux fois le jour dans les fleurs blanches.	
Rx.	Rhubarbe en poudre,	3 <i>ij.</i>
	Panacée Mercurielle,	3 <i>j.</i>
	Baume de Copahu,	3 <i>lb.</i>

M. F. un Electuaire, dont la dose est ʒj. tous les jours, matin & soir, pour guérir la gonorrhée virulente, en purgeant le malade tous les quatre jours avec les Pilules Mercurielles.

On tire différentes Teintures des Baumes dont nous venons de parler ci dessus, & ausquelles on donne beaucoup d'éloges.

Celle ci tiendra la place de toutes.

R. Bois d'Aloès,

Racine d'Angélique,

Irís de Florence,

Aristolochie ronde, ana ʒj.

Feuilles de Dictame de Crète, Sommités d'Hypéricon, de Romarin,

de Lavande, Safran, ana ʒʒ.

Esprit de Vin, lib. ʒʒ.

F. digérer dans un vaisseau de verre bien fermé, exposé au soleil pendant un mois.

Prenez aussi séparément Myrrhe,

Aloès, Benjoin, Qliban, ana ʒʒ.

Versez-y lib. d'Esprit de vin. Digérez aussi pendant un mois. Alors

mêlez les deux liqueurs après les

avoir passées. Ajoûtez - y Baume de

Copahu, ʒij.

Baumes de Judée, du Pérou, de

Tolu, Styrax liquide, Térébenthine  
de Chypre, ana  $\frac{3}{j}$ .  
Digérez de nouveau pendant quinze  
jours, & gardez la liqueur pour en  
faire usage, soit intérieurement, soit  
extérieurement.

Il faut cependant se donner de garde  
de faire usage intérieurement des Bau-  
mes, lorsqu'il y a beaucoup de fièvre ; car  
ils allument le sang, & le portent à la  
phlogose. C'est pourquoi si on en fait  
usage mal-à-propos, ou trop long-tems,  
ou si l'on en donne une trop grande  
dose, la fièvre s'allume, il survient des  
hémorragies, des maux de tête, des  
palpitations, ou l'inflammation de quel-  
que viscère. Souvent même le dégoût  
ou une digestion difficile accompagne  
l'usage des Baumes, puisque leurs par-  
ticules résineuses émoussent le levain de  
l'estomac. C'est pourquoi il faut les don-  
ner loin des repas, & en petite dose.

---

A R T I C L E V.

*Du Liquidambar.*

**L**E LIQUIDAMBAR, LIQUIDAMBARUM, &  
AMBARUM LIQUIDUM, *Off.* est un suc  
résineux, liquide, gras, d'une consistance  
semblable à la Térébenthine ; d'un jaune

402 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,  
rougeatre ; d'un goût âcre , aromatique ;  
d'une odeur pénétrante , qui approche du  
Styrax & de l'Ambre. On l'apportoit au-  
trefois de la nouvelle Espagne , de la Vir-  
ginie , & d'autres Provinces del'Amérique  
méridionale. Quelquefois même on ap-  
portoit en même tems une huile plus tenue  
que le Liquidambar , plus fluide & plus  
pénétrante que l'on en retiroit ; on l'appel-  
loit *Huile de Liquidambar* ; elle étoit  
rousseâtre & plus limpide.

On faisoit autrefois beaucoup d'usage  
de ces substances , & on les trouvoit sou-  
vent & en grande quantité dans les bou-  
tiques des Parfumeurs. Mais présentement  
que les parfums ne sont presque plus en  
usage , on les trouve très-rarement dans  
les Boutiques ; de sorte même qu'elles y  
sont entièrement inconnues.

L'arbre qui donne ce Suc , s'appelle  
**LIQUIDAMBARI ARBOR** , sive **STYRACI-  
FERA** , **ACERIS FOLIO** , **FRUCTU TRIBULOI-  
DE** , id est , pericarpio orbiculari ex quam-  
plurimis apicibus coagmentato semen  
recondens , *Pluk. Phyt. Tab. 42. Xochio-  
cotzo - Quahuitl* , seu **ARBOR LIQU-  
DAMBARI INDICI** , *Hernand. 56. Ococotl-  
INDORUM* , *Nicol. Monard. STYRAX ACE-  
RIS FOLIO* , *Raii Hist. 1681. ARBOR VIR-  
GINIANA* , Aceris folio ; potius *Platanus*

C'est un arbre fort ample, beau, grand, branchu, & touffu. Ses racines s'étendent de tout côté : son tronc est droit : son écorce est en partie rousseâtre, en partie verte, & odorante. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Erable, partagées en trois pointes & davantage, blanchâtres d'un côté, d'un verd plus foncé de l'autre, dentelées à leur circonférence, larges de trois pouces. Nous ne savons rien de ses fleurs. Les fruits sont sphériques, épineux comme ceux du Plane, composés de plusieurs capsules jaunâtres, faillantes & terminées en pointe, dans lesquelles sont renfermées des graines oblongues & arrondies.

Il découle de l'écorce de cet arbre, soit naturellement, soit par l'incision que l'on y fait, un suc résineux, odorant & très-pénétrant, qui s'appelle *Liquidambar*. On sépare de ce même suc récent, & placé dans un lieu convenable, une liqueur qui s'appelle *Huile de Liquidambar*, laquelle est beaucoup plus subtile & bien plus douce que le *Liquidambar*. Quelques-uns coupent par petits morceaux les rameaux & l'écorce de cet arbre, qu'ils font bouillir, & dont ils retirent une huile qui

nage sur l'eau, & qu'ils vendent pour le vrai Liquidambar. On mêle aussi l'écorce de cet arbre coupée par petits morceaux avec la résine, pour lui conserver une odeur plus douce, & qui dure plus long-tems dans les fumigations.

On consumoit autrefois beaucoup de Liquidambar, pour donner une bonne odeur aux peaux & aux gants. Mais présentement à peine connoissons-nous de nom ce parfum. Les Auteurs le disent utile pour la plûpart des maladies froides, pour résoudre les humeurs; & on le recommande spécialement pour les tumeurs & les obstructions de la matrice, & pour exciter les règles. Il n'est plus présentement en usage, non plus que la plûpart des parfums : car ils font mal à la tête, & la rendent pesante aux gens de notre pays, & causent aux femmes des affections hystériques.

---

#### ARTICLE VI.

##### *Du Storax liquide.*

Les Boutiques, en suivant les Arabes, distinguent à présent deux sortes de Storax; savoir, le liquide, & le sec; au lieu que les Grecs n'en reconnoissent qu'un, qui est le sec : car il ne paroît pas qu'ils ayent connu le liquide. Ces deux

sortes de Storax sont entièrement différentes. Nous parlerons présentement du Storax liquide, & nous traiterons dans la suite du Storax sec.

Le Storax liquide, *STYRAX LIQUIDUS*, *Off. MIHA*, *Arab. COTTER-MIHA*, *Turcarum*; *Roça MALHA SINENSIMUM*, *Gaz.* est un suc résineux, dont on trouve deux espèces dans les Boutiques, le pur, & le grossier. Le Storax liquide pur est un suc résineux, d'une substance ténace & mielleuse, semblable à la Térébenthine, à demi transparent ; brun, ou d'un brun rougeâtre, ou même d'un gris brun ; d'une odeur forte, & qui approche un peu du Storax solide, mais presque désagréable, à cause de sa violence ; d'un goût un peu acre, aromatique, huileux. On estime celui qui est gluant, jaune, transparent, & très-odorant.

Le Storax moins pur ou grossier, est un suc résineux, semblable à de la lie, brun ou grisâtre, opaque, gras, & peu odorant, & qui paroît être la lie du précédent, & que l'on ne doit pas employer, même dans les remèdes externes, qu'après l'avoir passé & purifié de la crasse qu'il contient. Le commun des Boutiques, après quelques Arabes, donnent au Storax le nom du *Stadte*, mais mal-à-

406 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
propos ; puisque le Stacte des Grecs est  
la colature de la Myrrhe , comme on le  
peut voir dans *Dioscorides*. On trouve  
rarement dans les Boutiques le Storax  
liquide pur & véritable : car souvent il  
est sali par la sciure ou la poussière de  
bois , ou bien l'on substitue des liqueurs  
factices à sa place.

Il y a un grand différend parmi les  
Auteurs sur l'origine du Storax liquide :  
car les uns croient que ce n'est autre  
chose que la colature de la Myrrhe , à  
cause du nom de Stacte que quelques-  
uns lui donnent. Mais outre la différence  
du goût & de l'odeur qui se trouve en-  
tre la Myrrhe & le Storax , il est clair  
que ce sont des choses entièrement diffé-  
rentes ; parce que la Myrrhe qui est une  
Substance qui tient le milieu entre la  
gomme & les résines , se dissout en partie  
facilement dans toute sorte de liqueur  
aqueuse , & que le Storax liquide ne s'y  
dissout point du tout , mais seulement  
dans des liqueurs huileuses & grasses , de  
même que les autres résines. D'autres  
croient que le Storax liquide est fait du  
Storax Calamite dissous dans l'huile ou  
le vin , mêlé avec de la Térébenthine  
cuite de Vénise ; laquelle décoction étant  
réfrigie , le Storax liquide va , dit-on .

au fond, & il nage au-dessus une substance huileuse. D'autres le font venir de l'expression. D'autres disent que c'est une huile exprimée des Noix de l'arbre d'où découle le Storax. D'autres prétendent que le Storax liquide se fait par la décoction de l'écorce ou des tendres rameaux, & des bourgeons du Storax, ou du Liquidambar, comme d'autres le soutiennent. D'autres assurent que le Storax Calamite & le liquide sont le même suc, & qu'ils ne diffèrent que par la consistance. *Samuel Dale* assure que tout ce que l'on vend chez les Apoticaires de Londres pour du Storax liquide, est une chose tout-à-fait factice.

Cependant *Jacques Petiver*, Apothicaire de Londres, de la Société Royale, & habile Naturaliste, rapporte dans les *Trans. Philosoph. de la Société Royale de Londres*, n°. 313. que le Storax liquide que les Turcs & les Arabes appellent COTTER-MIA, est le suc d'un certain arbre qui s'appelle ROSA MALLOS, qui naît dans l'Isle de Cobras, dans la mer Rouge, éloignée de trois journées de la ville de Suez. On enlève l'écorce de cet arbre tous les ans, on la pile, & on la fait bouillir dans l'eau de la mer jusqu'à la consistance de glu : ensuite on recueille

408 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ,  
la subbstance résineuse qui nage dessus.  
Mais comme elle contient encore beau-  
coup de crasse ou d'écorce en poudre , on  
la fond de nouveau dans l'eau de la mer,  
& on la passe. On renferme séparément  
dans de petits tonneaux cette résine ainsi  
purifiée , & cette espèce de résidu épais  
qui reste après la purification ; & on les  
transporte à Moka , célèbre foire d'Ara-  
bie. Ce sont là les deux espèces de Storax  
que l'on trouve dans les Boutiques.

Ce parfum est beaucoup estimé chez  
les peuples d'Orient , qui en font grand  
usage. Le tonneau qui contient 420.  
livres , se vend depuis cent quatre-vingt  
jusqu'à trois cens soixante francs , selon  
que le Storax est plus ou moins pur , ou  
plus ou moins grossier.

Nous ne trouvons aucune description  
de cet arbre.

On attribue les mêmes vertus au Storax  
liquide , qu'aux autres Baumes dont nous  
venons de parler. On le prescrit intérieu-  
rement depuis iiiij. gout. jusqu'à xij. pour  
déterger & guérir les ulcères internes.  
On l'emploie très-fréquemment dans les  
contusions , les plaies & les ulcères ex-  
ternes , surtout les scorbutiques. On le  
recommande très-fort pour empêcher la  
pourriture , & pour prévenir le sphacèle.

On

On l'emploie dans l'*Onguent de Styrax*,  
dont on fait un fréquent & heureux usage  
dans l'Hôtel-Dieu de Paris. Voici com-  
ment on le prépare.

R. Huile excellente de Noix, 3v.  
Gomme Elémi, Cire neuve,  
Colophone, ana 3ij. 3ij.  
Le tout étant fondu, ajoutez Storax  
liquide & pur,  
F. un Onguent.

---

ARTICLE VII.

*De la Térébenthine, & de ses différentes espèces.*

**O**N donne dans les Boutiques le nom de Térébenthine à quatre sortes de sucs résineux, quoiqu'il ne convienne qu'à la seule résine qui découle du Térébinthe. Il y a donc quatre sortes de Térébenthine ; savoir, celle de Chio, celle de Venise, celle de Strasbourg, & la commune.

*La Térébenthine de Chio s'appelle TERE-BENTHINA CHIA vel CYPRIA, Off. <sup>περιστίνη</sup> τερεβενθίνη, Græc. TEREBENTHINA, Latin. TERMINTHINA, Quorumd. FERBENTINA,*  
*Tom. III. S*

410 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
FEREBINTHINA, TREBINTHINA, TREMEN-  
TINA, aut FERMENTINA : HELC ALIM-  
BATH, seu HELT ALIMBACH, Arab. C'est  
un suc résineux, liquide, qui découle du  
Térébinthe; blanc, jaunâtre, ou de la  
couleur du verre, tirant un peu sur le  
bleu, quelquefois transparent; de consi-  
stance, tantôt plus ferme, tantôt plus  
molle; fléxible & glutineux. Lorsqu'on  
frotte la Térébenthine entre les doigts,  
elle se brise quelquefois en miettes; le  
plus souvent cependant elle est comme le  
Miel solide: elle cède, & s'attache aux  
doigts comme lui; son odeur est âcre,  
non désagréable, semblable à la Résine  
du Melèze ou à la Térébenthine de Ve-  
nise, surtout lorsqu'on la manie dans les  
mains, ou qu'on la jette sur les charbons;  
elle est modérément amère au goût, &  
âcre. On estime beaucoup celle que l'on  
apporte des Isles de Chio & de Chypre:  
c'est de ces Isles qu'elle tire son nom.  
Les anciens Grecs la connoissoient, & ils  
en faisoient usage.

Cette Résine découle d'un arbre qui  
s'appelle TEREBINTHUS VULGARIS, C.B.P.  
TEREBINTHUS, J. B. C'est un arbre qui  
est toujours verd, de la grosseur d'un  
Poirier, ayant une écorce épaisse, cendrée  
& gersée. Ses branches s'étendent au large,

& les feuilles y sont alternativement rangées, conjuguées, roides & fermes, peu différentes de celles du Laurier, mais plus obtuses. Les fleurs au commencement de Mai se trouvent ramassées par grappes au bout des petites branches : ces fleurs sont des étamines de couleur de pourpre, ausquelles il ne succède aucun fruit ; car l'espèce qui rapporte du fruit, a des fleurs qui n'ont point d'étamines. Les fruits viennent aussi en grappes, ils sont arrondis, longs de deux ou trois lignes, ayant une coque membraneuse rougeâtre ou jaunâtre, un peu acide, styptique & résineuse : ce fruit est une coque qui n'a qu'une loge, souvent vuide, d'autrefois pleine d'une amande.

On rencontre fréquemment cet arbre dans le Languedoc ; & dans le bois de Valène, auprès de Montpellier, où *Lobel* a remarqué que la Térébenthine sortoit par les incisions que l'on faisoit à l'arbre. Le Térébinthe naît de lui-même dans l'Isle de Chio le long des grands chemins, & répand beaucoup de Térébenthine épaisse, d'une couleur blanche, tirant sur le bleuâtre, presque sans saveur, & sans odeur, ne s'attachant presque pas aux dents, & s'endurcissant facilement, comme l'a observé *M. Tournefort*.

Sij

Cet arbre est chargé vers l'Automne de certaines vessies attachées aux feuilles & aux rameaux, presque semblables à celles qui naissent sur les feuilles de l'Orme, mais pâles ou de couleur purpurine; & quelquefois on trouve à l'extrémité des branches des excroissances cartilagineuses de la figure de cornichons, longues de quatre, cinq, six doigts, & davantage, de forme différente, creuses & rousseâtres; lesquelles, de même que les vessies, étant ouvertes, paroissent contenir une petite quantité d'humeur visqueuse, couverte d'ordures cendrées & noirâtres, & de petits insectes ailés. Tous les Auteurs qui ont parlé de cet arbre, ont fait mention de ces excroissances; & elles ne sont autre chose, comme le pense *Rai*, que des espèces de galles produites par des insectes qui piquent les feuilles & les rameaux, & y déposent leurs œufs, & leur fournissent par-là une matrice propre à les faire éclore, les nourrir ensuite, & les conserver par une sage prévoyance de la Nature. On ne ramasse point pendant de résines de ces vessies, ni de ces excroissances; mais on la retire du bois. On fait des incisions aux troncs & aux branches de cet arbre, après qu'il a poussé ses bourgeons, ainsi qu'aux autres arbres

qui sont résineux ; & de ces incisions découle une résine d'abord liquide, qui dans la suite s'épaissit peu à peu, & se dessèche.

*Kämpfer* fait mention d'une Térébenthine de Perse, très-usitée parmi les Orientaux, qui n'est pas différente de celle de Chypre, que l'on recueille dans les montagnes & dans les déserts aux environs de Schmachia dans la Médie, de Schirasa dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & surtout dans la montagne qui est auprès du village célèbre de *Majin*, éloigné d'une journée de *Sjiraso*, où il naît des Térébinthes ou des Pistachiers sauvages en grande abondance. Les habitans retirent beaucoup de liqueur résineuse qui coule pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision ; ou de lui-même, des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la versent avant qu'elle commence à bouillir. Etant refroidie, elle a la couleur & la consistance de la Poix blanche.

Cette Térébenthine ne sert à autre chose chez les Orientaux, dit *Kämpfer*, que de masticatoire. Les femmes qui demeurent au-deçà du fleuve Indus, en

S iij

414 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;  
ont toujours dans la bouche; de sorte  
qu'elles ont bien de la peine à se passer  
de cette résine, lorsqu'elles y sont accou-  
tumées. On dit qu'en attirant la lymphe,  
elle ôte les fluxions, donne de la blan-  
cheur & de la fermeté aux dents, excite  
l'appétit, & donne à la bouche une haleine  
agréable. On en trouve partout dans les  
Boutiques & chez les Parfumeurs des  
Turcs, des Perses & des Arabes, sous le  
nom Turc de *Sakkis*, & sous le nom Per-  
fan de *Konderuun*.

Les habitans du mont Benna en Perse  
ne tirent pas la Térébenthine du tronc  
en y faisant une incision; mais ils brû-  
lent le bois même de l'arbre pour en faire  
sortir la résine, jusqu'à ce qu'elle ait la  
couleur d'un rouge-brun foncé: elle fert  
aux Peintres à cause de la vivacité de sa  
couleur; car cette résine est dure, friable  
& brillante. On en trouve dans les Bou-  
tiques sous le nom de *Sijah Benna*; c'est-  
à dire, noir du mont Benna; ou *Rengi*  
*Sulah*, c'est-à-dire, couleur de Sulah.

Dans l'Analyse Chymique, Ibjß. de  
Térébenthine ont donné 3ix. d'une huile  
subtile, limpide, & de la couleur de l'eau;  
3v. d'huile jaunâtre; 3xxij. d'une huile plus  
épaisse & rousseâtre; ix. gr. de liqueur aci-  
de. Le *caput mortuum*. qui est resté dans

la cornue, pesoit 3vij. gr. xxx. dont on n'a point tiré de sel fixe , après l'avoir calciné pendant huit heures.

On fait usage de cette Térébenthine, comme de toutes les autres , soit intérieurement , soit extérieurement. Appliquée à l'extérieur, elle amollit, elle digère, elle discute , elle résout, elle purifie les ulcères , & réunit les lèvres des plaies récentes. Mais nous employons rarement cette résine pour l'extérieur ; parce que celle du Melèze est plus commune , moins chere , & aussi bonne. On la prescrit souvent pour l'intérieur , parce qu'elle est moins acre. On la compte parmi les remèdes balsamiques & vulnéraires. Effectivement son efficacité est très grande pour mondifier & déterger les ulcères internes. On la prescrit utilement dans les exacerbations des poumons , de l'estomac , des intestins , du foie , des reins , de la vessie , & des autres viscères. Elle est utile pour la toux invétérée, le crachement purulent, & la phthisie commençante. Elle excite les urines , & leur donne l'odeur de Violette : elle est propre pour les ardeurs de l'urine , pour leur suppression , & pour la néphrétique , lorsque ces maladies viennent d'une sérosité acre, épaisse & gluante. Elle chasse souvent aussi les petits grains

S iv

416 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
de sable, en dissolvant la sérosité visqueuse  
qui les lie : mais il ne faut la donner  
qu'après que l'on a calmé l'inflammation. Il faut aussi s'en abstenir, si le calcul  
qui est dans les reins est trop gros pour  
pouvoir passer par les uretères : car alors  
ou elle est inutile , n'étant pas lithontrip-  
tique , ou elle cause l'inflammation dans  
la partie qui y est déjà disposée. Cepen-  
dant quelques Médecins en font faire un  
long usage pour prévenir la néphrétique ,  
en dissolvant la cause des graviers & des  
calculs , savoir , la sérosité visqueuse. On  
lui donne encore beaucoup de louanges  
pour la goutte , & toutes les maladies  
des articulations, si comme l'enseigne *Avi-  
cenne* , on en prend gros comme une  
*Aveline* tous les jours le matin à jeun. Et  
il n'est pas surprenant que ce qui est  
utile pour le calcul , le soit aussi pour la  
goutte ; puisque ces maladies ont tant  
d'affinité , & qu'elles ont la même cause  
continent ou la même matière : c'est  
pourquoi l'une prend souvent la place de  
l'autre.

La Térébenthine est aussi laxative ; &  
*Galien* l'emploie très-bien & sans danger  
pour purger les vieillards. Il en donne  
la grosseur d'une *Aveline* , & même da-  
vantage. Quelques - uns la donnent à la

*CHAP. VII. §. I. ART. VII.* | 417  
dose de ʒß. & même au-delà ; mais il est rare qu'on l'emploie à présent pour cette fin.

On la donne depuis ʒß. jusqu'à ʒjß. sous la forme de bol, ou dissoute dans de l'eau avec un peu de jaune d'œuf. Quelques-uns l'épaissent en la faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à la consistance d'extrait, & ils en forment des Pilules. Mais il se perd beaucoup de la substance spiritueuse par la décoction ; c'est pourquoi on n'approuve pas cette préparation.

On peut préparer avec la Térébenthine de Chio un esprit, une huile & une résine, ou Colophone. Mais on trouve rarement dans les Boutiques ces préparations, parce que l'on n'y a pas cette Térébenthine, & que de plus celle du Melèze fournit plus d'esprit que la résine du Térébinthe, laquelle nous est apportée déjà épaisse & privée de ses parties les plus volatiles.

On emploie la Térébenthine de Chio dans la *Thériaque d'Andromaque*, le *Mithridat de Damocrates*, & les *Trochisques de Cyphi*.

*La Térébenthine de Venise ou des Melèzes, TEREBENTHINA VENETA, LARICNA, vel LARICEA, Off. Λάριξ, Græc. est*

S 4

418 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
une substance résineuse, liquide, limpide, gluante, tenace, plus grossière que l'huile, plus coulante que le Miel ; qui découle également & entièrement du doigt que l'on y a trempé ; qui est un peu transparente comme du verre, de couleur jaunâtre, d'une odeur résineuse, pénétrante, âcre, agréable, cependant un peu dégoûtante ; d'un goût fin, âcre, un peu amer, qui surpasse par son acréte & sa chaleur la résine du Térébinthe. On estime celle qui est récente, bien transparente, blanche, liquide, qui n'est pas salie par des ordures, & dont les gouttes s'attachent à l'ongle ; sans couleur. On l'appelle *Térébenthine de Venise*, parce que autrefois on l'apportoit de ce lieu ; mais présentement on l'apporte du Dauphiné & de la Savoie. Cette espèce de résine étoit autrefois connue des anciens Grecs ; & dès le tems de *Galien* on la vendoit de même que celle de Sapin pour de la Térébenthine de Venise, comme il le dit, *l. 3. de la composition des Médicaments.*

Cette Térébenthine découle d'un arbre qui s'appelle Melèze, *LARIX folio deciduo, conifera, J. B. t. 265. LARIX, Dod. 868.* C'est un grand arbre dont le tronc est droit, couvert d'une écorce,

qui vers la naissance des branches est brune, épaisse, raboteuse, & fort gersée, rougeatre en dedans; & dans tout le reste elle est lisse, & un peu blanchâtre en dehors. Le bois est assez dur, solide, rousseatre, odorant, & composé de fibres longitudinales.

Il sort du tronc plusieurs branches partagées en d'autres plus petites, flexibles, pliantes, & penchées vers la terre. Les feuilles y naissent en grand nombre, ramassées ensemble, d'un même tubercule; elles sont plus petites, plus menues, plus molles que celles du Pin, & elles ne sont pas pointues. Ses fleurs sont en des chatons stériles. Ses fruits sont de petits cones, presque aussi gros que ceux du Cyprès, cependant plus longs; composés d'écaillles minces, attachées à un axe commun, sous chacune desquelles sont placées deux petites graines garnies d'une membrane mince, semblable à l'aile des mouches à miel ou des guêpes. Ces graines sont de la grosseur de celles du Cyprès, ayant une coque cendrée en dehors, remplie d'une amande blanchâtre, d'une saveur douce, comme celle du Pignon doux. Lorsque ces fruits sont encore jeunes, ils sont arrondis, & d'une belle couleur de pourpre.

S vi

Cet arbre croît en abondance dans les Alpes de France, de Savoie, des Grifons, de Stirie, & de Carinthie, & même sur le mont Apennin.

Cette résine découlle d'elle-même, ou par une incision faite à cet arbre au Printemps & en Automne, comme une eau limpide, & de la consistance de l'huile ; mais bientôt après elle jaunit un peu, & elle s'épaissit avec le tems.

Il découlle encore de ce même arbre une autre espèce de suc dans un certain tems de l'année, lequel est entièrement semblable à la Manne, que l'on appelle à cause de cela *Manne du Larix*, en François *Manne de Briançon*, à cause de cette ville près de laquelle on la trouve plus fréquemment. Il vient encore sur le même arbre un Champignon, qui s'appelle Agaric, & dont nous parlerons en son lieu.

Dans l'Analyse Chymique, tñij. 3xj. de Térébenthine de Venise distillées au B. V. ont donné 3. 3vj. de phlegme un peu acide : 3x. 3vj. d'huile très-tenuë & très-limpide. La masse qui est restée, étant mise dans la cornue au feu de réverbère augmenté par dégré, a donné 3ij. 3ij. de phlegme acide : un peu de phlegme urinæux : 3xij. 3ij. gr. liv. d'une huile jaunâ-

La masse noire, luisante, spongieuse, légère, qui est restée dans la cornue, peseoit 3vj. gr. xij. laquelle étant calcinée pendant huit heures dans un creuset, est devenue d'un brun tirant sur le rouge. Elle n'avoit point du tout de goût, & elle a été réduite au poids de xxij. gr. On n'en a retiré aucun sel par la lixiviation. La perte des parties dans la distillation a été d'environ 3j. & dans la calcination de presque 3vj.

On voit par cette Analyse, que la Térébenthine du Melèze est composée d'une huile subtile, tellement unie avec un sel acide, que les deux ensemble font un composé résineux; qu'elle ne contient que très-peu ou même point de terre, & une très-petite portion de sel alkali fixe, que l'on apperçoit à peine.

En effet, si l'on fait digérer de l'Esprit de Térébenthine avec l'acide vitriolique; quelques jours après ils se changent en une résine semblable à la Térébenthine, qui s'épaissit de plus en plus en continuant cette digestion, & elle se change enfin en un bitume noir.

Il faut observer que la Térébenthine prise non-seulement par la bouche, &

**422 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,**  
en lavement, mais encore appliquée extérieurement sur les plaies : & même la seule odeur de ses parties spiritueuses & volatiles, reçues dans les narines & le poumon, affecte tellement les urines, qu'elles ont l'odeur de Violette. D'où nous concluons que la Térébenthine exerce principalement ses vertus par ses particules spiritueuses & volatiles, qui se répandent facilement par tout le corps, qui entrent dans la masse du sang & dans toutes les humeurs qu'elles divisent & atténuent, qui enveloppent les fels acres, qui rétablissent les sécrétions & les excrétions, qui détergent surtout les parties qui servent à l'urine, ou les parties solides du ventre, qui les imbibent & leur rendent leurs oscillations ; ce qu'il faut aussi penser des autres espèces de Térébenthine.

La Térébenthine du Melèze a les mêmes vertus que la résine du Térébinthe ; & nous la préférons à toutes les autres pour l'usage intérieur. Elle est balsamique, vulnéraire, diurétique, & laxative en même temps. On la prescrit utilement dans les exulcérations des poumons, des reins, de la vessie, & des autres viscères. Elle est d'un grand usage dans la gonorrhée & les fleurs blanches. Elle

sert beaucoup pour résoudre ou pour faire aboutir les apostèmes des viscères, car elle entraîne quelquefois la matière purulente de la partie malade, & elle la fait couler dehors avec l'urine. *Rivière* & d'autres Médecins célèbres la recommandent pour prévenir le calcul des reins; & on la préfère d'autant plus aux autres diurétiques, qu'en excitant les urines, elle lâche en même temps le ventre; de sorte qu'elle détourne par le ventre les humeurs grossières que les autres diurétiques ferroient passer par les reins.

On doit dire la même chose sur la manière de prescrire la Térébenthine de Venise, que ce que nous avons dit sur celle de Chypre. Car on la donne sous la forme de bol ou de pilules, ou dissoute avec du jaune d'œuf. Plusieurs personnes ont coutume de la laver dans l'eau commune ou dans quelque autre liqueur: d'autres la font bouillir légèrement, pour en rendre la masse plus solide. Mais la décoction que l'on en fait, est inutile, & il n'est pas plus avantageux de la laver; car beaucoup de ses particules légères s'envolent & se dissipent, soit par la coction, soit par la lotion.

La vertu balsamique & vulnéraire de la Térébenthine appliquée extérieurement,

414 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
est assez célèbre. C'est pourquoi il n'y a  
presque aucun aliment, aucun emplâtre,  
ou onguent pour les plaies & les ulcères,  
où la Térébenthine de Venise n'entre en  
qualité de corps & d'ame , comme dit  
*Ettmuller*. Les Chirurgiens en préparent  
un onguent digestif, très-usité & très-re-  
commandé dans les plaies; ils mêlent  
avec la Térébenthine une suffisante quan-  
tité de jaunes d'œuf & de l'huile Rosat ,  
ou quelqu'autre liqueur convenable.

Dans la dysenterie , les exulcérations  
des intestins , la néphrétique , la sup-  
pression de l'urine , on donne utilement  
des lavemens avec la Térébenthine.

Il ne faut pas cependant employer la  
Térébenthine sans précaution , non plus  
que les autres diurétiques , & sans avoir  
fait précéder les remèdes généraux ; sa-  
voir , la saignée , si l'on a à craindre la  
fièvre ou l'inflammation , ou les autres  
remèdes qui nettoient les premières voies ,  
& qui lâchent le ventre : car autrement la  
fièvre , le mal de tête surviennent , ou bien  
l'ardeur s'allume dans quelque autre par-  
tie. *Fabricius Hildanus* , *Cent. 5. obs. 59.*  
a observé que l'urine avoit été supprimée ,  
pour avoir fait usage de Térébenthine ,  
après des alimens cruds & visqueux.

On prépare avec la Térébenthine dans

les Boutiques un Esprit & une Huile de Térébenthine, & de la Colophone.

R<sup>z</sup>. Térébenthine de Venise récente, nette & transparente, q. v.  
Distillez la dans la cornue de verre, dont on remplira tout au plus la troisième partie. Au premier feu qui est très-doux, il s'élève une huile éthérée, subtile, unie à une petite portion de phlegme, appellée communément *Esprit de Térébenthine*. En augmentant le feu peu à peu, il sort une huile jaune, ensuite rousseâtre, & un peu plus épaisse. Si l'on retire alors le feu, lorsque les vaisseaux sont refroidis, on trouve au fond de la cornue une masse solide, fragile, transparente, rousseâtre, que l'on appelle *Colophone*. Mais si l'on pousse cette masse résineuse, elle donne une huile noirâtre épaisse, que quelques-uns appellent *Baume de Térébenthine*; & il reste dans la cornue une masse noire, raréfiée, & spongieuse.

On emploie intérieurement l'*Esprit de Térébenthine* à la dose de quelques gouttes. Il excite puissamment les urines; il convient dans la suppression des urines qui dépend d'une mucosité trop épaisse,

**426 DES MÉDICAM. EXOTIQUES**,  
qui engorge les conduits urinaires ; dans  
le pissement de sang & purulent, qui  
vient d'un ulcère des reins & de la  
 vessie ; & dans les maladies des pou-  
mons.

*Bartholet* le recommande dans la pleu-  
rerie, parce qu'il résout l'humeur qui en-  
gorge la poitrine, & la fait passer par les  
urines avec un heureux succès. On donne  
 rarement l'huile jaune intérieurement.  
On applique extérieurement l'esprit &  
 l'huile comme des balsamiques & des vul-  
nérariaires.

La Colophone digère, résout, & con-  
solide; elle déterge moins, & elle est moins  
pénétrante que la Térébenthine même,  
à cause des parties huileuses qui ont été  
enlevées par la distillation. On la donne  
quelquefois intérieurement, mais rare-  
ment. On l'emploie extérieurement dans  
quelques emplâtres.

**Rx.** Térébenthine de Venise, 3ij.

Huile d'Amandes douces, 3*lb.*

**M.** F. prendre au malade, dans l'asth-  
me, la néphrétique, & la suppres-  
sion d'urine.

**Rx.** Térébenthine de Venise, 3ij.

Conserve de Roses, ou de Vio-  
lettes, 3*lb.*

**M.** F. un bol. Ou bien :

- Rx. Térébenthine de Venise, 3*β.*  
Sucre en poudre ou Réglisse, f. q.  
M. F. un bol pour l'ulcère des poumons, des reins, ou de la vessie.  
Ou bien :  
Rx. Moëlle de Cassé tirée récemment, 3*vij.*  
Térébenthine de Venise, 3*β.*  
Réglisse en poudre, f. q.  
M. F. un bol pour les ulcères internes.  
Rx. Térébenthine de Venise, 3*β.*  
Rhubarbe en poudre, 3*β.*  
M. F. un bol pour les fleurs blanches.  
Rx. Térébenthine de Venise, 3*β.*  
Rhubarbe en poudre, 3*vij.*  
Panacée Mercurielle, 3*j.*  
M. F. un Opiat, dont la dose est 3*j.*  
deux fois le jour, pour guérir la gonorrhée, après avoir fait précéder  
les remèdes convenables.  
Rx. Térébenthine de Venise dissoute  
dans un jaune d'œuf, 3*β.*  
Miel Rosat, 3*j.*  
Lait de vache, 3*viii.*  
M. F. un lavement, que l'on réitérera deux fois le jour dans la dysenterie, & les exulcérasions des intestins.

Rx. Décoction de feuilles de Mauve ;  
de Pariétaire, de fleurs de Camomille, de Mélilot, ℥vj.

Faites-y délayer de la Térébenthine  
dissoute dans un jaune d'œuf, ʒj.

Sel de Prunelles, ʒj.

M. F. un lavement dans la douleur de  
la néphritique. Ou bien :

Rx. Térébenthine du Melèze, Cassé  
mondée récemment, ana ʒj.

F. dissoudre dans ℥vj. de petit lait.

F. un lavement.

On emploie la Térébenthine du Mé-  
lèze dans l'*Eau antinéphritique*, de *Belle-  
garde*, appellée communément de *Charas* ;  
dans l'*Eau pour la gonorrhée fétide &  
virulente*, de *Quercetan* ; dans les *Pilu-  
les de Térébenthine cuite*, de *Charas* ; dans  
les *Pilules diurétiques*, *Mercurielles*, pour  
arrêter la gonorrhée, & contre la gonor-  
rhée virulente, du même Auteur ; dans les  
*Pilules de Matthieu*, de la *Pharmacopée  
de Bates* ; dans le *Baume verd de Metz*,  
dans l'*Onguent ou le Baume vulnéraire  
d'Arcæus*, l'*Huile d'Hypéricon*, l'*Ong-  
uent Martiatum*, celui d'*Althæa*, le  
*Basilicon*, le *Mondificatif*, & dans pres-  
que tous les *Onguens & les Emplâtres*.

*La Térébenthine de Sapin s'appelle  
aussi Térébenthine de Strasbourg, Résine*

liquide des Sapins, Bigion, TEREBENTHINA ABIEGNA seu ABIETINA, TERE-BENTHINA ARGENTORATENSIS, *Off. partim i&laetina, Græc.* est une substance résineuse, liquide lorsqu'elle est récente, plus transparente que celle du Melèze, moins visqueuse & moins tenace; d'une odeur plus agréable & plus amère, qui a en quelque façon l'odeur & le goût de l'écorce de Citron; qui jaunit & s'épaissit avec le temps. Nous l'appelons *Térébenthine de Strasbourg*, parce qu'on nous l'apporte de cette ville.

Cette liqueur résineuse découle du Sapin qui s'appelle *ABIES*, *Taxi folio, fructu sursum spectante*, *I. R. H.* 585. *ABIES*, *conis sursum spectantibus, sive mas*, *C. B. P.* 505. *ABIES FŒMINA*, *sive i&laetina*, *J. B.* 1. 231. Cet arbre est grand & élevé; il surpasse le Pin par sa hauteur. Son tronc est droit, nud par le bas, couvert d'une écorce blanchâtre & cassante. Ses branches croissent tout autour du tronc, quelquefois au nombre de quatre, de cinq, de six, & même davantage; elles sont ainsi arrangées de distance en distance jusqu'au sommet. Ces branches donnent des rameaux de chaque côté, disposés le plus souvent en forme de croix, sur lesquelles naissent de

430 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
tout côté des petites feuilles moussettes,  
d'un verd foncé en-dessus, un peu blan-  
châtres en-dessous, & traversées par une  
côte verte.

Ses fleurs sont des chatons composés  
de plusieurs sommets d'étamines, qui se  
partagent en deux loges, s'ouvrent trans-  
versalement, & répandent une poussière  
très-fine; le plus souvent de la figure  
d'un croissant, comme elle paraît quand  
on l'observe avec le microscope. Ces fleurs  
sont stériles. Les fruits naissent dans  
d'autres endroits du même arbre. Ce  
sont des cones oblongs, presques ovoïdes,  
plus courts & plus gros que ceux de la  
Pesse ou Epicea : ils sont composés d'é-  
cailles larges à leur partie supérieure,  
attachées à un axe commun; sous les-  
quelles se trouvent deux semences gar-  
nies d'un feuillet membraneux, blanchâ-  
tres, remplies d'une humeur grasse & âcre.  
Ces cones sont verds au commencement  
de l'Automne, & donnent beaucoup de  
résine : mais sur la fin de l'Automne, &  
vers le commencement de l'Hyver ils  
parviennent à leur maturité.

Cet arbre croît en abondance en Alle-  
magne, & dans les pays du Nord.

On tire la résine ou l'huile de Sapin,  
non-seulement de la tige & des branches,

mais encore de quelques tubercules qui sont placés entre l'écorce. Celle qui découle de la tige par l'incision que l'on y fait , est moins odorante & moins précieuse : lorsqu'elle est sèche , elle ressemble un peu à l'Encens par sa couleur & son odeur ; c'est pourquoi quelques-uns la lui substituent. Mais la résine qui découle des tubercules ausquels on a fait une incision , est beaucoup estimée ; & on l'appelle spécialement *Larmes de Sapin* , *Huile de Sapin* , & communément *Bigion*.

Voici la manière de tirer cette résine , rapportée par *Belon*.

Les Bergers , pour ne pas être oisifs pendant le jour , vont dans les forêts de Sapin , portant à leur main une corne de vache , creuse. Lorsqu'ils rencontrent de jeunes Sapins revêtus d'une écorce luisante , & remplies de tubercules ( car les vieux Sapins qui sont ridés , n'ont point de tubercules ) , ils conjecturent aussitôt qu'il y a de l'huile sous ces tubercules : ils les pressent avec le bord de leur corne ; de sorte qu'ils en font couler toute l'huile. Ils ne peuvent cependant par cette manière , quelque diligence qu'ils fassent , recueillir plus de trois ou quatre onces de cette huile en un jour ; car cha-

432 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,  
que tubercule n'en contient qu'une ou  
deux gouttes : c'est ce qui fait que cette  
résine est plus rare & plus chère que les  
autres.

La Térébenthine de Strasbourg se tire  
donc chez les Allemands , de la tige de  
l'arbre auquel on fait une incision. C'est  
au mois de Mai qu'on la recueille des  
Pins & des Pesses.

Ils commencent le plus haut qu'ils  
peuvent atteindre avec leurs coignées ,  
à enlever l'écorce de la largeur de trois  
doigts depuis le haut jusqu'en bas , sans  
cependant descendre plus bas qu'à deux  
pieds de terre : ils laissent à côté environ  
une palme d'écorce , à laquelle ils ne  
touchent point , & ils recommencent  
ensuite la même opération , jusqu'à ce  
qu'ils ayent ainsi enlevé toute la peau de  
distance en distance , depuis le haut jus-  
qu'en bas. La résine qui coule aussitôt  
est liquide ; & elle s'appelle *Térébenthine*  
*de Strasbourg*. Mais elle s'épaissit avec le  
tems ; & deux ou trois ans après , ces  
plaies sont remplies d'une résine plus gros-  
sière. Alors ils se servent de couteaux à  
deux tranchans , recourbés , attachés à des  
perches , pour faire tomber cette résine ,  
qu'ils conservent pour en faire ensuite  
de la Poix de la manière suivante : Ils  
bâtissent

**CHAP. VII. §. I. ART. VII.** 453  
bâtissent dans leurs boutiques un fourneau  
quarré, oblong, dans lequel ils placent  
deux tuyaux de bois à la partie postérieure,  
élevés à environ deux pieds de terre : ils  
mettent au dessus de ces canaux trois  
pots de terre oblongs, percés à leur  
fond ; ils les remplissent de torches ou  
de résine : ensuite ils allument le feu dans  
ce fourneau ; & la résine qui se fond par  
la chaleur, découle dans les canaux qui  
sont au dessous des pots, & de ces ca-  
naux dans d'autres vaisseaux, dans les-  
quels la Poix se fige, & acquiert une  
consistance assez ferme, friable, & ce-  
pendant un peu molle ; & on l'appelle  
*Poix liquide*, pour la distinguer de la  
Poix sèche ou de la Colophone, qui  
est d'une consistance beaucoup plus sèche,  
& qui devient extrêmement tenace par  
une dernière coction.

La Térébenthine de Strasbourg a les  
mêmes principes que celle de Vénise, &  
elle a presque les mêmes vertus. Cepen-  
dant *C. Hoffman* croit qu'elle est com-  
posée de parties plus tenues, puisque  
son goût est plus acre & plus amer,  
& sa consistance plus fluide : c'est pour  
cela qu'il la préfère à la Térébenthine  
du Mélèze, pour déterger les ulcères  
internes. Mais il assure aussi que pour

*Tom. III.*

T

434 DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;  
cette raison elle est plus chaude, & qu'il  
faut s'en servir avec plus de précaution.  
On la donne de la même manière que  
celle du Mélèze, & elle convient dans les  
mêmes maladies.

La Térébenthine commune, la grosse  
Térébenthine, TEREBENTHINA COMMU-  
NIS, & RESINA PINEA, *Off. πεύκην πευκίνην*  
*καὶ σποσιάν,* Græc. est une substance ré-  
sineuse, visqueuse, tenace, plus grossière  
& plus pesante que celle du Sapin ou  
du Mélèze. Elle n'est pas transparente ;  
elle est blanchâtre, presque de la con-  
sistance de l'huile un peu condensée par  
le froid ; d'une odeur résineuse, désagréa-  
ble ; d'un goût acre, un peu amer, & qui  
cause des nausées.

Cette résine découle d'elle-même ou  
par l'incision de différentes espèces de Pin.  
Mais on la tire sur-tout dans la Provence  
près de Marseille & de Toulon, & dans  
la Guyenne près de Bourdeaux, d'un arbre  
qui s'appelle PINUS SYLVESTRIS VULGARIS  
GENEVENSIS, *J. B. I. 253. PINUS SYLVE-  
STRIS, C. B. P. 491.* Cet arbre n'est pas  
différent de celui dont nous avons parlé  
dans l'article des Pignons doux : il est  
cependant moins élevé ; ses feuilles sont  
plus courtes, & ses fruits plus petits.

Il découle deux sortes de résines de cet

arbre : l'une qui s'appelle *Ré sine de Cone*,  
parce qu'elle en suinte naturellement :  
l'autre qui est tirée par l'incision que l'on  
fait à l'arbre, & est appellée *Ré sine de  
Pin*.

Lorsque cet arbre est rempli de résine,  
il est nommé Torche, *Tæda* en Latin. La  
trop grande abondance de la résine est  
une maladie propre & particulière au  
Pin sauvage.

Elle consiste en ce que non - seulement  
la substance intérieure, mais encore la  
partie externe du tronc est remplie d'un  
suc résineux trop abondant, qui fait que  
cet arbre est comme suffoqué par la trop  
grande quantité de suc nourricier.

On en coupe alors, surtout près de la  
racine, des lattes grasses & propres pour  
allumer le feu ou pour éclairer. La Pesse  
& le Mélèze deviennent aussi Torchés,  
mais très - rarement.

Dans la Provence, non - seulement on  
recueille cette résine tous les ans, mais  
encore différentes sortes de Poix, & d'autre  
préparations résineuses que l'on fait  
de la manière suivante. On creuse de  
petites fosses à la racine des arbres, que  
l'on ajuste pour recevoir la liqueur rési-  
neuse qui découle par l'incision que l'on  
a faite à l'arbre au Printemps : la première

T ij

*DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;*

incision se fait près de la racine ; l'année suivante elle se fait plus haut , & ainsi de suite jusqu'à la hauteur de dix ou douze pieds , & jusqu'à ce que la liqueur cesse de couler de ce côté-là. Alors on fait des incisions de la même manière aux autres côtés de cet arbre. La liqueur qui en découle , est reçue dans les petites fosses ; sa partie supérieure s'épaissit par la chaleur du soleil , & elle se change en une certaine croute résineuse , que l'on appelle communément *Barras*.

Si cette croute est blanche & sans ordures , elle s'appelle *Galipot* , *Garipot* , Résine blanche , ou Encens blanc. Mais si elle est brune & pleine d'ordures , on l'appelle *Encens Madré* ou *Encens de village*.

Les Ciriers emploient très - souvent la Résine blanche ou le *Galipot* , avec la cire , pour faire des cierges.

Quand on a retiré cette liqueur des fosses , on la passe au travers de certains paniers. La partie la plus fluide coule ; & on l'appelle Térébenthine : celle qui est plus grossière & qui reste dans les paniers , est mise dans les Alambics avec deux ou trois fois autant d'eau , & elle donne par la distillation un esprit & une huile de Térébenthine. Il reste au fond

*CHAP. VII. §. I. ART. VII. 437*  
du vaisseau une masse dure , friable ,  
rousteatre , nommée *Palimpissa* , Poix  
sèche , ou communément *Arcançon ou*  
*Bray sec.*

On compose une espèce de Poix noire  
avec le Bray sec & la Poix noire liquide  
& commune. Et avec cette Poix  
noire artificielle , le Bray sec , le suif de  
bœuf & la Poix noire liquide & com-  
mune , fondues ensemble , on en prépare  
la Poix navale , dont on a coutume d'en-  
duire les vaisseaux avant de les lancer  
à l'eau.

Mais cette Poix étant restée long - tems  
sur les vaisseaux , & ayant contracté quel-  
que salure de l'eau de la mer , s'appelle  
*Zopissa* , & par quelques - uns *Apo-*  
*chyma.*

La Résine blanche étant fondue avec  
de la Térébenthine & de l'huile de Téré-  
benthine , fait la Poix que l'on appelle  
*Poix de Bourgogne.*

Dans quelques endroits on fait des  
creux autour des vieux Pins , que l'on  
brûle , & il en découle une liqueur noire ,  
résineuse & huileuse , que l'on appelle  
*Poix noire* , & communément *Tarc* , *Gou-*  
*dron* , & *Bray liquide.*

Dans d'autres endroits on coupe des  
morceaux de ce que l'on appelle *Torche* ,

T iii

438 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*  
& on les place dans un fourneau de pierre ou de brique fait exprès, auquel on laisse un trou, pour y mettre le feu, & par où la flamme puisse sortir d'abord. Lorsque ces morceaux de bois sont allumés, on ferme le tout exactement. Alors il sort par la violence du feu beaucoup de liqueur noire, qui coule dans des canaux faits avec art, par lesquels cette Poix est conduite dans des creux, ou dans des vaisseaux propres à la recevoir.

La Poix noire liquide étant reposée assez long-tems dans des vaisseaux convenables, il nage au dessus une liqueur fluide, noire, huileuse, que l'on appelle *Huile de Poix*, & improprement *Huile de Cade*. Quelques-uns font cuire la partie la plus grossière de la Poix jusqu'à sécité, & ils forment une autre espèce de Poix sèche, ou de Bray sec.

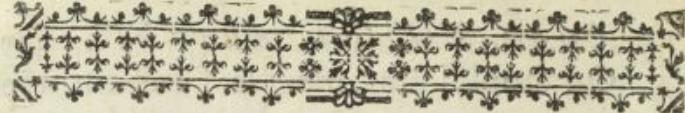
De toutes ces substances résineuses brûlées on retire une suie noire & légère, que l'on appelle communément *Noir de fumée*, que l'on emploie très-souvent pour préparer quelques couleurs, ou l'encre dont se servent les Libraires.

On retire une suie semblable à de la lie, des huiles brûlées ; mais elle est grasse & huileuse, & c'est pour cela que les ouvriers l'estiment peu.

On emploie rarement la Térébenthine commune pour l'usage de la Médecine , quoiqu'elle ait presque les mêmes vertus que les autres ; elle sert seulement à quelques ouvriers.

L'usage des Résines , soit liquides , soit sèches , est très - grand ; elles sont émollientes , digestives , & résolutives . On les mêle dans beaucoup d'Emplâtres & d'Onguens , pour guérir les plaies & les ulcères . La Poix liquide procure la suppuration , & elle guérit les dartres : celle qui est sèche , est plus dessicative , & elle convient beaucoup mieux pour réunir les plaies .

*Fin du troisième Tome.*



# T A B L E D E S C H A P I T R E S. *E T A R T I C L E S*

Contenus en ce troisième Tome.

*Suite de la Section I. des Médicaments exotiques.*

<b>Chapitre V.</b>	<b>D<small>es</small> Tiges, des Feuilles &amp; des Fleurs,</b>	<b>Page 1.</b>
<b>Article I.</b>	<i>D<small>u</small> vrai Calamus aromat-</i>	
	<i>cus,</i>	<i>ibid.</i>
<b>Article II.</b>	<i>D<small>u</small> Jонc odorant.</i>	<i>5</i>
<b>Article III.</b>	<i>D<small>u</small> Malabathrum, ou Feuille</i>	
	<i>Indienne,</i>	<i>10</i>
<b>Article IV.</b>	<i>D<small>u</small> Séné,</i>	<i>12</i>
<b>Article V.</b>	<i>D<small>u</small> Dictame de Crète,</i>	<i>23</i>
<b>Article VI.</b>	<i>D<small>u</small> Thé,</i>	<i>27</i>
<b>Article VII.</b>	<i>D<small>u</small> Stéchas,</i>	<i>38</i>
<b>Article VIII.</b>	<i>D<small>u</small> Safran,</i>	<i>41</i>
<b>Chapitre VI.</b>	<b>D<small>es</small> Fruits &amp; des Graines,</b>	<b>56</b>
<b>Article I.</b>	<i>D<small>es</small> Dattes,</i>	<i>ibid.</i>
<b>Article II.</b>	<i>D<small>es</small> Jujubes,</i>	<i>85</i>
<b>Article III.</b>	<i>D<small>es</small> Sebestes,</i>	<i>93</i>
<b>Article IV.</b>	<i>D<small>es</small> Raisins secs,</i>	<i>99</i>
<b>Article V.</b>	<i>D<small>es</small> Figues sèches,</i>	<i>107</i>
<b>Article VI.</b>	<i>D<small>es</small> Myrobolans, &amp; de la Féve de Bengale,</i>	<i>120</i>

## DES CHAPITRES.

Article	<i>De la Coloquinte,</i>	132
Article	<i>De la Caffe solutive,</i>	149
Article	<i>Des Tamarins,</i>	169
Article	<i>De la Vanille,</i>	178
Article	<i>Du Cardamome, &amp; de ses espèces,</i>	184
Article	<i>De l'Amome,</i>	197
Article	<i>Des Cubèbes,</i>	202
Article	<i>Du Poivre, &amp; de ses espèces,</i>	206
Article	<i>Des Clous de Girofle, du Clou matrice, &amp; du Clou de Girofle Royal,</i>	227
Article	<i>De l'Anacarde,</i>	237
Article	<i>De la Noix d'Acajou,</i>	243
Article	<i>De la Noix appellée Ben,</i>	248
Article	<i>Du Cacao,</i>	261
Article	<i>Des Pistaches,</i>	272
Article	<i>Des Pignons doux,</i>	277
Article	<i>Du Ricin, &amp; du Médiciner,</i>	281
Article	<i>Du Caffé,</i>	298
Article	<i>De la Noix muscade, &amp; du Macis,</i>	309
Article	<i>De la Noix Vomique, du Bois de Couleuvre, &amp; de la Fève de Saint Ignace,</i>	328
Article	<i>Du Carthame,</i>	353
Article	<i>De la Poudre à vers,</i>	360
Article	<i>De l'Anis de la Chine, appellé Semence de Badiane,</i>	365

EXP

T A B L E  
Chapitre VII. *Des Sucs liquides & concrets  
des Plantes*, 369

Paragraphe premier.

**D E S R É S I N E S L I Q U I D E S .**

Article	I. <i>Du Baume de Judée</i> , 371
Article	II. <i>Du Baume du Pérou, blanc &amp; brun</i> , 386
Article	III. <i>Du Baume de Tolu</i> , 390
Article	IV. <i>Du Baume de Copahu</i> , 393
Article	V. <i>Du Liquidambar</i> , 401
Article	VI. <i>Du Storax liquide</i> , 404
Article	VII. <i>De la Térébenthine, &amp; de ses différentes espèces</i> , 409

Fin de la Table.



