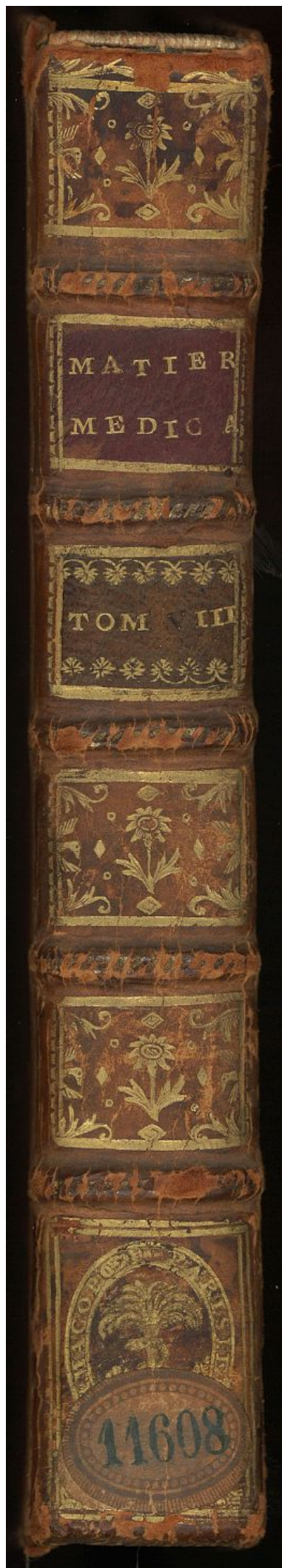
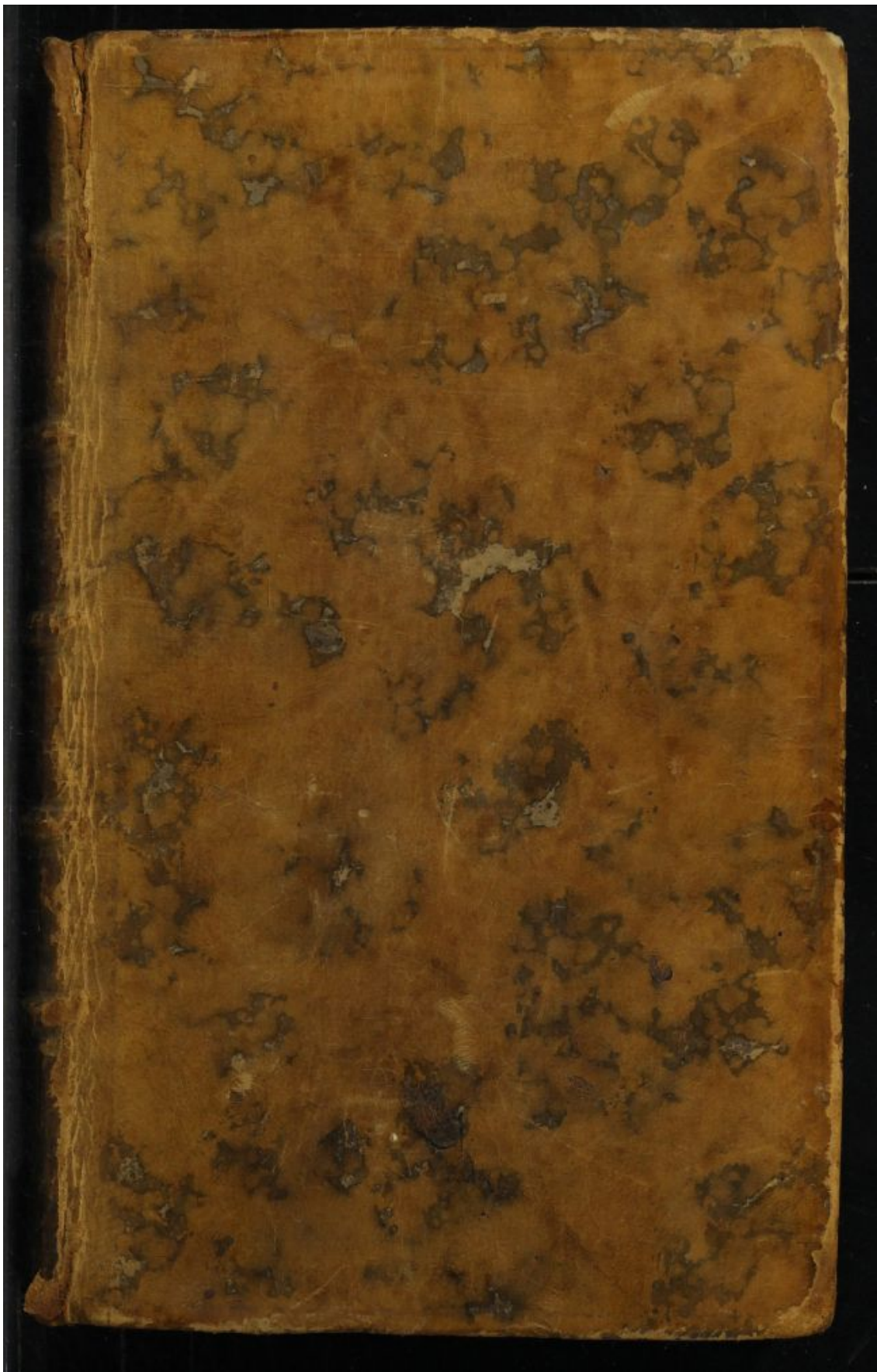


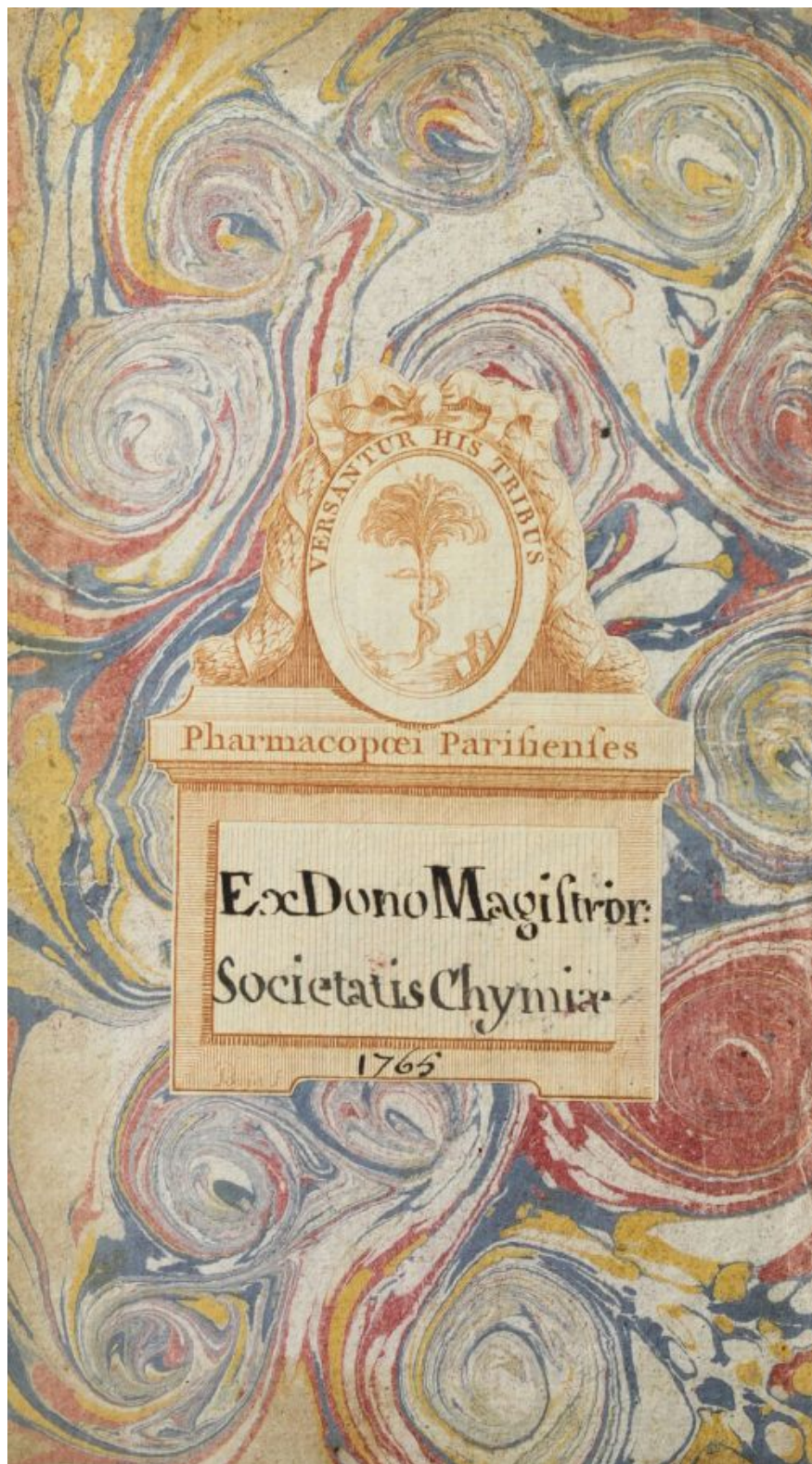
Geoffroy, Etienne-François. Traité de la matiere medicale, ou De l'histoire des vertus, du choix et de l'usage des remedes simples. Par M. Geoffroy docteur en médecine de la faculté de Paris, de l'Académie royale des sciences, de la Société royale de Londres, professeur de chymie au Jardin du Roi, &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

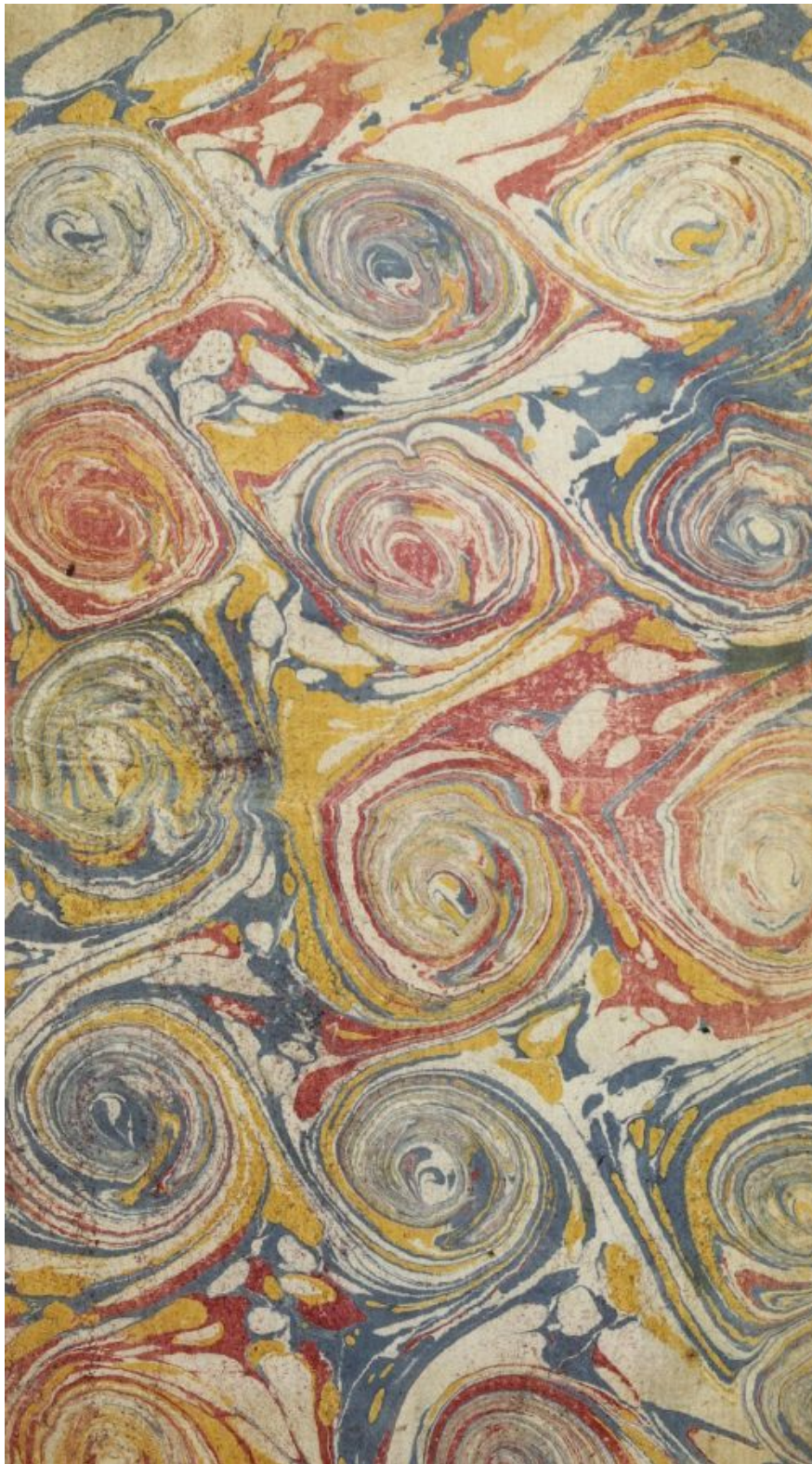
A Paris, chez Desaint & Saillant, rue S. Jean de Beauvais. G. Cavelier, Le Prieur, rue S. Jacques. M. DCC. LVII. Avec approbation & privilège du Roi., 1757.

Cote : BIU Santé Pharmacie 11608-3

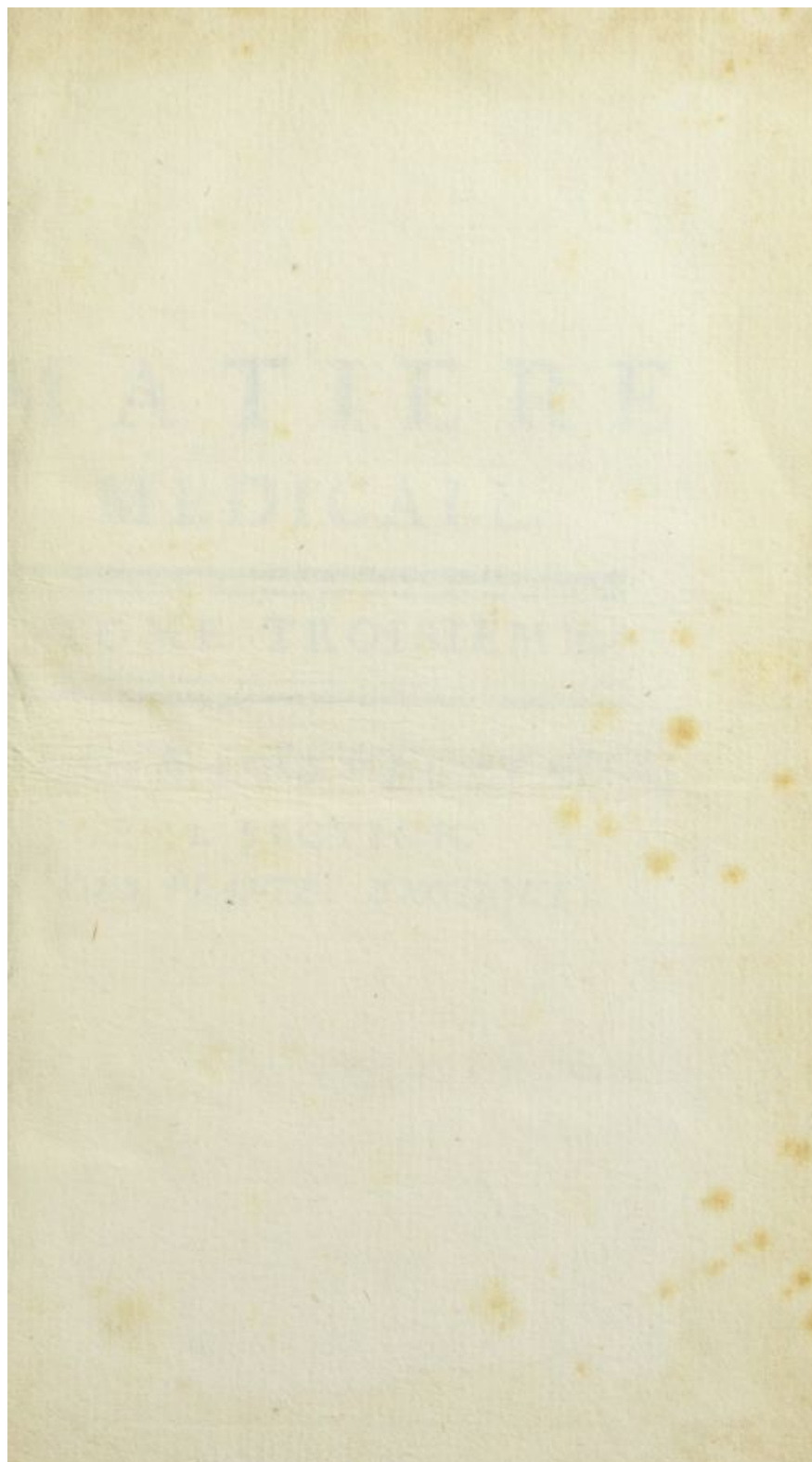


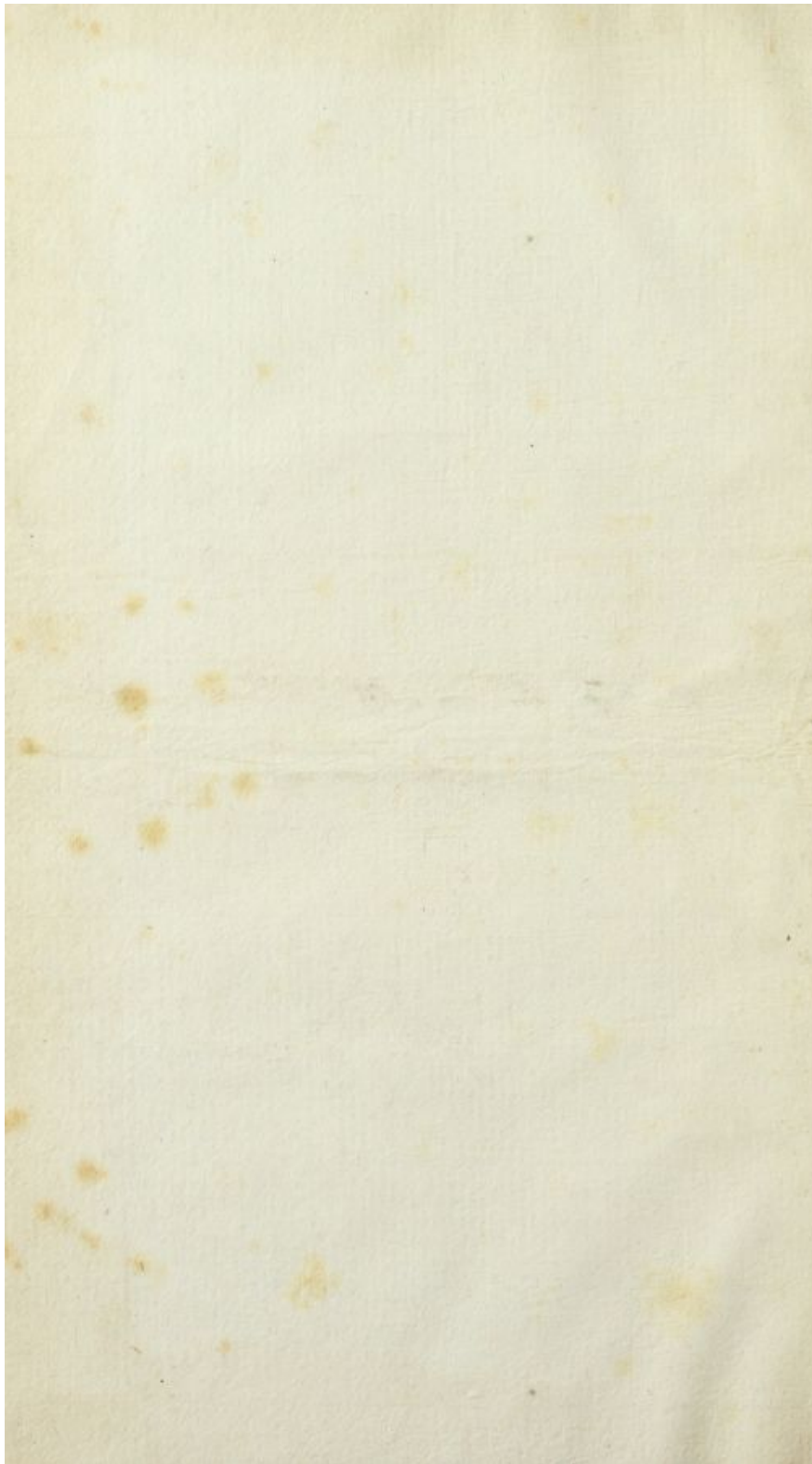








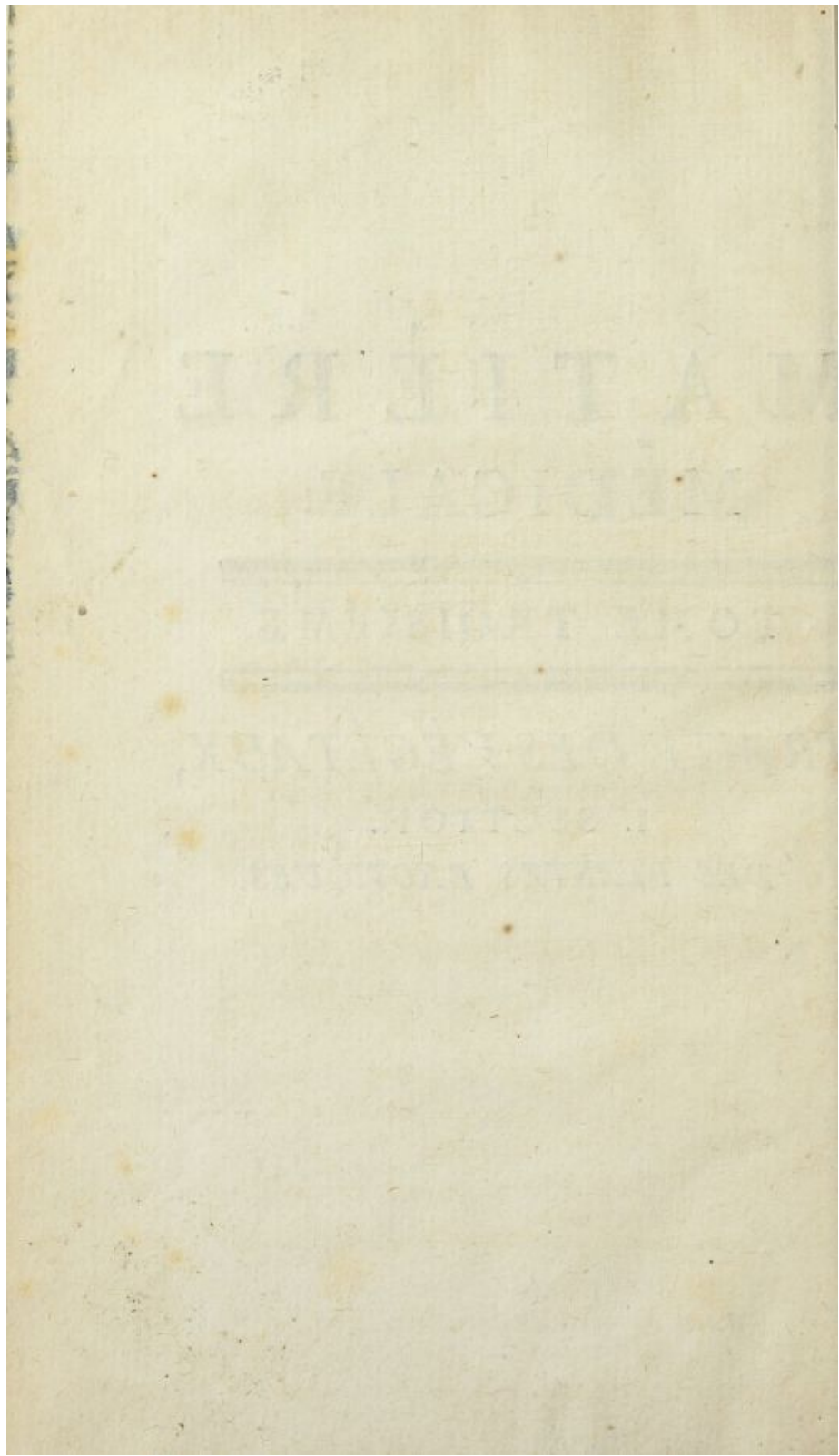




MATIÈRE
MÉDICALE.

TOME TROISIÈME.

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

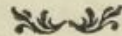


TRAITE
DE
LA MATIERE MÉDICALE,
OU
DE L'HISTOIRE
DES VERTUS, DU CHOIX
ET DE L'USAGE
DES REMÈDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la
Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Scien-
ces, 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.
TRAITE DES VÉGÉTAUX,
SECTION I.
DES MÉDICAMENS EXOTIQUES.



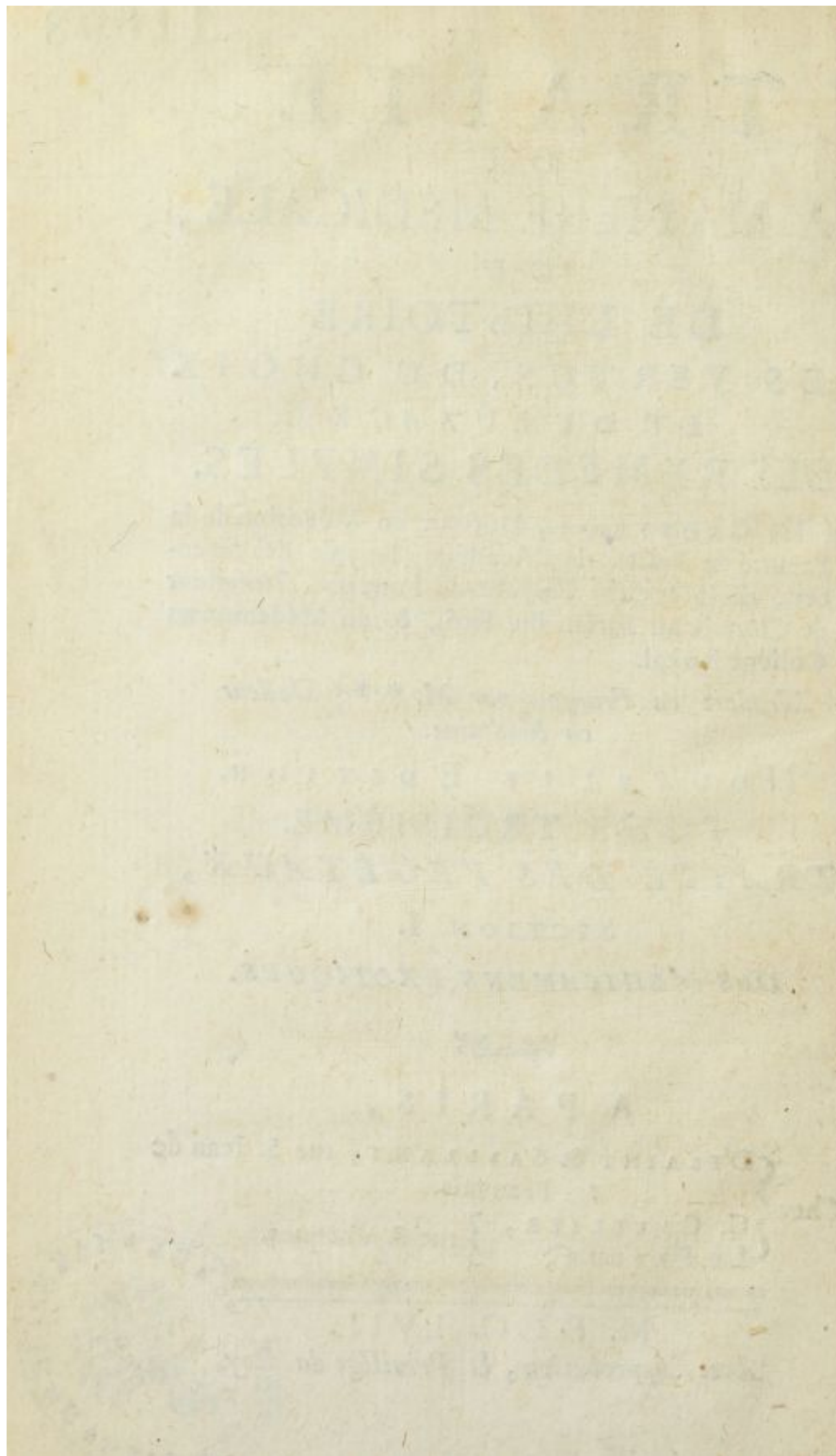
A PARIS,

Chez { DESAINT & SAILLANT, rue S. Jean de
Beauvais.
G. CAVELIER, }
LE PRIEUR, } rue S. Jacques.

M. DCC. LVII.

Avec Approbation, & Privilège du Roy.







S U I T E
DES MÉDICAMENS
EXOTIQUES.

CHAPITRE CINQUIÈME.
*Des Tiges , des Feuilles & des
Fleurs.*

ARTICLE I.
Du vrai Calamus aromaticus.



LE vrai Calamus, CALAMUS
AROMATICUS VERUS, *Off.*
Κάλαμος ἀρωματικός, *Dioscor. &*
Galen. Κάλαμος μυρσινικός, *Hip-*
pocr. CALAMUS ALEXANDRINUS,
C. Celsi ; CASAB ALDHARIRA , *Arab.*
DHARIRA , *Avicen.* DIRINGUO MALAIS,
Garz. est la tige d'une plante arondina-
cée , creuse comme un chalumeau ou un
Tom. III. A

2 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,

tuyau, gresse, 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'araignée ramassés les uns sur les autres & roulés ensemble, d'un goût âcre, & 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*, *Brassavole*, *Valérius Cordus*, ont cru que le *Calamus 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 : *Paludanus* & *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 douter que notre *Calamus aromaticus*, quoiqu'on le trouve plus rarement, ne soit le vrai *Calamus* de *Dioscorides* surtout si on le compare avec la description qu'il en fait.

La plante qui porte ce rejetton, s'ap-

pelle CASSAB ELDEREIRA , *Palud. annot. in Linschol.* CASSABELDARRIRA , *P. Alpin. Exot.* Sa racine dont on ne fait point d'usage , a trois ou quatre pouces de longueur ; elle est un peu renflée vers son collet , & 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'odeur , mais agréable , lorsqu'elle est récente ; 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 subdivisent en d'autres plus grêles , qui sont deux à deux & opposés. Les feuilles sont en petit nombre , & toujours deux opposées , attachées sur chaque nœud de la tige qu'elles embrassent : elles sont larges 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

4 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;
soutenues chacune sur un pédicule très-
menu ; auxquelles 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 uri-
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 remédie 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 hyf-
tériques & 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 SCHÆMAN-
 THUS & SQUINANTHUM, *Off.*
 Σχοῖνος, *Diosc. & Gal.* Σχοῖνος ἡδυόσμος ἢ
 καὶ ἔνοςμος, καὶ ἐνώδης, *Hippocr.* Σχοῖνος
 ἀρωματικός, καὶ μυρεψικός, *Græc. recentior.*
 Σχοίνανθος, *Actuar.* 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, ge-
 nouillé, 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 âcre, amer,
 aromatique, & agréable, semblable à ce-
 lui du Pouliot, cependant beaucoup plus
 fort. Son odeur tient le milieu entre celle
 des Roses & du Pouliot; elle est très-pé-
 nétrante. 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 *Matthiol*, C. & J.
Bauhin ont donné plusieurs preuves que
 c'étoit le même, & ils n'ont laissé aucune
 difficulté là-dessus. *Dioscorides* & *Galien*
 l'ont appelé simplement *Σχοῖνος*, 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 *Σχοῖνος ἄριστος*, 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 appelé
 par excellence, pour le distinguer des au-
 tres Joncs. Car le mot *ἄριστος* ne désigne
 pas seulement une fleur, mais quelque
 chose d'excellent, comme *Saumaïse* l'ob-
 serve. Cependant il est surprenant que
Galien assure qu'il n'a pas vu 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 SCHÆNANTHOS sive JUNCUS ODORATUS, *J. B. T.* 2. 515. JUNCUS ROTUNDUS AROMATICUS, *C. B. Th. Botanici* 163. GRAMEN DACTYLON AROMATICUM, multiplici 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'écailles: elles sont terminées en pointe dure, menue & arrondie, & embrassent étroitement les tuyaux par leurs gâines 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 sont gresles vers leurs sommets; elles portent des épis

A iv

§ *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 sert de nourriture com-
mune aux Chameaux. Autrefois on re-
cherchoit toutes les parties de ce Jonc ;
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 recomman-
dent 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 fomentation, ou mêlé avec quelque boisson, la vertu d'exciter les urines & les règles, & de guérir les gonflemens 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 ʒj. & jusqu'à ʒij. 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 Sotcher.

Av

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

ARTICLE III.

Du Malabathrum, ou Feuille Indienne.

LE Malabathrum, ou Feuille Indienne, s'appelle MALABATHRUM FOLIUM, & FOLIUM INDUM, *Off.* Μαλάβαθρον, & Φύλλον Μαλάβαθρον, *Diosc. & Gal.* Μαλάβαθρον Ἰνδικόν, *ejusdem Gal.* Φύλλον Ἰνδικόν, *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 Girofle. 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 entr'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 Lentrille 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. *Plin* nous assure que c'est la feuille du Nard, opinion que *Dioscorides* avoit déjà rejetée comme fautive. C'est pourquoi dans cette variété de sentimens, *Gaius* 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 *μαλάβατον* 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, *Mart.* 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 plu-
sieurs 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 sert rare-
ment aujourd'hui en Médecine. On l'em-
ploie seulement dans la *Thériaque*, le
Mithridat, & l'*Hière de Coloquinte*.

ARTICLE IV.

Du Séné.

LE Séné s'appelle, SENNA, SENA, &
FOLIUM ORIENTALE, *Off.* Σίνα, *Ac-*
tiar. 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'Aléxandrie , ou *Séné de Seyde* ou de la *Palte* , ainsi appelé 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'Aléxandrie , 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 gouffes membraneuses , oblongues , recourbées , lisses , applaties , de couleur d'un verd roussâtre 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 *Mattiol* a suffisamment relevé cette erreur. En effet , *Averrhoès* 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 pistille recourbé qui se change dans la suite 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

16 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;

séparées par de petites cloisons, plusieurs graines semblables à des grains de Raisins, applaties, 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'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

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

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviij. 3viijß. laquelle étant calcinée pendant 14. heures, a donné de la flamme pendant 4 heures. Enfin les cendres que l'on a retirées, étoient d'un gris brun, & elles ne pesoient que ℥ivß. On en a retiré par la lixiviation ℥j. lvj. gr. de sel purement alkali.

De ℥iv. & 3v. de l'huile dont nous venons de parler, on en a retiré en la rectifiant par la distillation 3jv. d'une huile liquide, & ℥iij. 3v. d'une huile plus épaisse, & de la consistance du beurre. Il est resté dans la cornue une terre noire, qui pesoit 3iij. & viij. gr.

Il est clair par cette Analyse, que le

Séné est composé de deux sortes de fel, 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'enflâme 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. *Actuarius* 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 mélancholie & 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, *Rolfincius* prononce que le Séné purge l'humeur qui abonde, & qui incommode la nature. A peine trouve-t-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-

nent du mauvais état des viscères ou d'une vieille obstruction, comme dans les fièvres lentes & invétérées, la mélancholie, l'épilepsie, 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 souvent âcres, ne peuvent être arrachées sans un sentiment de douleur. Cependant les Médecins tâchent de corriger cette incommodité 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 visqueuses & gluantes, comme l'Anis, le Fenouil, la Coriandre, les Sels de Tartre, d'Absinthe, & autres de cette nature. La vertu purgative du Séné dépend d'une substance gommeuse & résineuse, qui agit

de deux manières , soit en dissolvant les humeurs épaisles & 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

10 *DES MÉDIC. EXOTIQUES;*

les humeurs bouillonnent, & où les parties solides sont enflammées. Il faut donc s'en abstenir dans les hémorragies, dans toutes les inflammations, & dans les maladies de la poitrine. Excepté ces maladies, il n'y en a presque aucune où le Séné 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, depuis ℥j. jusqu'à ʒj. mais rarement, parce qu'il fait un trop gros volume, incommode aux malades, & qu'outre cela il cause de plus grandes tranchées. Il faut préférer l'infusion & la décoction de Séné, pourvû qu'elle n'ait pas été exposée au feu trop long-tems. Car *Mésué* observe que la vertu purgative du Séné

réside 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 ℥j. jusqu'à ℥ss. 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 *Iquetia* , qui viennent du Brésil , & que M. *Marchand* , de l'Académie des Sciences , a découvert être des feuilles d'une plante appelée *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.

℞. Feuilles de Séné mondé , & de Scrophulaire aquatique , sechées à l'ombre , ana ℥ij.
Versez dessus ℥vj. 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.

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

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, ℥ij.
Manne de Calabre, ℥ss.
Rhubarbe choisie, coupée par petits
morceaux, Tartre soluble, ana ℥j.
Versez dessus ℥xij. 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, ℥ij.
Sel Polychreste, ℥j.
Infusez dans ℥vj. d'eau tiède pendant
6. heures.

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

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

Rx. Séné mondé. ℥iiij.
Manne de Calabre, ℥ij.
Tartre soluble, ℥ss.
Graines de Coriandre, ℥j.
Régliſſe sèche, ratiffée & pilée, ℥j.
Un Citron coupé par tranches.
Versez par-deſſus ℥bij. 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 ʒß. jusqu'à ʒij. 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.

LE Dictame de Crète s'appelle DICTAMNUM CRETICUM, & DICTAMNUS CRETICA, Off. Δικταμνον, Theophr. Δικταμνος, Diosc. Δικταμνον, Gal. DICTAMNUM, Plin. DICTAMNUS, Virgilii. On trouve sous ces noms dans les Boutiques des feuilles arrondies, de la

14 *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 moissies , éga-
 lement velues ; d'un goût brûlant , & qui
 sont odorantes.

Dioscorides décrit trois sortes de Dic-
 tames ; savoir , celui de Crète ; Δίκταμος
 Κρητική , *DICTAMNUM CRETICUM* , seu
 Γλήκων ἀγρία , *PULEGIUM SYLVES-*
TRE , *Quorund.* le faux Dictame
 Ψευδοδίκταμος , *DICTAMNUM SPURIUM* ;
 & le deuxième Dictame de Crète , Δί-
 κταμος Κρητική ἑτέρα , *DICTAMNUM* ,
CRETENSE ALTERUM , foliis Sifym-
 brii. *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 *Galien*, l. 5. intitulé *Κατὰ γένη*, a fait mention du Dictame comme ayant des fleurs, *ἀνθὰς ἐχόντας*. D'ailleurs *Virgile* lui-même fait mention de sa fleur & de sa tige, l. 12. de l'*Énéide* : *Aussitôt Venus sa mere va cueillir sur le Mont Ida dans l'Isle de Crète, 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*, *L. 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 duvet épais , blanchâtre : leur odeur est agréable , leur saveur est très - âcre & brûlante. Les fleurs naissent au sommet des branches dans de petites têtes feuillées , en forme d'épi , & comme écailleuses , de couleur purpurine en dehors. Ces fleurs sont d'une seule pièce , en gueule , d'une belle couleur de pourpre , portées sur un calyce en cornet , cannelé , dans lequel sont contenues quatre graines arrondies , très-menues. Cette plante vient d'elle 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 , comme l'on peut le conjecturer par son odeur & son goût.

Les anciens le recommandent fort ; soit pour faire sortir le fœtus qui est mort , pour chasser l'arrière-faix , faire paroître 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 ʒß. jusqu'à ʒj. & en infusion dans du Vin depuis ʒj. jusqu'à ʒß. soit pour accélérer l'accouchement, pour chasser la mole, le fœtus 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*.

ARTICLE VI.

Du Thé.

LE 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 verd : il est légèrement astringent au goût, odorant, & donnant à l'eau la couleur d'un verd 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 verd, 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 tems auquel on les recueille, & par la manière dont on les prépare.

L'arbrisseau qui porte le Thé, s'ap-

pelle THE SINENSIIUM, sive TSIA JAPONENSIBUS, *Breyn. Centur. 1. cap. 52.* CHAA, *C. B. P. 147.* THEÆ FRUTEX, *Bont.* EVONYMO AFFINIS ARBOR ORIENTALIS NUCIFERA, flore roseo, *Pluk Phyt.* C'est un arbrisseau dont les racines sont menues, fibreuses, répandues sur la surface de la terre. Il s'élève à la hauteur de trois, de quatre ou de cinq pieds tout au plus ; il est touffu & 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 pétales 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) jaunâtres. 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, roussâtre (excepté la base qui est blanchâtre) ; la-

B iij

quelle contient une amande blanchâtre ou pâle, ridée, huileuse, couverte d'une pellicule mince & grise, d'un goût douceâtre d'abord, mais ensuite amer & excitant 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 & exposées 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 pêle-mêle 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 arbrisseaux; quelquefois plus, quelquefois moins. Les laboureurs n'y font pas d'autres façons, si ce n'est qu'ils ôtent les herbes 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 servantes 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 polie & 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 retroidissent 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

§ 2. 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 sèche 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 payfans, & le commun du peuple, prennent ces feuilles préparées comme nous l'avons dit; ils les jettent dans

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 mou-dre 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

lent un peu d'eau claire, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable; & ils la boivent chaude. Le plus souvent, en bûvant 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 dessèche 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 vessie, quoiqu'il ait fait des recherches exactes sur ce sujet. Le Thé est encore le premier antidote dans le Japon contre la foiblesse de la vûe & 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'assurent. 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 quelque 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 astringion; 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 vj

36 *DESMÉ DICAM. EXOTIQUES,*
son astringion il fortifie l'estomac, & il
empêche que la grande quantité d'eau
chaude n'en relâche trop les fibres. C'est
par cette même astringion qu'il lève les
obstructions, pourvu 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
soulage 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 bû trop abondamment, avoient
 été attaqués d'insomnie, de vertiges & de
 mouvemens 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 ʒj. de feuilles de Thé
 dans ℥vj. d'eau bouillante, dans laquelle
 on les laisse macérer un peu de tems,
 jusqu'à ce que l'eau ait une couleur d'un
 verd pâle; & on avale cette eau peu-à-
 peu, avec du sucre ou sans sucre.

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

3 8 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,

Rx. Feuilles de Thé en poudre, ℥β.
Sucre, ʒij.

Jetez dans ℥viii. 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.

ON appelle STECHAS, STÆCHAS ARA-
BICA, & FLORES STÆCHADOS, *Off.*
Στεχας, *Diosc.* Στοιχας, *Gal.* des sommités
fleuries, ou de petites têtes desséchées,
tirées d'une plante appelée *Stéchas*. Elles
sont oblongues, écailleuses, purpurines;
d'un goût un peu âcre, amer; d'une
odeur pénétrante, qui n'est pas désagréa-
ble. 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 PUR-
PUREA, *C. B. P.* 216. STÆCHAS ARABICA
vulgò dicta, *J. B.* 3. 277. STÆCHAS BRE-
VIORIBUS 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 ferrées, 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 calyce est d'une seule pièce, ovulaire, 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 calyce. 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-
siste 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
Democrate, dans l'*Onguent Martiatum*,
& l'*Emplâtre de Grenouilles*.

Il y a une autre plante qui s'appelle dans
les Boutiques *Stéchas Citrin*, *ELICHRY-
SUM* ; feu *STÆCHAS CITRINA ANGUSTIFO-
LIA*, *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.* Κρόκος, *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, âcre, 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, flexible, 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 moisi. Pour en faire usage,
on sépare la partie blanche que l'on rejette,
de la partie jaune : on le fait sécher 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 ra-
cine est tubéreuse, charnue, de la gros-
seur 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, rouf-
feuses, & 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, lesquelles 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'Orange, 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-commodément & 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 Printems dans des sillons égaux, & éloignés les uns des autres d'une palme. Ces bulbes 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
Printems, & ne paroissent jamais pendant
l'Eté.

Aussitôt que les fleurs du Safran s'épanouissent, on les cueille au lever ou au coucher du soleil ; & on sépare les filamens 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 Printems & l'Eté suivant elle en a deux l'une sur l'autre. Car lorsque les feuilles croissent au commencement du Printems, la partie supérieure 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 mere ; & ayant acquis une constitution solide & devenue pleine & succulente, la bulbe mere devient languissante, sans suc, flasque, & elle disparoît 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 Printems 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 volatil 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.

46 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*

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 appelé *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 poisons. Il fortifie l'estomac, il aide la digestion : il délivre les poumons d'une pituite trop épaisse , il adoucit la sérosité âcre & 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 fœtus : 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 dissipa 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 difséqua 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 sçai 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 enivre : il fait mal à la
tête par son odeur ; & lorsqu'on en
prend une trop grande dose intérieure-
ment, il cause non-seulement la pêsan-
teur de tête & le sommeil , mais encore
quelquefois des ris immodérés & con-
vulsifs , & enfin la mort même. *Galien*
dans le second livre intitulé *Κατὰ τόπους* ,
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'ivresse 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 immodéré, 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*, jetta 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 *Quadripartitum 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 & continuelles douleurs de tête.

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

C

pas non plus exemte de tout danger; puisque *C. Hoffman*, sur l'Emplâtre appelé *Oxy-croceum*, avertit de ne le pas employer dans les fractures au commencement, 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 précaution & 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 ℥ss. d'autres ℥j. d'autres ℥jss. Cependant *Rhazis* assure qu'il a donné heureusement ℥ij. de Safran pour faire accoucher. Mais *C. Hoffman* croit qu'il y a ici une erreur des Libraires, qui ont mis ℥ij. pour ℥ij. Car *Dioscorides*, & après lui *Sérapion*, *Avicenne*, & d'autres disent que trois gros de Safran font mourir. Cependant, selon le témoignage d'*Et-muller*, l'usage du Safran est si familier aux Polonois, qu'ils le mêlent souvent jusqu'à la dose de ℥j. dans leurs nourritures. Mais on voit assez la force de la coutume 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 fussent pour faire mourir. On peut donc prescrire en sûreté & même sans danger le Safran depuis ℥ss. jusqu'à ℥j. & ℥jss. On en prescrit aussi la Teinture & quelquefois l'Extrait, mais plus rarement.

La Teinture de Safran se fait en versant s. 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 Tartre. 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 quelque'eau cordiale, que
F. Hoffman recommande dans la mélan-
cholie.

L'Extrait de Safran se fait en évapo-
rant 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.

R̄. Safran , ʒss.

Cannelle , ʒj.

Dictame de Crète , ʒss.

M. F. une poudre pour donner dans
l'accouchement difficile. Ou bien :

R̄. Safran en poudre , gr. xv.

Myrrhe, Borax , ana ʒss.

M. avec f. q. de Conserve de fleurs
de Lavande ou de Souci,

F. un bol.

R̄. Safran en poudre, Myrrhe, ana
gr. xv.

Aloès , ʒj.

F. un bol avec le Syrop d'Armoise,
pour rappeler les règles.

R̄. Safran, ʒʒ.
 Versez dessus ʒv. 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 règles.

R̄. Safran, ʒj.
 Antihectique de *Potérius*, ʒij.
 Racine d'Iris de Florence, ʒʒ.
 Baume de Soufre anisé, gout. xx.
 Conserve d'Enula Campana, ʒʒ.
 M. F. un Opiate, dont la dose est ʒj.
 deux ou trois fois le jour pour la
 phthisie commençante.

R̄. Cloportes, ʒiiij.
 Gomme Ammoniaque purifiée, ʒjʒ.
 Fleurs de Benjoin, ʒj.
 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, écouelleuse
 & phthisique, & pour prévenir les
 tubercules cruds du poulmon. *Richard*
Morton recommande ces Pilules
 sous le nom de *pilules balsamiques*.

R̄. Safran, sel volatil de Succin,
 fleurs de Benjoin, ana ʒʒ.
 Gomme Ammoniaque, ʒj.

C iiij

54 *DES MÉDIC. EXOTIQUES,*

Conserve de fleurs de Romarin, ℥℥.

M. F. un bol, dont la dose est ℥j.
deux ou trois fois le jour pour
l'asthme.

℞. Safran en poudre, ℥j.

Graine d'Ancolie, ℥vj.

Tartre vitriolé, ℥℥.

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 jau-
nisse.

℞. Eaux de Roses & de Plantain,
ana ℥ij.

Safran en poudre, gr. vj.

F. un collyre, dont on frottera les
yeux, lorsque la petite vérole com-
mence à fortir.

℞. Eau de Fenouil, ℥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.

℞. Mie de Pain blanc écrasée dans les
mains, ℥bj.

Lait de Vache, f. q.

F. cuire en remuant continuellement :

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

Rx. Safran, ʒss.
Gomme Tacamaque, ʒj.
Suie, ʒij.
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 ʒss.
Renfermez - les ensemble dans un
petit sac d'écarlate que vous suspen-
drez 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 *Confection d'Hyacinthe*,
le *Phylonium*, la *Bénédicté laxative*,
l'*Hière - pierre de Galien*, l'*Estièrre de
Coloquinte*, l'*Orviétan d'Hoffman*, la
Poudre de la *Comtesse de Kanth*, 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'Elixir
des propriétés de Paracelse, le Laudanum
liquide de Pydenham; le Laudanum
liquide de Coings, de Londres;
l'Huile de Scorpions composée, de Charas;
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-ἐλάαναι, Diosc. δάκτυλοι,
& φοίνικες, Græc. TAMAR, Arab.
CARYOTÆ & CARYOTIDES, Quorumd.
sont des fruits cylindriques, de la
grosseur du pouce, de la longueur du
doigt, de la figure d'un gland, composés
d'une pellicule mince, rousseatre, dont
la pulpe ou la chair est grasse, ferme,
bonne à manger, douce, & qui envi-

ronne 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 collet de menues branches, dont les unes sont tortueuses, simples, nues le plus souvent,

Cv

§ 8 *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 auxquelles 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 *Magfi ser*, c'est-à-dire, moëlle de la tête. *Dioscorides* lui donne le nom de *Εγκάδιον*, qui signifie *Moëlle* ; *Théophraste* & *Galien* le nomment *Εγκοφάλος*, c'est-à-dire, *Cerveau*. Lors-

qu'on coupe cette moëlle, l'arbre meurt ; car elle est le germe des nouvelles productions , & le principe des branches qui doivent naître.

Le Palmier est toujours terminé par une seule tête, quoique *Théophraste* assure, *H. Pl. l. 2. c. 8.* que dans l'Égypte 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 négligence du propriétaire de ces arbres. La tête, selon les différens états de l'arbre, 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 arbres. Car au sommet du tronc se trouve un grand bourgeon conique, de deux coudées de longueur, gresse, terminé en pointe, & composé de branches feuillées, 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 plusieurs autres branches, qui ont acquis leur longueur naturelle, disposées alternativement, & 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 & aplatie 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 longueur. 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 entrelassées 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 la 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 cône irrégulier & anguleux, épaisses, dures & en quelque façon ligneuses : leur superficie est luisante, & d'un verd tirant sur le jaune pâle, creusées en gouttière 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 nerfures
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'étaupe ou du gros chanvre,
laquelle représente par sa figure une nasse
par la grossièreté de l'étaupe, & 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 sèchent, 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'interstice 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 longueur , & 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 longueur 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 séchent , &

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 li-
gneuse; sa surface externe est couverte
d'un duvet mollet, épais, très-court, de
couleur rousse foncée; lequel étant en-
levé, elle paroît d'un beau verd gai: sa
surface intérieure est blanche, lisse, hur-
mide, & 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 fe-
melle, 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 cimeterre, long d'une cou-
dée (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 mouffe, 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 mouffes, 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 MÉDIC. 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 ordinairement, revêtues d'une pellicule mince, transparente, luisante, de différente couleur, selon celle de la pulpe. Elles contiennent beaucoup de chair, grasse, pulpeuse, d'un goût vineux, très-douce, peu attachée à son noyau, dont elle est séparée par une petite membrane blanchâtre, tendre, molle comme de la foye, & divisée 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 substance est panachée, à peu près comme la Noix Muscade; de figure longue, & quelquefois en roupie, 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 pénètre 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 sabloneuse & 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 Printems,
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'Été.
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
sommer

sommet de l'arbre les spathes mâles rem-
 plies de fleurs propres à rendre fécondes
 les grappes femelles. Ils ouvrent ces spa-
 thes mâles dans leur longueur ; ils en ôtent
 les grappes , dont les fleurs ne sont pas
 encore épanouies ; ils partagent ces grap-
 pes en de petites baguettes fourchues au-
 tant 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 com-
 mencent à paroître : d'autres sèchent au-
 paravant ces baguettes & les gardent jus-
 qu'au mois de Mars , tems auquel les
 matrices sont toutes ouvertes , & de-
 viennent 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
 aient communiqué toute leur vertu aux
 grappes femelles , & que les jeunes em-
 bryons aient acquis de la vigueur , étant
 couverts de la poussière féminale des pe-
 tites fleurs dont sont chargées les baguet-
 tes fourchues. Les habitans des déserts

Tom. III.

D

74 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES ;*
réitérent 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 payfans 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 séchées , 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-θαλάνοι , 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 séchées 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, serrent 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

78 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
quantité de Palmiers , ont bien plutôt
fait : car à la place de pressoir , ils se fer-
vent de chambres ouvertes par le haut ,
planchevées , 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 séchant , & 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 desirs ,
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 payfans qui habitent les lieux où
viennent les Palmiers , emploient leurs
trons à la place de pieux & 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, auxquelles 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 *εγκέφαλος*, & 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 cèdent 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 & récentes,
& 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 sert du Syrop de
Dattes en guise de beurre pour la pâ-
tisserie, pour assaisonner le Ris & la fine
farine lorsqu'on veut se régaler dans les
festins, & les jours de fêtes.

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

menter & en rirer 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 médicales dans ses fruits. La principale est leur légère astringtion. 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 fœtus. 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 astringtion, qu'elles secourent si efficacement dans les toux : car c'est par une douce coagulation qu'elles

D v

82 *DES MÉDICAM. 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 appelées 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'*Electuaire 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*. *So-*
lénander recommande les Dattes pour gué-
rir la goutte. *Joelius* en tire une huile
dont il fait frotter l'an us 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 atteints de maux de tête, & que leur vue 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 Kämpfer, Amœn. 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 mû-

Dvj

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 as-
tringentes : quand elles sont bien mûres,
outre leur saveur douce & visqueuse, elles
ont encore une douce astringtion, & 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-
gendrent 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 cachéxie mélancholique. On
les vante prises en aliment, comme utiles

à cause de leur douce astringtion, & de leur viscosité, dans les pertes de sang des femmes, dans les hémorrhoides, 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*.

℞. Dattes dont on aura ôté les noyaux,

n°. x.

Figues,

n°. vj.

Réglisse ratissée & écrasée,

℥ij.

Ris mondé & lavé,

℥j.

F. bouillir f. l. dans ℔v. d'eau claire réduite à ℔iij. Passez, & faites prendre cette liqueur par verrées.

ARTICLE II.

Des Jujubes.

LEs Jujubes, JUJUBÆ & ZIZYPHA, *Off.* ζιζυφα, ζιζυφα, & ζιζυφα, *Grac. 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, ra-
boteux.

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

On doute si les anciens Grecs ont
connu ces fruits, & s'ils sont les mêmes
que ce que *Galien* appelle *σχηλά*. *Jean*
Bauhin croit que les Jujubes sont le
Lotus d'*Athénée*, *Hæ. 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. sect. 32. Le même *Pline* & *Colu-*
melle ont fait mention il y a long-tems
d'arbres qu'ils appelloient *Ziziphus*. *Co-*
lumelle 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. ELÆAGNUS ORIEN-*
TALIS angustifolius, fructu parvo, oli-
væformi, subdulci, Corol. I. R. H. 53.
Saumaïse croit que *Pline* a voulu dé-
signer 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 *oxyria* 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 *oxyria*. Il est difficile de terminer ces différends, puisque nous ne connoissons pas encore les arbres dont *Athénée*, *Theophraste*, *Galien*, *Columelle*, *Plin*e & 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 Erhiopie 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'Aléxandrie à feuilles larges, dont le fruit est fort gros : *ZIZIPHUS HUMILIOR ALEXANDRINA*, latifolia, majori fructu, formâ Cerasi, purpurascens, *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-
 reuse , 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, applaties, & semblables à la grande Lentille, composées d'une pellicule rousse & d'une moëlle 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 récents, 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 ℥iv & ℥iij. 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 ℥xij. de phlegme limpide, sans odeur, un peu acide & un peu acerbe ; ℥xvj. & ℥vj. de liqueur

90 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
limpide, sans odeur, d'un goût acide,
℥iv. & ℥v. d'une liqueur rousseâtre, d'un
goût acide très-vif; ℥ij. d'une humeur
rousseâtre & empyreumatique, qui en l'exa-
minant a donné des marques de sels aci-
des, des sels a kalis urineux, 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 ℥iij. Il
n'a paru aucun sel urineux concret.

La masse noire qui est restée au fond
de la cornue, pesoit ℥xviij. Quoique cette
masse distillée au feu de reverbère dans
la cornue ne donne plus de principes vo-
latils, & qu'étant macérée long-temps
dans l'eau tiède, elle ne donne que très-
peu de sel par le moyen de la lixiviation;
cependant elle n'est pas déstituée de prin-
cipes actifs & volatils: au contraire elle
contient encore beaucoup de parties hui-
leuses, salines & terrestres, tellement unies
entre elles, qu'il est très-difficile de les
séparer les unes des autres. La force du
feu est trop foible dans les vaisseaux fer-
més, pour pouvoir élever & 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 diffoudre 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 ℥viij. laquelle étant encore calcinée pendant autant de tems, pesoit seulement ℥j. & ℥vijs. & 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 ℥j. & ℥vj. de laquelle on a retiré par la lixiviation jusqu'à ℥iv. & liv. gr. de sel fixe purement alkali. Or la perte qui s'est faite dans la distillation a été de ℥xiiij. savoir, de beaucoup de parties aqueuses, de peu de parties salées, & de quelques parties huileuses : & dans la calcination il s'est évaporé ℥ij. ℥iv. 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

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 *σχημα* 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 urines & 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.

LEs Sébestes, SEBESTEN, MYXA , & MYXARIA , Off. *Μύξα* , P. *Ægin. Μυξάρια* , Aët. & *Αἰῦαρ*. SEBESTEN, MOTHEICA, MOKAÏTA & MUKEÏTA , 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 calyce 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 applati 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 moisi , ou qui sont rongées des
mites , doivent être rejetées.

Dioscorides & Galien n'ont rien dit des
Sébestes. Quelques-uns soupçonnent que
ces fruits sont ce qu'*Athénée* appelle
le *δαμαροῦζιον* , 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.* 1.
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 toufues & re-
courbées vers la terre. Ses feuilles naif-

sont 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 recourbent 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

lisse, charnu, mol, à demi transparent ; d'abord verd , ensuite noirâtre , plein d'un suc visqueux , doux , fortement attaché à un noyau oblong , tantôt applati , semblable au noyau de nos Prunes ; tantôt relevé par trois côtes , lequel contient tantôt une unique amande , tantôt deux dans une seule , ou dans deux loges séparées , lesquelles amandes sont oblongues , blanches & douces. Cet arbre naît dans l'Égypte & 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 agréables.

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 ℥iij. & ℥xiv. de pulpe de Sébestes avec l'écorce membraneuse , distillée au B. V. dans l'alambic , on retire ℥xviij. ʒvß. d'une liqueur limpide presque insipide , qui donne cependant des marques d'acide , en changeant en couleur rouge la teinture bleue de Tourne-sol ; ensuite on retire ℥ij. ʒviij. 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 ℥ij. ʒiijs.

La masse noire & sèche qui reste dans la cucurbite, pèse ℔ij. & ʒvij. laquelle étant distillée dans la cornue à un feu violent, donne ℥xij. ʒv. liv. gr. de liqueur acide, limpide & roussâtre sur la fin : ℥ij. ʒjs. de liqueur salée, urineuse & empyreumatique, roussâtre & qui fait effervescence avec l'esprit de sel : ℥ij. ʒvj. lvij. gr. d'une huile épaisse, d'une consistance semblable à celle de la graisse de porc. La masse qui reste, pèse ℥xiiij. ʒij. laquelle étant calcinée pendant 43. heures, laisse ℥ij. ʒvij. de cendres d'un gris noirâtre, dont on retire par la lixiviation ℥j. ʒvj. d'un sel alkali très-âcre. Dans cette distillation la perte est de ℥j. ʒvij. non-seulement de parties aqueuses, mais encore de parties salines & huileuses. Dans la calcination, il se dissipe dans l'air ℥x. ʒiiij. 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 Jujubes, à cause de la plus grande quantité

Tom. 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-
résie, 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-
coctions pectorales*, dans l'*Electuaire lénit-
if* ; & dans celui de *Sébestes*.

Rx. Orge mondé, ℥ss.

Régliste ratissée & pilée, ʒjss.

F. bouillir dans ℥iij. d'eau commune,
jusqu'à la diminution de la troisiè-
me partie. Sur la fin de l'ébullition
ajoutez Jujubes & Sébestes, ana
n°. 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 , ℥j.
Sébestes , n^o. xv.
Jujubes , n^o. xv.

F. bouillir dans ℥iv. 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.

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

E ij

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

On entend donc par Raisins secs *UVA
PASSA*, *Off. Σταφίς*, *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 moi-
tié, 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 *σα-
φυλαὶ πατηθεῖσαι*; mais ceux que l'on sépa-
roit du cep, & que l'on faisoit sécher au
soleil, s'appelloient *σαφυλαὶ θηλοπευθεῖσαι*. Mais
cette différente manière de sécher les
Raisins, soit sur le cep, soit hors du cep,
ne met aucune différence entre les Rai-
sins secs.

On distingue à présent dans les Bouri-
ques trois principales sortes de Raisins
secs; savoir, ceux de Damas, qui sont
les plus gros: ceux qui tiennent le mi-
lieu, tels que les nôtres; & ceux qui
sont les plus petits, ou ceux de Co-
rinthe.

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

Off. ZIBIB, Arab. ZIBBÆ, 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 MASSILIOTICÆ, 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 iij

102 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
effet ils en approchent très-fort. On les
prépare dans la Provence & dans le Lan-
guedoc , mais non pas de la même espè-
ce de Vigne précisément; car les uns pren-
nent les Raisins Muscats , ou les fruits
de la Vigne appelée *VITIS APIANA* ,
C. B. P. 298. D'autres se servent des *Pi-*
cardans , d'autres des *Aujubines* ; d'autres
en emploient d'autres.

Les habitans de Montpellier sèchent
ainsi leurs Raisins. Ils attachent les grap-
pes deux à deux avec un fil, après en
avoir ôté les grains gâtés avec des ci-
seaux; ils les plongent dans de l'eau bouil-
lante , à laquelle ils ont ajouté un peu
d'huile , jusqu'à ce que les grains se ri-
dent & se fanent; ensuite ils placent ces
grappes sur des perches pour les sècher ,
& trois ou quatre jours après ils les met-
tent au soleil.

Dans les pays septentrionaux on se
sert des Raisins secs pour faire un Vin
artificiel , vigoureux , & qui n'est pas dé-
sagréable : 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 moisi, 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 en sont aussi plus petits, & surpassent à peine ceux des Groseilles; ils ne sont pas durs. On la cultive dans les Isles 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 ma-
gasins, 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 poin-
tus pour les tirer de là; afin d'en remplir
des tonneaux, pour les transporter. On
les foule à pieds nuds, afin que les ton-
neaux 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 ca-
barets & dans les cuisines, pour assai-
sonner les viandes; car les Apoticares
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, com-
me 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 sècheresse 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 Passes dans les *ptisanes pectorales*, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & dans plusieurs *décoctions* pour diminuer le goût âcre & désagréable de quelques remèdes. On les prescrit jusqu'à ℥j. pour chaque livre d'eau.

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

F. bouillir dans ℔iv. d'eau réduites à
℔iiij. On passera la liqueur, ou la
décoction pectorale.

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

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

℞. Racine de Sarsapareille, ℥vj.
Raisins de Corinthe, ℥viij.

F. bouillir dans ℔xij. d'eau jusqu'à la
diminution de la quatrième partie.
Eteignez dans la colature ℔℔. 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
℥iij. pour chaque dose, trois ou
quatre fois le jour.

℞. Raisins secs, dont on ôtera les pé-
pins, ℥ij.

Régliſſe ratiffée & pilée, ℥j.

F. bouillir dans ℔iiij. d'eau commune
réduites à ℔ij. sur la fin ajoutez feuil-
les de Séné, ℥iv.

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'hyssope, de Mésué ; le Syrop anti-héctique ou de Tortues, de Lazare Rivière ; l'Electuaire lénitif, & la Confection Hamech.

ARTICLE V.

Des Figes sèches.

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

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

E vj

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

L'arbre qui porte les Figues, s'appelle *FICUS SATIVA*, *I. R. H.* 662. *FICUS COMMUNIS*, *C. B. P.* 457. Il est d'une hauteur médiocre, branchu, touffu; son tronc n'est pas tout-à-fait droit; son écorce n'est pas unie, mais un peu raboteuse, surtout lorsqu'il est vieux: son bois est blanchâtre, mol, moëlleux, & il n'est pas employé. Ses feuilles sont amples, découpées en manière de main ouverte, 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'abord; ils grossissent peu-à-peu, verts d'abord, ensuite pâles ou rougeâtres, ou tirant sur le violet; ils sont tous moëlleux, 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 Figuier, 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'ayent 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 filamens 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 filamens de M. *Tournefort* ne sont point garnis de ces sommets, ils ne doivent pas être appelés 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 calyce dans lequel la fleur & les graines sont cachées.

[Voici quelle est la disposition & la forme des différentes fleurs du Figuier , selon *M. Linnæus* , *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'écailles triangulaires , pointues , denticulées & recourbées. Sa surface interne est toute couverte de petites fleurs , dont les extérieures ou les plus proches de ces écailles 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 pédicule , & 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 *Ponthédéra* ;) 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 pédicule & 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 surmonté d'un style en forme d'aigle, 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 *Ε'πιπύρος*, que les habitans de ces Isles nomment présentement *Ο'πύρος*, & que les Latins appellent *Caprificus*. Ce Figuier porte trois sortes de fruits, qui sont nommés *Fornites*, *Cratitres*, & *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

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 mouchérons. Dans les mois d'Octobre & de Novembre, ces vers devenus mouchérons piquent d'eux-mêmes les seconds fruits appelés *Cratitires*, qui ne paroissent qu'à la fin de Septembre ; & les *Fornites* tombent peu-à-peu après la sortie de leurs mouchérons. Les *Cratitires* au contraire restent sur l'arbre jusqu'au mois de Mai suivant, & renferment les œufs que les mouchérons 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 mouchérons 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 Payfans prennent les *Orni* dans

le tems que leurs mouchérons sont prêts à sortir, & les vont porter sur les Figuiers domestiques. Alors les mouchérons 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 mûrissent pas, & tombent aussi dans peu de tems.

Les Figues étant ainsi parvenues à leur maturité, quoique fraîches, sont fort bonnes à manger : mais les Payfans de l'Archipel ont coutume de les exposer pendant quelques jours au soleil, & de les fêcher 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 fêche 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 mouchérons, sans quoi ces fruits seroient bientôt remplis de vermisseaux & se corromproient.

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

114 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*
mouchérons, 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 sèches,
sont une nourriture très-ordinaire surtout
dans les pays méridionaux. Les Figues
nouvelles, quand elles sont bien mûres,
se digèrent très-facilement & plus promp-
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 molle,
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 sert 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 épaisses 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-
ement & facilement les tumeurs & les
abcès de la bouche & du gosier à la
suppuration , en la retenant dans la
bouche , ou en gargarisme. *Galien*
attribue aux Figes la vertu de résister
aux poisons ; & c'est avec les Figes 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 Figes 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 Figes sèches
engendre des poux. Cependant *Athénée* ,
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 Figes. Il ajoûte 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. Réglisse sèche ratissée & écrasée, 3j.
 Figues sèches, n°. xij.
 F. bouillir dans ℥vj. 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.

118 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,

Rx. Figues grasses écrasées, ℥ij.
Macérez pendant un jour entier dans
℔j℔. d'Esprit de vin. Exprimez la
teinture, & brûlez la jusqu'à con-
sistence de syrop, que l'on donnera
par cuillerées dans la toux, l'enrouë-
ment & l'asthme.

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

Rx. Feuilles d'Hyssope, poign. j.
Figues sèches, n°. vj.
F. bouillir dans ℔ij. d'eau claire, jus-
qu'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, ℥℔.
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, ℥vj.
Feuilles de Pulmonaire & de Capil-
laire, ana pinc. j.
Fleurs de Tussilage, & de Coqueli-
cot, ana pinc. j.
Régliste sèche, ratissée & pilée, ℥j℔.
F. bouillir dans ℥vj. d'eau commune

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

℞. Rapure de Corne de Cerf, ʒ℔.
Figues grasses, n°. vj.
Graine d'Ancolie & de Fenouil,
ana ʒij.

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.

℞. Figues grasses sèches, n°. xij.
Coupez - les par petits morceaux.
Macérez pendant deux ou trois heures dans ℥j. de lait chaud; ensuite F. bouillir légèrement. Passez la liqueur, qui servira de gargarisme dans l'inflammation de la gorge & des amygdales..

Les Figues sèches appliquées extérieurement en forme de cataplasme, ou rôties, ou cuites dans du lait, dissipent ou font mûrir les tumeurs, & font ouvrir les abscesses: elles sont utiles pour faire suppurer les bubons pestilentiels; on les broye avec le levain & le sel. Lorsqu'elles sont rôties, elles font mûrir les tubercules des gencives. Si on les applique aux hémorroïdes douloureuses, elles apaisent aussitôt la douleur.

ARTICLE VI.

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

LEs 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*, feu *Nux Ben*; & par *Dioscorides*, βάλανος μυρεψική, 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 maturité; croyant que ceux qui n'étoient pas mûrs, étoient jaunes, & que ceux qui étoient mûrs, étoient noirs. 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 Emblics, comme le croit *Garzias*. Mais ils ne comptent pas parmi les Myrobolans, les Bellirics, & les Emblics; car *Sérapion* & *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 Emblics: & 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, bitem purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI AZAFAR, *Arab.* *Myrobalan* va *ḥarḥā*, *Actuar.* sont des fruits desséchés, oblongs, arrondis, en forme de Poire, longs de quinze lignes, sur neuf de largeur, mousses 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 filonné , qui
 renferme une amande de couleur de cor-
 ne ou blanche , couverte d'une membra-
 de jaune très-fine. On doit choisir ceux
 qui sont pesans , récents & gommeux. On
 ne se sert 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. *Myrobolana kebula* , *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, pesans, 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 Livre de *P. Alpin des Plantes d'Egypte*, décrit un autre arbre sous le nom de *Myrobolans Chébules*, que l'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 moussé. 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.* 1. 204. HELILOGI ASUAD, *Arba.* Μυροβάλανα Ινδικὰ ἢ δαριτσάνα, *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, moussés aux deux extrémités, noirs en dehors, brillans 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 acreté 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, pesans, 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.* MYROBALANIFOTUNDÆ Belliricæ, *C. B. P.* 445. BELILEGI, *Arab.* Μυροβάλανη Βελερικὴ, *Actuar.* 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 ponce , 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.

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.* *Μυροβάλανω Εμπλικινά*, vel *Εμπλικά*, *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 acreté obscure. Il faut choisir les Myrobolans Embliques qui sont les plus récents, charnus, épais & pesans.

L'arbre qui les porte, s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, foliis minutim incis, *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'*Hortus Malabaricus*, vol. 1. & *J. Rai* pense que c'est l'arbre appelé *TANUS*, *ejusd. H. Malab.* vol. 4. Mais c'est de quoi l'on n'est pas entièrement certain.

Les Indiens se servent de ces *Myrobolans* pour tanner le cuir, & pour faire de l'encre. Ils en mangent encore confits dans de la saumure, pour exciter l'appétit.

Toutes les espèces de *Myrobolans* naissent dans les Indes Orientales; savoir, à Bengale, à Cambaye, & dans le Malabar.

L'eau dans laquelle on a macéré les *Myrobolans*, 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

428 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
ries huileuses ; c'est ce qui est confirmé par
leur goût astringent.

Presque tous les Médecins mettent les
Myrobolans parmi les remèdes qui sollici-
tent le ventre sans danger. Car quoiqu'ils
aient la vertu de purger, cependant ils
ne causent aucune foiblesse ou aucune
peine à ceux qui le prennent ; mais par
leur astringtion 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'aug-
menter les obstructions & l'engorgement
des viscères : c'est pourquoi on avertit de
ne les pas donner à ceux qui ont des ob-
structions.

On les prescrit tous ensemble à par-
ties égales, & on donne de ce mélange
ʒj. ou ʒjss. en infusion ou en décoction
légère, & en substance jusqu'à ʒiij. ou
ʒiv. 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 rôtis , resserre puissamment ; mais elle ne purge point du tout.

D'ailleurs les Myrobolans sont utiles pour affermir les dents qui branlent ; 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.

Mésué 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 , ʒi.
 Rhubarbe en poudre , ʒß.
 Syrop de Chicorée composé , f. q.
 M. F. un bol pour purger dans le flux de ventre.

Rx. Myrobolans citrins rôtis & pulvérisés , ʒi.
 Noix muscade , ʒß.
 Laudanum , gr. ʒ.
 Conserve de Roses rouges , f. q.
 M. F. un bol astringent pour le flux de ventre.

Fv

R^x. Des cinq Myrobolans concassés
grosièrement , ana ℥j.
Rhubarbe , ℥j.
Macerez dans ℥vj. d'eau chaude pen-
dant 6. heures. Passez , ajoutez syrop
de Roses pâles , ℥j.
F. un potion purgative dans le flux de
ventre.

R^x. Des cinq Myrobolans pulvérisés
grosièrement , ana ℥ij.
Roses rouges , ℥iij.
Macerez dans ℔ij. d'eau commune
sur la cendre chaude.
Passez. Ajoutez syrop d'Epine Vi-
nette , ou de Grenade , ℥j.

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

R^x. Myrobolans citrins concassés , ℥ij.
Macerez dans de l'eau Rose & de
Plantain , ana ℥iij.
Passez. F. un collyre pour l'ophthal-
mie qui commence.

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

De la Fève 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 infecte.

Ce fruit s'appelle *FABA BENGALENSIS*, *Myrobalani species à nonnullis credita*, *Samuel Dale*, *Raii Dendrol.* 134. *FABA BENGALENSIS*, *Anghor.* 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 *Marlé*, 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 infecte, 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 Pru-

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

Ce fruit est fort astringent & très-utile
pour toutes les hémorrhagies, 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.

LA Coloquinte s'appelle COLOCYN-
THIS & PULPA COLOCYNTHIDOS, *Off.*
κολοκυνθίς, *Diosc. & Gal.* Σικυάνη, &
Σικυάνης σπύργος, *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 deslé-
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, applaties, dures, blanches ou roussâtres, 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 calyce & 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 ℥ij. ℥vij.
de Coloquinte dont on avoit ôté les grai-
nes, il est sorti ℥ix. ℥vijs. de phlegme lim-
pide, insipide & sans odeur; qui contenoit
cependant un peu de sel alkali urineux,
puisque'il rendoit trouble & légèrement
laiteuse la solution du Sublimé corrosif :
℥iij. ℥ijs. de liqueur empyreumatique,
roussâtre, soit acide, soit urineuse : ℥j.
℥vijs. d'esprit urineux : ℥iij. 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 ℥x. ℥ivjs. la-
quelle étant calcinée pendant huit heures
au feu de reverbère, ne pesoit plus que
℥iv ℥ijs. On en a retiré par la lixiviation
℥ij. 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 ℥xij. 3j. & dans la calcination ℥vj. 3ij.

Les principes de la Coloquinte qui se manifestent dans cette Analyse, mêlés entr'eux, font un composé résineux-gommeux ; savoir, le sel alkali qui abonde dans ce fruit, est uni avec une portion d'huile âcre, & 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 & âcre ; 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 ℥viii. de pulpe de Coloquinte il a presque retiré ℥iij. d'Extrait gommeux ; & de la même quantité de pulpe il a retiré ℥ß. 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

ôté la teinture résineuse, il a encore tiré par le moyen de l'eau un Extrait gommeux de près de ℥ij. La décoction de Coloquinte a donné dans la distillation une eau limpide sans odeur & insipide, qui n'avoit point la vertu purgative. Mais de ℥iv. de pulpe de Coloquinte qu'on a fait infuser dans lbvj. de mou, & fermenter pendant douze jours, on a retiré de cette liqueur fermentée par la distillation, premièrement ℥viii. 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 ℥ijß. 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 ℥j. de cette liqueur spiritueuse à un homme robuste, elle excita des nausées & des coliques dans le ventre, sans causer aucune évacuation. Mais ℥ij. 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 ℥vj. de pulpe de Coloquinte , dont on aura ôté les graines , dans ℔xij. d'eau claire pendant 6. ou 8. heures , que l'on en fasse la colature 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 ℔viij. 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 croupissoient à cause de leur épaissement. 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 parcourent, 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 irrita-

tion : d'où viennent les douleurs des intestins & les mouvemens 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 sucres 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 & ennemies 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 raréfiées, & que par le moyen de la fer-

mentation elles ayent été changées en un esprit éthéré & très-subtil, elles retiennent toujours leur caractère ; savoir, leur amertume, & 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 *Plin*, des Grecs, & enfin des Arabes. C'est un purgatif très-fort & très-violent. Tous les Médecins le recommandent pour évacuer les humeurs épaisses & 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-

142 DES MÉDICAM. EXOTIQUES;
près *Massaria*, que nous ne guérissions
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 réso-
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 employe comme il convient & à propos : c'est pourquoi *Symphorianus 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^o. en triturant exactement & avec grand soin cette pulpe , & en la réduisant en une farine très-fine ; 2^o. en y ajoutant de la gomme Adragant , de la gomme Arabique , du Mastic , & d'autres altringens. 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-
foiblir 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
triturerée & 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'hydromel, ou du vin fait de raisins à demi cuits au soleil, que l'on fait bouillir dans une Coloquinte que l'on a creusée. *Aëtius* 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 ℥ss. mais il faut qu'elle soit bien pulvérisée. En décoction, ou en infusion, depuis ℥ss.

Tom. III.

G

146 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
jusqu'à ʒj. 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 ʒj.
ou même jusqu'à ʒjss. ou ʒij. 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 symptomes
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 aiguës; 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 fœtus.

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

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

℞. 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 s. 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 s. 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 répètera jusqu'à trois fois: & l'on fera des Trochisques, que l'on gardera pour l'usage. La dose est depuis vi. gr. jusqu'à ʒß.

L'usage louable s'est établi parmi Mrs. les Apoticaire 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.

℞. Pulpe de Coloquinte coupée par très-petits morceaux, ʒß.

G ij

148 *DES MÉDIC. EXOTIQUES,*

Infusez dans ℥vj. de vin blanc.

Macérez pendant la nuit. Passez ce vin sur le papier gris. F. fondre Manne de Calabre , ℥j.

F. une potion purgative.

℞. Trochisques d'Alhandal , gr. xij.
Pulpe de Casse récemment tirée & mondée , ℥.

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

℞. Trochisques d'Alhandal , gr. x.
Scammonée , gr. vj.
Electuaire Diaprun ; ℥ss.

M. F. un bol.

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

Mr F. un bol.

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

F. un bol pour rappeler les règles.

℞. Pulpe de Coloquinte , ℥jss.
Racine de Pyrèthre , ℥ss.

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

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 *Sagapénium*, de *Quercetan*; les *Pilules ex duobus*, de la *Pharmacopée de Londres*; les *Pilules cachectiques*, de *Charas*; les *Pilules d'Agaric aggrégatives*, *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 Casse solutive.

LA Casse solutive, CASSIA SOLUTIVA
CASSIA NIGRA, SILIQUA ÆGYPTIACA, *Off.* CASSIA FISTULA, *Quorumd.*
EIARXAMBER, *Serap.* CHAÏARSANDER,
Avicen. Κασσία μέλαινα, *Actuar. & Græc.*
G iij

150 *DES MÉDIC. EXOTIQUES;*
recent. est une espèce de gouffe, que
l'on ne doit point confondre ni avec
la Casse aromatique des anciens Grecs,
que l'on nommoit alors *Casse syrinx*, &
qui s'appelle aujourd'hui *Cannelle*; ni avec
la Casse *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 Casse solutive a été absolument
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 gouffe
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 ovulaire, aplatie, dure, jau-
ne & luisante. On trouve deux sortes de
Casses dans les Boutiques; la Casse *orien-
tale*, d'Alexandrie ou d'Egypte, ainsi nom-

mée parce qu'elle vient d'Egypte; & la *Casse 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 âcre & désagréable au goût. L'écorce de l'autre au contraire est plus mince & plus fondée, & la moëlle en est douce & assez agréable au goût; c'est pourquoi on la préfère à la *Casse occidentale*.

Il faut choisir les gouffes qui sont pesantes, 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 âcre par défaut de maturité, ni aigre, par trop de vieillesse, 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 gouffe, & on la passe par un tamis; & alors on l'appelle *Fleur de Casse*, ou *Casse mondée*.

L'arbre qui produit cette gouffe, s'appelle *CASSIA FISTULA ALEXANDRINA*, *C. B. P.* 403. *CASSIA PURGATRIX*, *J. B. T.* 1^o. 416. *CASSIA NIGRA*, *Dod. Pempt.* 787. *ARBOR CASSIAM SOLUTIVAM FERENS*, *Bont. CONNA*, *H. Malab. T.* 1^o. *QUAUHAYOHUATLI* 2^a. 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 côte; (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 presqu'ovales, d'un verd jaunâtre, & de la 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 cuillère.

De ces cinq pétales il y en a cependant deux qui sont un peu plus grands que les autres; & tous ne passent pas la grandeur du pouce, & ils sont 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 sont inégales & de différentes grandeurs, les unes étant plus longues, & les autres plus courtes : il y en a trois qui sont recourbées, les autres sont droites. Entre les étamines on voit

G v

154 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;
paroître un pistille long, cylindrique, verdâtre & courbé en crochet ; lequel se change en une gouffe cylindrique, droite, longue d'environ un pied & demi, & d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur. Cette gouffe 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, excepté 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 mûrissant. Dans chaque cellule est renfermée une graine dure, un peu arrondie, plate, qui approche fort de la figure de cœur, tirant sur le châtain, & attachée par un fil très-délié aux parois de chaque cellule.

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 gouffes 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 ℥ij. ℥v. ℥iv. de pulpe de Casse d'Alexandrie, distillée au B. V. il est sorti ℥vj. ℥v. gr. xij. de phlegme limpide, & presque insipide, & qui n'avoit conservé qu'une très-foible odeur de la Casse : 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 ℥j. ℥vijs, d'un phlegme absolument insipide & sans odeur.

La matière dure & sèche qui en est restée, pesoit ℥xxviij. ℥iv. laquelle ayant été distillée dans la cornue, a donné ℥x. ℥iv. d'un esprit acide roussâtre ; ℥ix. d'un esprit acide & urineux ; ℥iv. gr. lx. d'un esprit purement urineux ; ℥iv. gr. xlvij.

G vj.

d'huile empyreumatique épaisse. La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥^x 3, β. qui ayant été calcinée pendant 20. heures jusqu'à ce qu'il n'en sortit plus de fumée, a laissé ℥. 3v. de cendres d'un rouge brun, d'où l'on a tiré 3vj. gr. xij. d'un sel lixiviel purement alkali.

La perte des parties qui se sont évaporées, a été de 3iv. gr. xxiv. dans la distillation au B. V & dans la distillation à la cornue, de 3iv. & enfin dans la calcination, de 3. iij. 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 semblable à la Crème de Tartre.

Il est clair par cette Analyse, que la pulpe de Casse contient un sel acide volatil & 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'elle contient très-peu de sel urineux, & 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 dégagé des parties terreuses, & tempéré

davantage par des parties huileuses.

De l'aveu de presque tous les Médecins, la moëlle de Casse 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 Casse 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 infallible, que de prendre tous les jours trois heures avant le dîner ℥iij. de cette Casse 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 Casse. 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 *Ephémérides*, que les Chirurgiens de Paris qui s'appliquent à la taille, avoient observé que la Casse 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 Casse, quand on la donne à propos. En effet, *Fallope* qui fait grand cas de la Casse 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 Casse a moins de danger, & réussit plus heureusement que tout autre purgatif.

On fait encore d'autre reproches à la Casse : 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 Casse, ou la Casse d'Aléxan-

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 mélancholiques, &
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 Casse, pour émousser leur violence. Ainsi dans la pleurésie, la péricapneumonie, & 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 Casse pour toute boisson, en y entremêlant des bouillons.

Plusieurs Médecins dignes de foi assurent 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 Casse aussitôt après leur naissance. On fait fondre deux ou trois gros de Casse dans ℥vj. 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 Casse extraite des bâtons
& passée au tamis, depuis ℥ij. jusqu'à
℥jβ. 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 ℥β. jusqu'à ℥iv. en boisson, ou en
lavement.

℞. Moëlle de Casse récente & mon-
dée, ℥j.
Rhubarbe en poudre, ℥j.
Crème de Tartre, ℥j.

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 :

℞. Moëlle de Casse, ℥vj.
Poudre Cornachine, ℥j.

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

Ou bien :

℞. Pulpe de Casse, ℥β.
Rhubarbe en poudre, ℥j.
Jalap en poudre, gr. xij.
Aquila alba, gr. x.

Syrop de fleurs de Pêcher, f. q.

M. F. un bol purgatif.

℞. Moëlle de Casse mondée, ℥ss.

Sucre candi & Réglisse en poudre,
ana ℥ss.

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.

℞. Fleurs de Casse & pulpe de Tamarins,
ana ℥ij.

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.

℞. Moëlle de Casse d'Alexandrie, ℥j.
Syrop Violat, ou de fleurs de Pêcher, ℥j.

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

F. une potion.

℞. Feuilles de Séné, ℥ij.

Rhubarbe, Tartre soluble, ana ℥j.

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

164 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*

dre Manne de Calabre, $\mathfrak{z}\text{ij}\beta$.
 Délayez dans la colature Syrop de
 Roses pâles, $\mathfrak{z}\text{j}$.
 Moëlle de Casse, $\mathfrak{z}\text{ij}\beta$.

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,
 $\mathfrak{z}\text{j}$.
 Manne de Calabre, $\mathfrak{z}\text{ij}\beta$.
 Rhubarbe choisie, Sel Végétal,
 ana $\mathfrak{z}\text{j}$.

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

Rx. Moëlle de Casse avec les noyaux,
 $\mathfrak{z}\text{iiij}$.
 Manne de Calabre, $\mathfrak{z}\text{ij}$.

F. bouillir légèrement dans $\mathfrak{z}\text{xij}$. de
 décoction pectorale. Délayez dans
 la colature $\mathfrak{z}\text{j}$. de Syrop de Pom-
 mes composé, ou vj . gr. de Tartre
 stibié. 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, $\mathfrak{z}\text{iiij}$.

Tamarins, ℥ij.
 F. bouillir légèrement dans ℥ij. de
 petit lait. Passez la liqueur, & la
 donnez par verrées.

R̄. Pulpe de Casse, ℥j.
 Miel violat, ℥ij.
 F. dissoudre dans ℥ij. de décoction
 émolliente pour un lavement,
 Ou bien :

R̄. Moëlle de Casse avec les noyaux, ℥iv.

F. bouillir dans ℥ij. de petit lait.
 Dissolvez dans la colature Crystal
 minéral, ℥j.
 Miel Nénuphar, ℥ij.
 F. un lavement.

On fait quelquefois usage de la pulpe
 de Casse extérieurement. Lorsqu'elle est
 nouvellement extraite, on en fait un ca-
 taplasme que l'on applique sur les hémor-
 rhoïdes externes où il y a de l'inflamma-
 tion : ou après l'avoir délayée dans du
 lait chaud, on en fait un clystère pour
 calmer l'inflammation des hémorrhoi-
 des 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* appelé
Diacassia, l'*Electuaire Catholicum*, le

166 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,
Lénitif, le *Diaprun*, celui de *Psyllium*,
& la *Confection Hamech*.

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 gouffe 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 Brasiliensibus, *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 pédicules qui ont près d'une palme & demie de longueur ; & chaque fleur a son pédicule propre, foible, velu, long d'un pouce. Les boutons de ces fleurs sont semblables à ceux des Capres, & ces fleurs épanouies sont beaucoup plus petites que celles de la Casse 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 devient 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 ; bordée 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 Casse 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 Casse 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 Casse du Brésil non purgative, CASSIA FISTULA non purgans, Brasiliensis.



ARTICLE IX.

ARTICLE IX.

Des Tamarins.

LEs Tamarins, TAMARINDI, *Off.* TAMARHENDI, *Arab.* *ὀξυφύλλιον* *Aëuar.* & *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 filiques, de nerfs ou de filamens cartilagineux, & même de graines dures, de couleur de rouge brun, luisantes, plus grandes que celles de la Casse solutive, presque quadrangulaires, & applaties.

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 filamens & 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 appelé TAMARHENDI, 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-
prètes 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-
RINUS, *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 & touffu. Son tronc est quelquefois
si gros, qu'à peine deux hommes ensemble
pourroient l'embrasser ; il est revêtu d'une
écorce épaisse, brune, cendrée & gercée.
Il est d'une substance ferme, roussâtre :
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 pédicules 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 roussâtres, 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 grandeur & par sa figure aux gousses des Fèves: 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, applaties,
approchant des Lupins, d'un brun luisant
& taché.

Le Tamarinier naît en Egypte, en Ara-
bie, dans les deux Indes, l'Éthiopie, &
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 fruits quelque alkali. Mais outre l'acide ils donnent beaucoup d'huile. De ℥vj. de Tamarins dissouts dans ℥viii. d'eau commune, il s'est attaché deux mois après plus de ʒvj. 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'Été, achètent, 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 gouffes de Tamarins, soit petites ou vertes, soit plus grandes, & lorsqu'elles sont déjà mûres,

H iij

174 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;
pour les emporter avec eux , lorsqu'ils
voyagent dans les deserts de l'Arabie.

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 aiguës , ardentes , pestilentiellles & la jaunisse ; ils appaisent la soif , & l'ardeur de l'estomac , du foie & des viscères ; & ils arrêtent le vomissement. L'usage les a aussi rendus recommandables dans les hémorrhoides , 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 foulées 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-

176 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
ger, soit pour arrêter la trop grande dissolution des humeurs, & pour en adoucir l'acrimonie : mais ils sont nuisibles, comme tous les autres acides, à ceux qui toussent, qui ont l'estomac froid, les intestins exulcerés, & qui sont sujets à la dysenterie.

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 ℥ij. jusqu'à ℥j. & en infusion ou en décoction jusqu'à ℥iij.

℞. Tamarins, & moëlle de Casse mondée, ana ℥ss.

Rhubarbe en poudre, gr. xxx.

M. F. un bol purgatif,

℞. Pulpe de Tamarins mondés, ℥ss.

Scammonée en poudre, gr. xij.

M. F. un bol.

℞. Tamarins gras, ℥ij.

F. bouillir légèrement dans lbij. de petit lait. Délayez dans la colature ℥ij. de Syrop violat.

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

R^x. Tamarins gras, ʒij.

F. bouillir légèrement dans ʒvj. d'eau commune.

Macérez dans cette décoction feuilles de Séné, ʒij.

Rhubarbe en petits morceaux, ʒj.

F. fondre Manne de Calabre, ʒiʒ.

Passéz, faites prendre le matin à jeun pour purger.

R^x Tamarins, ʒij.

Moëlle de Casse avec les noyaux, ʒiij.

F. bouillir légèrement dans ʒbj. de petit lait. Passéz, & partagez en deux prises.

La pulpe de Tamarins est employée dans le *Catholicon*, le *Lénitif*, le *Diaprun*, l'*Electuaire de Psyllium*, & la *Confection Hamech*. Les Egyptiens, selon *P. Alpin*, se servent des feuilles de Tamarins, pour faire mourir les vers des enfans : & les Médecins Indiens, selon le témoignage de *Garzias* & d'*Acosta*, appliquent sur les parties du corps qui sont attaquées, d'érysypèle, les feuilles de Tamarins pilées.



ARTICLE X.

De la Vanille.

LA Vanille, VANILLA, VANIGLIA, & ARACUS AROMATICUS, *Off.* est une petite gouffe presque ronde, un peu aplatie, longue d'environ six pouces & large de quatre lignes, ridée, rousseatre, mollasse, huileuse, grasse, cependant cassante, & comme coria e à l'extérieur. La pulpe qui est en dedans, est rousseatre, 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 gouffe est plus grosse & plus courte, est appelée par les Espagnols POMPONA ou BOVA: la seconde, dont la gouffe est plus mince & plus longue, elle est la légitime: la troisième, dont la gouffe est la plus petite en tout sens, & qui s'appelle *Simarona*, ou bâtarde. On ne fait point encore si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés qui viennent du terroir, & du tems 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 Montarde. 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.* 38. 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

Hvj

ou de largeur, de la figure des feuilles de Plantain, mais plus grosses, plus longues, & d'un verd plus foncé : elles naissent de chaque côté de la ligne alternativement. 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 description.

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 menue, qui comme la Clématite, monte fort haut sur les grands arbres, & s'étend même 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 noueuse, & 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 ; lissés , 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 genouillé ; & à chaque genouillure se trouve une très-belle fleur , polypétale , irrégulière , composée de six feuilles , dont cinq sont semblables & disposées presque 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 , &

182 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
en manière d'aiguïère ; & portée sur un
embryon long, charnu & un peu tors,
semblable à une trompe ; laquelle est
creusée assez profondément par une fos-
sette, & couverte de deux sommets. Les
autres feuilles de la fleur sont aussi po-
sées sur le même embryon, qui est long,
verd, cylindrique, charnu ; lequel se chan-
ge ensuite en un fruit ou espèce de pe-
tite corne molle, charnue, presque de la
grosseur du petit doigt, d'un peu plus
d'un demi-pied de longueur ; noirâtre lorf-
qu'il est mûr, & enfin rempli d'une in-
finité de très-petites graines noires. Les
fleurs & les fruits de cette plante sont
sans odeur. On la trouve dans plusieurs
endroits de l'Isle de Saint-Domingue :
elle fleurit au mois de May. On assure que
cette Vanille de Saint-Domingue ne dif-
fère de celle du Mexique, dont *Hernan-*
dez a fait la description, que par la cou-
leur 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 humeur huileuse, résineuse, subtile & odorante, 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 aromatique, une assez grande portion de liqueur acide, & peu de liqueur urineuse & de sel fixe.

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

Les Anglois regardent la Vanille comme un spécifique pour chasser les affections mélancholiques. On la donne en substance depuis xij. gr. jusqu'à ʒss. &

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 ʒij. Ce-
pendant elle allume le sang, quand on en
prend une trop grande dose, & qu'on en
fait un usage immodéré.

ARTICLE XI.

Du Cardamome, & de ses espèces.

IL 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 pa-
roissent avoir des sentimens différens sur
ce sujet. Les Grecs n'ont établi qu'une
sorte de Cardamome. *Plin* en fait qua-
tre 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'aut-
re, qu'il nomme *Cordumeni*. Il attribue
à celui-ci les mêmes vertus que *Dios-
corides* attribue au Cardamome. Il distin-
gue 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 καρδάμων ce que les Arabes appellent *Cacula*, & *Nicolas Myrepsé* 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 : Καρδαμώμης τῶν λοῶν χωρὶς, τῆς ἐντερίας, 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 entiers , 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 ἐξεντερισμένος ,
& quelquefois la partie intérieure , τὴν
ἐντερίανην ; & 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 Flacourt, 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 Cardamome. Car son goût est vif comme celui du Poivre, au lieu que celui du Cardamome est doux, très-agréable, & non brûlant. En effet on apperçoit une grande 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 Camphre. Cependant comme les fruits ou les vésicules du Méleguette, de l'aveu même de *Cordus*, ont beaucoup de ressemblance 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 distinguer en l'appellant *CARDAMOMUM MAJUS*, semine piperato.

Le Méleguette, ou le Maniguette, *MELEGUETTA & MANIGUETTA, Off. GRANA PARADYSI, Quorund. 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 sert 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 *Prodrome 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'*Estienne 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 rouge, ou elle est noirâtre.

Le Cardamome moyen, *CARDAMOMUM MEDIUM*, *Matth.* *CARDAMOMUM MAJUS*, *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 mouffe au sommet, 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 oblongues, applaties, anguleuses, partagées d'un côté par un petit canal, ayant plusieurs lignes qui les coupent transversalement : la couleur de ces graines est d'un blanc roussâtre ; la substance en est blanche, âcre & aromatique. On nous apporte rarement cette espèce de Cardamome.

La plante qui porte ce fruit, est semblable à celle qui porte le petit Cardamome, 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 entassées au sommet. L'autre au contraire a des rejettons seuls, fleuris, écailleux, & 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 gouffe membraneuse, courte, longue d'environ cinq lignes, triangulaire, plus pointue vers son pédicule, mouffe 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 roussâtre, blanches en dedans, âcres, amères, aromatiques & comme camphrées. On trouve quelquefois plusieurs gouffes 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 avor-
tées, ou venant d'autres plantes sembla-
bles ; mais elles ne diffèrent que par la
grosseur, de même que le plus petit Car-
damome qui s'appelle *CARDAMOMUM*
MINIMUM, *C. B. P.*

La plante sur laquelle naît le petit Car-
damome, est décrite par *Jacques Bon-
tius*, mais fort brièvement : elle est décri-
te avec beaucoup plus de soin dans le li-
vre 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 rap-
porter au genre de Basilier appelé *CAN-
NACORUS*, *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 sim-
ples, semblables à celles du Roseau,
dont elles imitent le tissu : elles s'élèvent
à la hauteur d'environ douze pieds, rem-
plies d'une moëlle blanchâtre, insipide,
&

& de filamens ligneux; elles sont enveloppées par des espèces de gâines, & par la base des feuilles qui naissent des nœuds du collet des racines. Les feuilles sont amples, longues d'environ quatre empan, 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 âcre & 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 roussâtre. 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 tégumens 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 paroît d'abord le plus souvent trois ou quatre enveloppées sous ces espèces de petites feuilles al-

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 calyce 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

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, âcre, 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 ℥ss. jusqu'à ℥j. & en infusion jusqu'à ℥ss.

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

ARTICLE XII.

De l'Amome.

L'Amome, AMOMUM RACEMOSUM, *Off.*
 Ἀμώμων, *Diosc. & Gal.* Βύτροον ἁμώμων, *Androm.* Βότρον ἁμώμων, *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
comparaifon que l'on en peut faire avec
la description de *Dioscorides*. On en avoit
perdu la connoiffance par l'injure des
tems, jufqu'à ce que ce fruit caché pen-
dant quelques fiècles fût remis de nou-
veau au jour par le moyen d'un cer-
tain *Cechinni Martinelli* Apoticaire de
Verone. C'est ce qui est affirmé par *Ni-
colas Maronea* ou *Marogna*.

Il est furprenant de voir combien les
fentimens, même des plus habiles Bota-
nistes, qui fe font donné beaucoup de
peine pour la recherche de ce fruit, font
partagés fur ce fujet. Car *Cordus* prend
pour l'Amome ce que l'on appelle com-
munément Rose de Jericho, *ROSA HYE-
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.*
Clufius l'Amome bâtard, *AMOMUM SPU-
RIUM foliofum*, *C. B. Garzias* une efpèce
de Bec de Grue. D'autres prennent pour
l'Amome des anciens le Botrys ordinaire,
BOTRYS AMBROSIOIDES vulgaris, *C. B.*
d'autres le Sifon appellé Amome dans
nos Boutiques, *SISON quod Amomum
Officinis nostris*, *C. B. P.* d'autres le Poi-

vre long, noir, PIPER OBLONGUM NIGRUM, *C. B. P.* d'autres les Cubèbes, CUBEBAE VULGARES, *C. B.* d'autres le Clou de Girofle, CARYOPHILLUS AROMATICUS fructu rotundo, *C. B. Nicolas Maronea* réfute avec raison tous ces sentimens 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 pédicules, qui naissent du même sarment ; lequel est ligneux, fibreux, cylindrique, de la longueur d'un pouce ; odorant, âcre, garni de feuilles entassées, soit petites & disposées en écailles à la partie où ce sarment ne porte point de follicules, soit de six feuilles plus longues 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 sommet, rarement entières, de sorte qu'à peine s'étendent-elles au-delà des grains de l'Amome ; ce qui arrive, comme il est

200 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
croyable, de ce qu'elles se froissent mu-
tuellement, & 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 pe-
tite 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 longueur: ils ont
encore trois petits fillons, & 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 anguleu-
ses, enveloppées d'une membrane mince,
si étroitement que ces trois rangs paroif-
sent ne former que trois graines oblon-
gues. 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 roussâtre. Mais on re-
marque très-souvent que dans les follicu-
les blancs, les graines sont ordinaire-
ment avortées, & que dans les follicules
roussâtres elles sont plus solides & plus
parfaites. Ces graines sont anguleuses,
d'un roux foncé en dehors, & blanches en
dedans; elles sont solides, mais plus fa-
ciles 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 aisé 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 calyce de la fleur ; & qu'au contraire les grains de l'Amome sont contenus entre les pétales de la fleur ou les feuilles du calyce , & 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 quelqu'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-
siste aux poisons, atténue les humeurs
épaisses, augmente le mouvement du sang,
excite les esprits engourdis, rétablit l'os-
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 *Bénédicté
laxative*.

Les Anciens en faisoient principalement
usage pour faire des Onguens.

ARTICLE XIII.

Des Cubèbes.

IL y a une grande dispute parmi les Au-
teurs sur les Cubèbes. Quelques-uns
assurent qu'elles étoient connues des An-

ciens Grecs, & que c'est le *Καρπύσιον* de *Galien*, le *PIPER ROTUNDUM* de *Théophraste*, le *PIPER* simplement, dit d'*Hippocrate*, l'*Oxymyrline* 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 *CARPESIMUM* de *Galien*; puisque *Sérapion* traduit par le nom de Cubèbes ce que *Galien* rapporte du *Carpesium*, & 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 *καρπύσιον*. D'où l'on peut conclure, ou que le *Carpesium* 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 *Carpesium* ou les Cubèbes fussent

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 sarments,
» semblables aux petites branches de Can-
» nelle ; dont l'odeur & les vertus ressem-
» blent à celles de la plante appelée
» Phu « Le Carpesium de *Galien* n'étoit
donc pas un fruit , mais une tige ou une
racine sarmenteuse , 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 Bou-
tiques ont reçu cette graine , & à laquelle
ils donnent encore aujourd'hui les noms
de *Cubèbe* , & de *Quabèbe* , ont attribué
mal à propos , & je ne sçai par quel mo-
tif , à leurs Cubèbes tout ce que *Diosco-
rides* a écrit du Houx , & *Galien* du Car-
pesium , qu'ils ne connoissent pas. Lais-
sons donc là une plus longue discussion
comme inutile , & parlons des Cubèbes
que l'on trouve aujourd'hui dans les Bou-
tiques.

Les Cubèbes, CUBEBAE VULGARES, *Off.*
CUBEBAE 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, noirâtre en dehors, blanche en dedans; d'une saveur agréable, aromatique, moins âcre 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 pèsantes. 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* ;
dégoût; 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 ℥j. & macérées dans du vin ou
autre liqueur convenable, depuis ʒj. jus-
qu'à ʒij.

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

ARTICLE XIV.

Du Poivre, & de ses espèces.

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

recherchée dans tous les siècles & dans tous les pays, pour assaisonner 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 différens entr'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, *Off.* 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 vuide 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,

five PIPER AROMATICUM, *Pis. M. Arom*
180. MOLAGO-CODDI, *H. Malab. v. 7. 23.*
Sa racine est petite, fibreuse, flexible,
noirâtre : elle pousse des tiges sarmenteu-
ses en grand nombre, souples & pliantes,
grimpantes, vertes, ligneuses, qui se
couchent sur la terre comme fait le Hou-
blon, lorsqu'elles ne sont pas soutenues
par des échelas ; elles ont plusieurs nœuds,
de l'entre deux desquels sortent des ra-
cines qui entrent dans la terre lorsqu'el-
les sont couchées dessus. De chaque nœud
naissent des feuilles solitaires, disposées
alternativement : elles sont à cinq ner-
vures, 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 inté-
rieurement. 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 gros-
seur d'un Pois moyen : il y en a jusqu'à
vingt, & même jusqu'à trente, attachés
sur un petit pédicule commun : ils sont
verts 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 payfans 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 vigoureuse. 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 sarmens & la racine, quand on les mâche, brûlent la langue & le gosier, & excitent la salive.

Le Poivre blanc, PIPER ALBUM, & LEUCOPIPER, *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. *Estienne 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 âcre, 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 longtemps. 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,
Pis. Mautiff. Arom. 182. CATTU TIRPALI,
H. Malab. v. 7. 27. Elle diffère du Poi-
vriier à fruits ronds, par ses tiges qui sont
moins ligneuses, par les queues des feuil-
les, & par les feuilles mêmes qui sont
plus longues, d'un verd plus foncé, dé-
coupées vers leur base, plus minces &
plus molles, ayant deux ou trois petites
nervures, outre la côte qui règne dans le
milieu; lesquelles sont faillantes des deux
côtés, s'étendent depuis la base jusqu'à la
pointe, & dont la nervure extérieure jette
en se courbant de petites nervures trans-
versales, 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 & paralelles, cou-
vert dans les interfections comme par de
petites feuilles arrondies en forme de bou-
clier: parmi ces spirales il paroît des bou-
tons sur lesquels les fleurs étoient ap-
puyées; ils sont faillans, marqués d'un
point noir, verd, jaune d'abord, d'un blanc
jaunâtre en dedans, ensuite d'un verd fon-
cé; & étant mûrs & secs, d'un gris noirâtre.
Lorsqu'on coupe les fruits transversale-
ment, 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 sècher pour en faire usage.

Dans l'Analyse Chymique, de ℥iv. de Poivre noir distillées dans la cornue il est sorti ℥viiij. ʒiiij℥. de phlegme, qui avoit l'odeur & le goût du Poivre, contenant un peu de sel urineux : ℥xiv. xviiij. gr. de liqueur rousseâtre, empyreumatique, âcre & un peu acide, qui a donné des marques d'un sel, soit acide, soit urineux : ℥ij. ʒv. xxiv. gr. d'esprit urineux : ʒj. de sel volatil urineux concret : ʒ℥. d'huile essentielle limpide : ℥viiij. d'huile épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviiij. ʒvj. gr. xviiij. laquelle étant calcinée pendant 10. heures, jusqu'à ce qu'elle ne donnât plus de fumée, a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xxiv. de cendres blanches, dont on a retiré ℥j. ʒiiij. gr. xij. de sel purement alkali fixe. La perte des parties qui se sont dissipées dans la distillation, a été de ℥vj. ʒiv. gr. xlviiij. & dans la calcination la quantité de matière qui s'est changée en flamme & en fumée, a été de ℥xiv. gr. xviiij.

Mais ℥vj. 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 MÉDICAM. EXOTIQUES*,
donné ℥iij d'huile essentielle aromatique,
subtile, limpide, jaunâtre, ayant l'odeur
du Poivre, & un goût âcre, mais foible.
L'eau distillée sur laquelle l'huile nageoit,
avoit l'odeur du Poivre, & un goût âcre, à
cause du sel volatil 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 sauces & l'assaisonne-
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

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 intermittentes. 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 vue 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, *Etmuller* 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 ʒj.

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

Tom. III.

K

pour inciser la lymphe épaisse qui engorge les glandes du gosier. Il appaise le mal de dents, en l'appliquant sur la dent cariée; il diminue la luette lorsqu'elle est gonflée, & la douleur piquante des côtés de la poitrine, en l'appliquant dessus au commencement de la maladie.

Les Indiens ajoûtent 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'estomac, ou dans le relâchement des fibres: elle est utile dans la colique venteuse. *Langius* en a donné trois ou quatre gouttes 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 intermittentes, pourvu qu'on frotte l'épine du dos, ou la région de l'estomac avec cette huile mêlée avec de l'huile de Laurier ou de Noix muscade. Ce même lini-

ment est fort utile pour les membres paralytiques.

Rx. Poivre noir entier, gr. ix.

F. aaler dans un verre de Vin deux heures avant l'accès, dans les fièvres intermittentes, après avoir bien purgé.

Ou bien :

Rx. Poivre concassé, ℞.

Sommités d'Absinthe, pinc. j.

Macérez pendant la nuit dans ℥iij. de Vinaigre tiède.

Passiez, & faites prendre au commencement de l'accès.

Rx. Poivre long, gr. vj.

Alun en poudre, gr. v.

M. F. une poudre, que l'on appliquera sur la luette relâchée ou enflée.

Rx. Poivre long, Succin blanc, ana f. q.

Réduisez les en poudre, & les renfermez dans un petit sac que l'on appliquera sur la future 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 cataplasme que l'on appliquera sur les tempes, ou sur la dernière vertèbre

220 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
du col, & que l'on renouvellera 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 côté.

Rx. Poivre long, Hellébore blanc,
ana ʒj.

Marjolaine, ʒʒ.

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

Rx. Poivre noir, Poivre long, ana ʒj.
Racine de Pied de Veau, de Pyrèthre,
de Cubèbes, de Cardamome, ana ʒij.
Esprit volatil de Sel Ammoniac, ʒij.
Esprit de Vin rectifié, ʒvj.

Macérez le tout pendant huit jours.
Séparez la teinture, en versant par
inclination. Ajoutez huile de Succin
& de Lavande, ana ʒij.

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 *Diadscordium*, & la *Bénédicté laxative*.

Il y a une autre sorte de Poivre, qui s'appelle *ÆTHIOPICUM*, five *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 gouffes 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 gouffe. Elles sont de la grosseur de la plus petite Fève, noires en dehors, & luisantes, d'une substance un peu dure, rousseatre, dont la texture est en manière de réseau, semblable à un rayon de Miel. Le goût tant de la gouffe 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

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 fausses. 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. Clus. exot. 171. AMOMUM,
Quorumd. odore Caryophylli, *J. B. t.* 11.
94. CARYOPHYLLUS AROMATICUS fructu
rotundo, CARYOPHYLLON, *Plin. C.B.P.*
411. XOCOCHITL, sive PIPER TAVASCI,
Hernand. 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 âcre, 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 AROMATICUS AMERICANUS, Lauri acuminatis foliis, fructu orbiculari, *Pluk. Phyt.* 155. MYRTUS ARBORESCENS, Citri foliis glabris, fructu racemoso, Caryophylli sapore, *Plum. Botan. Americ. Miss.* Cet arbre surpasse 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 noirâtre 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

224 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
de ses branches, soit à cause de la beauté
de ses feuilles.

Ces feuilles sont très-lissés, & 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 qua-
tre; de la figure d'une Sole ou d'une lan-
gue; fermés, lissés, d'un verd foncé, lui-
santes, parsemées de petites veines paral-
lèles & obliques que l'on a peine à apper-
cevoir, portées sur des queues d'un pouce
de longueur; d'une odeur & d'une sa-
veur qui approche beaucoup de la Can-
nelle & 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, com-
posée de cinq pétales blancs, arrondis,
concaves, & disposés en rose, du fond
du calyce de laquelle s'élève un pistille
pointu, accompagné d'étamines blan-
ches. Quand ces fleurs sont tombées, il
leur succède beaucoup de bayes couron-
nées ou creusées en manière de nombril;
elles sont petites d'abord, verdâtres en-
suite 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 verts, qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des

K v

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 Hêophraste, Dioscorides & 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 *Garyophyllon*; 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 *Garyophyllon*, sont les Cubèbes des Bouriques.

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 aromate.

Les Clous de Girofle, CARYOPHILLI AROMATICI, Off. Κρυοφύλλον P. *Ægin.* CARUNFEL, *Sérap.* sont des fruits desséchés avant leur maturité, longs environ

K vj

d'un demi-pouce, de figure de clou; presque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, qui ont à leur sommet quatre petites pointes en forme d'étoile; au milieu desquelles s'élève une petite tête de la grosseur d'un petit Pois, formée de petites feuilles appliquées les unes sur les autres en manière d'écailles, qui étant écartées & ouvertes laissent voir plusieurs fibres rousseâtres; entre lesquelles il s'élève dans une cavité quadrangulaire un style droit de même couleur, qui n'est pas toujours garni de sa petite tête, parce 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 échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, 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 calyce 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 âcre, 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 oblon-

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

Lorsque le fruit est mûr, il s'appelle *Antophyllus* 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 calyces 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 fêcher 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 récents 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 fausses, 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 dessè-

cher. On les recommande contre les affections froides du cerveau, le vertige, la foiblesse de la vûe, le mal de tête, la pamoison, la palpitation, la foiblesse 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 ℥j. & en infusion depuis ʒss. jusqu'à ʒij. 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 mettent sur leur tête de la poudre de Clous de Girofle contre les douleurs & pesanteurs de tête. Étant 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 vertus, mais qui est encore bonne pour la carie des os & pour le mal de dents. Dans l'apopléxie on en frotte la partie postérieure & 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.

R̄. Clous de Girofle , & Cannelle ,
ana ℥j.

Noix Muscade , gr. xv.

Sucre , ʒjss.

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

R̄. Clous de Girofle , Noix muscade ,
Cannelle , ana ʒij.

Macis , graine de Carvi , de Fenouil ,
sommities d'Absinthe , ana ʒij.

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.

R̄. Racine d'Angélique sèche , ʒij,

Clous de Girofle , Noix muscade .

Macis , ana ʒj.

Iris de Florence , fleurs de Lavan-
de , ana ʒjss.

234 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
Styrax Calamite, Oliban, Succin,
ana ʒj.

F. une poudre un peu grossière, que
l'on mettra avec du coton dans une
étouffe de soye piquée, & dont on
fera un bonnet que l'on mettra sur
la tête toutes les nuits, après l'avoir
échauffée avec la fumée de Succin &
de Mastic jettés sur les charbons ar-
dens. On s'en servira dans les mala-
dies de la tête qui viennent d'humidi-
té & de pituite, & dans les vieilles
douleurs catarrheuses & froides.

℞. Huile de Clous de Girofle, gout, ij.
Huile de Cannelle, gout. viij.
Teinture d'Ambre, gout. j.
Sucre cristallisé réduit en une pou-
dre très-fine, ʒss.

M. & conservez cette poudre dans
une bouteille bien fermée, pour s'en
servir dans l'occasion. La dose est ʒj.
dissoute dans du Vin rouge ou dans
du Vin d'Espagne, pour fortifier l'es-
tomac foible, & pour aider la di-
gestion.

℞. Huile de Clous de Girofle, de
Romarin, de Sauge ana ʒj.
Huile de Noix muscade tirée par
expression, Huile de Palmier,
ana ʒjss.

M. F. un liniment, dont on frottera les membres paralytiques & attaqués de catarrhe ; la tête, dans les maladies froides pituiteuses & 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'*Electuaire d'Orviétan*, d'*Hoffman* ; la *Bénédicté laxative*, l'*Opiate de Salomon*, les *Tablettes de courage*. On se sert de l'huile de Girofle dans l'*Electuaire 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 Hollandois 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 Scorbut.

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. Bodai 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 Hollandois 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. Ανακαρδιον*, *P. Ægin. & Actuar.* BALADAR, *Sérap.* est un fruit, ou plutôt un noyau applati, de la figure du cœur d'un petit oiseau; noirâtre, brillant, long d'environ un pouce, se terminant en une pointe moufle, 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 duplication de cette enveloppe est un suc mielleux, âcre & brûlant, placé dans les petits creux d'une certaine substance fongueuse, ou diploée. 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 mâchée, picote & resserre un peu
le gosier.

La seconde espèce, ou l'Anacarde

moyen, est appelée ANACARDIUM ALTERUM seu MEDIUM & LEGITIMUM, *Off.* ANACARDIUM ORIENTALE, *Jonf. Dendrol.* 156. ARBOR INDICA, fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo officulo rectum 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, rougeâtre, 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 calyce 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-
geâtres d'abord, ensuite de couleur pour-
pre foncé en dehors, jaunâtres aussi d'abord
en dedans, & bientôt après d'un bleu
rougeâtre; d'une saveur acerbe, portant à
leur sommet un noyau de figure de cœur,
verd dans le commencement, rougeâtre
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 sert 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 encre 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'aiguïser 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 épais-
si , d'aider tous les sens , la perception , l'in-
telligence & la mémoire.

Parmi les Médecins , quelques-uns
condamnent entièrement l'usage des Ana-
cardes , 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 condam-
ne entièrement la Confection d'Anacar-
de , qu'il appelle Confection *des fots* , &
non *des sages* , comme quelques-uns l'ap-
pellent ; parce qu'il a vû 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'A-*
nacarde , qu'il devint Professeur en Droit :
mais peu d'années après il devint si sec &
si altéré , qu'il bûvoit jusqu'à s'enyvrer
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 hau-
tement.

Le suc mielleux de l'Anacarde appliqué extérieurement fait, disparaître les dartres, 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.

LA 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 consis-
tence & 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 Antartic.* 120.
I.R. H. ANACARDII 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 potiùs PRUNIFERA
INDICA , Nuce reniformi , summo Pomo
innascente , Cajous dicta , *Raii Hist.* 2.
1694. ANACARDIUM OCCIDENTALE , *Jonsf.*
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'assure *Marcgrave* , quoi-
que 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 branchu, & 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

de Poire , plus gros qu'un œuf d'Oye , ou du moins égal , couvert d'une écorce mince , très - lisse & luisante , tantôt pourpre , 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 lames , entre lesquelles est un diploë de même que dans les os du crâne ; lequel contient un suc , ou une huile très-caustique , & 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 manger.

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

Arabique, & tient lieu de la meilleure Glu.

On exprime un suc des fruits, lequel ayant bien fermenté, devient vineux & capable d'enyvrer. 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 tirent beaucoup d'huile, qui est en usage pour peindre le linge d'une couleur noirâtre qui ne s'efface point. Si l'on se sert 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 érys-
peles sur tout le visage. Les femmes &
les filles doivent donc s'en abstenir dans
le tems de leurs règles. Les habitans du
Brésil compoient autrefois leur âge par
le moyen de ces noyaux ; ils en ferroient
un tous les ans.

ARTICLE XVIII.

De la Noix appelée Ben.

LA Noix appelée Ben, NUX BEN,
BALANUS MYREPSICA, & GLANS UN-
GUENTARIA, Off. Βίλανος Μυρεψική, Diosc.
Μυροβάλανος , & Βάλανος αἰγυπτία , 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-
sistence d'une Aveline ou d'une Amande
grasse, & amère. On estime celle qui est ré-
cente , pleine, blanche, & qui se sépare ai-

fément 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 appelé *Balanus Myrepfica*, 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 vû auprès d'une montagne d'Ara-
bie appelée *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 *Far-
nèse* ; 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 appelé 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 mouffe, 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-mêmes, néanmoins 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 Naver, noire en dehors, & peu branchue. Le fruit, selon *Bauhin*, est une gousse longue d'une palme, composée de deux cosses, cylindrique, grêle, partagée intérieurement en deux loges, renflée depuis son pédicule jusqu'à son milieu, contenant une noisette dans cha-

L vj

que loge. Cette gouffe est pointue, ou en forme de stylet, courbée en manière de bec à son extrémité, rousseatre en dedans, brune ou cendrée en dehors, cannelée & ridée dans toute sa longueur, coriace, flexible, 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 pellicule blanche & fongueuse, une amande triangulaire, grasse, blanchâtre, un peu âcre, amère, huileuse, & qui cause des envies de vomir.

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

le gosier ; laquelle liqueur a donné des marques d'un alkali urineux & d'un acide, puisqu'elle a rendu laiteuse & trouble la solution du Sublimé corrosif, & qu'elle a donné la couleur rouge à la teinture bleue de Tourne-sol. Il est encore sorti ℥iij. ʒvj. gr. liv. d'une liqueur roussâtre, empyreumatique, acide & salée, qui a donné des signes d'un acide plus puissant, & d'un sel urineux 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 ℥xxij. ʒv. gr. xlviij. d'une huile épaisse, & presque semblable à la graisse de Porc.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥x. ʒiij. laquelle étant calcinée en blancueur pendant 15. heures, a laissé ℥j. ʒij. gr. xlviij. de cendres, desquelles on a retiré par la lixiviation vj. gr. de sel salé. La perte des parties dans la distillation au bain de vapeur a été de ʒv6. dans la distillation à la cornue, de ℥j. ʒv. gr. xlij. & dans la calcination, de ℥ix. gr. xxiv.

De ℥viiij. ʒv. d'amandes de Noix de Ben, séparées de leurs coques, pilées &

254 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
exprimées fortement, on a retiré ℥xxx.
ʒiv. d'huile jaunâtre, limpide, presque
sans odeur, & insipide.

Douze onces & quatre dragmes de cette
huile distillée à la cornue, en augmen-
tant le feu par degrés, ont donné d'a-
bord ℥viiij. ʒv. gr. lx. d'une huile jau-
nâtre, en partie limpide & fluide, en
partie coagulée & un peu trouble, d'une
odeur subtile, d'un goût douceâtre avec
une certaine acrimonie qui piquoit lé-
gèrement la langue; laquelle huile n'a
pas troublé la solution du Sublimé cor-
rosif, mais qui a changé la teinture
bleue de Tourne-sol en couleur de pour-
pre. Ces douze onces & quatre gros
d'huile ont encore donné ensuite ℥ij. ʒiiij.
d'une huile fluide, de couleur brune, 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, pe-
soit ʒij. 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
℔iv. a donné à un feu doux ℥vj. ʒiv.

gr. vj. 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 ℥iij. 3v. gr. vj. de liqueur empyreumatique, d'un goût âcre, 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 ℥vij. 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 crystaux longs, brillans & transparens; & ℥xix. 3v. gr. iv. d'une huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xv. 3ii. 3. laquelle étant calcinée pendant treize heures jusqu'à blancheur, a laissé ℥j. 3iv. 3. de cendres blanches; desquelles on a tiré xlvij. gr. de sel purement salé, mais encore rempli de quelques parties de terre. La quantité de parties perdues dans la distillation a été de ℥x. 3vij. & dans la calcination ℥xiiij. 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 appelloient 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 écouelles & les nœuds, de guérir la gratelle, la lepre, les rouffeurs, & 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, appelée *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, auxquels 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. 19. tab. 11. MORINGA ZEYLANICA*, foliorum pinnis pinnatis, flore majore, fructu anguloso, *Burm. Thes. Zail. p. 162. tab. 75. BALANUS MYREPSICA*, filiquâ triangulari, semine minore alato, *Breyn. Prodr. 2. p. 22. NUX BEEN ZEYLANICA*, filiquâ triangulâ, feminibus alatis; MORINGEOS, *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 faveur 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 faveur que celle du tronc: les feuilles sont ailées, terminées par une feuille impaire; de manière que leur côte commune qui est longue d'environ une coudée, porte de chaque

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 saillante, d'où sortent quelques nervures qui se répandent sur les côtes : elles ont l'odeur des Fèves. Les fleurs sont en grappes éparfes 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 succède des fruits, ou des gouffes 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 MÉDICAM. EXOTIQUES,*
la gouffe ; triangulaires , garnies d'une
membrane aîlée , couvertes d'une peau
cartilagineuse, qui renferme une amande
blanchâtre.

Cet arbre croît dans les fables du Ma-
labar , 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'an-
née, tantôt à la fin, tantôt dans l'un &
l'autre tems. On le cultive dans les jar-
dins & les maisons de campagne , à cause
de ses fruits que l'on envoie vendre , com-
me les Fèves, de tout côté.

Les Indiens préparent des Pilules an-
tispasmodiques 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*).

ARTICLE XIX.

Du Cacao.

LE Cacao, CACAO, *Off.* CACAO AMERICÆ, seu AVELLANA MEXICANA, *J. B.* t. 1. 291. AMYGDALIS SIMILIS GUATIMALENSIS, *C. B. P.* 442. CACAHUALD, vulgè 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,

dense , sèche , un peu grasse , fauve en dehors , & un peu rougeâtre : intérieure-ment elle est de couleur de Chataigne , ou brune , divisée en plusieurs particules inégales , 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 corrompu & vicié , de quelque manière que ce soit.

Ce fruit qui croît dans le nouveau monde , étoit entièrement inconnu aux Anciens. 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 appelons encore Choclat ; 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 appelé ces amandes , *pécuniaires*.

Il y en a plusieurs espèces. *Hernandez* en rapporte quatre , qui ne diffèrent presque que par la grosseur. Nous en trouvons 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 côte & 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 pe-
 tites étamines réfléchies, pâles, garnies
 de sommets de la même couleur. Plu-
 sieurs 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 transversale-
 ment, on y remarque deux écorces, dont
 la première ou l'extérieure est épaisse &
 jaunâtre; & l'intérieure est blanchâtre,
 plus mince & plus tendre. Ce fruit con-
 tient 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 en-
 tre les doigts: chacune de ces graines est

Tom. III.

M

couverte d'une substance mince, ou plutôt d'une pulpe blanche, succulente, & douceâtre, & d'une petite peau membraneuse & rousse; elles sont astringentes, & un peu amères.

Cet arbre fleurit deux ou trois fois l'année; il se plaît surtout dans les forêts, & 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 ℥ij. de Cacao crud & pilé, dont on avoit rejeté la coque, distillé dans la cornue, il est sorti environ ℥vj. de différentes liqueurs qui contenoient l'un & l'autre sel, l'acide & l'âcre : ensuite ℥xiv. d'une huile d'abord transparente, tandis qu'elle étoit chaude; qui a acquis la consistance de beurre en se refroidissant, & qui est devenue rousseâtre, d'un goût âcre piquant, & d'une odeur subtile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥x. laquelle étant bien calcinée, a donné ℥iv. de sel fixe salé. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij.

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 ℥iij. ʒijß. 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 ℥v. ʒijß.

Enfin une livre de Cacao bien pilé sur une pierre chaude, délayée dans ℔iij. d'eau bouillante, & épaissie 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'épaissit comme du suif, & elle pèse ℥ix. ʒß. 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 sels, 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 épaissit 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 Mexicains 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.

Rx. Gros Caraque,	℔xij.
Gros Cacao des Îles,	℔v.
Sucre blanc,	℔x.
Gouffes de Vanille,	n°. xxviij.
Ambre gris,	ʒj.
Cannelle,	ʒvj.

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

on y mêle le Sucre en poudre fine, & on lesbroye 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 Caraque, 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 ℥j. de cette masse dans ℥vj. d'eau ou de lait: ensuite on la laisse digérer sur la cendre chaude pendant un quart-d'heure, & enfin on l'agite fortement avec un

M iij

270 *DES MÉDIC. EXOTIQUES,*
instrument de bois convenable, appelé
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 épaisit 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 atténuée 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-
sit les humeurs; & au contraire, plus on
le brûle, plus il excite le bouillonnement
des liqueurs du corps.

Il faut observer secondement, 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 atteints de phthisie ou de consommation : & effectivement il fournit un suc nourricier , gras , doux , & qui peut émousser l'acrimonie des humeurs , pourvu 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 hémorroïdes.

ARTICLE XX.

Des Pistaches

LES Pistaches, PISTACIA, PISTACEA, & NUCES PISTACIÆ, *Off.* ΠΙΣΤΑΧΙΑ, *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 applaties 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.* 1. 275. *PISTACIA PEREGRINA*, fructu racemoso, 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 calyce 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,
émoussées, & 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 payfans 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

les place parmi les médicamens analeptiques, & on a coutume de les mêler parmi les choses que l'on sert au dessert qui sont fortifiantes & restaurantes; puisqu'elles servent beaucoup pour rétablir promptement les convalescens qui sont maigres. On dit que par leur légère amertume 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 Amandes, au nombre de dix ou douze pour une livre d'émulsion.

℞. Pistaches, Pignons doux, ana ℥ss.

Amandes douces, n°. xij.

Pilez-les dans de la crème de Ris.

Exprimez, & faites épaisir à un feu doux, avec un peu de Sucre & de Cannelle. Donnez à ceux qui sont atteints de la consommation, pour les rétablir.

On emploie les Pistaches dans les *Tablettes stomachiques* de Charas, les *Tablet-*

ARTICLE XXI.

Des Pignons doux.

LEs Pignons font nommés PINEI & PINI NUCLEI, PINEOLI, PINI NUCES, *Off.* Πιτυίδες, *Diosc. & Gal.* ζυρόσιλοι, & Κόκκαλοι, *Græc.* quorumd. & en François, *Pignons, & Pignons doux*, pour les distinguer des *Pignons d'Inde*, qui en font totalement différens. Ce sont de petites Noix cylindriques, dont la substance est blanche, grasse, douce, revêtue d'une tunique rougeatre, 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. PINUS 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 ferrées. 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, rousseatre, 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 phthifiques, & à ceux qui tombent dans la consommation ; 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 ℥ss. jusqu'à
℥j. On les prescrit le plus souvent dans
des émulsions avec les Pistaches, ou les
Amandes, ou les quatre grandes Semen-
ces froides.

℞. Pignons doux, ℥j.
Pilez-les, en versant peu-à-peu ℥ij.
de décoction de Ris, ou de décoction
pectorale.

Passiez, & dissolvez ℥j. de Sucre ro-
sar, ou de Syrop d'Althæa, ou de
Syrop résomptif.

F. une émulsion à partager en deux
verres, que l'on donnera dans la
consomption ou la toux invétérée.

℞. Pignons,
Des quatre grandes Semences froi-
des, ana. ℥j.
Décoction de Chien-dent, ℥ij.

F. une émulsion, que l'on adoucira
avec ℥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 Fèves 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.* *Κίςτις*, & *Κρότων* *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, douceâtre, 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'appelle *RICINUS VULGARIS*, *C. B. P.* 432. *RICINUS* sive *PALMA CHRISTI*, vel *KIKI*, *Gerard.* *NAMBU GUACU*, sive *RICINUS AMERICANA*, *Pison.* 180. *AVANACOE*, feu *CITAVANACU*, *H. Malab.* 2. 57. Sa tige est ferme, genouillée, creuse, haute de trois, quatre coudées, & même davantage, branchue à sa partie supérieure. 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 nervures, & 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 étamines courtes, blanchâtres, qui sortent d'un calyce partagé en cinq quartiers, de couleur verte blanchâtre: elles sont stériles, car les embryons des fruits naissent avec elles; ils sont arrondis, verts, portant à leur sommet des crêtes de couleur 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 applaties, 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, & revêue 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
assure 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 $\text{ʒ}\beta$. ou ʒj . en émulsion
dans $\text{ʒ}\text{vj}$. d'eau commune.

Mais cette graine est très-rarement en
usage , puisque c'est un violent purgatif
& fort dangereux. On sçait 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'extrémité; & il raconte qu'un jeune homme vigoureux, âgé de 19. ans, attaqué d'une pesanteur & douleur de tête, en avoit 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 *Rolfincius*, 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 *Κίκινον ἰλακίον*, huile de Cicin, puante au

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 Brésil, selon le témoignage de *Pison*, font, tous les jours usage de cette huile contre les maladies froides, soit internes, soit externes : elle résout les apostèmes : elle dissipe les coliques & les vents, lorsqu'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* confirme aussi. Trois ou quatre gouttes données de tems en tems dans une liqueur convenable par la bouche, ou en lavement, guérissent les maladies froides, des articulations, & lâchent le ventre en même tems.

Cependant le Docteur *Stubbes*, Médecin 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

CHAP. VI. ART. XXII. 287
en donneroit trois cuillerées en lavement.

Matthiol a donné aux hydropiques avec un heureux succès du petit lait dans lequel on avoit macéré des feuilles de Ricin. Il le prescrivait à la dose de ℥vj. 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'aman-de du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt de Ricinoïde, qui s'appelle Médecinier & Pignon de Barbarie, CUREAS & FABAPURGATIX Indiæ occidentæ, Off. NUCES È BARBADOS Anglor. *Dal. & 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 douceâtre, âcre, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle RICINOIDES AMERICANA GOSSYPH 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

188 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
est touffue; son bois est mol, plein de
moëlle, cassant, & rempli d'un suc lai-
teux & âcre. Ses branches sont nombreu-
ses; 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, dis-
posées comme en parasol, mais petites,
d'un verd blanchâtre, composées de cinq
pétales en rose, roulés en dehors, pla-
cés dans un calyce de plusieurs petites
feuilles, & rempli d'étamines courtes
& blanchâtres. Ces fleurs sont stériles;
car les embryons des fruits naissent en-
tr'elles. Ils sont enveloppés dans un calyce,
& ils se changent en des fruits de la gros-
seur & 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 ensen-
ble; d'un verd foncé lorsqu'ils sont ten-
dres, & ensuite noirs, sans épines; à
trois loges, qui s'ouvrent d'elles-mêmes,
& dont chacune contient une graine lon-
gue de huit lignes, large de quatre, ova-
laire, 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 & douceâtre.

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, douceâtre, & non âcre, d'un goût qui n'est pas différent de celui de l'Aveline.

La plante s'appelle Médecinier 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 parasol. 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 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-
laires , soutenues sur un calyce 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 ,
verd , 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 MOLUC-
CANI , sive PURGATORII , & GRANA TI-

N iij

GLIA, *Off.* Ce sont des graines oblongues, de la figure d'un œuf, de la grosseur & de la figure du Ricin ordinaire, convexes d'un côté, un peu applaties de l'autre, marquées légèrement de quatre angles; composées d'une coque mince, grise, parsemée de côté & d'autre de taches brunes, renfermant une amande grasse, solide, blanchâtre, d'un goût âcre, brûlant, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle *RICINUS ARBOR*, fructu 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 synonymes 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, âcre & 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 âcre, 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

féreuses, tant par le vomissement que les selles, laissant dans l'anüs une inflammation à cause de sa grande acreté ; mais lorsqu'il est sec, il purge plus doucement ; & si on le donne en petite dose, il excite la sueur. *Paul Herman* le recommande comme un spécifique dans l'hydropisie, la leucophlegmatie, & dans plusieurs maladies chroniques.

Lorsque l'on veut purger, on donne ce bois récent en substance depuis ℥j. jusqu'à ʒß. & lorsqu'il est vieux, jusqu'à ʒj. & en infusion ou en décoction, jusqu'à ʒß. Pour exciter la sueur, on le donne en substance depuis ℥ß. jusqu'à ℥j. & en infusion, jusqu'à ʒij. ou ʒiij. On peut l'ajouter aux décoctions sudorifiques, comme un stimulant. Ces graines incisent si puissamment les humeurs féreuses, & les chassent par haut & par bas, de telle sorte qu'elles surpassent en cela la Coliquinte même. Leur plus grande vertu paroît consister en deux certaines membranes, 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 amandes, après avoir rejeté l'écorce extérieure, quoique purgative, depuis iij. gr. jusqu'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.

un liniment préparé de cette manière.

℞. Huile par expression de grains de
Tilli, gout. xij.
Huile de Coloquinte, 3jß.
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 Fève, 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, & lé-
gumineux, presque fans 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 heu-
reuse; 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 peu-
vent donner aucune preuve de leur sen-
timent. 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 Philosophi-
ques* 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.vj

France par la libéralité de *M. Pancrace*, Consul & Recteur de la ville d'Amsterdam, 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'Académie Royale des Sciences, a donné le premier une description très-exacte.

Cet arbre s'appelle Cafier, *JASMINUM ARABICUM* Lauri folio, cujus 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 opposées 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 ordinaire, plus molles cependant, & moins épaisses, opposées deux à deux, & rangées de manière qu'une paire fait une croix avec l'autre paire. Elles sont longues 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 sont 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 désa-
gréable; laquelle en séchant devient lé-
gèrement acide, & d'un goût qui appro-
che un peu de celui des Prunes sèches :
cette chair sert d'enveloppe commune à
deux coques minces, ovales, étroitement
unies, applaties 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, creu-
sée dans le milieu & dans toute la lon-
gueur 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'an-
née 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 trou-
ve quelquefois parmi le Café qu'on nous
apporte. Cette membrane se sépare aisé-
ment des grains de Café, en la frottant.
Il ne faut pas croire qu'on macère ces
graines dans l'eau chaude, comme le di-
sent 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 ℥iij. de graine de Café distillées dans la cornue , il est sorti ℥iv. 3v℥. de phlegme limpide, presque sans odeur , & insipide : ℥ij. 3v. gr. xvij. de liqueur un peu acide & un peu austère, ℥xij. 3ij. gr. xlvij. de liqueur, soit acide, soit âcre, urineuse, d'une odeur empyreumatique , d'un goût amer & austère ℥viiij. 3ij. gr. lxxvj. d'une huile épaisse , qui approchoit de la consistance de la graisse.

La masse qui est restée dans la cornue , pesoit ℥xj. 3j. laquelle étant calcinée pendant 33. heures , a laissé ℥j. 3v. gr. xv. de cendres encore brunes , dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. lx. de sel purement alkali fixe. Le poids de la substance qui s'est perdue , a été de ℥viiij. 3vj. gr. xij. & dans la calcination il s'est dissipé dans l'air ℥ix. 3ij. 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

℔ij. ℥iv. de ce Café ainsi brûlé & réduit en poudre, dans ℔lxxij. d'eau limpide. Cette décoction séparée du marc, versée par inclination, & distillée lentement au B. V. a donné ℔lx. & ℥ix. 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 ℥xviij. ℥ij. laquelle étant distillée par la cornue, a donné ℥v. ℥j. g. lx. de liqueur acide : ℥ij ℥iij. gr. xxx. de liqueur âcre ou alcaline, avec une portion de sel volatil urinaire : ℥j. ℥v. gr. xliij. d'huile d'une consistance épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, raréfiée & spongieuse, pesoit ℥iv. ℥℔. laquelle étant calcinée pendant plus de 11. heures, soit au feu de reverbère, 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 ℥j. & ℥iij. Etant ainsi calcinée, on en a retiré par la lixiviation ℥viij. 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 ℥iij. ℥vj. gr. xlviiij. & dans la calcination les parties qui se sont évaporées

en fumée & en flamme, ont été de ℥ij. 3v. gr. xxxvj.

Il est clair par l'Analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient 3j. gr. lxviij. d'un extrait épais ; l. gr. environ de sel acide, viij. gr. de sel volatil-urineux, xiiij. 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 sèche, pesoit seulement ℥xxiiij. 3vj. & par conséquent il y a eu plus de ℥xij. 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 ℥v. 3j. gr. xlv. de liqueur qui a donné des marques d'un peu d'acide, & de beaucoup plus d'alkali, ℥vj. 3viij. gr. xxxvj. d'huile épaisse, & de la consistance de la graisse : xxxviij. gr. de sel volatil. On a retiré de la cornue ℥vj. 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 ℥v. gr. xxv. &

306 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES* ;
dans la calcination, ℥v. ʒviij. gr. xlviij.

On peut conclure de ces Analyses du Café, que sa vertu dépend principalement d'une huile épaisse empyreumatique, mais qui se raréfie très-fort, & qui s'est chargé de particules de feu en le torréfiant, avec une portion assez considérable de sel volatil urinaireux.

L'usage du Café est familier, non-seulement chez les Arabes, les Ethiopiens, 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 appelons *Café*.

Quelques-uns parmi les Turcs & les Persans font une décoction des seules tanniques 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 ℥j. dans ℔ij. d'eau commune ; & cette décoction se boit chaude avec un peu de Sucre, après l'avoir laissé reposer, afin

que le marc se précipite au fond , & on la verse par inclination.

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 inutile. On l'emploie heureusement dans la crapule , la foiblesse de l'estomac , le dégoût , les coliques venteuses , la suppression 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 abbatu , & 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 & épaissies ; il excite les urines & les règles , & il lâche le ventre. C'est pour ces raisons que quelques-uns en font tant d'éloges. Il est surtout utile à ceux qui sont gras , & à ceux en qui les humeurs crouissent ou circulent difficilement , parce qu'elles sont trop gluantes. Mais il est fort nuisible à ceux qui sont maigres , bilieux , dont les humeurs sont trop

308 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*
dissoutes & pleines de sels, aussi-bien
qu'aux mélancholiques & aux hypochon-
driques, 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'hémorrhagies, d'hémorrhoï-
des, d'insomnies, d'érysypèles, de mala-
dies de la peau, de palpitations de cœur,
de spasmes, & de maladies hypochon-
driques.

Les bilieux en qui les viscères sont
chauds, doivent s'abstenir de prendre du
Café, aussi-bien que ceux qui sont su-
jets aux hémorrhoïdes, à toute sorte
d'hémorrhagie, & aux érysypèles; les
mélancholiques, les hypochondriques,
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 & embarrassent un peu les parties subtiles & sulfureuses du Café, & ses sels urineux volatils. Bien plus, les parties actives du Café empêchent la coagulation du lait; & ses parties butyreuses les plus douces étant un peu atténuées, 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 consommation, & 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.

LA Noix muscade, NUX MOSCHATA, NUX MYRISTICA & AROMATICA, Off. GIAUZIBAN, *Avien.* JEUZBAVE vel JUSBAQUE, *Sérap.* μασχαράριον, Κάριον μυρεψικόν, Μυριστικόν ᾠματικόν, *Græc. 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 appelée *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 mon-
stres 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, moussée 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 appelée *femelle*. On estime celle qui est récente, pesante, grasse, & qui étant piquée avec une aiguille rend aussitôt un suc huileux.

J. Bauhin croit que la Noix muscade est le *Κάριον* de *Théophraste*, & qu'elle n'a pas été inconnue à *Plin*, 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

§ 12 *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 au-
jourd'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 moëlleux, & son écorce est cen-
drée. 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 obli-
ques 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 , parsemée 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 âcre & aromatique , mêlée d'un peu d'amertume ; de couleur de Safran ou jaunâtre : c'est ce qu'on appelle *Macis*.

A travers les mailles de cette seconde enveloppe il en paroît une troisième , qui est une coque 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 âcre &
suave, quoiqu'amère, d'une substance hui-
leuse, & 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. BEFBAHE*, *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. *PALAMETSIRI*, *Nux moschata*, mas dicta, *Pison. M. arom.* 176. Il est plus haut que le Muscadier ordinaire, moins branchu & 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 *Palatuhir*, 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,

bons à manger , très-agréables au goût , & très-recherchés des habitans.

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 sèche parfaitement à la fumée du feu , jusqu'à

O iij

318 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
ce qu'elles rendent du son, quand on les
agite : 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
séché suffisamment, elles sont bien prépa-

rées , & propres pour passer la mer :

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 bûvant 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

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 perdu 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 ℥j. 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 ℥xvj. de Noix muscade on tire ℥iij. zij. 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 troisième est rousseâtre, si on pousse fortement le feu. Toutes ces huiles sont si sub-

tiles & 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 qu'ils eussent

O v

322. *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*

été attraqués du Carus. Les Hollandois observent 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 torrifiant: c'est pourquoi on la prescrit torrifiée, dans le flux de ventre & la dysenterie. Sa dose en substance est depuis ℥ss. jusqu'à ʒss. & torrifiée jusqu'à ʒj.

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 les règles.

Rx. Noix muscade ,	ʒʒ.
Cannelle ,	ʒij.
Clous de Girofle ,	ʒʒ.
Sucre ,	ʒj.

M. F. une poudre , dont on prendra ʒij. après le repas dans du bon Vin pour faire la digestion.

Rx. Noix muscade torréfiée ,	ʒʒ.
Cachou ,	ʒj.
Conserve de Coigns ,	f. q.

M. F. un bol, que l'on réitérera deux ou trois fois le jour pour arrêter les diarrhées.

Rx. Noix muscade ,	ʒj.
Thériaque d' <i>Andromaque</i> ,	ʒʒ.
Diacode ,	f. q.

M. F. un bol pour les coliques, la dysenterie, le tenesme, pour appaiser la douleur, & pour faire dormir.

Rx. Macis ,	ʒʒ.
Anis & Coriandre ,	ana ʒj.
Sucre fin ,	ʒjʒ.

Pilez le tout grossièrement, & l'infusez pendant quelques heures dans un verre de Vin, & faites-le boire chaud pour dissiper la colique ventreuse.

On emploie la Muscade dans l'*Elec-*

O vj

324 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*
*u*aire 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 *Bénédicté 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.

℞. 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-

fant , & 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, ℥vj.
Digérez dans ℥vj. 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 appaisent 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 appaisent 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-
flent.

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.

Rx. Moëlle de Bœuf, Urine saine , Vin
rouge , ana ℥ij.
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 , ℥ss.
Blanc de Baleine , ℥ij.
Huile de Muscade , ℥j.
M. F. un liniment dont on frottera
tous les soirs l'épine du dos , en com-

mençant par la nuque, pour la char-
tre, ou le rhachitis.

℞. Huiles de Muscade & de Palmier,
ana ʒij.

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
appaîser le mal de tête, la migraine,
& pour l'apopléxie.

℞. Huile de Noix muscade par ex-
pression, ʒij.

Baume du Pérou, ʒss.

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.

℞. Huile de Noix Muscade, Bitume
de Judée, ana ʒij.

Castoreum en poudre, gr. vj.

Huiles distillées de Succin, de Rue,
de Matricaire, d'Absinthe, de Ta-
naïsie, 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.*

LA 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. 1. MALUS MALABARICA, fructu corticoso amaricante, semine plano compresso,

D. Syen, Raii Hist. 1661. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM MAXIMUM, foliis *Ænoplæ* five *Napecæ* 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 LIGNI tertium genus in Malabar, vastæ arboris magnitudine *Acostæ*, *Ejusd.* 301. NUX VOMICA, vulgè Offic. compressa, hirsuta *J. B. T.* 1. 339. COLUBRINUM LIGNUM, *Clus.* PAO DE COBRA dictum, fortè tertium *Acostæ*, *J. B.* 2. 173. CUCURBITIFERA, Malabariensis, *Ænoplæ* foliis rotundis, fructu orbiculari, rubro, cujus grana sunt Nuces Vomicae 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, noirâtre 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, mousses, 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* ;
font composées d'un petit calyce régulier,
découpé en cinq quartiers, & porté sur
la tête d'un embryon ; d'un pétale 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 pétale.
Les fleurs étant passées, leurs embryons
deviennent des fruits ronds, lisses, verts
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, applaties, 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-
cue les humeurs par les selles ; que le suc
exprimé des feuilles, & donné en décoc-
tion, apaise les douleurs de tête ; qu'il
devient un poison, & cause la mort, si

on 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 ʒij. Du moins prises en petite dose, elles bouleversent l'estomac, & excitent des mouvemens convulsifs. Cela étant, il est surprenant qu'on les ait mises au nombre des alexipharmques.

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
» couroit 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 pattes : le moi-
» 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 paroissent 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 vaif-
 » seaux lacteux 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 *Cigue 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 mé-

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 rots, & 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 vîte. Pendant ce tems elle pissait 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 excréments , 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 recouvra 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 pissä souvent , le ventre étant toujours fermé. A peine un quart-d'heure fut-il passé , que

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 mouvemens 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 fortes de mouvemens convulsifs. Elle ne put cependant jamais se lever , quoiqu'on l'eût poussée : ses yeux devenoient plus troubles , les mouvemens 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 affaîlés, rougeâtres, &
comme parsemés 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
succédant 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 mucofité trouble , & parmi quelques restes d'alimens. Après avoir nettoiyé 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'antré 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 mucofité 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 mouvemens
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 l'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 paroissoit de l'inflammation, les membranes de l'estomac ne paroissoient point rongées. Mais la Noix Vomique paroît excercer 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 déréglés, non-seulement dans l'estomac, mais encore à toutes les membranes nerveuses. Presque tous les Médicamens amers ont cette vertu de secouer violemment les nerfs, comme on peut l'observer dans la plûpart des animaux, auxquels tous les amers sont extrêmement nuisibles & pernicieux.

Ce que nous venons de rapporter, devroit certainement détourner les Méde-

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-
venient, & 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
Schaffouse, 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 *MODIRA*

CANIRAM, *H. Malab. t. 8.* SOLANUM ARBORESCENS INDICUM, foliis Napæcæ majoribus, magis mucronatis; fructu rotundo, duro, spadiceo, nigrescente; semine orbiculari, compresso, maximis, *Breyn. 2º. Prodr.* NUX VOMICA Offic. vera, & ipsissimum Lignum Colubrinum, *Commelin. 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

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 âcre & amer,
sans aucune odeur. On nous l'apporte des
Iles 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 Napecae mino-
ribus; fructu rotundo, duro; & semine
orbiculari, compresso, minoribus, Breyn.
2°. Prodr. Scheru-Katu-Valli-Cani-
ram, H. Malab. t. 7. Lignum Colu-
brinum primum Garziae, J. B. 2. 169.
Il ne diffère de l'arbre appelé *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 ʒij . jusqu'à ʒss . en infusion ou en décoction dans du vin d'Absinthe, ou dans de l'eau de Chardon béni, ou de petite Centaurée.

Rx. Bois de Couleuvre, ʒss .
 Infusez dans ʒviiij . de vin d'Absinthe. Macérez pendant la nuit, & passez. Donnez ce vin dans la fièvre quarte deux heures avant l'accès.

Rx. Bois de Couleuvre, & Poudre à vers, ana ʒss .
 Sel d'Absinthe, ʒj .
 Infusez dans ʒxij . d'eau de Chien-dent ou de Pourpier. Macérez dans l'une de ces liqueurs tiède, pendant 12. heures. Passez, distribuez en trois

P v

prises pour trois jours , que l'on prendra le matin pour faire mourir les vers.

L'usage interne de ce Bois n'est cependant pas exempt de danger. Au contraire, il a une certaine vertu maligne & empoisonnée, de même que la Noix Vomique, qui affecte les nerfs, comme on le voit assez clairement par les Observations d'*Antoine de Heyde*, 53. 121. Un certain 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 voulant 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, si elle étoit dans le monde, ni si elle vivoit. Un autre domestique ayant pris ce Bois, demeura pendant quelques jours comme hébété. Il faut donc porter le même jugement de ce Bois, que de la Noix Vomique.

La Fève de Saint-Ignace, *FABA FEBRIFUGA*, & *FABA SANCTI IGNATII*, *Off. IGASUR*, seu *NUX VOMICA LEGITIMA Serap.*

G. Camelli ; MANANAG, Indor. CATBALOGAN, & 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*, *Act. Philosoph. Londin. n. 250.* CUCURBITIFERA Malabathri foliis, scandens; Catalongay, & Cantara Philippinis orientalibus dicta, cujus nuclei Pepitas de Bisayas, aut Catbalogan, & Fabæ sancti 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

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 séchant 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 in-
 » différemment la Noix *Igasur* pour gué-
 » rir 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 *sopito* ,
 » ou de cette espèce de poison que l'on
 » dit qui tue en le respirant seulement ;
 » & 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 Əj. 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-
 vemens 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 symptôme. 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 froids;
& 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 Obser-
vations, 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 tierce & 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 tenes-
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-efficace donné intérieurement depuis

℥j. jusqu'à ℥ij. 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 heureusement depuis ℥j, jusqu'à ℥β. 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 digestions, telle que celle qui arrive souvent aux enfans.

Michel-Bernard Valentin, premier Médecin de Hesse, & Professeur en Médecine, qui est le premier qui a fait une dissertation sur cette Noix, dans son traité des *Polycrestes exotiques*, & dernièrement dans l'*Histoire des Simples réformée*, assure 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 intermittentes, surtout dans les enfans à la mamme le. *Wedelius* 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 beaucoup différentes de celles de la Noix Vo-

CHAP. VI. ART. XXV. 353
mique. Nous ne croyons cependant pas
qu'il faille bannir cette Fève de la Mé-
decine : mais il faut administrer avec
beaucoup de précaution & de prudence
un remède qui a tant de force.

ARTICLE XXVI.

Du Carthame.

LE Carthame ou Safran bâtard, *Kulus*,
veter. Grec. KARTAM, Arab. CNI-
CUS & CARTHAMUS, Latin. paroît être la
même plante que ce que l'on appelle au-
jourd'hui *CARTHAMUS* *Offic. flore croceo,*
I. R. H. 457. CARTHAMUS five CNICUS,
J. B. 3. 79. CNICUS SATIVUS, five CAR-
THAMUM, C. B. P. 378. On emploie sou-
vent ses graines dans l'usage de la Méde-
cine, 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 assaisonner leur nour-
riture.

La tige de cette plante est haute d'une
coudée & demie, cylindrique, ferme,
branchue garnie de feuilles alternes, &
en grand nombre, longues de deux pou-
ces, 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'écailles & 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 jettées dans l'eau vont au fond : il faut rejeter au contraire celles qui sont flasques, moissies, 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 engraisent 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. *Mésué* 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'avale, soit qu'on la prenne en
lavement. Il vouloit encore qu'elle eût
une vertu singulière pour les maladies
du poulmon. *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 sereuses,
pour inciser, atténuer, & chasser les hu-
meurs visqueuses & trop épaisses; & par-
ticulièrement dans l'hydropisie anasar-
que, la toux, l'asthme, la colique ven-
teuse; & même on la prescrit dans la jau-
nisse. 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 ℥j. ou ℥ij. de la moëlle, après en avoir ôté l'écorce : en émulsion ils en donnent l'expression de ℥vj. ou ℥j. 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 souffres grossiers du Carthame, & par les sels alkalis qui incisent les souffres & 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, ℥vj.

Pilez dans un mortier de marbre, en versant peu-à-peu ℥vij. d'eau commune.

Passiez. Délayez dans la colature

358 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
Syrop de fleurs de Pêcher , ℥ij.
F. une émulsion, que l'on aromatisera
avec f. q. d'Eléofaccharum ou avec
de l'eau de Cannelle.

℞. Graine de Carthame , ℥iv.
Pilez avec vj. gr. de Scammonée dans
℥iv. d'eau commune, & ℥ij. d'eau
de fleurs d'Orange.

Exprimez, & dissolvez Sucre fin , ℥℔.

La graine de Carthame entre dans l'*Electuaire 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 ℥ij. jusqu'à ℥vj. mais avec
des potions purgatives depuis ℥ij. jus-
qu'à ℥iij.

℞. Séné mondé , ℥ij.
Sel d'Absinthe , ℥j.
Infusez dans f. q. d'eau de fontaine
pendant 6. heures. Dissolvez dans
la colature de ℥vj. deux ou trois gros
de Diacarthami, Syrop de Roses so-
lutf, avec le Séné & l'Agaric, ℥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 ʒj. 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 mêle des cendres gravelées, & 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 sèche,
on la frotte avec une dent d'or. De
cette manière on la rend plus compacte,
afin que le vent ne la dissipe point lorsqu'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.

LA 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.

feuilles, de petits rejettons ou de petites branches cannelées.

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'ayent pas vû 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. Veslingius*

Tom. III.

Q

362 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
qui a fait des commentaires sur cet Au-
teur, 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 igno-
rer 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 écailleuses 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 Rhu-
barbe avec cette graine: il ajoute qu'elle
croît encore dans la Caramanie, province
septentrionale de la Perse, mais en si pe-
tite 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 sommets pleins 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 rouf-
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 dissipe 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 ℥j. jusqu'à ʒj. 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, ℥j.
 Aquila alba, gr. v.
 Rhubarbe en poudre, gr. xvij.
 M. avec s. 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, appelé Semence de Badiane.

LA Semence de Badiane, l'Anis de la Chine ou de Sibérie, s'appelle ANISUM INDICUM STELLATUM, BADIANDICTUM, *Off.* ANISUM PEREGRINUM, *C. B. P.* 159. ANISUM PHILIPPINARUM
 Q iij

366 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
INSULARUM, Clus. Hist. 25. ZINGI FRUC-
TUS STELLATUS, sive ANISUM INDICUM,
J. B. 1. 485. FœNICULUM 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 applaties,
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, applati, 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, grasse, 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 appelé *EVONYMO AFFINIS Philippinarum 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 feuillées , longues d'une coudée , ou plutôt des feuilles composées de onze , treize & quinze feuilles alternes rarement crénelées , 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 beaucoup d'huile essentielle , qui est plus limpide , 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 p'us 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 Ninzin 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 appelé par les Hollandois *Anis*
Arak , & il est fort estimé.

La semence ou le noyau de ce fruit
n'est pas dépourvû 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 Gommés-résines. Afin de le distinguer plus facilement, il faut dire ce que c'est que la Résine, la Gomme, & la Gomme résine.

La Résine est une liqueur grasse, oléagineuse, inflammable, qui ne se

Q v

370 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
dissout pas dans l'eau , mais seulement
dans l'huile.

Elle est composée de parties sulfureuses , 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'amollit cependant par la chaleur.

On compte parmi les Résines liquides l'Opobalsamum , ou le Baume de Judée , 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 Térébenthine ou la Résine du Melèze , du Sapin & du Pin , & le Labdanum. On met parmi les Résines solides , le Styrax , le Benjoin , la Tacamaque , l'Oliban , le Mastic , la Sandaraque , le Sang Dragon , le Copal , l'Animé , la Caranne , l'Élémi , la Résine de Lierre , & le Camphre.

La Gomme est un suc concret qui se dissout 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 mucilage : telles sont la Gomme Adragant, la Gomme Arabique, celle de notre pays, & la Manne.

Sous le nom de *Gommes-résines* on renferme plusieurs sucres 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 fœtida, la Gomme-Ammoniac, l'Euphorbe, le Galbanum, l'Opoponax, le Sagapenum, & la Sarcocolle.

§. I.

DES RESINES LIQUIDES.

ARTICLE I.

Du Baume de Judée.

LE 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 *Opobalsamum*, mais encore aux Sucs
résineux, soit liquides, soit desséchés, qui
par leur odeur agréable & par leurs ver-
tus approchent un peu de l'*Opobalsamum*;
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 sucs balsamiques, ou dont les
vertus sont balsamiques & vulnéraires:
tels sont les Baumes vulnéraires de *Fio-
raveri*, le Baume du *Commandeur de
Perne*; soit aux liqueurs plus grossières,
huileuses, grasses ou résineuses, prépa-
rées par l'art, comme le Baume Sama-
ritain, le Baume verd, celui d'*Hyperic-
on*, 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'*Arcaus*, le Baume apoplectique. Mais
il s'agit ici d'un suc gras & résineux qui
découle du Baumier, & de quelques lar-

mes résineuses appellées *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.* ὀποβάλσαμον, *Græc.* est une Résine liquide, précieuse, blanchâtre ou légèrement jaunâtre; d'une odeur pénétrante, qui approche de celle de Citron; d'un goût âcre & 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 Troêne & 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 noirs , rougeâtres.

Les Auteurs ne conviennent pas entre
eux du lieu où naît cet arbre. *Théo-
phraсте* , *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'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-

tre eux-mêmes ; & que les Romains au contraire l'avoient défendu , & avoient combattu pour lui.

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 vienne 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 vû dans un fauxbourg appelé *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'Arabie, 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 trouble & 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 devient comme du Miel : alors il s'épaissit

comme la Térébenthine, il coule très-difficilement, & il perd beaucoup de son odeur.

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 appelée 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

est encore précieux, & qui parvient rarement 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 surpasse. 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'élève 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'Opobalsamum, on trouve encore dans les Boutiques le Carpobalsamum ou le fruit du Baumier, & le Xylobalsamum ou le bois du Baumier.

Le fruit du Baumier, CARPOBALSAMUM, *Off.* Καρποβάλσαμον, *Græc.* est une baye 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;

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 grêles , 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 , lorsqu'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-pénétrente , & il reste une certaine résine rousseâtre ;

380 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES*,
laquelle étant poussée par le feu, donne
une portion d'huile épaisse, & qui approche
de la Térébenthine, & enfin une huile
rouille avec quelques gouttes d'une liqueur
acide. C'est de cette huile subtile & volatile
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 abcès du poulmon, du foie, &
des reins, pris intérieurement. Il est alexi-
pharmaque, & il sert beaucoup pour
ceux qui sont empoisonnés, & qui ont
été mordus par des serpens, ou blessés
par des scorpions, soit qu'on le prenne
intérieurement, soit qu'on en frotte l'ex-
térieur 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
préservir 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-

nent. Ils n'éprouvent rien de plus utile & de plus excellent, que de faire avaler tous les jours ℥ij. ou ʒj. 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 fassent 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 sucres 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'Égypte 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 a aussi des exemples de plaies, même dangereuses, qui ont été guéries en peu de tems par ce Baume. Il nettoie aussi les ulcères fardides, 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 quelque autre liqueur convenable , depuis vj. gout. jusqu'à 36.

R $\frac{1}{2}$, Baume de Judée, gout. xij.

Mêlez avec du Sucre en poudre.

F. un bol pour la gonorrhée, les fleurs blanches & la dysenterie.

R^z. Baume de Judée, ʒʒ.
Jaunes d'œufs, n^o. ij.

Jaunes d'œufs , n^o. ij.

Sucre cuit en consistance de Syrop
dans l'Eau Rose, ℥ij.

M. On en donnera une cuillerée
dans ℥vj. 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 phrésie, & pour résoudre les tu-
bercules cruds des poulmons.

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 for-
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 :

Rx. Baume de Judée, Huile d'Amandes douces nouvellement tirée, ana ℥ij. M. avec soin dans un mortier de verre. Versez peu-à-peu ℥vij. 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 mêle ℥j. de cet esprit avec ℥viij. 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

386 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
dans celait, & le Baume ne se sépare
point.

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 *Xylobalsamum* en a encore moins. On en prescrit la poudre ou la décoction; on les donne en substance depuis ʒj. jusqu'à ʒij. & en décoction jusqu'à ʒʒ.

On emploie le Baume de Judée dans les *Trochisques Hedicroï*, la *Thériaque*, & le *Mithridat*. Le *Carpobalsamum* entre aussi dans la *Thériaque*; le *Xylobalsamum* dans les *Trochisques Hedicroï*, & le *Mithridat*.

ARTICLE II.

Du Baume du Pérou, blanc & brun.

ON apporte de quelques pays d'Amérique 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 âcre , 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 âcre , 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 empyreumatique ou de fumée.

Ces deux sucS tirent leur origine du même arbre. Il s'appelle HOITZILLOXITL, seu ARBOR BALSAMI INDICI, BALSAMIFERA PRIMA, *Hernand.* §I.

Rij

388 DES MÉDICAM. EXOTIQUES,
BALSAMUM EX PERU, *J. B.* 1. 295.
CABUREIBA seu BALSAMUM PERU-
VIANUM, *Pison.* 119. CABUIBA, *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 gouffes 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 blan-
châtres, 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'extré-
mité d'une gouffe 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 iij

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, ʒi.
Baume de Lucatelle, ʒss.
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.

LE Baume 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

consistence 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 calesbasses,
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-
lider 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 \acute{c} . Baume de Tolu , \mathfrak{z} ij.
Eau claire , \mathfrak{z} xij.
F. bouillir dans un vaisseau fermé
au B. S. pendant deux ou trois heu-
res. Ajoûtez à la colature froide
 \mathfrak{z} xx. de Sucre très-blanc , cuit à la
consistence d'Electuaire solide.

F. un Syrop.

ARTICLE IV.

Du Baume de Copahu.

LE Baume de Copahu, BALSAMUM BRASILIENSE, BALSAMUM OLEUM VE COPAÏBA, COPAÏVA, vel COPAU, *Off.* CAPIVUS, *Dale 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 âcre, amer, aromatique; d'une odeur pénétrante, & qui approche de l'odeur du bois appelé *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*,
défagréable, 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 découle ce suc, s'appelle
COPAÏBA, *Pison*. 118. & *Marcgr.* ARBOR.
BALSAMIFERA BRASILIENSIS, fructu mo-
nospermo, *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 gouffes 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'Été 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 excel-

R. vj

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 incision étant couverte aussitôt avec de la cire ou de l'argille, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité, 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 ouvrages de marqueterie. On s'en sert aussi pour la teinture.

Le Baume de Copahu distillé avec beaucoup 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 cornue, 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 salure 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 cachéxie 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 Baume comme un excellent béchique. Il déterge les bronches, dit-il; il rend le ton & la santé aux poudrons, & il dissout les tubercules cruds. Ce savant Médecin a observé que l'on a guéri totalement des toux infiniment dangereuses, & qui menaçoient 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 domte 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 quelque autre poudre convenable. La dose est depuis v. gout. jusqu'à xv. ou xx. Si on en donne *zij.* ou *ziii.* pour une prise, il purge aussi bien que la Térébenthine.

- R^x. Baume de Copahu, ʒss.
 Jaune d'œuf, n^o. ij.
 Syrop de Lierre terrestre, ʒij.
 Bon Vin. ʒviij.
 M. On en donnera une ou deux cuil-
 lérées le matin & le soir, pour les
 ulcères du poumon & les tubercules.
 R^x. Baume de Copahu, gout. xv.
 Réglisse en poudre, Succin préparé,
 ana gr. xv.
 Antihectique de *Potérius*, gr. xij.
 Syrop de Lierre terrestre, f. q.
 M. F. un bol, pour guérir l'ulcère des
 poulmons.
 R^x. Racine de Butua en poudre, &
 Réglisse, ana ʒss.
 Baume de Copahu, f. q.
 M. F. un bol, que l'on donnera le
 matin & le soir pour déterger & gué-
 rir l'ulcère des reins & de la vessie.
 R^x. Pierre hémarite, Mastic, Sang-
 Dragon, ana ʒss.
 Cachou, & Corail rouge, pp. ana ʒj.
 Baume de Copahu, f. q.
 M. F. un Electuaire, dont la dose
 est ʒj. deux fois le jour dans les
 fleurs blanches.
 R^x. Rhubarbe en poudre, ʒiij.
 Panacée Mercurielle, ʒj.
 Baume de Copahu, ʒss.

M. F. un Electuaire, dont la dose est \mathfrak{zj} . 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, & auxquelles on donne beaucoup d'éloges.

Celle ci tiendra la place de toutes.

R \mathfrak{x} . Bois d'Aloès,
 Racine d'Angélique,
 Iris de Florence,
 Aristoloche ronde, ana \mathfrak{zj} .
 Feuilles de Dictame de Crète, Som-
 mités d'Hypéricon, de Romarin,
 de Lavande, Safran, ana $\mathfrak{z}\mathfrak{ss}$.
 Esprit de Vin, $\mathfrak{lb}\mathfrak{ss}$.

F. digérer dans un vaisseau de verre bien fermé, exposé au soleil pendant un mois.

Prenez aussi séparément Myrrhe,
 Aloès, Benjoin, Qliban, ana $\mathfrak{z}\mathfrak{ss}$.
 Versez-y \mathfrak{lbj} . d'Esprit de vin. Digé-
 rez aussi pendant un mois. Alors
 mêlez les deux liqueurs après les
 avoir passées. Ajoûtez - y Baume de
 Copahu, $\mathfrak{z}\mathfrak{ij}$.
 Baumes de Judée, du Pérou, de

Tolu, Styrax liquide, Térébenthine
de Chypre, ana ℥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 Baumes,
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
hémorrhagies, 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.

ARTICLE V.

Du Liquidambar.

LE 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'ap-
pelloit *Huile de Liquidambar* ; elle étoit
roussatre & 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 LIQUI-
DAMBARI INDICI, *Hernand. 56.* OCOCOIL-
INDORUM, *Nicol. Monard.* STYRAX ACE-
RIS FOLIO, *Raii Hist. 1681.* ARBOR VIR-
GINIANA, Aceris folio ; potius Platanus

CHAP. VII. §. 1. ART. V. 403
Virginiana Styracem fundens, Ejusd-
1799.

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 roussâtre, 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

404 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES;*
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 pré-
sentement 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 re-
commande spécialement pour les tumeurs
& les obstructions de la matrice, & pour
exciter les règles. Il n'est plus présente-
ment 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

fortes 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 SINENSIIUM*, *Garz.* 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 âcre, 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 *Stacte*, mais mal-à-

propos ; puisque le Staëte 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 falsifié 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 Staëte que quelques-uns lui donnent. Mais outre la différence du goût & de l'odeur qui se trouve entre la Myrrhe & le Storax , il est clair que ce sont des choses entièrement différentes ; 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 refroidie , 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 Apoticaire de Londres pour du Storax liquide, est une chose tout-à-fait factice.

Cependant *Jacques Petiver*, Apoticaire 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 substance 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 iij. 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 comment on le prépare.

R^x. Huile excellente de Noix, 3v.
Gomme Eléi. Ci

Gomme Elémi, Cire neuve,
ana ℥iij. ℥iij.

Colophone, 3 vijß.

Le tout étant fondu, ajoûtez Storax
liquide & pur,

F. un Onguent.

ARTICLE VII.

De la Térébenthine, & de ses différentes espèces.

ON donne dans les Boutiques le nom de Térébenthine à quatre sortes de fucs 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. ^{peruina}
τερεβινθίνη, Græc. TERE BENTHINA, Latin.
TER MINTHINA, Quorumd. FERBENTINA,
Tom. III. S

410 *DES MÉDICAM. EXOTIQUES,*
FEREBINTHINA, TREBINTHINA, TREMENTINA, aut FERMENTINA : HELC ALIMBATH, 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 consistance, tantôt plus ferme, tantôt plus molle ; flexible & 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 Venise, 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. TEREINTHUS, J.B.* C'est un arbre qui est toujours verd, de la grosseur d'un Poirier, ayant une écorce épaisse, cendrée & gerfée. 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, auxquelles 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*.

S ij

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 cependant 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 masticateur. Les femmes qui demeurent au-deçà du fleuve Indus, en

S iij

ont toujours dans la bouche ; de sorte qu'elles ont bien de la peine à se passer de cette résine, lorsqu'elles y sont accoutumées. On dit qu'en attirant la lymphe, elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & 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 Persan de *Konderuun*.

Les habitans du mont Benna en Perse ne tirent pas la Térébenthine du tronc en y faisant une incision ; mais ils brûlent 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 sert aux Peintres à cause de la vivacité de sa couleur ; car cette résine est dure, friable & brillante. On en trouve dans les Boutiques 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, Hbiss. de Térébenthine ont donné ℥ix. d'une huile subtile, limpide, & de la couleur de l'eau ; ℥v. d'huile jaunâtre ; ℥xxij. d'une huile plus épaisse & roussâtre ; lx. gr. de liqueur acide. Le *caput mortuum* qui est resté dans

la cornue, pesoit ʒviij. 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 chère, & aussi bonne. On la prescrit souvent pour l'intérieur, parce qu'elle est moins âcre. 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 exulcérations 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 âcre, épaisse & gluante. Elle chasse souvent aussi les petits grains

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 lithontriptique, ou elle cause l'inflammation dans la partie qui y est déjà disposée. Cependant 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 *Avicenne*, 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 continente 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 davantage. Quelques-uns la donnent à la

dose de $\text{ʒ}\beta$. & même au-delà ; mais il est rare qu'on l'employe à présent pour cette fin.

On la donne depuis $\text{ʒ}\beta$. jusqu'à $\text{ʒj}\beta$. sous la forme de bol, ou dissoute dans de l'eau avec un peu de jaune d'œuf. Quelques-uns l'épaississent en la faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à la consistance d'extract, & 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 Mêlèze fournit plus d'esprit que la résine du Térébinthe, laquelle nous est apportée déjà épaissie & 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 Mêlèzes, TEREBENTHINA VENETA, LARIGNA, vel LARICEA, Off. Δάριξ, Græc. est

S v

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 âcreté & 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'apportoît de ce lieu; mais présentement on l'apporte du Dauphiné & de la Savoye. 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 Médicamens.*

Cette Térébenthine découle d'un arbre qui s'appelle Melèze, *LARIX folio deciduo, conifera, J. B. 1. 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 gerfée, 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 Cypres, cependant plus longs; composés d'écailles 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 Cypres, 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 vj

Cet arbre croît en abondance dans les Alpes de France, de Savoye, des Grisons, de Stirie, & de Carinthie, & même sur le mont Apennin.

Cette résine découle d'elle-même, ou par une incision faite à cet arbre au Printems & 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 découle 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, lbij ℥xj. de Térébenthine de Venise distillées au B. V. ont donné 3 ℔. de phlegme un peu acide : ℥x. 3vj℔. d'huile très-tenue & très-limpide. La masse qui est restée, étant mise dans la cornue au feu de réverbère augmenté par degré, a donné ℥ij. 3ij. de phlegme acide : un peu de phlegme urinaire : ℥xij. 3ij. gr. liv. d'une huile jaunâ-

tre un peu plus épaisse : ℥xviij. ʒiv. d'huile rousse & épaisse.

La masse noire, luisante, spongieuse, légère, qui est restée dans la cornue, pesoit ʒvj. 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 ʒj. & dans la calcination de presque ʒvj.

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 excerce 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 sels âcres, qui rétablissent les sécrétions & les excréctions, 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 tems. 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 tems le ventre ; de sorte qu'elle détourne par le ventre les humeurs grossières que les autres diurétiques feroient 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 ,

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-recommandé dans les plaies; ils mêlent avec la Térébenthine une suffisante quantité de jaunes d'œuf & de l'huile Rosat, ou quelque autre liqueur convenable.

Dans la dysenterie, les exulcérations des intestins, la néphrétique, la suppression 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; savoir, 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 partie. *Fabricius Hildanus, Cent. 5. obs. 59.* a observé que l'urine avoit été supprimée, pour avoir fait usage de Térébenthine, après des alimens crus & visqueux.

On prépare avec la Térébenthine dans

les Boutiques un Esprit & une Huile de Térébenthine, & de la Colophone.

Rx. 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, appelée communément *Esprit de Térébenthine*. En augmentant le feu peu à peu, il sort une huile jaune, ensuite roussâtre, & 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, roussâtre, 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 fang & purulent, qui
vient d'un ulcère des reins & de la
vessie; & dans les maladies des pou-
mons.

Bartholet le recommande dans la pleu-
résie, 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-
néraires.

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.

R̄. Térébenthine de Venise, ℥ij.

Huile d'Amandes douces, ℥vi.

M. F. prendre au malade, dans l'asth-
me, la néphrétique, & la suppres-
sion d'urine.

R̄. Térébenthine de Venise, ℥ij.

Conserve de Roses, ou de Vio-
lettes, ℥vi.

M. F. un bol. Ou bien :

CHAP. VII. §. I. ART. VII. 427

Rx. Térébenthine de Venise, $\mathfrak{z}\beta$.

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 Casse tirée récemment, \mathfrak{zvi} .

Térébenthine de Venise, $\mathfrak{z}\beta$.

Réglisse en poudre, *f. q.*

M. F. un bol pour les ulcères internes.

Rx. Térébenthine de Venise, $\mathfrak{z}\beta$.

Rhubarbe en poudre, $\mathfrak{z}\beta$.

M. F. un bol pour les fleurs blanches.

Rx. Térébenthine de Venise, $\mathfrak{z}\beta$.

Rhubarbe en poudre, \mathfrak{ziii} .

Panacée Mercurielle, \mathfrak{zj} .

M. F. un Opiat, dont la dose est \mathfrak{zj} .
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, $\mathfrak{z}\beta$.

Miel Rosat, \mathfrak{zj} .

Lait de vache, \mathfrak{zviij} .

M. F. un lavement, que l'on réitérera deux fois le jour dans la dysenterie, & les exulcérations des intestins.

Rx. Décoction de feuilles de Mauve ;
de Pariétaire, de fleurs de Camo-
mille, de Mélilot, ℥j.

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 néphrétique. Ou bien :

Rx. Térébenthine du Melèze, Casse
mondée récemment, ana ʒj.

F. dissoudre dans ℥j. de petit lait.

F. un lavement.

On emploie la Térébenthine du Mé-
lèze dans l'*Eau antinéphrétique*, de *Belle-
garde*, appelée 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'Arcaus*, l'*Huile d'Hypéricon*, l'*On-
guent 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, Réline

liquide des Sapins, Bigion, TEREBENTHINA ABIEGNA seu ABIETINA, TEREBENTHINA ARGENTORATENSIS, *Off.* ῥητίνη ἰλαίνη, *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 tems. Nous l'appellons *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 FÆMINA, *sive ἰλάτη θήλεια, J. B. I. 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 mousses,
d'un verd foncé en-dessus, un peu blanchâtres 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 transversalement, & répandent une poussière très-fine; le plus souvent de la figure d'un croissant, comme elle paroît 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, presque ovoïdes, plus courts & plus gros que ceux de la Pesse ou Epicea : ils sont composés d'écaillés larges à leur partie supérieure, attachées à un axe commun; sous lesquelles se trouvent deux semences garnies d'un feuillet membraneux, blanchâtres, remplies d'une humeur grasse & âcre. Ces cones sont verts 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 Allemagne, & 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 auxquels 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-

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 jusqu'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 grossière. 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

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 canaux dans d'autres vaisseaux, dans lesquels la Poix se fige, & acquiert une consistance assez ferme, friable, & cependant 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. Cependant *C. Hoffman* croit qu'elle est composée de parties plus tenues, puisque son goût est plus âcre & plus amer, & sa consistance plus fluide : c'est pour cela qu'il la préfère à la Térébenthine du Méléze, 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 Méléze, & elle convient dans les
mêmes maladies.

La Térébenthine commune, la grosse
Térébenthine, TERE BENTHINA COMMU-
NIS, & RESINA PINEA, *Off.* ῥητίνη πευκλίνη
καὶ σπασιλίνη, *Græc.* est une substance ré-
sineuse, visqueuse, tenace, plus grossière
& plus pesante que celle du Sapin ou
du Méléze. Elle n'est pas transparente;
elle est blanchâtre, presque de la con-
sistence de l'huile un peu condensée par
le froid; d'une odeur résineuse, désagréa-
ble; d'un goût âcre, 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
GENEVENSI, *J. B.* 1. 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 *Résine de Cone*, parcequ'elle en suinte naturellement : l'autre qui est tirée par l'incision que l'on fait à l'arbre, & est appelée *Résine 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 Torches, mais très-rarement.

Dans la Provence, non-seulement on recueille cette résine tous les ans, mais encore différentes sortes de Poix, & d'autres 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 résineuse qui découle par l'incision que l'on a faite à l'arbre au Printems : 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 ; la 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* , Réfine 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 Réfine 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

du vaisseau une masse dure , friable , rousseatre , 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 & commune , fondues ensemble , on en prépare la Poix navale , dont on a coutume d'enduire les vaisseaux avant de les lancer à l'eau.

Mais cette Poix étant restée long-tems sur les vaisseaux , & ayant contracté quelque salure de l'eau de la mer , s'appelle *Zopissa* , & par quelques-uns *Apo-chyma*.

La Réfine blanche étant fondue avec de la Térébenthine & de l'huile de Térébenthine , 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* , *Goudron* , & *Bray liquide*.

Dans d'autres endroits on coupe des morceaux de ce que l'on appelle *Torche* ,

& 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 siccité, & 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.



TABLE DES CHAPITRES. ET ARTICLES

Contenus en ce troisième Tome.

*Suite de la Section I. des Médicaments
exotiques.*

Chapitre	V.	<i>DES Tiges, des Feuilles & des Fleurs, Page 1.</i>	
Article	I.	<i>Du vrai Calamus aromati- cus,</i>	<i>ibid.</i>
Article	II.	<i>Du Jonc odorant.</i>	5
Article	III.	<i>Du Malabathrum, ou Feuille Indienne,</i>	10
Article	IV.	<i>Du Séné,</i>	12
Article	V.	<i>Du Dictame de Crète,</i>	23
Article	VI.	<i>Du Thé,</i>	27
Article	VII.	<i>Du Stéchas,</i>	38
Article	VIII.	<i>Du Safran,</i>	41
Chapitre	VI.	<i>Des Fruits & des Graines,</i>	56
Article	I.	<i>Des Dattes,</i>	<i>ibid.</i>
Article	II.	<i>Des Jujubes,</i>	85
Article	III.	<i>Des Sebestes,</i>	93
Article	IV.	<i>Des Raisins secs,</i>	99
Article	V.	<i>Des Figues sèches,</i>	107
Article	VI.	<i>Des Myrobolans, & de la Fève de Bengale,</i>	120

DES CHAPITRES.

Article	VII.	<i>De la Coloquinte ,</i>	132
Article	VIII.	<i>De la Casse solutive ,</i>	149
Article	IX.	<i>Des Tamarins ,</i>	169
Article	X.	<i>De la Vanille ,</i>	178
Article	XI.	<i>Du Cardamome , & de ses espèces ,</i>	184
Article	XII.	<i>De l' Amome ,</i>	197
Article	XIII.	<i>Des Cubèbes ,</i>	202
Article	XIV.	<i>Du Poivre , & de ses espè- ces ,</i>	206
Article	XV.	<i>Des Clous de Girofle , du Clou matrice , & du Clou de Girofle Royal ,</i>	227
Article	XVI.	<i>De l' Anacarde ,</i>	237
Article	XVII.	<i>De la Noix d' Acajou ,</i>	243
Article	XVIII.	<i>De la Noix appelée Ben ,</i>	248
Article	XIX.	<i>Du Cacao ,</i>	261
Article	XX.	<i>Des Pistaches ,</i>	272
Article	XXI.	<i>Des Pignons doux ,</i>	277
Article	XXII.	<i>Du Ricin , & du Médi- cier ,</i>	281
Article	XXIII.	<i>Du Caffé ,</i>	298
Article	XXIV.	<i>De la Noix muscade , & du Macis ,</i>	309
Article	XXV.	<i>De la Noix Vomique , du Bois de Couleuvre , & de la Fève de Saint Ignace ,</i>	328
Article	XXVI.	<i>Du Carthame ,</i>	353
Article	XXVII.	<i>De la Poudre à vers ,</i>	360
Article	XXVIII.	<i>De l' Anis de la Chine , appelé Semence de Badiane ,</i>	365

EXP

T A B L E

Chapitre VII. *Des Sucs liquides & concrets
des Plantes,* 369

Paragraphe premier.

DES RÉSINES LIQUIDES.

Article	i. <i>Du Baume de Judée,</i>	371
Article	ii. <i>Du Baume du Pérou, blanc & 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, & de ses différentes espèces,</i>	409



Fin de la Table.

