

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

**Guibourt,  
Nicolas-Jean-Baptiste-Gaston. -  
Matière médicale : cours rédigé par  
Paul Blondeau**

*ca. 1840.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie ms 103*



**(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)**  
Adresse permanente : [http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma\\_ms000103](http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma_ms000103)

BIUP  
Ms. 103

*Matière médicale*

*Paul Blondeau*



# Salsepareille



La Salsepareille est une plante vireuse, originaire de l'Amérique, qui croît naturellement au Pérou, au Mexique et autres contrées du nouveau continent, elle a pu être naturalisée, pour ainsi dire, dans l'île de France.

Les Espagnols qui les premiers eurent cette plante en firent la découverte aux Indiens; la Salsepareille a été introduite dans la médecine Européenne par Fallope, Alpin, Amatus Lusitanus, Maltheide et dans la Synonymie, est le premier auteur qui ait décrit la Salsepareille et déjà ses propriétés anti-syphilitiques étaient connues.

Généralement la racine de Salsepareille se compose d'un seul ~~tronc~~ <sup>tronc</sup> ligneux qui se propage par des nodosités naissant à côté les uns des autres et qui est muni de radicelles très nombreuses longues de plusieurs pieds, de la grosseur d'une plume à écrire et au dessous, d'où il s'exhale une grande flexibilité, formées elles mêmes d'une partie corticale succulente aëliat pair et d'une médullaire ligneuse qui ligne d'un bout à l'autre et rend ces radicelles difficiles à fendre transversalement et très faciles à fendre dans leurs axes longitudinaux.

Le Commerce nous fournit plusieurs variétés de Salsepareilles; provenant des différents pays où elle croît, elle a des caractères plus ou moins distinctes les uns des autres. On en distingue quatre ~~cinq~~ <sup>cinq</sup> ~~ou six~~ <sup>ou six</sup> sortes selon les différents auteurs ~~et~~ <sup>et</sup> ~~historiens~~ <sup>historiens</sup> qui ont fait l'histoire naturelle de cette substance. Mr. Sé, distingue quatre espèces de Salsepareille, qui sont: la Salsepareille de Honduras, la Salsepareille caraïbe, la Salsepareille rouge, ou de la Jamaïque, et la Salsepareille du Brésil ou du Sarragat. Mr. Richand y ajoute la Salsepareille blonde, et Mr. Guibourt, décrit deux sortes de Salsepareilles, qui sont celles de Mr. Sé plus la Salsepareille de la Vera Cruz, et la Salsepareille ligneuse.

Salsepareille du Mexique dite de Honduras  
cette Salsepareille parait venir des ports de Compié et de la Vera Cruz, elle nous arrive par ballots de 60 à 100 livres pesant, les racines sont longues de 3 à 5 pieds, offrent peu de fibres radiculaires, et sont munies de leurs branches et ramifications, ces branches sont grêles, extérieurement blanchâtres intérieurement, restant outre leurs nodosités une tige noire, dure qui paraît avoir été de l'écorce de l'écorce d'eau avant la dessiccation, les tiges



Sont jaunâtres noueux, giniaules, a peu près cylindriques ou tetragones, munies de quelques epines ligneuses; Les racines sont noires, intérieurement à cause de la latic que les racines présentent des canalicules longitudinaux, et profondes, devenues irrégulières par la desiccation corticale; L'écou est d'un blanc rose alintation, et recouvre un médullaire ligneux blanc, cylindrique qui parcourt la racine dans toute sa longueur; Le médullaire offre une saignée faite ampliacée, tandis que la partie corticale, jouit d'une latic muicet agneau et amère amé prononcée. L'écou est généralement tendue, et se développe par la coction aqueuse. Sa poudre est grise. Cette racine se distingue de quelquefois par sa forme avec les tiges de plante inertes. Telles que celles de quelques autres Smilax quelquefois aussi avec les racines d'aspérog, mais elle se reconnaît très facilement.

Salsepareille de la Vera Cruz M<sup>re</sup> Guibours  
 Devis sous ce nom, une racine semblable à la précédente par la forme générale et les caractères de la tige, mais, d'une qualité résineuse; Elle est très propre, comme si elle est de l'avis. Sa couleur est brune noire, son écorce est formée par de petites tubercules fibreuses, elle se détache très facilement qui se détache entre, grande partie du médullaire. Son goût est aigre, et pourrait faire croire qu'elle a été traitée par l'eau, si l'on n'est avis sensible et l'absence d'interieur de sa partie ligneuse ne démentait cette assertion.

Salsepareille rouge dite de la Jamaïque  
 cette racine a été indiquée pour la première fois par Mr Lope pharmacien de Honduras, qui pense que c'est un produit non cultivé de quelque partie du continent mexicain, et qu'elle n'a été de la Jamaïque que par voie de transit, elle se trouve en effet dans de Honduras, et c'est elle salsepareille supérieure de l'Hermandy produite par la même plante que celle du Mexique. Cette salsepareille vient par balle comme celle du Mexique, soit isolément soit mélangée à celle du Mexique sans elle offre la forme générale et à près de quelques caractères différentiels. Ainsi les taches sont plus allongées par conséquent plus romaines les tiges présentent des épines plus nombreuses, égales, plus fortes et plus pyquantes, qui sont ordinairement dirigées circulairement autour des nœuds, et placés à la base d'une gaine foliacée. Lorsque ces nœuds se développent et se recouvrent d'écorce, ces épines se changent en racines, de sorte que les épines ne sont dans ces cas que des racines avortées et que les taches

dans les Salsaparilles rouges, retrouvent souvent espais par des portions de tiges devenues tout enraies et comme disposés par étages

Les racines sont nombreuses, longues de 6 à 7 pieds redies et comprimées par la dessiccation, quelle est la racine proprement dite, leur épiderme est rouge orangé, le plus ordinairement, souvent aussi il est d'un gris rougeâtre ou blanchâtre et parfois même on rencontre les deux couleurs sur la même racine, ce qui démontre la similitude des espèces. L'écume est souvent humide et paraît uniforme au vue régulier, ce qui permet de séparer les racines en beaucoup plus de parties que celles de Honduras et sans avoir besoin d'être ramollies par un séjour à la cave pour leur donner une plus grande souplesse. La racine de cette espèce est moins muicagineuse, plus amère et plus aromatique que dans la première. Cette Salsaparille paraît venir dans un pays sec et appartient à une plante non cultivée car elle est plus grêle, plus calvée, plus sèche et moins arrondie que la racine provenant de la plante cultivée. Elle paraît être d'une qualité supérieure, et MM Lape et Robinet pensent quelle compte sur toutes les autres en qualité.

Salsaparille ligneuse cette Salsaparille décrite par Miquelourt est une remarquable par le volume la grande, et l'appas ligneux de toutes ses parties, sa racine est très volumineuse, de la grosseur du poing noueuse, inégulière, ligneuse, et d'un blanc grisâtre albastrine ses racines sont très longues de 3 à 4 lignes de diamètre l'épiderme brun foncé ou noirâtre formé d'une couche rouge peu épaisse de couleur et profondément sillonnée, et au milieu d'un ligneux large d'un centimètre de diamètre les tronçons ou tiges qui se trouvent sur la racine sont épais de 2 à 3 lignes et sont garnies de petites ramifications rangées par sillons longitudinaux et non ligneux et épars comme dans les autres Salsaparilles, ce qui fait penser que cette racine est celle d'un autre milieu différent des autres. Sans qu'on puisse le prouver la racine est muicagineuse et amère, avec elle on trouve à Budaape, elle paraît venir de Mexico.

Salsaparille coraque Nous avons eu deux d'origine de Salsaparilles, l'une arrivée en petites de plusieurs livres, de deux pieds de long environ garnies de racines rouges et renfermées dans un emballage de toile comme celle de Honduras; mais elle est plus proprement dite et mieux définie par la dessiccation elle est généralement cylindrique et offre des tiges longitudinales de couleur est tout à fait blanche

d'autrefois rougeâtre extérieurement. Son cœur  
 ligneux est blanc et blanchâtre agréablement avec  
 le rouge rose de l'écorce quand cette couleur existe  
 elle se frotte facilement. quand elle est bien  
 séchée elle a une odeur apparente d'acajou.  
 elle est perçue par de petits trous de vers quelle  
 est active. quelques autres ont dit cela elle  
 approuvent un charbon considérable et des  
 mêmes raisons qui en font négliger l'emploi.  
 l'autre sorte est par petites bottes de 11 à 18 pouces  
 ou assez transversalement dans des sections  
 carrés ou carrés en lais ou de l'écorce également  
 en cuir de sa membrane que la salseparille  
 n'est pas entièrement cachée. Ces racines  
 sont courtes flexibles difficiles à fendre munies  
 d'un charbon fort; leur couleur comme celle  
 des précédentes est rouge ochracée, de même elles  
 sont cylindriques et offrent des stries longitudinales.  
 leur surface est grise et offrent des portions de  
 fibres radicantes quadrangulaires, serrées sans  
 aucun épais et un peu pubescentes.

Salseparille du Brésil dite de Portugal

cette racine vient des provinces de Sata et de  
 miraham, provient des racines de wucher et réunie en  
 bottes cylindriques par les bords terre et entoure d'une  
 liane d'auloub et autre. elle est de la grosseur  
 et d'un petit tuyau de plume d'un ou deux toises  
 obscur et l'écorce est marquée de stries longitudi-  
 nales. cylindrique. elle présente moins de sections  
 que la salseparille coraque, bien plus que la  
 salseparille Honduras, blanche et à l'intérieur est  
 elle un peu amygdalé, sans un peu amère.  
 quelquefois à l'intérieur des bottes on trouve des  
 parties de wucher et de fibres radicantes quadrangulaires  
 faites à leur partie inférieure et s'élèvent à l'autre.  
 une sorte d'arête qui se présente longuement  
 à la partie qui avoisine la racine. elle se présente  
 et absolument semblable à celle de la grande  
 salseparille brésilienne du Mexique. cette  
 sorte de salseparille s'appelle du Brésil à  
 Lisbonne elle a son nom de salseparille de  
 Portugal. elle a été fort longtemps estimée à  
 cause de l'absence des wucher. elle se vend même  
 en son état à cette qualité. mais comme  
 usage médical elle est beaucoup inférieure  
 à la salseparille de Honduras et de la Jamaïque.

La salseparille d'Almae qui est la partie  
 que l'on trouve dans les salseparilles  
 est une racine qui présente la structure générale  
 des salseparilles mais qui rapoirt cette  
 sorte de liane ou rougeâtre que l'on remarque  
 dans la plupart des autres espèces elle est.

et un bon de six, les racines sont striées longues tonales  
un peu plus val univires que celles des autres, sont  
de couleur d'orange, les racines un peu plus  
légèrement amies, d'une saveur douce  
qui paraît légèrement sucrée - le mucilage est  
légère mais portée gros mais la partie essentielle  
est très développée.

origine

L'origine des différentes sortes de salsaparille  
commerciales n'a point été jusqu'à présent bien connue  
il est cependant à peu près certain que d'après les  
observations faites sur celles présentées, les racines  
sont produites par des espèces différentes - ainsi  
la salsaparille du Mexique ou du Honduras, paraît être  
la *Sarsaparilla prima* ou *mesquite* Hernandez  
qui se trouve dans les vallées et provient de fontaines  
qui sourdent dans le Mexique et le Honduras.  
et dans le Mexique et le Honduras d'une manière est-  
transportés en Europe - cette plante est bien le  
*Smitax Salsaparilla de Linné* - que Mr Guebois  
peut donner la plus grande partie des espèces commerciales  
d'autres espèces produisent dans toute des espèces  
amalgames qui ont pourvu à l'usage, telles sont les  
*Smitax officinales*, *Syphilitica* H.B. *quadrangularis*  
*launifolia*, *macrophylla* etc.  
C'est le même *smitax* qui se trouve en Hernandez  
provenant de la salsaparille de la Jamaïque.  
D'un autre côté on a attribué la salsaparille coraque  
aux *smitax officinales*, au *m. de Humboldt*. A un  
*smitax syphilitica* de Willdenow sans savoir  
à laquelle de ces précieuses racines l'origine  
est attribuée et établissant une erreur dans  
l'histoire des salsaparilles.

examen chimique

Plusieurs Chimistes se sont occupés de recherches  
le principe actif de la salsaparille  
M. Lape médecin anglais a dit avoir que le mucilage  
est soluble, et se dissout dans le gomme, et se dissout  
même dans l'eau et est extrait par l'eau soluble  
dans l'eau que la salsaparille de saut les propriétés  
médicales - la partie médullaire est morte.  
Vers la même époque Mr le Dr Salletti en Italie  
ayant percé par l'eau de chaux, une forte infusion  
de cette racine, évaporant par un grand feu carbonique  
à peu près de l'eau de chaux, convertit la chaux  
carbonatée et évaporant la liqueur à sec il obtint  
le résidu par l'alcool à 40° et par une évaporation  
à obtint une matière blanche attingente blanche  
à laquelle il donna le nom de *Parglone*.  
D'un autre côté le Dr Solchi, après avoir dissout  
par le charbon en sucs de salsaparille et l'ayant  
fait évaporer, a obtenu un résidu de matière

+ Soda ka prend la désignation  
de salinaire pour un  
nomme au de quel nomme  
au de pait l'integre

cristalline qui est nommée la Amidaire  
 Thersaid sur Chuteau pharmacien de Paris  
 fait tout la salsepaine par l'alcool fort obtenu  
 un précipité d'une nature cristalline au  
 concentrant les liqueurs et laissons déposé.  
 puis reprenons ce qui est fort alcool rectifié.  
 boivent haut. psa et traitement et usen une  
 matière cristalline qui nomme salsepaine  
 La salsepaine est solide, incolore, inodore, cristalli-  
 nelle non porreuse par sa pesanteur, elle est neutre  
 ne réagit ni avec acides ni avec alcalis. elle a  
 beaucoup de rapports avec la apomine dans elle  
 diffère en ce qu'elle n'est point acide, par sa  
 cristallisation, sa couleur nulle deabord se  
 prononce par la dissolution, presque soluble  
 dans l'eau froide, ne donne point de résidu  
 jaune, ne s'aide mucique quand on la traite  
 par l'acide azotique. Elle ne se transforme en  
 acide oxalique quand on la traite par l'acide  
 quand elle sèche, elle est presque insipide  
 mais quand elle est dissoute elle est aigre au peu amère  
 La salsepaine est un peu soluble dans l'eau froide elle  
 est plus soluble dans l'eau chaude, sa dissolution se  
 fait à un haut degré de la propriété de mousser  
 pendant l'agitation, est à l'expression que les  
 infusions de salsepaine ont le même caractère  
 et about la diminution, elle est plus soluble à chaud  
 et elle cristallise par le refroidissement de la liqueur.  
 Elle est insoluble dans l'éther et l'ode colore sa  
 dissolution, aqueuse en rouge safrané - quand  
 elle est isolée elle n'est point volatile, mais M. Berzel  
 prétend qu'elle est volatile dans le vapeur d'eau -  
 M. Chuteau le premier a donné le meilleur mode  
 de son extraction, à cet effet il traite la salsepaine  
 par l'alcool à 85° et la distille ensuite par un  
 et fait bouillir l'inter 4/5 avec du charbon et  
 filtre et laisse déposer pendant 24 à 48 heures  
 au bout de ce temps il se dépose une assez grande  
 quantité de salsepaine, quelquefois même la liqueur  
 est prise en masse au point d'ébullition et on peut s'en  
 des dissolutions dans l'alcool et sur un peu de  
 charbon - Les eaux mères évaporées certains mois  
 sont repries par l'eau qui se reprennent des matières  
 grasses et visqueuses - on les reprennent et on  
 purifie par de nouveaux traitements alcooliques.  
 Ce procédé est de fait assez facile pour une certaine  
 quantité de salsepaine qui reste dans les eaux mères  
 M. Scheibler a employé un moyen plus économique  
 et plus commode, qui permet d'obtenir une plus grande  
 quantité de cette substance - à cet effet, il verse  
 dans la distillation alcoolique de salsepaine, de  
 l'acétate de plomb jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus  
 de précipité, il précipite l'excès de plomb par une  
 peu d'acide sulfurique, puis se distille après avoir  
 filtré - Sur la précipitation les liqueurs sont  
 parties siccatives, elles sont moins visqueuses, et

Salsepaine

La Salspaille se digère avec plus de facilité, il y a en effet dans cette opération une décomposition de salspaille dans les eaux minérales mais on peut la précipiter en partie, mais non en totalité, en traitant les liqueurs par le sel marin.

La Salspaille fournie en core et analysée outre la Salspaille une huile volatile en petite quantité, une résine âcre et amère, une matière pectineuse, un mucus extractif, du amidon, et du albumine.

Usages en médecine

La Salspaille jouit d'une assez grande réputation comme médicament employé dans le traitement des maladies vénériennes - cette réputation lui est contestée et le Dr Hanisch dans ses papiers la regarde comme un tonique pour réparer en quelque sorte la constitution des malades - il arrive que quelque fois elle donne des nausées elle ralentit le pouls et met le malade dans un état soporifique ment paroxysmal - Pallotta attribue la même action à la Salspaille.

Quand on veut traiter la Salspaille par un séchage, on a l'habitude de la fumer, à cet effet on la fait mesurer dans un vase pendant quelque temps elle se gonfle et alors on peut la fumer avec un couteau dans les trous de sa baguette et du coup par petites portions et puis on la fait sécher et on sort la cendre - il est bon encore enion quand on traite la Salspaille par un séchage, de fumer à ce véhicule de pouvoir pénétrer les pores de la substance, à cet effet on continue l'opération avec un petit débris, ou l'usage de la poudre ou au moyen d'un cône et tout cela dix fois dans le séchage la poudre plus facilement.

In Pharmacia.

In Pharmacia la Salspaille est employée soit en poudre, en extrait, en sirop - sirop de sucre. Dans la composition du sirop de Quinine du Rob de Saffran.

Fausse Salspaille

Comme toutes les substances exotiques, la Salspaille a subi souvent des contrefaçons plus ou moins vicieuses; on lui a substitué d'autres plantes plus ou moins voisines de celles et de fausses de différentes.

Une des fausses Salspaille qui s'en rapproche le plus est l'Agave Cubensis de Jacquin, plante de la famille des Broméliacées, elle appartient à l'Agave ou Maguay du Mexique. Elle est une plante effrute la forme d'un grand alvès ~~Salspaille~~ et présente une grosse racine brune et gommeuse et un centre de racines grosses comme un petit doigt. Elle se présente en poudre et la Salspaille vraie est elle connue sous le nom de Fausse Salspaille rouge elle se compose d'un

rouge de garance faite séparer de ces lignées -  
 qui est blaine à l'ordinaire composé de fibres destinées  
 à servir de support et pouvant servir à faire des cordages -  
 d'un autre de fibres faiblement arborescentes -

La seconde racine que l'on a substituée à la précédente, est la Salspareille d'Allemagne première  
 par le Cary arenaia famille des Cyperales -  
 cette plante croît sur les bords de la mer en France  
 et en Hollande elle est appelée les Salles de dames  
 à cause de ses rhizomes entrecroisés horizontaux qui  
 sont longs et forts, ressemblant à ceux d'un gros  
 épi d'orge, mais quand cette racine est  
 coupée elle pourroit être facilement confondue avec  
 la salspareille. En intérieur est rougeâtre sur  
 intérieur blanchâtre et fibreux l'arôme est douceâtre  
 un peu désagréable ressemble à celle de la sauge -  
 une troisième jaune Salspareille est la  
Salspareille grise d'Allemagne originaire d'Espagne  
 elle est grise même s'élève à plusieurs pieds les racines  
 sont longues et tendues. On reconnait dans la  
Salspareille grise, l'arôme en effet celle dernière  
 peut facilement être plus dans le temps tandis  
 que la jaune Salspareille grise ne peut être  
 plus bon carot net. en main cette racine  
 a un odor de sauge splanoid. l'arôme n'est même  
 laqueuse n'est même. d'autre fois un peu aromatisé  
 comme Caryophyllus -

Salspareille grise de Virginie acale medicinale  
 famille des acalacées - c'est point un racine  
 mais bien une tige comprimée épaisse gris blanchâtre  
 arborescente, comme foliaci - partie corticale  
 jaunâtre spongieuse, gorge d'un suc visqueux  
 et l'intérieur est ligneux blanchâtre cylindrique  
 avec un canal médullaire qui occupe les  
 dans la salspareille - odor faible l'arôme est  
 sucré à celle de salspareille -

La jaune Salspareille de l'Inde Sajilata herica  
 s'élève sur un arbre de Amittas aspera l'arôme  
 accompagné de sa tige qui offre un canal médullaire  
 elle est une Salspareille de l'Inde cette Mumbari herica  
 est une racine longue de 12 à 18 pouces de diamètre  
 grossier d'aplomb à cette extrémité est fort grosse  
 souvent brièvement flétrie au dessus enroulée.  
 elle est épaisse marquée d'anneaux transversales  
 respirant par plaies du médullaire ligneux.  
 offrent des tubercules poreux. l'arôme d'un usage  
 de sauge intérieur s'élève et grésate. l'arôme d'un  
 blanc jaunâtre l'arôme épais de sauge - mais  
 par un arôme de sauge



Les deux comme la cire, d'abord est riche à l'air et se  
 pâlit et se décolorie et se couvre d'une couche  
 d'or brillante. Il est riche aussi en couleur que  
 l'aloë du Cap, avec sa transparence et sa couleur  
 dans l'amara même, tandis que celui du Cap  
 n'est que dans les lames minces. Celui-ci est  
 d'un brun noir paraissant verdâtre vu en masse  
 et rouge lorsqu'il est divisé en petites masses. -  
 L'autre est rougeâtre au en masse et blanc jaunâtre  
 et est divisé. Son odeur est aussi entièrement diffé-  
 rente. Celle de l'aloë succotrin est douce et agréable  
 l'aloë du Cap a une odeur forte que l'on regarde  
 depuis longtemps en France comme type de l'odeur  
 du aloë.

L'Alloë hépatique est grasse et de couleur de  
 pis d'âne et difficile à rompre, et se rompt quand on  
 est anoué, tant comme de la résine. Son odeur est  
 analogue à celle de l'Alloë succotrin.

Les deux aloës sont apportés de Bombay en  
 Angleterre enfermés dans des peaux de buffles  
 et même suivant un drogiste de Londres en deux  
 sortes l'aloë succotrin formant des saïns d'un milieu  
 de l'aloë hépatique ce qui pourrait les faire  
 attribuer tous les deux au même végétal, et les avoir  
 analysés des mêmes parties. M. J. combat cette  
 opinion, selon lui l'Alloë succotrin est apporté  
 dans l'Inde de la de Socotora et on le trouve  
 comme celui du Cap et l'Alloë spicata et.

L'Alloë hépatique est produit dans l'Yemen ou  
 Arabie par l'Alloë perfoliata mais il existe  
 un ~~autre~~ différencé entre l'odeur et la couleur de  
 l'Alloë succotrin et de celui du Cap, qui sont  
 identiques. Les deux sont produits par le  
 même végétal tandis qu'il y a une identité très  
 prononcée entre l'aloë succotrin et l'Alloë hépa-  
 tique et le ~~pro~~ <sup>pro</sup> ~~quel~~ <sup>quel</sup> ~~est~~ <sup>est</sup> amené à penser  
 que ces deux derniers sont produits par l'aloë  
 perfoliata et celui du Cap par l'Alloë spicata.

L'Alloë du Cap de Bonne Espérance est  
 pris en Angleterre, car à cet aloë par  
 son odeur généralement en France comme l'Alloë  
 succotrin. Il arrive en caisses et en poids consi-  
 dérable. Sa couleur est brune jaunâtre, ayant un  
 reflet verdâtre, cette couleur pour ce fait paraît  
 grasse quand sert vu en masse et quand il  
 est en lames minces il est rouge et transparent.  
 Sa poudre est jaunâtre ayant un reflet verdâtre  
 et son odeur est douce et agréable, elle devient  
 plus forte quand on la triture dans un mortier  
 de marbre et est vendue en une masse solide  
 et dure, d'où elle est tirée et est vendue en  
 lames minces et est vendue en lames minces  
 et est vendue en lames minces.

L'Alois des Barbades est envoye de la Jamaïque et des  
 Barbades uniforme dans de grandes calabasses. Il est tiré  
 probablement de l'aloi *simata*. Sa couleur est d'un rouge  
 teine, devenant à la longue presque noir à la surface. Sa  
 cassure est teine, presque opaque, il est très fragile que  
 l'aloi du Cap. Son odeur est analogue à celle de l'amigdale  
 faite et peu agréable sa poudre est d'un jaune rougeâtre  
 sale, qui s'entend à un peu plus et à la même. L'usage  
 est de le faire sécher plus complètement, que l'aloi  
 du Cap, et de le faire saler peu coloré. Son odeur  
 n'est pas par le moyen et elle est plus  
 pible que celle du premier.

L'Alois de l'Inde ou *Mogamban* se trouve  
 dans l'Inde. Sa couleur par la decoction des feuilles de  
 l'aloi *perfoliata* il est analogue avec l'aloi des  
 Barbades, il est souvent mêlé d'impuretés. Non  
 en fait comme un produit grossier et peu estimé.  
 Il est présenté à Paris comme un produit rare  
 et d'usage très étroit.

L'Alois Caballin est un aloi très impur destiné  
 à l'usage des chevaux. L'aloi se trouve dans  
 le défilé de la langue dans les différents pays de son  
 origine, soit en Espagne ou au Sénégal, avec les alois  
 qui s'y trouvent et qui ont été par decoction.  
 Mr Guibourt en a décrits deux sortes bien distinctes,  
 et l'une évidemment forme du produit de l'aloi du  
 Cap, qu'on observe au plus à la partie supérieure  
 de la masse. L'autre en masses tout à fait noires, opaques  
 à cassure uniforme, non fragile, diffuses et pulvé-  
 risées par l'infusion d'eau et parait toujours sous la  
 forme d'une poudre verte et qui se délaie  
 facilement dans l'eau en formant un salin brun.

L'Alois hépatique faux est décrit par Mr  
 Guibourt comme un aloi du Cap bien entièrement  
 opaque et vendu sous le nom d'aloi hépatique. ~~est~~ L'aloi  
 le plus épais de tous les autres, qu'on a de l'aloi  
 du Cap. Il paraît être d'une qualité impure et provenir  
 par l'infusion de la langue de l'Inde. L'aloi le plus supérieur  
 et transparent ayant fourni le premier produit. Cet  
 aloi est très fragile non coloré et donne une  
 poudre verdâtre. Il est très réjeté selon le même auteur  
 parce qu'il se pose à aucune des qualités de véritable  
 aloi hépatique.

L'Alois Mocha est indiqué par Mr Fei comme  
 étant une variété de l'aloi du Cap mais est  
 beaucoup moins purgatif. On en a de détails les  
 cet aloi que l'on peut être enervé de celui de  
 Mocha à cause de la proximité des deux îles,  
 Mocha et Moutora.

Opinions de Richard.

M<sup>r</sup> Richard pense que les trois grandes espèces d'aloës succotrine, hépatique et caballin, sont fournis par la réunion de ces deux aloës qui se croisent mis dans des parties qui se réunissent dans un temps dans l'eau chaude. Les uns servent mis à sécher dans des baguettes et se forment en noir coulé les des distillés. Une supposition qui s'en suit à aloës par succotrin, une autre médiante, mais celle qui croit l'aloës hépatique, et la seconde impur qui se fait mélangé avec d'autres les impures se fait l'aloës caballin.

L'aloës a une saveur amère très remarquable, il est soluble dans l'alcool et aussi entièrement soluble dans l'eau bouillante mais il se précipite en partie par le refroidissement. La partie précipitée peut être transformée en une matière tout à fait insoluble par plusieurs ébullitions successives.

Opinion des chimistes Examen chimique.

M<sup>m</sup> Bouillon Lagrange et Vogel ont considéré l'aloës comme un mélange de résines de matière extractive. M<sup>r</sup> Braconnot à l'égard comme tous les principes particuliers renfermés analogues à celui du quinquina, est absorbé par les acides, qui est tout plus soluble à chaud qu'à froid se précipite par le refroidissement et se fait soluble dans l'eau et dans l'alcool, les alcalis etc. M<sup>r</sup> Berzelius sur une opinion mixte sur l'aloës se fait former forme, dans son état naturel, d'une seule substance également soluble dans l'eau et l'alcool mais par l'action de l'air il se reproduit un apothème en partie plus soluble (insoluble dans l'eau froide en plus soluble dans l'eau bouillante notable dans l'alcool), ce mélange ou le traitement non coloré constituerait l'aloës tel que nous le connaissons toute partie neutre qui l'aloës donne naissance aux acides, l'acide acétique et l'acide oxalique qui donneraient des couleurs de nuances très variées et employées dans la teinture pour les soies etc. M<sup>r</sup> Brox traitait avec l'aloës partiellement à 100° a obtenu une couleur rouge foncée très vive, la liqueur distillée produit une sorte d'extract pulvéulent rouge qui est très soluble dans l'eau plus commun que une couleur rouge si a été très précieuse. Jaffy y découvrait un principe amer qui se nomme aloësine et que mesmes les chimistes connaissent dans l'aloës.

Usages et action médicale.

L'aloës est purgatif très chauffant, a haute dose agit comme stomacique et a une action précieuse sur le cerveau pour cette raison on le préfère aux autres purgatifs lorsqu'il faut produire une évacuation qui dure sans interruption continuelle.

Menté dans une pule de Reparatus Thomae en 1792 on en fit une teinture, de l'aloës simple incomposé, et entre dans la composition de l'aloës de longue vie, de garon, de l'aloës de Sassaouille, de l'aloësine Aloëpica, de l'aloës d'anderson substituer de Bontin.



rayonnantes du centre à la circonférence. Ses arêtes  
sont fortes, arrondies, minutageuses, elle tient la  
sabilité en largeur et ne s'élargit pas sous la dent des  
ciseaux est analogue à celle de notre rhubarbe mais  
plus désagréable. Sa poudre est d'une couleur rougeâtre  
qui ne présente pas la rhubarbe ordinaire.

La racine forme de Rhaponticum est analogue à la  
racine décrite par Lemery, elle est longue de 3 ou 4 pieds  
grosse de deux à trois et d'une apparence même la première  
jaune pâle, d'une couleur plus pure et moins  
rougeâtre subitement après lui donne une plus grande  
ressemblance avec la rhubarbe, est permise de la mêler  
avec quelque peu de la rhubarbe de Chine car l'histoire  
nous en dit difficile cependant par des caractères très franches.  
Elle n'est à aucun rayonnante de sa racine est rougeâtre  
minutageuse nous abonneuse et ses arêtes analogues à  
la première. Cette espèce de Rheum se trouve en Sibirie  
dans quelques autres espèces qu'on a connues, nous  
nous procurement de Rheum par un Rhéon  
ou on le cultive beaucoup.

Le Rheum undulatum est la première espèce  
de Rheum connue après le Rhaponticum. Linné  
lui donne d'abord le nom de Rhubarbarum, puis Rheum  
undulatum après la découverte de Rheum palmatum  
il écrit naturellement en Sibirie sa tige s'élève à la  
hauteur de 4 à 5 pieds. Les feuilles sont grandes  
ondulées, un peu velues, les pétioles sont très es-  
carts cylindriques - On la long temps considérée comme  
provenant de la vraie rhubarbe - et fut alors qu'elle  
nous vint une petite quantité en grand en Sibirie  
terre siccité obtenus ne furent point en France de la même  
généralité puis qu'on n'obtint pas les mêmes effets  
et qu'il y avait dans le gouvernement de Rhéon ~~de la même~~  
des observations de la découverte par nous de la  
vraie rhubarbe de Duchane, et on dit que le Rheum  
undulatum n'est point la rhubarbe de nos jours la  
plante qui pousse à la rhubarbe de Moscovie n'est  
un autre Rheum qui est dans les pays montagnards  
et presque inconnus du pays au nord ouest de la Chine  
on la trouve aussi dans toute la Sibirie méridionale  
est Sibirie depuis la Chine jusqu'aux frontières de l'Inde.

Le Rheum compactum a les feuilles deux lobes  
très obtuses, ses glabres luisantes dentées. On  
lignem l'époque à laquelle elle se trouve à la rhubarbe fut connue  
elle diffère par son Rhaponticum quand on se fait  
elle est très bonne dans les jardins de même que la  
Rheum undulatum et Rhaponticum. On dit qu'on  
voit à Rheumole donnent des produits par différents  
connus sous le nom de Rhubarbes d'Inde.

Le Rheum palmatum se cultive aussi dans les  
jardins. Ses feuilles sont d'un seul nombre sur des  
tombes, munies de pétioles cylindriques marquées de  
taches rougeâtres. Sa tige s'élève à deux ou trois pieds.  
D'après Mémory reçu de qu'on a vu cette plante fut connue  
l'année 1750 par le docteur de Hov Boerhaave, premier  
médicinal à l'empereur à Pékin, le même s'occupa un  
marchand facteur de lui procurer des semences de Rhubarbe  
ce qui fut fait. Les graines arrivées à M. Sébastien  
provenant du Rheum undulatum qu'on dit être  
connu et du Rheum palmatum qu'on dit être pas même  
avant de la guerre que le Rheum undulatum nous vint.

par le vrai Rhubarbe, a eu et est encore quelque raison que  
 le Rheum l'atomatum venant d'une contrée plus meridionale  
 était la plante qui fournissait le vrai Rhubarbe - le fait  
 l'opinion de Joubert de Gualter, Hope, et si on n'est pas que a que  
 les dents et les poils et les grecs qui avaient étudié  
 l'herbier de la Rhubarbe sur les lieux mêmes. ~~Cela est~~ rien  
 fut généralement adoptée. Des marchands Bocharas ont  
 vivés et abbas que les feuilles de Rheum palmatum leur  
 étaient données ajoutent que les feuilles de la vraie Rhubarbe  
 étaient rondes et marquées sur le bord d'un grand nombre d'inégalités  
 et de petites concavités qui les moulurent. de sorte le Rheum compa-  
 tum - un losage de ~~de~~ a Gregori le Rheum unidatum  
 comme étant la véritable espèce. A un et l'autre de ces deux  
 peuvent que sur les monts agri du Thibet qui sont plus  
 meridionales plus découvertes et plus seches que celles du  
 Sibirie le Rheum undulatum peut produire une racine  
 plus belle - De tout ceci on pourroit conclure comme  
 l'a fait Murray que le Rhubarbe vendue aux Indes et  
 dans de la Tartarie est pourri par un très espèce de Rhubarbe  
 qui nous pense que le Rheum palmatum est la seule  
 plante qui produit le Rhubarbe.  
 De nouvelles observations furent faites plus tard sur des  
 échantillons fournis par Jean Chouin jardinier en chef du  
 Jardin du Roi, et d'autres échantillons provenant de plantes qui  
 étaient cultivées dans ces contrées, probablement diffèrent en  
 leur action sur notre partie avaient pu éprouver des altérations  
 plus ou moins grandes, mais ces altérations ne paraissent être  
 du même genre et l'on pourroit regarder comme l'origine de la  
 vraie Rhubarbe celle qui présentait le plus de caractères  
 rapprochés de la Rhubarbe de Tartarie. De tous les Rheum  
 deux étaient parfaitement analogues à ceux de nos contrées  
 de Montbrun c'est à dire le Rheum palmatum et le Rheum  
 et undulatum le Rheum compactum était plus différent  
 mais appartenant à une jeune espèce.  
 Le Rheum australe trouve par le Docteur Wallach, de la  
 suite du Pape de Potapigen de Calcutta il se distingue  
 de la Rhubarbe nom de Rheum brodi est celui auquel on  
 attribue souvent avant les vrai Rhubarbe les feuilles sont  
 grandes larges et dentées caractères qui s'accroissent avec  
 l'âge. Les Bocharas disent que l'aller par le vrai Rhubarbe.  
 On connaît encore plusieurs espèces de Rheum  
 éloigné de Rheum Ribes de la sans feuilles  
 et les plus larges et plus larges. Les petites les feuilles  
 sont jaunes et sont d'un côté d'un autre plus et  
 aiguille, sans les dents sur les marches de l'air  
 comme plante potagère, mais on rapproche en l'air  
 est employé contre les pierres putrides comme succédané  
 de l'urinaire.

Species commerciales. Les diverses espèces commerciales de Rhubarbe  
 sont au nombre de quatre.  
 Le Rhubarbe de Chine. La racine est grosse  
 et anguleuse, elle est striée, l'extérieur compacte, mar-  
 quée de sillons, couleur brune, odeur particulière. Sa saveur  
 amère plus pesante que les autres espèces, colore la  
 salive, ne qu'on doit de la dent. Elle est perdue dans  
 petit trou dans lequel on trouve souvent les dents  
 de la corne qui se trouvent et la suspendre pendant sa  
 décomposition. Sa couleur brune présente sur long rayon  
 qu'on a fait sur une coupe à l'air et l'air aussi

que souvent elle est plus de vase et goute a l'odeur  
vive

La Rhubarbe de Moscovie est en morceaux  
irreguliers, anguleux et peus de grains ronds, d'un  
jaune plus ou moins rougeatre d'une cassure mais  
compoite qu'elle presente, marquée de veines rouges  
et blanches, et d'un tres prononcé sursus amere et  
astringente, coloré la salive en jaune safran  
croque sous la dent, elle est plus estimée que  
la précédente. Elle venoit autrefois du Thiber  
par la mer et la Syrie d'où les differens noms  
de Rhubarbe de Scire de Perse de Byzance d'Algerie  
elle parait venir par terre en Russie en 1707  
et d'aujourd'hui la même espèce que la Rhubarbe de  
Chine, comme on s'est aperçu et s'en est aperçu  
d'un peu, perit de petits trous seulement elle est un peu  
plus dure et plus dense, elle est en différens  
morceaux et offre deux formes reguliers  
cylindres elle est apurée par le borique, ou en morceaux  
allongés plate sans coté et un peu a l'autre mi  
Guiboust estime une Rhubarbe de Scire au  
dessus de toutes les autres.

La Rhubarbe de France provient de la culture  
de différents Rhubarbes, diatomatis en France, et,  
sont tous connus en general sous le nom de  
Rhopontia le Commerce nous la présente sous  
deux formes, l'une grosse comme le poing d'une apparence  
lignee, d'un gris rougeatre albetueux, cassure  
filasseuse, marquée de veines et d'autres formes  
des fibres tres denses rayonnantes du centre à la  
circonférence d'une astringente comme la précédente  
sans la salive en jaune elle croque pas sous  
la dent, odeur analogue a celle de la Rhubarbe  
mais pourtant facile a distinguer.

L'autre est plus longue que grosse, d'une apparence  
mince lignee d'un jaune moins rougeatre albet.  
cassure filasseuse un peu plus grande que  
la première Rhubarbe, et former de la même façon d'une  
cassure sa cassure, l'autre est d'une odeur analogue  
à la précédente elle se distingue par son aspect  
ou par sa cassure communément toute de substituée  
au Rhopontia le Racine d'une espèce de Rhume

le Racine d'un genre Rhubarbe de, mêmes et le  
Rhopontia nos tres produit par Centaurea lanceolata  
et quelques autres plantes indigènes.

analyse chimique L'analyse de la Rhubarbe a été faite par  
un grand nombre de chimistes entre autres par  
M. Henry et Guiboust, Brande, Corontou  
ingénieur.

- 1. le Rhabarbarin ou Cathopiarite principe  
particulier auquel la Rhubarbe doit son odeur  
sa saveur et couleur nommée ou des acides des  
corps jaunes incolores insolubles, soluble  
dans l'eau chaude l'alcool l'ether.
- 2. l'acide Rhumique qui parait n'être qu'un  
sucre oxalique.
- 3. Mûle fibre, d'une couleur rose par la Rhubarbe.
- 4. Tannin l'acide galique.

5. Oxalate, mutato strop hote d'apite de chaux  
 6. Oxide de fer en petites quantites  
 7. Resine, Nigelle, gomme mastic amygdalé  
 on a observé que le Rhubarbe de moscovie contenait assez  
 d'oxalate de chaux que celui en Chine, lequel Rhaportin  
 croit en plus de l'anorexie que les deux racines précédentes  
 de plus à sa racine est rouge ou d'un jaune rouge qui a plus  
 d'actions astringente

Fabrique d'acide

On fait le mélange qui se fait dans le commerce de diverses  
 espèces de Rhubarbes, cette racine elle-même est sujette à être  
 prise des racines, on louché ce trou avec une pale faite  
 avec l'eau gommée et la sève de Rhubarbe, et après on  
 met dans un vase de verre ou de terre grasse. Il faut alors  
 rejeter le mercure et Rhubarbe trop légers et les carter  
 pour les faire sécher entières

Culture et Commerce des Rhubarbes exotiques

On connaît par les Duchaux comment se fait la culture  
 de Rhubarbes en Asie, elle vient deux fois l'année au printemps  
 et l'automne, la plante doit avoir de 6 à 8 ans en plus  
 de quelle on se sème de terre, on la sème en terre, on la  
 surséjour à l'ombre, d'autres disent à une distance de terre, mais  
 elle se sème d'une racine, d'autres sèment des racines. Elle  
 n'aime point les bords de l'eau, pour la dessiccation de la  
 de elle opération que dépend la bonne qualité de Rhubarbe  
 puisque la Rhubarbe est une substance, quelque personnes  
 qui peuvent en faire à plusieurs endroits fait voir une racine  
 et même une teneur alcoolique. Cette opération faite dans  
 deux années de la culture et elle est alors transportée à  
 Si-oung. Si on elle est encore sèché plus de six semaines  
 morceaux qui en fait une précieuse et sèches au air  
 Elle est ensuite livrée à l'opium de Rhubarbe russe  
 déposé par le gouvernement de provinces de ces racines  
 La Rhubarbe de Chine nous vient directement du Canton  
 elle de Moscovie nous vient de Russie mais de seconde main  
 la commerce se fait depuis un contrat ponu en 1772 entre le  
 gouvernement russe et une société de Duchaux établie à Kiachta  
 par les particuliers de Chine et de Russie on a été de nos jours  
 appliqué au pharmacien chargé de l'expédition et de la culture  
 celle société Duchaux a le monopole du commerce de la  
 Rhubarbe moyennant un tribut et quelque part à la Chine et il  
 est difficile de tirer cette rhubarbe de terre et commerce. Soit  
 pour le monde. Les anglais sont la Marchand Canton  
 mais comme on est plus sèché à Kiachta pour la destination  
 de cette racine, la Duchaux ne s'opposent que la Rhubarbe  
 de première qualité. C'est en fait à la Rhubarbe de mercure  
 la grande réputation. Le 3<sup>ème</sup> meilleur est celui de Siam, et  
 le mercure de Siam. Le gouvernement Siam n'a  
 jamais pu malgré toute les séditions, le prouver la vente  
 cette plante qui fournit la Rhubarbe de Chine est  
 tenue à conserver leur secret.

Rhubarbe indigène Culture - Commerce

La Rhubarbe a été cultivée en Europe par les Français  
 Français les anglais et les Belges et en France, les premiers  
 les premiers en fait furent tentés à Gisors et à Clagny près  
 Paris, par Genthon 3<sup>ème</sup> de Louvois. Culture la Rhubarbe  
 on s'en sème surtout la Rhubarbe undulatum et Rhaportin  
 dans un endroit qui a grand le nom de Rhempote. On  
 sème la Rhubarbe au printemps dans un sol léger et  
 donne sèché on la transplante et trois pieds de distance  
 on la cultive après la 3<sup>ème</sup> année. Les racines se font de 1/2  
 et 1/3 de la racine de la racine sèché on la  
 abe anaire et au sèché on la sème à grande eau pour

de dissolution et les petites racines; puis on coupe  
 par morceaux, on sepe le tout blanc, et on le plonge  
 de nouveau dans l'eau froide qui devient de nouveau  
 gommeuse, puis on le met à égoutter. Les deux claires  
 et puis on les met toutes dans une étuve chauffée à  
 110°. elle perdus à las 70% de son poids, on sepe  
 après la dessiccation pour enlever les résidus qui se sont  
 formés, puis on entremêle les morceaux dans un  
 vaisseau près à un axe et on le fait tourner rapidement  
 pendant quelques heures, elles se réunissent alors d'un  
 point jaune provenant du frottement des morceaux  
 les uns contre les autres, et on prévoit être alors  
 les caractères de la Rhubarbe spatique et elle peut  
 se pulvériser dans le pilon sous le piston

action de l'eau

Une Rhubarbe donnée par Mr Gedge, permet au  
 moyen de l'acide sulfurique qui <sup>rouge</sup> de reconnaître les diverses  
 espèces de Rhubarbe on obtient avec

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| la Rhubarbe de moscovie, une coloration verte |       |       |
| _____ Chine _____                             | _____ | _____ |
| _____ Anglaise indigène _____                 | _____ | _____ |
| _____ Française indigène _____                | _____ | _____ |
|   |       | Verte |
|   |       | Rouge |
|   |       | Blanc |

opinion de Alkard

Mr Richard pense que toutes les Rhubarbes  
 proviennent d'une seule plante et qu'elles diffèrent  
 seulement par le pays où elles viennent et le mode  
 de préparation qui leur fait subir

action de l'eau

de l'acide sulfurique pour enlever la Rhubarbe de  
 première préparation pour enlever la couleur qui lui procure  
 son goût et son action.

usage en médecine  
est normale

on fait avec la Rhubarbe une poudre qui est  
 surp un tonique à fort dose purgatif à haute dose.  
 on fait aussi un baume, un sirop, un jus et  
 on l'entre dans la composition de sirop de Chénopodium,  
 on fait une teinture, un vin, etc. toutes dans la  
 composition de la teinture de Dandelion  
 colorer en jaune toutes les secretions animales





origine

On donne le nom de Cachou selon les différences, Siamois, Cachou, Cate, Catch, Cull, à une matière extractive végétale, pure, solide, non deliquescente, infusible & entrepris cette substance est considérée comme une matière tenace, à laquelle on donne le nom de Cachou et après son origine le nom de Cachou du Japon Cachou Japonica ou Choukai cette origine est assez connue, on est persuadé que le Cachou sortent par sécretion dans l'écou et rapproché en consistance d'écou de la partie interne et colorée du bois d'un arbre, restant de la famille des Legumineuses, qui croît dans les îles orientales et surtout au Bengale cet arbre que Linné <sup>pe</sup> nomme Mimosa Catechu, a été rapporté au genre Acacia par Willdenow de Candolle plusieurs autres espèces d'Acacia peuvent aussi en fournir autant que Acacia Catechu, ainsi par exemple Acacia arabica pour les genres des Indes sous le nom de Dalab, est certainement tout aussi propre à fournir le Cachou que celui qui va nous intéresser. Indépendamment de Acacia Catechu pour les genres des Indes sous le nom de Dalab, est certainement tout aussi propre à fournir le Cachou que celui qui va nous intéresser. Indépendamment de Acacia Catechu arbre de la famille des Palmiers, qui croît dans l'Inde et l'Amérique, et auquel pendant longtemps on a attribué la production de notre Cachou officinal. On a combattu l'origine de ce Cachou et cela sans motif bien certain, car le Cachou est une substance extractive, et existant en abondance dans les principes répandus dans plusieurs végétaux différents. Il n'est point étonnant que les végétaux de l'Amérique puissent produire soit un Cachou analogue à celui de l'Acacia Catechu, soit un extract qui aurait les plus grands rapports avec le Cachou des cultivateurs anglais, qui devenus bien connus de la matière médicale de nos possessions de l'Inde, affirment d'ailleurs que le Kasou ou Cachou de Mysore est fourni par le même palmier Acacia Catechu. M. Guibourt d'après les termes qu'on trouve au Garcin, Olyet, Hem de ceux de nos établissements à l'Acacia Catechu.

Le Commerce nous offre le Cachou sous plusieurs formes dont voici les caractères

Cachou d'Inde  
Bengali

Cachou en balle sèche et rougeâtre (Guibourt) Cachou 1<sup>er</sup> forte (Hemery)  
 Le Cachou est en pains de 3 à 4 onces avant de se dessécher, mais devenus un peu cassés par le tassement et la dessiccation il présente surtout la surface du côté où il a été pressé pendant sa dessiccation un grand nombre de glumes de riz qui ont du empêcher son adhésion au plan ou support. Le Cassou est d'une couleur rougeâtre, et d'ailleurs est souvent marbré et se brise sous la dent, se fond entièrement dans la bouche et produit une saveur particulière assez agréable prise avec un peu d'eau et d'un goût doux, agréable et sa saveur est analogue à celle du quinquina gris. Le Cachou qui M. Guibourt donne le nom de le Cachou est un genre de le Cachou

Cachou de Bombay - Cachou blanc orbiculaire et plat (Guibours - Cachou 1<sup>er</sup> sorte (Lémeur) - Cachou en pains ronds sur aplatis pesant 2 à 3 onces garni de glumes de riz sèches et intérieures qui l'entourent. Spécifiquement plus pesant que le précédent, et aussi plus dur, mais plus facile, notamment macher. Sa Cassure est blanchâtre sa saveur amère astringente, sa saveur sucrée du goût agréable du premier. Pour être raisonnée Guibours le regarde comme inférieur.

Cachou terre et parallépipède - En pains carrés et épousés de longes de large sur un pouce de hauteur. Les pains albertineux, ne ressemblent pas comme les précédents des glumes de riz et albertineux et albertineux. Intérieurement les plus beaux morceaux ressemblent à la première sorte. Le plus ordinairement il est plus terre et plus grisâtre, des pores par couches parallèles, comme un schiste il se sépare facilement en trois parties dans les sens de ces couches. Il forme alors des morceaux plats et irréguliers du côté extérieur, grisâtres à l'intérieur, imitant ceux de Corne et d'un autre. Ces caractères qui peuvent paraître importants, ne sont cependant de fixe l'attention par leur constance; il se trouve constamment dans le même cas d'histoire de Jussieu qui lui donne le nom de Cachou en mansoni d'écure d'arbres quoique souvent par l'usage l'usage neanmoins il appartient à un autre pays et est plus que différemment des autres espèces. Il est celui de l'Amérique qui est le plus commun à une partie de l'Amérique quand on le traite par le feu.

Cachous falsifiés - entre autres sortes de Cachous on trouve encore plusieurs autres espèces de forme et de saveur différentes et qui ont d'origine douteuse paraissent être des bruits falsifiés plutôt que des Cachous véritables. Les substances sont:

Cachou brun viticé - M. Guibours décrit ainsi le Cachou le plus ordinaire de commerce actuel, est un produit frauduleux destiné à imiter le vrai Cachou il est en pains carrés, globuleux et aplatis et d'un volume assez considérable pesant souvent plus d'une livre et est d'un brun uniforme sans aucune compacité et particulièrement il fait briller à la lumière des particules vitieuses. Sur un tiers pesant, soumis à la calcination 16 % de grains ronds.

Cachou noir muilageux - mauvais qualité de Cachou à l'usage du Cachou 3<sup>er</sup> sorte supérieur, peu multipliés et 18 lignes de côté 1 pouce de hauteur, entièrement noir et luisant, et intérieurement sa saveur mucilagineuse légèrement astringente.

Cachou hémisphérique - paraît être un excès de Cachou que l'on trouve en Europe pour suppléer au manque du bon. Sortes de Cachou, le rapproche et change aussitôt de place en voulant sur un arête pure de laquelle et des oses aplatis - brun noir dans un luisant. Valable dans les laboratoires astringent et de goût astringent.

Cachou cubique amygdalé - De petits pains cubiques d'un brun noir entièrement. Sur goût et terre et à l'intérieur, et d'un poids uniforme traite par le feu il laisse une résine insoluble formant les biffes de son poids en grande partie amygdalé, paraît être un produit falsifié opération qui paraît faite dans l'Inde selon Garcias et y appartenant à la façon de Nocturne propre à un des points dans l'Inde.





de la Scammonie

origine et La Scammonie est un suc gommo-resineux obtenu par incisions ou par exsorption des racines du Convolvulus Scammonia, espèce de Lésou ou de la famille des Convolvulacées, congénère du Jalap, Barbé, et autres lésons indigènes. Elle nous arrive des évêchés d'Alep en Syrie, et de Smyrne en Natolie;

D'autres plantes fournissent aussi un suc gommo-resineux qui a reçu aussi le nom de Scammonie, mais le Pimpla scammon, est le *Gynanthum monspeliacum* qui appartient à la famille des Apocynés, produisant aussi une espèce de scammonie - le premier fournit une gomme qui a reçu le nom de Scammonie de Smyrne et le second une qui est appelée Scammonie de Montpellier. Quoique d'une origine différente, cependant ces Scammonies se ressemblent par leur composition et leurs propriétés médicales.

Procédés d'Extraction

On connaît plusieurs procédés d'extractions usités dans les divers pays, pour obtenir le suc dissolvé et. Mesuré au sucrant et à l'usage.

Selon Dioscoride on entaille le collet de la racine et on fait à la partie supérieure de celle-ci, un tuyau de bois percé dans lequel vient se rassembler le suc, on le puisé alors avec des coquilles et on le fait sécher au soleil.

Dans le même auteur, on dégage le haut de la racine de la terre qui l'entoure, on y fait des incisions, et on place au-dessus des coquilles ou des feuilles de papier dans lesquelles la dissolution du suc s'opère naturellement.

Selon Mesuré, on arrache d'abord les racines qui ont fourni tout le suc, on les coupe par tranches, on reunit le suc laiteux qui en découle, et on le fait sécher au soleil, on fait un feu doux.

D'autrefois on file les racines, on les exprime sur un tissu de laine - la Scammonie qui en résulte est grasse, noire pesante.

Selon Mead, on brise en lambeaux des feuilles et des tiges pour en faire une sorte tout à fait impure d'un goût vicié et d'une mauvaise odeur.

Scammonie d'Alep La Scammonie d'Alep, est connue sous le nom de *gomme* nous est envoyée de cette ville de l'Asie mineure, on la retire du suc du Convolvulus scammonia - on se distingue deux sortes.

La Scammonie en *coquilles* (désignée) obtenue par la concentration du suc et des fibres, dans des petites coquilles on la retire avec un petit écarter de *coquilles* on enlève le collet de celle qui est le plus convenablement débarrassé de la terre qui l'entoure.

cette sorte de scammonie la plus pure et la plus  
 blanche, est très rare dans le commerce. Elle se présente  
 sous forme de petites masses souvent poreuses par  
 ses côtés, et d'un gris rougeâtre ou gris blanchâtre  
 à l'extérieur, d'une cassure blanche, jaunâtre  
 et demi-transparente sur les bords des fragments.  
 Son odeur est faible et désagréable. Elle se  
 dissout dans l'alcool, et forme une liqueur d'un jaune verdâtre  
 sale, qui devient très visqueuse en se desséchant.

Dans la Scammonie d'Alep. on distingue  
 deux grandes distinctions. une Scammonie supérieure  
 et une inférieure. — la Scammonie d'Alep supérieure  
 est elle-même subdivisée en deux sortes.

#### Scammonie d'Alep supérieure 1<sup>re</sup> sorte

Empoisonnement par volutions de deux à trois jours, avec  
 vomissements et diarrhées, frissons, et très fré-  
 quement sous les doigts; cassure blanche et mate, et  
 Scammonie alabâtre, de couleur de petites corites  
 éclats gris demi-transparente. Sa saveur de Muscade  
 acide tardive sans amertume. Odeur analogue  
 celle de la Miroche. Soude blanche cristalline.

La Scammonie 2<sup>de</sup> sorte se distingue plus  
 que la première. elle est moins pure, et est en  
 morceaux irréguliers, plus ou moins  
 gris alabâtreux. cassure cristalline. mais  
 fragile. elle blanchit quand on l'humecte. Sa  
 saveur est semblable.

#### Scammonie d'Alep inférieure Comprimé

pesante. Sans corite dans son intérieur; elle  
 est en pains oblongs aplatis par le poids. Sa  
 cassure mate vitreuse; transparente en lames  
 minces et est qu'une usure. — assez friable sous  
 le doigt. — Odeur semblable à celle de la précédente  
 mais beaucoup plus faible. — Elle paraît avoir  
 été obtenue par évaporation aqueuse.

Scammonie de Smyrne plate paraît avoir  
 été obtenue par évaporation dans du miel qui aurait  
 été évaporé dans des ardoises à fond plat. Elle est  
 en masses plates, figurées en tables par dessus,  
 comme le fond des ardoises. — Épaisseur de 2 à 3 lignes  
 épaisses de 8 à 10 lignes et assez légère. quelquefois  
 continue à l'intérieur. Cassure mate, et d'un  
 gris foncé, éclats miroirs paraissent avoir une  
 certaine transparence. — assez friable sous le  
 doigt ou la spatule. — se ramollit sous le doigt, mais  
 pas de goût bien marqué. — Odeur semblable à  
 celle de la Scammonie d'Alep, mais plus forte  
 et plus grasse.

Scammonie de Smyrne inférieure est beaucoup  
 plus pesante, très dure, non friable, sans cassure acide  
 intérieure, cassure blanche et tendue, odeur forte et  
 cependant désagréable. paraît avoir été obtenue  
 dans un miel épais.

La Scammonie de Smyrne est produite par le  
 Scyllium Scammonium, qui croît en Égypte  
 quelques autres Scyllium produisent aussi un suc  
 gommeux qui ressemble à la Scammonie, mais  
 on n'a vu les Scammonies que des donnees d'analogie -  
 ainsi le Scyllium sicca fournit un suc laiteux  
 blanc au lieu de celui des autres. Le Scyllium man-  
 uillana fournit aussi un suc qui évapore par le  
 nom de Scammonie de Bourbon.

La Scammonie de Smyrne est fréquemment usée  
 et pour cela beaucoup moins estimée que la Scammonie  
 d'Alep.

La Scammonie de Montpellier en gâchette est  
 fabriquée dans le midi de la France au lieu  
 exprès du Cynanchum monspeliacum de la  
 famille des Convolvulacées. Elle est noire, compacte,  
 quand on la frotte avec le doigt mouillé, elle forme un  
 liquide d'un gris noir, visqueux et tenace. Elle a une  
 odeur forte et désagréable, une saveur nauséabonde. Cette  
 sorte de scammonie n'est point employée en médecine  
 à cause de son action irritante, elle est cependant même  
 moins purgative que la Scammonie d'Alep, avec laquelle  
 les falsificateurs l'ont mêlée quelquefois. Elle est  
 spécialement employée dans la teinture en noir.  
 Elle a une forte odeur de suie ou de cuir.

De ces différentes sortes de Scammonies la  
 Scammonie d'Alep est la seule qui doive être employée  
 pour l'usage médical. Il faut rejeter les autres comme  
 étant des produits falsifiés.

Falsifications

La Racine de Mésosacée, *Convolvulus mesosacées*  
 est aussi connue sous le nom de Scammonie d'Amérique  
 elle est inutile.

La Scammonie d'Alep est falsifiée avec divers de  
 nature analogue, jaunes, sales, ternes, Soufreux  
 de différents suc de plantes, différents à reconnaître  
 on doit rejeter les morceaux légers, mais différents à  
 pulvériser, d'une odeur impuante et qui se  
 prend en grès à la dissolution.

Usages

La Scammonie d'Alep est employée en Ther-  
 maie principalement avec d'autres sortes. Elle entre  
 dans plusieurs préparations officinales, telles que  
 les Sûcles de Sébaste, la Confusion Hamish, le  
 Soudre de Tribus, le Soudre de Scammonie composé,  
 l'EAU de Violette allemande, Le mucilage de Leroy.

La Scammonie étant un purgatif violent, elle  
 doit être employée avec circonspection.

analyse

La Scammonie a été analysée par M. M. M.  
 Bouillon-Lagrange et Vogel - et après eux par  
 M. Guibourt.

Les deux premiers ont trouvé - dans la Scammonée d'Élép 80 O/o de Résine - dans celle de Smyrne 29 O/o de Résine - et dans celle de Malabar 71 O/o de Résine -

De plus on y a trouvé une quantité variable de mucus végétal insoluble, de matière tenace - un extrait alcoolique - Extrait gommeux.

Diagride

La Scammonée est aussi employée en Égypte, associée à d'autres purgatifs, tel que le Calomel - le Jalap - sarsine - Les anciens lui faisaient subir différentes préparations, dans le but de modifier son action purgative. On usait de ce produit le nom de Diagride Diagrydium - Ils l'exposaient à la vapeur de soufre, ou bien ils la mélaient avec de l'extrait de Reglisse, ou bien l'épousaient évaporé après l'avoir redissout dans du suc de Corinthe. On constituait alors les différents Diagrides - Diagride sulfuré, Glycyrrhizé - Cyprien.

### Des Quinquinas

Les quinquinas sont des arbres, qui dans toutes les montagnes, nées paraissent - s'élever. Ils sont susceptibles de parvenir à une très grande hauteur, mais par suite de leur décomposition qui par suite entraîne la mort de l'arbre, ils n'atteignent pas la hauteur de la Cuisse.

Botanique

On a classé les quinquinas en 28 espèces qui ont été classées, divisées en 8 genres, parmi lesquels nous entendons - les deux genres suivants.

Genre Cinchona

Le genre Cinchona caractérisé par une tige entièrement couverte dans le haut de la corolle, qui est velue; le fruit est formé de deux capsules adhérentes au calice, d'où la tige s'élève presqu'à son sommet. La capsule, les deux loges se séparent d'elles en haut, quoique de la matrice, par le développement de la cloison qui sépare les capsules endurcies - dans le genre sont compris les vrais quinquinas qui nous fournissent la quinine et la cinchonine.

Genre Pectocoma

Le genre Pectocoma est caractérisé par des tiges épineuses saillantes hors de la corolle qui est glabre, par sa capsule s'ouvrant en deux de haut en bas; par ses styles saillants, terminés par un stigmate en forme de mamelon. Le genre renferme les faux quinquinas qui ne fournissent ni quinine ni cinchonine. Ce qui est un exemple que la différence dans les rapports naturels, amène avec une différence dans les rapports chimiques.







2<sup>e</sup> Quinquina gris Lima est un corce de la zone de petit étage de la poudre, ordinairement recouvert d'un épais cristaux, qui lui donne un aspect blanchâtre altéré. L'épidémie en est modérément rugueuse, et offre quelques fibres et arêtes, et d'autres parties intégrales. C'est plus souvent mince et adhérent au bois. L'autopode et le pôle s'enquerr et s'élèvent en plusieurs endroits. L'épave est épaisse d'un peu prononcée, un peu rugueuse, elle présente une cassure compacte et semi-verticalement ligneuse, et est uniformément. Elle est plus souvent prononcée que sur la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

Ces deux corces sont souvent mélangées, et on trouve la quinquina gris de Lima, et les deux autres corces suivantes.

3<sup>e</sup> Quinquina gris Huancayo qui paraît provenir de Cuzco grand-père de Ruiz et Paron, et d'après comme la poudre épaisse d'une ligne et demi, subtilement soyeuse, et sans substance avec des fibres très fines, et très proches, sans épidémie et mince. Quelqu'un le rapporte de Lima par un autre qui paraît de son genre impressions circulaires. Sa cassure est compacte ligneuse, sa cassure intérieure est nulle, son goût presque nulle, sa saveur est amère pâteuse.

4<sup>e</sup> Le quinquina gris imitant le jaune royal est probablement le quinquina de l'Alfajada de son haut. Il vient par son côté au quinquina gris de Lima, et est en petites et grosses écorces. Les petites ont une teinte grise blanchâtre, l'épidémie est fine rugueuse, les petites. Il n'est pas très dur et soyeux, et son aspect est. Il est plus dur et plus rugueux et verticalement. Les grosses écorces ressemblent à l'Alfajada de quinquina royal. C'est un peu plus dur et plus rugueux, mais la couleur est plus obscure, elle est plus dure et plus dure, et est amère, et présente par la cassure des arêtes et de la dent. Il est plus dur et plus rugueux, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent.

Ces deux dernières corces, et une quinquina Huancayo ou Huancayo présente une quinquina plus dure et plus dure. La quinquina gris de Lima est plus dure et plus dure, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent.

### Quinquinas jaunes

Ces quinquinas sont presque tous plus durs et plus rugueux que les gris. Leur texture est plus dure, et leur saveur amère, et on peut mieux prononcée, et mieux adhérente. Leur poudre est d'un jaune pâle, ou orange, ils contiennent une grande quantité de fibres et de charbon de quinquina. On verra aussi plusieurs notes de ces quinquinas jaunes.

1<sup>e</sup> Quinquina jaune du Chili d'Espagne, qui est très rare dans le commerce, et est plus dure et plus rugueux que les gris. Elle est plus dure et plus rugueux, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent. Elle est plus dure et plus rugueux, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent.

2<sup>e</sup> Quinquina jaune royal ou Calisaya ou l'autre généralement au Pérou, et est plus dure et plus rugueux que les gris. Elle est plus dure et plus rugueux, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent. Elle est plus dure et plus rugueux, et est amère et présente par la cassure des arêtes et de la dent.

la partie du Sida ou de celle-ci est la plus considérable  
En corce nommée Calisaya de Plancha de quito et de  
Santo Domingo par m. Lambert sont des variétés de quinquina  
jaune idéal, qui est même en partie d'un épiderme. Le  
fait de distinguer un Sida toutes commentales.

10. Q. Calisaya en Ecoves varié dans ses dimensions, depuis  
celles d'un petit jusque celle de la 9 pouce de diamètre, et sort  
de la 9 pouce de longueur. Sa surface est lisse et peu ép. Les  
petites écailles d'épiderme sont, les rugueuses, croisées  
transversalement, et ont souvent une à deux ou quelques  
fois renoués de cryptogames qui se collent ordinairement  
la lince. L'épiderme est proprement strié et a une  
dilatation croisée, et l'écaille de l'impression transversale,  
l'écaille est épaisse d'un ligne environ, jaunâtre, caton  
venant, et une cassure très fibreuse, d'écaille, amère, un  
peu astringente. Les gros écoves offrent un épiderme  
analogue, celui de petites mais beaucoup plus épais  
plus rugueux et plus proprement croisés, mais les  
écailles ne perdent pas, jusqu'à l'écaille et ne laissent  
pas d'impression striées. L'épiderme est formé en  
partie de couches dont les plus superficielles se détachent à  
mesure qu'on les forme de couches, d'écaille, et que l'on  
est formé d'une matière rouge plus ou moins tendue et  
de jets qui ressemblent à des petits blanes; l'écaille est un peu  
usée et présente à la lince, par son épaisseur et l'écaille  
quand on la brise, elle laisse échapper de petites fibres et  
qui se détachent de la surface et causent des démangeaisons  
de l'écaille au qu'on les lève. D'écaille amère, astringente.

Q. Calisaya mondé se présente sous plusieurs formes,  
quelques-unes qui sont plus ou moins tendues. Tantôt c'est  
en morceaux gros comme le poing, l'épiderme par un côté  
d'un jaune brun, montrant la grosse cannelure, cette écaille  
est compacte, pesante, tantôt en morceaux ronds, mais  
plus gros, moins pesants, plus fibreuse, tantôt en morceaux  
très larges plats et très amers. Les morceaux ronds et bruns  
d'écaille, leur part constitutions de la cannelure le qu'on  
nomme le quinquina jaunâtre royal plat. D'autrefois  
les morceaux sont plats et de deux à trois lignes, d'épaisseur,  
offrent du côté, écaille de l'épiderme, qui s'effrite,  
sur son côté, caractéristique de l'écaille des fibres blanches  
couchées, d'écaille d'une matière plus ou moins rouge.  
cette sorte, nommée Calisaya de Plancha est sans doute moins  
amère et moins astringente, quelle est plus grosse, épaisse et  
tendre.

Le Q. Q. jaune orangé est maintenant très rare dans le commerce  
et se trouve au Cusco dans les montagnes de Matis espère qui  
est également au Sida, sur les pentes escarpées des montagnes  
et dans la Colombie; il ressemble beaucoup au précédent,  
dans et diffère cependant par quelques caractères. Son  
écaille est compacte, pesante, en plaques planes ou courbées,  
d'un épiderme brunâtre fendillé, et une surface interne  
jaune paille, et une cassure également fibreuse. Sa cassure  
est amère et aromatisée. Sa poudre est très fine, sous  
d'un jaune foncé. Dans le commerce on lui donne le nom  
de Calisaya léger.  
Une sous variété de ce quinquina se trouve en petites écailles  
rouges, grosses comme le petit doigt, ressemblant à l'écaille  
tantôt d'un côté à la cannelure de l'écaille, caractéristique qui lui  
a fait donner le nom de Quinquina Cannelure.

### Quinquinas rouges

Les quinquinas rouges sont des écorces qui prennent leur nom par la texture, entre les grises et les jaunes, elles sont très amères et en même temps astringentes - leur sève est d'un rouge plus ou moins vif; ils contiennent à la fois de la quinine et de la Cinchonine

Dans le commerce on en distingue plusieurs variétés qui généralement sont attribuées au Cinchonia ablongifolia de Mutis - Ils croissent très abondamment au Pérou et en Colombie. Elles constituent une des écorces les plus communes, et sont une de celles qui méritent le plus d'être employées par le praticien

On connaît plusieurs espèces de quinquinas rouges, les plus importantes sont:

Le Quinquina rouge non veiné; il est sous forme d'écorces de différentes dimensions à surface un peu rude d'un épiderme, d'un dessous coloré par les Crystallines, après plus ou moins rugueux et crevassé - il est proprement dit essé d'un rouge plus ou moins vif, fibreux, parfois très dur. La substance rouge qui recouvre les fibres de l'épiderme, des grosses écorces, possède une amertume et une astringence moqueuse, quelque-fois beaucoup moins intenses que celle de la partie ligneuse; cette même substance au cent uni, est mise colorée que la teneur de l'épiderme et se dissout dans les gros quinquinas. Les analyses qui ont plusieurs rapports peuvent être confondues avec les autres espèces nous occupent

Le Quinquina rouge veiné est également en écorces de diverses dimensions, un peu cupulées, recouvertes d'un épiderme gris rougeâtre au laticifère, mince et est généralement remarquable par un grand nombre de points qui correspondent à des dentures ou proéminences de formes variées qui existent sur la partie externe de l'écorce - cette essence est rouge vif, d'une saveur très amère et astringente

Le Quinquina rouge de Santa-Fé est noué, cylindrique, gros comme le pouce, très rugueux à l'extérieur, crevassé en divers sens, offrant de distances en distances des fissures transversales plus apparentes; l'épiderme est mince très adhérent, gris foncé, taché en jaune; il est d'un rouge vif, fragile, d'une cassure très fibreuse, inégale, blanchissant au bout de quelques jours, à cause d'une exsudation blanche et gluante qui se forme dans cette cassure; le quinquina est pâteux sous la dent; d'une saveur peu amère, mais acide et astringent

Une dernière sorte de quinquinas rouges est le Quinquina rouge orange plat qui se trouve en écorces plates ou peu relevées, peu épaisses et d'une texture fine et fibreuse, à épiderme rougeâtre mince et plissé, non veiné, et dans le labor est rougeâtre, laticifère, et d'un rouge orange; d'une saveur amère et astringente - sous plusieurs rapports il ressemble aux quinquinas jaunes oranges, seulement il s'en distingue par une amertume moindre, et par les verucosités et proéminences de la surface du bois. Ce qui lui donne un rang intermédiaire entre les quinquinas jaunes et rouges. D'un autre côté il ressemble beaucoup au quinquina rouge plat, à épiderme blanc, lequel on trouve très acide, que plusieurs autres sortes, avec les quinquinas rouges, et qui se trouvent à divers lieux sous le nom de Cascailla del Rey



Le Sèni provient de plusieurs arbrisseaux, du genre Cassia qui croissent par la forme de deux feuilles, esque dans l'ancien monde sous le nom générique de Cassia huna, et se trouve dans la famille des légumineuses.

Les différentes espèces botaniques de sènis sont:

Sèni d'alexandrie 1<sup>o</sup> Cassia acutifolia a petites aigues, ovales, lancéolées, pubescentes, un peu glabres au dessous, à nervures alternes, ayant un gros ouïe et un petit arête, peu amère, odor. ~~nauséabonde~~ nauséabonde, nervure longitudinale de l'opposité au fau reste veine. Les follicules sont planes des deux côtés arrondis, de peu ougule, norata au centre, vertes darts bord, lisses, sans arête saillante. Ces sènis est que quelques mètres angé arêtes, feuilles du Cynanchum bifolium, dont les folioles sont toujours plus longues pubescentes offrent une ligne médiane prononcée; Le sèni croit vers Héra, en arabie, et en abysinie d'où il est transporté à Alexandrie, et puis l'Arabie d'orient d'athènes.

Sèni d'alep 2<sup>o</sup> Journé parle Cassia obovata dont les folioles sont très adouces, tamment par une pointe brusque, les sènis pubescentes, minces, veltes, le sèni est accompagné de deux espèces plus puissantes. Il est recueilli mit arge arêtes fines ou Dogmaudra, Calutia arborescens, faiblement reconnaisables en lesquelles sont renfermés. Les follicules sont ovales, presque uniformes, très comprimés striés, se joignant par 8 à 10 nervures, normalement oblique et extérieurement ovate saillante. Les feuilles paraissent pour être très spongieuses, et les fruits sont tous épuisés et remplis d'huile. Il croit dans la haute Egypte, en Syrie, en arabie, ass. l'Inde, on a essayé de le cultiver en Italie, en Espagne, et l'Inde. On le nomme en sèni d'Italie.

Sèni d'egypte 3<sup>o</sup> Cassia Othiopia ou ovata folioles au nombre de 5 à 7 paires pubescentes, ovales, lancéolées, plus petites que celles de Cassia acutifolia, chaque paire de folioles, fruits de couleur jaune, plats, lisses non uniformes, arrondis, contenant 5-7 sènis. On le recueille en arge deux autres espèces de sènis.

4<sup>o</sup> Cassia lanceolata qui est confondue avec le premier espèce dans les feuilles de la Cassia lanceolata, les sènis sont glabres les fruits sont allongés, glabres, larges et peu courbés.

5<sup>o</sup> Cassia elongata folioles minces longues, veltes, ayant un nervure médiane de part et d'autre, un pétiole court, rempli les fruits sont un peu longs et secs.

On rencontre dans le commerce un faux sèni qui paraît être du sèni d'egypte de venit d'alep. C'est le Sèni d'alep.

Le Sèni d'alep Cynanchum arguel est un arbrisseau de la famille des apocynées, et croît en Egypte, les sènis de l'Arabie méridionale sont du commerce, elles sont lancées, plus épaisses que le sèni, peu ou point amères, à nervure médiane, et sont plus grosses, et d'un goût amer, et d'un usage médicinal. On en fait un usage dans l'usage d'argel; les fruits en un sèni d'un grand nombre de sènis amères.

Commerce. La récolte du sèni a lieu de septembre, on cueille et on aride, on coupe les tiges, on les fait sécher au soleil, puis on les emballe dans des feuilles de dattres. Les arabes en l'usage d'abbadite. Les sènis sont aussi recueillis à cette industrie, ils sont exportés à Héra. On les trouve aussi est apporté à Beulah et est transporté vers Héra, et l'Arabie d'orient. Le sèni que l'on recueille en Arabie est d'abysinie et est apporté à Héra d'orient de la haute Egypte, par Calcutta, et est de la même espèce que celui qui est recueilli dans la vallée de l'Inde. Les sènis sont recueillis dans



3° Les Follicules d'Alap sont tres étroites, noires, res  
ongues, et presentent une aspécté à chaque sonence.  
Le Redoul *Coultaria myrsifolia*, f. les plus petites  
quelles ont, chagrinés, non blanchâtes comme l'arguel,  
saveres astringente, non mucilagineuse, on y des fongues  
tres nervés principales, partant chacune du petiole  
s'écartant et se combattent vers le bord de la feuille, et se  
prolongeant jusqu'à la pointe

1° Analyse du seni a été faite par mm. Kasaliqu  
est tenue, il y ont trouvé, le Carbone qui est le  
principe actif de la chlorophylle, un huile gras, une  
huile volatile, et l'albumine, du mucilage, un princi-  
pe colorant jaun, du mastic et du lactate de  
chaux, et l'autate de potasse, de ces moisisans.

Usages le seni est purgatif, on le pare avec les feuilles  
un extrait, une teinture, elle entrent dans le sirop de  
Jonone, et de Salapauille composés, dans la decoction  
de quinquina et de Coquecille composés, dans la  
sirop de rapé. Sa sève entre dans les sirops de  
rulle, de scammonie, de Ambarle, dans l'huile de  
Catholoum

Il ne faut pas faire bouillir les feuilles de seni, parce  
qu'il se développe en principe acide, on peut le faire  
l'amaure, mettre l'arbre de seni à l'air et est  
elle en augmente la force

Le seni bouilli dans l'eau lactose ou brun  
le Redoul ———— verpomme  
l'arguel ———— vert

### Copahu (Aleurone)

Origine

L'aquir est le premier Européen, qui ait fait connaître  
cette aleurone, c'est que l'arbre qui la fournit, elle  
est retiré de plusieurs arbres de la famille des Legumi-  
neuses, du genre Copaija, qui croissent en Amérique  
dans les expositions de l'été, près Contrazon, au nord  
des montagnes des pinnacles - mais le Copaija officin  
est le plus répandé, et celui qui en fournit en plus  
grande quantité. les autres s'ont des Copaija par m.  
Auguste Michaux sont les Copaija guianensis,  
*cordifolia*, *oblongifolia*, *mariti* etc. qui donnent une  
aleurone différente par la couleur, l'odeur, la consistance  
la proportion d'huile volatile qui se trouve les différentes  
côtes de dans les diverses côtes commerciales

Extraction

On obtient cette aleurone en faisant approcher des grands  
chatains, de profondes incisions à l'arbre, dans l'épaisseur  
de 2 à 3 lignes par an, chaque arbre peut en donner de  
10 à 12 livres par incisions, on voit le suc dans des  
callebans, puis s'abord visqueux, et fluide après que  
l'arbre se guérit et se guérit

Botanique

Les arbres qui produisent le Copahu, ont un tronc élé-  
vé et une cime touffue, feuilles alternes, ovales, très aguettes  
petites et petites pétales ovales, entières, blanches,  
fleurs d'un blanc éclatant en grappes pendants

Sortes Commerciales

Copahu du Brésil est toujours de couleur  
et d'huile, transparent, d'une couleur jaunâtre foncé  
d'une odeur forte désagréable, d'un goût amer, se dissolvant  
et donne par la distillation 10 % d'huile volatile  
insoluble

Copahu de Cayenne est d'une transparence  
parfaite, d'un jaune foncé, d'une odeur très désagréable  
analogue au bois d'aldé et d'asur plus amère, moins

reprochantes et plus pesante que dans les précédentes.  
 Propriétés Chimiques. Le Copahu est soluble dans l'Ether, l'alcool, et dans  
 plus que ces alcool est plus concentré, il se combine avec  
 ment acides bases & défectives, les acides se combinent  
 avec le copahu et forment une résine plus limpide, et  
 on ajoute un excès d'alcali, le contraire se fait, et l'alcali  
 est du copahu se sépare, et vient nager à la surface  
 et devient aussi à part, le Carbonate de magnésie (B)  
 s'ajoute en excès, la dissolution devient opaque et ac-  
 quest quelquefois la consistance piteuse. Dans  
 toutes les combinaisons c'est la résine seule qui agit.  
 En effet on agit 100 parties d'alcool avec 100 parties  
 de copahu, et qu'on ajoute 37 parties, au tour à 37°  
 et puis 1/2 partie d'eau, la Résine saponifiée reste  
 dissoute dans l'alcool, les sels alcalins, et l'huile  
 volatile vient nager à la surface.

Falsifications

Le copahu adouci est falsifié avec les huiles grasses,  
 mais leur insatibilité dans l'alcool rendant la poudre.  
 Difficile à reconnaître, on a vu un animal huilé de résine  
 qui est soluble dans l'alcool. M. Adroport plusieurs  
 années pour reconnaître cette fraude  
 1. M. Planche, a proposé l'Commentaire, Verule au  
 grand. A proportion d'augmentation qu'on agit avec l-a-f au  
 copahu, le mélange devient très transparent et le copahu  
 évaporé, et est d'autant plus opaque qu'il contient  
 plus d'huile. M. Jussieu a fait une composition de 100  
 à 110.

2. M. Henry - conseille l'ébullition de l'eau de copahu  
 - on mis à bouillir dans l'eau et évaporé à sec on laisse  
 pour un jour une résine sèche et cassante qui est un indicat-  
 le d'autant plus solide qu'elle contient plus d'huile.

3. M. Blondeau mélange à gros de copahu, et à gros de  
 l'adamme caustique, le mélange prend d'abord la consistance  
 la consistance du cire, mais après quelques heures de  
 repos, le mélange se sépare en deux couches, l'une de  
 copahu et l'autre de résine, qu'on usage est d'autant  
 de l'adamme en eau qui va au fond. Si le copahu est  
 falsifié, le mélange ne se sépare pas, et se convertit en  
 une masse gelatinée et transparente.

4. M. Blondeau conseille encore de verser Carbonate de  
 magnésie, dans la proportion d'un quart avec la de copahu  
 donne à la masse, ombres de quelques heures à quel-  
 que la consistance d'une forte dissolution de gomme arabique,  
 le copahu est d'autant plus opaque qu'il est moins pur.

5. On a aussi essayé l'emploi de l'huile de jusquié,  
 mais on a vu, est moins grossier et mieux sur-  
 on falsifié avec le copahu, avec l'acide sulfurique  
 de Blondeau, à cause de la propriété qui possède à  
 corps de se solidifier par le magnésie, mais le copahu  
 avec falsifié se reconnaît facilement à sa plus  
 grande viscosité et à son odeur.

Usages

Le Copahu sert dans le pays à combattre la  
 diarrhée, à cicatriser les plaies. En Europe, il  
 est employé dans le traitement des gonorrhées, on  
 l'emploie en situles, opiate et peut être mis en  
 sautes exipient.



41

quatre sorte de Baume de Siron  
 le Baume de Siron blanc jaunâtre, obtenu par incision,  
 il arrive dans des bouteilles et est rare  
 deux autres Baumes de Siron dont l'un est une variété de  
 l'autre, ont été transportés dans des Calles asses, et on en  
 peut constater le Baume de Siron en logue  
 est le quatrième sorte de Baume obtenu par la Decoupe  
 des Juitles et des rameaux

### Baume de Tolu

Le Baume de Tolu a été longtemps attribué à une  
 autre de la famille des Eucalyptales (Toluiferum Nat  
 sumum). Selon Ruiz, Richard il a été attribué au  
 Myrositum Toluiferum. J'ajoute par S. Humboldt  
 il a été rapporté au Myrositum Toluiferum de la  
 famille des Légumineuses; il croît en Amérique, aux  
 environs de Tolu et de Cuthagens - et a été  
 nommé par Thomas ce qui lui a fait donner le nom de  
 Baume de Siron

Le Baume de Tolu est d'abord dense et visqueux, puis  
 il se concrète à l'air et se décompose en huile et résine. Il  
 est d'un jaune d'or et d'une transparence imparfaite, d'une  
 apparence gomme surralline, d'une saveur douce  
 agréable, et se ramollit sous la dent et se dissout, il est  
 alors très ductile; quand on le distille avec l'eau, il lui  
 communique son odeur et ses vertus. Il est le sublimé de  
 l'huile de Tolu. On le fait par l'huile de Tolu, et forme de  
 l'huile de Tolu. On le fait par une solution de Potasse  
 et par son odeur pour donner celle de Girofle

Il nous arrive dans des bouteilles nommées potiches  
 en dans des caisses de porcelaine et des Calles asses  
 par Quibout, on obtient que le Baume de Tolu est plus  
 odorant que le Baume concret, que on trouve en certains  
 lieux beaucoup d'huile de Tolu, lequel se forme par son  
 odeur, on y ajoute un peu de résine volatile

On fabrique le Baume de Tolu, avec la Colophone, le  
 Benjoin, le liquidambar ou des résines, on peut en faire  
 un Baume de Tolu qui n'est autre que le Baume  
 de Tolu pur ne doit pas être épais, ne doit pas contenir  
 d'eau, ni avoir d'odeur étrangère

Il est employé contre les Rhumes, Catarrhes, pour faciliter  
 l'expectoration, on en fait un sirop, des pastilles, une  
 teinture alcoolique, une huile essentielle

### Colle de Poisson ou Ichthyocolle

L'Ichthyocolle est une matière sèche, <sup>dense,</sup> cassante, sans  
 parente, incolore, inodore, inaltérable à l'air, soluble  
 dans l'eau bouillante, et se prenant en gelée par le  
 refroidissement.

On l'obtient de plusieurs individus, et on en a quatre  
 différentes dans les mêmes animaux.

On l'obtient de l'Accipenser Musc, ou grand Esturgeon  
 l'Accipenser Ruthenus, ou Stéthos - l'Accipenser  
 Sturio, fournissent l'Ichthyocolle. On en obtient aussi  
 avec plusieurs autres poissons dans lesquels se trouvent  
 des os, des écailles, et même des Cartilages

Le grand Esturgeon est le poisson qui fournit l'ichthyo-collé le plus estimé; et appartient au nord des Carpathines, c'est-à-dire dans les bords du Volga, et dans quelques lieux de longueur et pèsent 1000 livres

Extraction

C'est principalement du nord de l'Europe et surtout en Russie qu'on a occupé du commerce de l'ichthyo-collé quoiqu'on auroit des poissons dans d'autres qui le fournissent toute aussi bonne. On prépare cette substance, en prenant les vessies natates des Esturgeons, les lavant bien avec des arbutans du Rhin et des membranes extérieures, puis on les coupe en lanières et on les infuse dans une forte eau de romes blanches, alors on leur donne la forme d'un linge d'un œuf, ou en terple en cornes et on les fait sécher à l'ombre ou à un soleil doux. Chaque Esturgeon peut produire cinq toises de colle, chaque toise en donne le 1/3. Les œufs de St. Pierre, laqueuse de l'Inde, dans l'eau, peuvent fournir une colle de poisson de qualité inférieure, on la blanchit par l'usage de l'acide sulfurique. On s'en sert en infusion dans une feuille mise de colle de poisson, on se l'est servi pour la lumière, elle offre un chatouillement très comme l'usage de paille.

Sortes commerciales

La Colle de Poisson se trouve dans le commerce sous 4 états: 1. En linge, ou petit cordon, c'est le plus estimé 2. En linge ou gros cordon, qui est plus estimé 3. En linge ou feuilleté, elle est moins estimée par son usage soluble 4. En tablettes, elle est moins estimée son usage est seulement pour les arts, elle est brune de couleur et adhésive, et desséché cependant assez bien...

Usage

L'ichthyo-collé est employé pour coller les vins pour apprêter les étoffes légères, pour pulvériser des gélules aromatiques pour l'usage domestique et médical. La Caffette d'Angleterre n'est autre que du laffette ordinaire sur lequel on a étendu une légère couche de colle géluleuse ou quelques gouttes de Baumé de Sassa. En Allemagne, on l'emploie pour combattre certains affections de l'estomac, on l'unit dans la composition de la Serrane de Stoltz.

Fausse colle de Poisson

Une fausse colle de Poisson, est celle qui est préparée avec les membranes du veau ou du mouton; on la donne à ce qu'elle a de plus dans les toises; et de plus on y ajoute dans l'eau ou elle est fort peu soluble; elle a l'odeur de la colle.

Il existe une fausse colle de Poisson en linge plus grosse que le petit cordon, elle est préparée avec un poisson étranger, elle est d'un gris blanc, et d'un aspect corné, à peine séché, elle est difficile à sécher et peu soluble dans l'eau.

La Colle de Poisson anglaise est en lanières, plus fine, qui peuvent avoir été usées dans l'ichthyo-collé. peu sèche, elle est presque transparente, et est complètement soluble dans l'eau, c'est la plus belle et la meilleure.

La Colle de Poisson vitreuse est la plus belle des collés artificielles, elle est en lanières minces, transparentes, rayée en lignes parallèles, elle a la consistance d'un vernis et on la colle complètement soluble dans l'eau de l'essence de menthe. Elle est probablement faite avec de la ventouse ou colle de poisson.

Le Blanc de Baleine, aussi nommé *Sperma ceti* ou *Cetone*, est quand il est pur, en masses d'un blanc laiteux et sans aspect cristallin, formé par la réunion d'écaillés brillantes onctueuses au toucher, et d'un poids spécifique à 1.14. Il est soluble dans l'alcool anhydre auquel on peut le réduire en poudre; et est soluble dans l'eau, soluble dans les huiles fixes, saponifiable mais difficilement par les alcalis; sans glycérine, et ne se décompose pas un cuide cetone formé, et qui est saturé par le NaO et les acides oléiques margariques mis en liberté, on forme un savon baryttique qui traité par l'alcool, et l'Ether, après, abandonné à ces liquides un corps gras pur que Mr Chevreul a donné le nom d'*Cetone* parce qu'il combine l'alcool et l'Ether, et est formé par un carbonhydrate qui combiné au l'eau - quand on le chauffe dans une cornue de verre et on le décompose en partie.

## Falsification

Le Blanc de Baleine se falsifie facilement, et il faut éviter celui qui est coloré et odorant; aussi on le rajoute au moyen de l'alcool. En Angleterre on le falsifie avec du suif avec du gras de cadavre obtenu par une longue macération des muscles dans l'eau. On le remplace à ce qui est moins facile, et qui est constant une grande quantité d'Ammoniaque.

*Etat Blanc de Baleine et d'acides gras* - *Spécimens*  
~~de~~ *Spécimens* en C.O.H.

## Extraction

On le retire de la tête du Cachalot (*Physeter macrocephalus*) et il est tout formé, dessous dans une huile grasse qui est sur le cerveau et l'opercule et on le chauffe dans un vase blanc que l'on sépare en l'agitant dans dans des autres - on le fait ensuite fondre et cristalliser - c'est alors qu'on lui donne le nom de *Sperma ceti* coramens point au produit des oses de la génération.

Le Cachalot est un poisson manimé par un espace de 70 à 80 pieds de long et sa tête occupe le 1/3 de la longueur - Il diffère de la Baleine par les mâchoires courbes dont l'inférieure est garnie de 20 à 40 dents fortes et coniques.

Le Blanc de Baleine existe aussi dans l'huile de Baleine et on en retire une quantité dans une des autres poissons.

## Usages

Le Blanc de Baleine est employé pour faire des cerats, des bougies, de l'huile blanche, le l'huile - et dans son le l'huile, et son plus grand usage est pour la fabrication des bougies diaphanes.

Analysé par Mr Chevreul le Blanc de Baleine a été trouvé ainsi composé - qu'il est purifié -

C 81,6 H 11,8 O 1,6.

Puis dans l'analyse il nous donne 2 atomes d'acide margarique 1 atome d'acide oléique et 1 atome d'eau de l'hydrogène C<sup>56</sup>H<sup>66</sup>O

# Des. Specacuantha

Le mot Specacuantha, est collectif, et se dit de toutes les plantes vomitives. L'Specacuantha a eu d'abord en Europe en 1672. et fut d'abord connue sous le nom de Beconquillo, mine d'or. Ce ne fut qu'en 1686 qu'un médecin de Rhems, Charles Helvestius en reconnoît l'usage - alors on le vendoit en cassette comme spécifique - en 1690 Louis XIV acheta le secret. Helvestius et lui fit une jussion -

La Racine d'Specacuantha, vient du Brésil, ou elle croît sans culture dans les forêts, en Amazonie, par où est tirée la racine des planteurs qui la coupent indistinctement, en plusieurs morceaux de peu de poids la quantité qui lui donne d'être une bonne ment de valeur en raison de sa rareté.

Suivant M. Auguste Millaire, le mot Specacuantha signifie corne de plante odorante et royale.

L'Specacuantha appartient au genre Cephaelis de la famille des Rubiacées, sa tige est simple, ligneuse, haute d'un pied, porte à sa partie supérieure des feuilles opposées, stipulées, et munies de petites corolles, elles sont ovales entières, presque glabres, les fleurs sont petites, blanches, infundibuliformes, disposées en un petit capitule terminal, le fruit est un petit baccin par chaîne, contenant deux nucléoles.

La Racine est fibreuse, marquée d'impressions ou de sautes très rapprochées, elle présente dans le commerce sous les trois variétés de formes suivantes.

1. Specacuantha gris annelé noirâtre - Sp. gris de Lémery - Sp. gris de Meiat - Racine longue de 3 à 4 pouces, tendre en différents sens, de la grosseur d'un plum, à l'extrémité s'amincissant vers la partie supérieure. Le cœur est blanc jaunâtre, la corne est épaisse, disposée en anneaux jaunâtres, le dépôt du mercure est gris dur, corne et très dure, l'épiderme est gris noirâtre, la saveur est acre et aromatique, son odeur qu'on s'en est en même est irritante et nauséuse.

2. Specacuantha gris annelé rougeâtre - Sp. rouge de Lémery - et de Meiat - même forme que la racine précédente, son épaisseur qui par la couleur de la corne qui est moins foncée, et rougeâtre, l'odeur moins forte, la saveur aromatique - elle paraît plus corne et est transparente quelque fois pourtant elle est opaque mate et farineuse surtout à l'extrémité inférieure. L'odeur l'analogie qu'on en fait Mr. Sollesse, elle paraît même vomitive.

3. Specacuantha gris blanc de Meiat - Sp. annelé majeur de Guibourt - anneaux moins saillants, et moins inégaux, tige d'un gris blanc, plus plus volumineuse ce qui paraît s'expliquer par le peu de maturité de la racine à la maturité. Sa saveur est moins forte et sa corne est plus dure dans la précédente - Elle est plus active, corne dans Guibourt - on se peut en même précédente mais plus développée, et mieux connue - on a obtenu une racine d'Specacuantha annelé majeur, dont on a compté la culture qui ne paraît pas être constante.

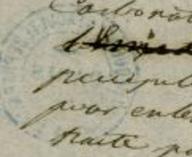
On connaît encore plusieurs autres espèces d'Ipécaouanha  
 qui sont de la même famille mais non d'une même genre  
 l'Ipécaouanha gris tendre est un hybride de Semery. nommé  
 aussi Ipécaouanha strié Ipécaouanha noir de quelques  
 auteurs... cette racine est produite par le *Psychotria*  
*emittica*, Rubiacées - elle vient du Brésil par Cadix  
 elle peut être et peut être aussi, elle est formée d'un  
 méristème et d'une écorce, mais qui représente que  
 quelques changements fort rares, elle est une contrainte  
 vive longitudinalement, d'un gris rougeâtre et tuberculeux  
 et à l'extérieur d'une consistance molle, elle se  
 décompose sans se séparer du corps ligneux, et les mixtes  
 d'Ipécaouanha de la même sorte, par marque, le méristème  
 jaunâtre est perceptible à l'œil nu et à la loupe. Il distille  
 une huile volatile. Elle est rare dans le commerce  
 l'Ipécaouanha blanc ondulé de Guiboust, nommé  
 aussi Ipécaouanha blanc de Semery - Ipécaouanha  
 amygdalé de Mériot - est une racine produite par le  
*Richardsonia Brasiliensis*, Rubiacées, et abrite vient  
 d'un surcroît de Rio Janeiro, elle est un peu plus tendre  
 elle est de la grosseur d'un plumet de plume, et d'un gris blanc albat.  
 d'un blanc mat et jaunâtre et tuberculeux. Elle est des mêmes  
 dimensions que celle d'Ipécaouanha, elle est un peu plus tendre  
 d'un côté correspond à l'autre côté à une partie comestible  
 qui lui donne un aspect ondulé, elle présente dans sa  
 cassure des points brillants et perlés, qui sont des amides.  
 elle est elle-même active, elle a une odeur de miel assez  
 désagréable.

Usages

l'Ipécaouanha est employé, pour faire des pessaires  
 ou saponnés qui sont aussi employés en cataplasme, on prépare  
 un vin, une teinture, un extrait alcoolique, qui sont fort  
 employés, d'après une histoire alcoolique, qui est précieuse  
 en fait d'histoire hypno-alcoolique - elle entre  
 dans la composition de plusieurs poudres composées telles  
 que celles de Dover, d'Helvétius

Emetine

Les propriétés purgatives et vomitiques de l'Ipécaouanha  
 sont dues à une matière extractive, qui est le principe  
 actif c'est l'Emetine. ( ) corps blanc, pulvérisable  
 inaltérable, et qui se dissout dans l'eau froide, plus soluble  
 dans l'eau bouillante, très soluble dans l'alcool, soluble  
 dans l'éther et les huiles fixes, très fusible, se décompose  
 par le feu, et cède à l'acide azotique, la change en une matière  
 résineuse amère, puis en acide galloïque - l'émétique  
 de Ponce la précipite quand elle est colorée, et non quand  
 elle est pure - pour obtenir l'émetine, on traite par  
 l'éther la base d'Ipécaouanha pour lui enlever la matière grasse  
 puis on l'épuise par l'alcool, on fait un extrait alcoolique  
 qu'on évapore sous le vide, on jette et on traite par le  
 carbonate de magnésie - ~~qu'on évapore~~  
 l'émétique qui se forme de l'acide galloïque et  
 du principe émetique on laisse précipiter à l'eau froide  
 pour enlever la matière colorante on le décante et on  
 traite par l'alcool bouillant, qui dissout l'émetine et  
 les sels déposés par le repos. On évapore le liquide et on  
 laisse sécher à l'air libre les deux produits et on  
 traite par l'acide sulfurique affaibli, et du chlorure de  
 platine on précipite par l'ammoniaque  
 l'analyse de l'Ipécaouanha est faite par Pelletier  
 qui a trouvé, une matière grasse odorante, un extrait  
 non vomitif ou le résidu, de la gomme, de l'amidon, de  
 l'hydre et l'émetine



La Pulvérisation de la racine d'Ipécaouanha  
se fait ordinairement <sup>d'eau</sup> des autres racines, on commence  
par concasser la racine d'Ipécaouanha puis on  
y joint l'écume, et on pulvérise, on ajoute trois ou  
quatre de cette dernière poudre, et la liqueur la  
dernière, qui contient le liqneur de quel est sans  
autre

Les Succédanés de Ipécaouanha qui ont des  
propriétés, sont l'Aboum, l'Asolepias, les  
Euphorbes, le genêt, l'écume de Mer, l'Opelle,  
le Sureau, l'ortie, la violette, la Résine

Faux Ipécaouanhas

Les Faux Ipécaouanhas appartiennent tous à  
l'une des trois familles suivantes: Violariés, Euphor-  
biacés, apocynés, au point qu'il y a même de  
la famille des Rosacées

Le Faux Ipécaouanha du Brésil est produit  
par la mala Ipécaouanha, viola parviflora, et  
la mala Stoboa qui se ressemblent beaucoup, les  
racines sont sans odeur, insipides, et par conséquent  
peu actives - elles sont fort acides comme l'Ipécaou-  
anha ordinaire, mais souvent bifurquées, aux deux  
extrémités, leur écorce est mince et d'un long, d'un  
gris jaunâtre, le corps ligneux est épais et dur,  
comme les fils d'une corde, la cassure est criblée de  
pores

Le Faux Ipécaouanha de l'Amérique Septentrion-  
nale est produit par le Spirea trifoliata de  
la famille des Rosacées, cette racine est de la  
forme d'une grosse plume, portons de nombreuses  
détachées des tiges, garnies de longues racines,  
l'écorce est blanche et spongieuse recouverte d'un  
épiderme gris ungué  
cette racine comme toutes les mêmes nom  
appartient à l'Euphorbia Ipécaouanha, cette racine  
est fibreuse l'écorce est dure, les éminences

Le Faux Ipécaouanha de l'île de France est  
produit par le Cyrtanthus vomitorius, cette racine  
est blanche et dure, elle ressemble à l'Asolepias, son  
odeur est sucrée

Le Faux Ipécaouanha de l'île de France est  
aux tiges de deux années racine blanche, ligneuse  
grosse de quatre ou six lignes, munie de racines, et de  
mes. forte odeur d'ail, l'écorce est dure quand  
on la mâche - elle est produite par le  
Surplena mauritanica



