

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

BIUP
Ms. 103

Matière médicale

Paul Blondeau



Salsepareille



La Salsepareille est une plante vénéneuse, 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 tubercule 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 aëllat 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 à cinq ou six sortes selon les différents auteurs ~~et~~ ~~historiens~~ ~~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 Sarragal. Mr. Richand y ajoute la Salsepareille blonde, et Mr. Guibourt, décrit trois 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 4 pieds, offrent peu de fibres radiculaires, et sont munies de leurs branches et ramifications, ces branches sont grêles, extérieurement blanchâtres intérieurement, restant entre leurs nœuds d'un ton noir, dans qui paraît avoir été de l'eau de chaux avant la dessiccation, les tiges



Sont jaunâtres noueux, gincaules, à peu près cylindriques ou tétraédres, munies de quelques épines ligneuses; Les racines sont noires, intérieurement à cause de la latic que les racines présentent des canaux longitudinaux, et profondes, devenues irrégulières par la déviation corticale; L'écorce est d'un blanc rose alutacien, et recouvre un médullaire ligneux blanc, cylindrique qui parcourt la racine dans toute sa longueur; Le médullaire offre une sève faite ampliacée, tandis que la partie corticale, jouit d'une sève mucilagineuse et amère amyl. L'écume est généralement tendue, et se développe par la cuisson aqueuse. Sa poudre est grise. Cette racine se sépare de la sève par quelquefois pulvérisée avec les tiges de plantes inertes telles que celles de quelques autres Smilax quelquefois aussi avec les racines d'angelica, mais elle se reconnaît très facilement.

Salsepareille de la Vera Cruz M^{re} 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'Asie. Sa couleur est brune noire, son écorce est formée par de petites tubercules fibreuses, elle se détache très facilement qui se détache en une 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 ressemble en effet un peu 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 peu de quelques caractères différentiels. Ainsi les tiges sont plus allongées par conséquent plus romanes les tiges présentent des épines plus nombreuses, égales, plus fortes et plus pyramides, qui sont ordinairement dirigées circulairement autour des nœuds, et placés à la base d'une gaine foliacée - lorsque ces nœuds se détachent avant de recouvrir de l'écorce, ces épines se développent en tubercules ligneux et les épines se changent en racines, de sorte que les épines ne sont dans ces cas que des racines avortées et que les tiges

dans les Salsaparilles rouges, retrouvons souvent espais par des portions de tiges devenues tout enracinées et comme disposées par étages.

Les racines sont nombreuses, longues de 6 à 7 pieds redies et comprimées par la dessiccation, quelle est la proportion de leur épaisseur 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 sève de cette racine est moins muicagineuse, plus amère et plus aromatique que dans la première. Cette Salsaparille peut venir dans un terrain 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'appareil ligneux de toutes ses parties, sa tige est très volumineuse, de la grosseur du poing nouveau, 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 contour sinueux de chêne les tronçons ou tiges qui se trouvent sur la racine sont épais et s'insèrent un peu et sont garnies de quelques racines superficielles rangées par sillons longitudinaux et non ligneux et épars comme dans les milles Salsaparilles, ce qui fait penser que cette racine est de la même espèce que celle de la racine. Sans que l'on puisse le prouver la sève est muicagineuse et amère, avec elle est rare, peu estimée à Paris, et elle se trouve à Budaape, elle paraît venir de Mexico.

Salsaparille coraque Nous en avons eu deux d'origine de Salsaparilles, l'une arrivée en l'été 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 grêle et non enracinée et même elle est formée par la dessiccation elle est généralement cylindrique et s'aplatit aux extrémités. Sa 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 épine 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 un petit tuyau de plume d'un pouce. forme
 obscur et de texture et 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'extérieur est
 elle est un peu amylacée, sa surface 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
 une sorte d'arête qui sont disposées longitudinalement
 à la partie qui avoisine la racine. elle se présente
 en abstraction 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 la blancheur des racines. 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 racines de salseparille
 est une racine qui présente la structure générale
 des salseparilles mais qui rapoirt cette
 sorte de racine surrogée que l'on trouve
 dans la plupart des autres espèces elle est.

et un bon de six, les racines sont striées longues tonales
un peu plus val univireuses que celles des autres parties
de pourvue d'organes les racines univireuses, s'élèvent au
l'omache légèrement amère, d'une saveur douce et
qui paraît légèrement sucrée - le mucilage est
lignifère mais fort gros mais la partie essentielle
est très décolorée.

origine

L'origine des différentes sortes de salsaparille
commerciales n'a point été jusqu'à présent bien connue
et 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 *meespilla* 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'où elle a été
transportée en Europe - elle paraît être bien le
Smitox Salsaparilla de Kanié - que Mr Guebois
peut donner la plus grande partie des espèces commerciales
d'autres espèces produisant dans le Mexique des espèces
analyses que l'on pourrait utiliser, telles sont les
Smitox officinale, *Syphilitica* H.B. *quadrangularis*
launifolia, *macrophylla* etc.
C'est le même *smitox* qui se trouve en Hernandez
provenant de la salsaparille de la Jamaïque.

D'un autre côté on a attribué la salsaparille coraque
au *smitox officinale*, au *m. de Humboldt*. A un
smitox 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 fait savoir que le mucilage
est soluble et se dissout dans le gomme caoutchouc, puis on
a même tenté de l'extraire par le gomme caoutchouc
dans l'eau que la salsaparille dissout les principes
médicatifs - 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'acide à 40° et par une évaporation
à laquelle il donna le nom de *Parglone*.
D'un autre côté le Dr Solchi, après avoir dissout
par le charbon en masses de salsaparille et l'ayant
fait évaporer, a eu pour un produit de matière

+ Saska prend la dactylone
de la salicine pour un
même au de quel nomme
au de pait l'integre

cristalline qui est nommée la Amidaine
Theriacal sur Chuteau pharmacien de Paris
fait tout la salicine par l'alcool fort obtenu
un précipité d'une nature cristalline au
concentrant les liqueurs et laissons déposer.
puis reprenons ce qui est fort alcool rectifié.
L'écoulement. Salicine traitement et est un
matière cristalline qui nomme Salicine
La salicine est solide, incolore, inodore, cristalli-
nable non par sa propre sa propre, elle est neutre
ne réagit ni avec acides ni avec alcalis. elle a
beaucoup de propriétés acides a pondre dans elle
diffère en ce qu'elle n'est point acide, par sa
cristallisation, sa source nulle de base ne
prononce par la dissolution, presque soluble
dans l'eau froide, ne donne point de résidu
jaune, ne donne 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 salicine 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 salicine se font le même caractère
et aboutit la dissolution, 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 soluble elle n'est point volatile, mais M. Berzelius
prétend qu'elle est volatile dans le vapeur d'eau -
M. Chuteau le premier a donné le meilleur mode
de son extraction, a été effrayé de l'eau la salicine
part alcool à 85° est distillé ensuite par un
et fait bouillir l'autre 1/2 avec du charbon et
filtré et laissa déposer pendant 24 à 48 heures
autour de ce temps il se dépose une assez grande
quantité de salicine, quelquefois même la liqueur
est prise en masse au point d'être et on peut s'en
des dissolutions dans l'alcool et sur un peu de
charbon - Les eaux mères évaporées certains man-
sont repries par l'eau qui se reprennent des matières
grosses et visqueuses - on les reprennent et on
purifié par de nouveaux traitements alcooliques.
Ce procédé est de fait assez facile pour une certaine
quantité de salicine qui reste dans les eaux mères
M. Soubeiran a employé un moyen plus économique
est plus commode, qui permet d'obtenir une plus grande
quantité de cette substance - à cet effet, il verse
dans la distillation alcoolique de salicine, il verse
l'acétate de plomb jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus
de précipité, il précipité l'excès de plomb par une
peu d'acide sulfurique, puis est distillé après avoir
filtré - Sur la précipitation les liqueurs sont
partus siccatis, elles sont moins visqueuses, et

La salicine

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

La Salspaille fournie en son état analysée offre la Salspaille, une huile volatile, en petite quantité, une résine âcre et amère, une matière pectineuse, un mucus extractif, des acides, et des albumines.

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 quelque fois que 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 sens de la largeur et du corps par petites tranches et puis on la fait sécher et on sort la cendre - il est bon en outre 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 on a les dixièmes de la substance la partie plus précieuse.

En Pharmacie

En Pharmacie la Salspaille est employée soit en poudre, en extrait, en sirop - sirop de sucre. On la trouve aussi dans le sirop de Quinquina 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 effrénée d'un grand aloès ~~Salspaille~~ plutôt une grosse comme la cendre est gomme ~~est~~ c'est un acide de sels grossiers comme un petit volume qu'on pourrait en faire une Salspaille vraie on l'appelle aussi 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 un peu de fibres destinées
 à servir de support et pouvant servir à faire des cordages -
 d'un autre genre faiblement arborescent -

La seconde racine que l'on a substituée à la précédente, est la Salspareille d'Allemagne première
 par le Cary arenaia famille des Cypripadiées -
 cette plante croît sur les bords de la mer en France
 et en Hollande elle est appelée les Salles de d'Ambr
 à cause de ses rhizomes entrecroisés souterrains qui
 sont longs et forts, ressemblant à un gros
 épi d'orge noué, 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 en 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 cette dernière
 peut facilement être plus dans le temps tandis
 que la jaune salspareille grise ne peut être
 plus ou en cas de besoin. en main cette racine
 a un odor d'ail fort prononcé. l'arôme n'est même
 la même n'est nul. d'autre fois un peu aromatisé
 comme Canyphie -

Salspareille grise de Virginie *acale medicamentosa*
 famille des araliacées - c'est point un racine
 mais bien une tige rampante épaisse gris blanchâtre
 arborescente, comme poliaci - partie corticale
 jaunâtre spongieuse, gorge d'un suc milieux
 à l'intérieur corps ligneux blanchâtre cylindrique
 au centre un canal médullaire qui ne s'élève pas
 dans la salspareille. odor fait l'arôme d'ail
 laque à celle de salspareille grise.

La Salspareille de l'Inde *Sajilata herica*
 s'élève sur un arbre de 10 à 15 pieds de haut. elle est
 accompagnée d'un Salspareille de l'Inde cette *Mumbari* *herica*
 est une racine longue de 12 à 18 pouces. de la
 grosseur d'un poutre à celle d'un petit doigt fort douce
 souvent brièvement flétrie au dessus enroulée.
 elle est épaisse marquée d'un sillon transversal.
 respirant par places du médullaire ligneux.
 offrent des tubercules poreux. Spécimen d'un usage
 de l'Inde. intérieur d'ail et grésâtre. l'arôme d'un
 blanc jaunâtre l'arôme est d'ail - mais
 par un arôme d'ail.

de l'Alois

Partie Botanique

Ce que l'on connaît dans le commerce sous le nom d'Alois, est un suc concret que l'on tire des feuilles de ~~quelques~~ plantes qui viennent dans les pays chauds et appelle Alois. Les plantes dont font telles et elles appartiennent à la famille des Labiacées. Elles sont remarquables par leurs feuilles épaisses charnues, fermes carantes, à bord dentés et piquants, leurs fleurs sont tubulaires souvent bilabées et disposées en épis sur un long pédoncule qui sort du centre des feuilles. On en connaît un grand nombre d'espèces dont les feuilles sont épaisses formées à l'intérieur d'une pulpe mucilagineuse, visqueuse et althéaïque de vaisseaux propres remplis d'un suc amer qui constitue l'alois officinal. On distingue surtout de l'Alois *perfoliata*, et *elongata* dont les nombreuses variétés croissent en Arabie, dans l'Inde, en Égypte et en Amérique et des Alois *spicata* et *lingua-formis* ~~de l'Inde~~ de l'Inde et de l'Amérique.

Extraction du suc.

Les auteurs s'accordent pour sur le procédé employé pour l'extraction du suc qui fait naturellement sécher les produits obtenus selon les pays. Selon les uns on coupe les feuilles et on les bat et on les place dans des tonneaux au fond desquels les suc se rassemble. Le procédé est produit peu soit aussi donner le miel d'alois. Selon les autres les feuilles sont hachées et le suc ^{est} retiré par expression et on laisse usuer sécher dans des vaisseaux plats à la Jamaïque, les feuilles sont coupées par morceaux, placés dans des parties et plongés dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, après cela on les retire et on les comprime dans un linge quel on utilise quel on remplace de même jusqu'à ce que la liqueur paraisse amère chargée, alors on la laisse usuer sécher déposée, puis on la décante et on la fait évaporer. Lorsqu'elle est suffisamment rapprochée, on la colle dans des Calibanes ou elle achève de se dessécher et se solidifie. Dans d'autres pays on tourne les feuilles hachées, à la direction dans l'eau. On connaît certains Alois dont on se sert en quatre selon les différents procédés.

on enlève aussi les
feuilles et on coupe
le suc qui en découle
dans d'autres feuilles
placés au dessous

Le commerce nous présente l'alois sous plusieurs formes et tous approuvent la qualité en est assez variable. Mais quels sont ces différents alois

l'Alois succotrin vrai on trouve en France et en plusieurs communes en Angleterre. Ainsi le caractère proprement dit de l'alois est comme étant brun rougeâtre, lustré comme verni, d'un odor aromatique agréable, d'un goût donne également une saveur douce et saline, une couleur rouge jaunâtre avec un effet poétique une odeur non désagréable semblable à celle de la myrrhe. Il se dissout facilement à la chaleur, et se ramollit dans

Les deux comme la cire, d'abord est riche à l'air et se
pâment facilement et s'opacifie ensuite couleur
d'or brillante. Il est riche pour en couleur que
l'aloès du Cap, avec sa transparence et dissoluble
dans l'ammoniac même, tandis que celui du Cap
n'est qu'en dans les lames minces. Celui-ci est

si un brun noir paraissent vidués en en même
couleur bas qui est dissoluble en petites masses. -

L'autre est rougeâtre au en masse et blanc quand
il est dissol. Son odeur est acide entièrement diffé-
rente. Celle de l'aloès succotrin est douce et agréable.
L'aloès du Cap a une odeur forte que l'on regarde
depuis longtemps en France comme type de l'odeur
d'aloès.

L'Alloès hépatique est gras et de couleur de
pis boudar et difficile à rompre, il se dissout quand on
est anouéssant comme de la résine. Son odeur est
analogue à celle de l'Alloès succotrin.

Les deux aloès sont apportés de Bombay en
Angleterre enfermés dans des peaux de buffles
et même suivant un drogiste de Londres en plus
tard l'aloès succotrin formant des saies d'émulsion
de l'aloès hépatique ce qui pourrait les faire
attribuer tous les deux au même végétal. et les avoir
amenés des mêmes contrées. M. J. combat cette
opinion; selon lui l'Alloès succotrin est apporté
dans l'Inde de la de Socotora au en l'Arabie
comme celui du Cap est l'Alloès spicatus et

L'Alloès hépatique est produit dans l'Yemen ou

Arabie par l'Alloès persulcatus mais il existe
un ~~autre~~ différencé entre l'odeur et la couleur de
l'Alloès succotrin et de celui du Cap, qui sont
absolument que deux sont produits par le
même végétal tandis qu'il y a une identité très
prononcée entre l'aloès succotrin et l'Alloès hépa-
tique et en plus que l'odeur est amené à peine
que ces deux derniers sont produits par l'Alloès
persulcatus et celui du Cap par l'Alloès spicatus

L'Alloès du Cap de Bonne Espérance est

pris en Angleterre, car à cet aloès que
l'on donne généralement en France comme l'Alloès
succotrin. Il arrive en caisses et en poids consi-
dérables. Sa couleur est brune pour, ayant un
reflet vidués, cette couleur pour est fait par suite
gras quand sert en en masse et quand il
est en lames minces il est rouge et transparent.
S'opacifie est pâle, ayant un reflet vidués
et l'odeur très amère. Son odeur très aromatique
forte par suite est et peu agréable, elle devient
de plus en plus grande quand on le triture
dans un mortier avec de l'eau et est vendue en
une masse noire restreinte, d'où l'on tire l'eau
après d'action par suite de l'odeur vidués et
d'une amère.

L'Alois des Barbades est envoye de la Jamaïque et des
 Barbades uniforme dans de grandes calabasses. Il est tiré
 probablement de l'aloë simpliciter. Sa couleur est d'un rouge
 teine, devenant à la longue presque noir à la surface. Sa
 cassure est terne, presque opaque, il est moins fragile que
 l'aloë du Cap. Son odeur est analogue à celle de l'amygdales
 fâche et peu agréable sa poudre est d'un jaune rougeâtre
 sale, qui s'entend d'un rouge brun à la lumière. L'aloë
 que l'on en tire est plus complètement que l'aloë
 du Cap, et donne un salin peu coloré. Son odeur
 n'est pas forte par le moyen et elle est d'un aloë plus
 pible que celle du premier.

L'Alois de l'Inde ou Mozambique se trouve
 dans l'Inde. Sa couleur par la decoction des feuilles de
 l'aloë simpliciter il est d'un rouge analogue avec aloë des
 Barbades, il est souvent mêlé d'impuretés. Non tiré
 en poudre comme un produit grossier et peu estimé.
 Il est présenté à Paris comme un produit rare
 et d'un prix très élevé.

L'Alois Caballin est un aloë très impur destiné
 à l'usage des chevaux. L'aloë se trouve dans tout
 le pays de la Méditerranée dans les différents pays d'on on nous
 l'envoie, soit en Espagne ou au Portugal, avec les aloës
 qui s'y trouvent et qui ont été tirés par decoction.
 Mr Guibourt en a décrits deux sortes bien distinctes,
 1^o l'une entièrement forme de l'aloë 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 verdâtre qui se délaie
 facilement dans l'eau en formant un salin brun.

L'Alois hépatique faux est décrit par Mr
 Guibourt comme un aloë du Cap bien entièrement
 opaque et vendu sous le nom d'aloë hépatique. ~~est tiré~~
 de l'aloë et parait être dans les autres qualités de l'aloë
 du Cap. Il parait être d'une qualité impure et parait
 par l'infusion de la liqueur rouge. L'aloë pur supérieur
 et transparent ayant fourni le premier qualité est
 aloë et se fragile non coloré. et donne une
 poudre verdâtre. Il est tiré de la même manière
 par le moyen de la liqueur rouge. L'aloë pur
 parait se positionner d'une manière des qualités de l'aloë
 hépatique.

L'Alois Meha est indiqué par Mr Fei comme
 étant une variété de l'aloë du Cap mais est un
 beaucoup moins purgatif. quoiqu'il se distingue les
 aloës que l'on peut être enverner de celui de
 Meha à cause de la proximité des deux, ils
 sont Meha et Meha.

Opinions de Richard.

M^r Richard pense que les trois grandes espèces d'aloës succotrine, hépatique et caballin, sont fournies par la réunion de ces deux aloës qui se croisent mis dans des parties qui se pressent ensemble dans un bain marie. Les uns se croisent dans des parties en et se forment dans les courbes des destinetes. une supposition qui se croise à aloës par succotrin, une autre par hépatique, et la troisième par caballin mélangé avec toutes les impuretés de l'aloës caballin.

L'aloës a une saveur amère très amarguable, 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^m Bouillon Lagrange et Vogel ont considéré l'aloës comme un mélange de résines de matière extractive. M^r Braconnot à l'égard comme tous les principes particuliers renfermés analogues à celui du quinquina, est absorbé par les carbonates, qui est tout plus soluble à chaud qu'à froid se précipite par le refroidissement et se résout soluble dans l'eau et dans l'alcool, les alcalis etc. M^r Bergellus sur une opinion mixte sur l'aloës se croise 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. l'aloës donne naissance à deux acides, l'un acide abstrait et l'autre abstrait qui donneraient des couleurs de nuances très variées et employées dans la teinture pour les soies etc. M^r Brov traitait avec l'aloës portulacé à 100° a obtenu une couleur rouge foncée très vive, la liqueur distillée produit une sorte d'abstrait pulvéulent rouge qui est très soluble dans l'eau. Plus communément une couleur rouge si a été très précieuse. Jaffy y découvrit un principe amer qu'il nomma aloësine et que mesmes l'opinion commune a en l'aloës.

Usages et action
médicative

L'aloës est purgatif très chauffant, à haute dose agit comme stomachique 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 *Reparatidus Thomae* c'est-à-dire on en fait 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 *Alloëpica*, de l'aloës d'anderson substituer de Bontin.

rayonnantes du centre à la circonférence. Ses arêtes
sont fortes, cristallines, minutageuses, elle taint la
salive en jaune et ne s'oxyde pas sous la dent. Son
odeur 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 mélangée
la première jaune pâle, d'une couleur plus jaunâtre
l'ongitude est ordinairement ce qui lui donne une plus grande
ressemblance avec la rhubarbe, est permis de la mêler
par quelque fois avec la rhubarbe de Chine. La rhubarbe
deuxième diffère cependant par des caractères très franches.
Elle n'est à aucun rayonnante. Ses arêtes sont cristallines
minutageuses nous abonneuses et ses arêtes sont analogues à
la première. Cette espèce de rhubarbe naturelle est très
rare dans les autres espèces qu'on a connues, nous
nous procure principalement de Rhampole par un Romain
ou autre autres beaucoup.

Le *Rheum undulatum* est la première espèce
de rhubarbe connue après la rhubarbe de Chine. Linné
lui donna d'abord le nom de *Rhabarbarum*, puis *Rheum*
undulatum après la découverte de *Rheum palmatum*
il crut 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
dents cylindriques - On la long temps considérée comme
provenant du vrai rhubarbe - et fut alors qu'on
pouvait même le plus ~~habile~~ on grand en Sibirie
les racines obtenues ne furent point en usage de rhubarbe
générale puis qu'on n'obtint pas les mêmes effets.
et qu'on vit dans le gouvernement de Rhampole ~~de Rhampole~~
des observations de rhubarbe par un Romain de la
vraie rhubarbe de Chine. On dit que le *Rheum*
undulatum n'est point la rhubarbe de Chine. La
plante qui fournit la rhubarbe de Chine n'est
un autre rhubarbe qui est dans les pays montagnards
et presque inaccessibles du pays au nord ouest de Chine
on la trouve aussi dans toute la tartarie méridionale
est. Chinois depuis la Chine jusque dans les montagnes de Suse.

Le *Rheum compactum* a les feuilles deux lobes
très obtuses, ses glabres luisantes dentées. On
lignit l'usage à laque en éthiopie et rhubarbe fut connue
elle diffère par son rhubarbe quand on se fait
elle est très rare dans les jardins de même que la
Rheum undulatum et *Rheum palmatum* sont très culti-
vés à Rhampole donnent des produits par différents
connus sous le nom de rhubarbe de Rhampole.

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
taques 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 1780 par le docteur de Ross Boehm, premier
médicinal à l'empereur à Berlin, le même s'occupa un
marchand facteur de lui procurer des semences de rhubarbe
ce qui fut fait. Les graines arrivées à Paris furent
produites du *Rheum undulatum* qui fut
connu et du *Rheum palmatum* qui n'est pas même
arrivé depuis que le *Rheum undulatum* nous arrive.

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 Goulet, 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 de Venise ont
 écrit à Salles que les feuilles de Rheum palmatum leur
 étaient venues ajoutées quelques feuilles de la vraie Rhubarbe
 étaient rondes et marquées sur le bord d'un grand nombre d'incisions
 et de fentes coniques qui les moulurent. de sorte le Rheum compa-
 ctum - Un Cosaque de la Sibirie a écrit à Gregor le Rheum compactum
 comme étant la véritable espèce. A lui est l'autre de crantium
 pensent 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
 il 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 ont été 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 les serres, probablement différaient un
 peu de ceux que nous avions pu examiner des altérations
 plus ou moins grandes, mais les altérations n'étaient pas
 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 Tartarie
 de Tartarie c'était une espèce de Rheum palmatum
 et undulatum le Rheum compactum était plus différent
 mais appartenait à une jeune espèce.

Le Rheum australe trouve par le Docteur Wallach, de la
 ville de Padoue Botanique 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 Rhubarbes de Tartarie l'aller par le vrai Rhubarbe.

On connaît encore plusieurs espèces de Rheum
 éloigné de Rheum Ribes de la Sibirie les feuilles
 sont plus larges et plus longues. Les petites les feuilles
 sont jaunes et sont divisées d'un côté par une
 aiguille, sans les autres sur les marches de l'air
 comme plante potagère, lorsqu'on l'approche en l'air
 est employé contre les piqûres putrides comme succédané
 de l'arnica.

Spécies commerciales. Les diverses espèces commerciales de Rhubarbes
 sont au nombre de quatre.

La Rhubarbe de Chine. La racine est grosse
 et anguleuse, elle est divisée, l'extérieur compacte, mar-
 quée de sillons, l'intérieur brique, odor par sa surface. Sa saveur
 amère plus pesante que les autres espèces, celle de
 Tartarie, ne se fait sentir dans la dent. Elle est perdue dans
 l'eau dans laquelle on la met. Lorsqu'on la met dans l'eau
 de la cendre qui est dans l'eau suspendu pendant sa
 décoloration. Sa couleur brune présente sur son
 queue d'aspect d'un miel à l'apic et c'est 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
compte quelle precedent, marbre de veines rouges
et blanches, et d'un tres prononce saeur amere et
astringente, color la salive en jaune sa saur
croque sous la dent, elle est plus estimée que
la precedente. Mesme on a autrefois du Rhubarbe
par la mer et la Syrie d'ou les differents noms
de Rhubarbe de Sene de Berguedo d'Algarrota
elle paraît venir par terre en Espagne en 1707
et d'ailleurs la meme espece que la Rhubarbe de
Chine, comme on s'estoit en senei d'un certain
thure, peus de petits trous seulement elle est un peu
plus dure et plus senee, elle est en senee
monde un certain et offre deux formes reguliers
cubies elle est a peu pres cylindrique, d'un moiney
allongis plate sans coté et unis a l'autre mi
Guibout estime une Rhubarbe de Sene au
dessus de toutes les autres.

La Rhubarbe de France provient de la culture
des differents Rhubarbes, diatomatis en France, et
sont tous connus en general sous le nom de
Rhopontia le Composé nous la presente sous
six formes, d'une grosse comme le poing d'une apparence
lignee, d'un gris rougeatre albetueux, cassure
filasseuse, marbre de veines et d'une forme
des tues tres senees rayonnantes du centre a la
circonférence d'une astringente communitageuse
sans la salive en jaune et ne 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
mieux lignee d'un jaune moins rougeatre albet.
casse se reconne un rasson d'une plus grande
l'annee Rhubarbe et former de la melle fenne d'alan
senné. Sa cassure, l'aspect et l'odeur sont analogues
a la precedente mais sont facilement distingués.

On a dans le comencement toute de substitues
au Rhopontia le Racine d'une espece de Racine
le Racine alpinus Rhubarbe de, racine et le
Rhopontia nortios 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
mm Henry et Guibout, Brandes, Carantou
ingénieur.

- 1. le Rhabarbarin ou Cathopiarite principe
particulier auquel la Rhubarbe doit son odeur
sa saur et sa couleur senné. On le trouve dans
des corps jaunes, incristalises insolubles, soluble
dans l'eau chaude et l'alcool.
- 2. l'Acide Rheumique qui paraît n'être qu'un
sais d'oxalique.
- 3. Mulle fibre, d'une senné par la Rhubarbe.
- 4. Tannin et Acide Galique.

5. Oxalate, mutato storp hote dactilo de chaux
 6. oxia de p. en p. h. t. quantites
 7. Resin, Nigro, gonime. matier amygdal
 on a observé que la Rhubarbe de moscovie contenait assez
 d'oxalate de chaux que celle en Chine, laquelle Rhubarbe
 contient plus de tanin que les deux autres précédentes
 de plus elle renferme en rouge ou en jaune ou en violet
 des oses astringents

Fabrique d'acide

On fait le mélange qui lui 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 gonimée et la sève de Rhubarbe, et après on
 met dans un vaisseau qui se chauffe à feu doux
 on y jette les morceaux de Rhubarbe très légers et les carres
 pour les faire sécher et sécher

Culture et Commerce des Rhubarbes exotiques

On connaît par les Duchaux comment se fait la culture
 de Rhubarbes en Asie, elle vient dans les parties septentrionales
 de l'Asie, 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
 sème en terre, d'autres disent à une distance de 12 pas, mais
 d'autres d'une pousse, d'autres en plus de 20 pas. Elle
 n'aime pas le fief de son pays, on la dessèche dans
 de l'air 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 mauvaise
 et même une teneur alcoolique. Cette opération faite dans
 deux jours de la culture et elle est alors transportée à
 Soung. Si on elle est encore séchée plus de six semaines
 morceaux qui en fait une poudre et sèche au air
 Elle est ensuite vendue à l'étranger de Rhubarbe russe
 déposé par le gouvernement de provinces de ces racines
 La Rhubarbe de Chine nous vient de deux endroits du Canton
 elle de Moscovie nous vient de Russie mais de seconde main
 la commerce se fait depuis un contrat pour en 1772 ^{entre} ^{pour} le
 gouvernement russe et une société de Duchaux et de la Kischka
 dans les provinces 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 d'être autre chinois de faire ce commerce, nous
 pourrions dire. Les anglais sont la Marchand Canton
 mais comme on est plus s'adresser à Kischka pour la culture
 de cette racine, la Duchaux ne s'opposent que la Rhubarbe
 de première qualité. C'est en fait à la Rhubarbe de moscovie
 la grande réputation. Le 3^{ème} meilleur est celui de Soung
 les morceaux de première. Le gouvernement russe n'a
 jamais pu malgré toute les séditions, le pouvoir 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 ont été tentés à Gisors et à Clagny près
 Paris, Mr Genthon 3^{ème} a voulu cultiver la Rhubarbe
 avec succès surtout la Rhubarbe undulatum et Rhubarbe
 dans un endroit qui a pour le nom de Rhempote. On
 sème la Rhubarbe au printemps dans un lit de terre et
 donne ensuite on la transplante et trois pieds de distance
 on la cultive après la 3^{ème} année. Les racines se font de 1/2
 et de 1/3 on les coupe de la manière suivante
 avec un couteau et on les met dans l'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 ^{rouge} 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 Alford

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 Chénopode,
 on fait une teinture, un vin, etc. toutes dans la
 composition de la teinture de Dandelion
 colorer en jaune toutes les secretions animales

Camphre

19

Botanique Le Camphre croît dans beaucoup de végétaux, de la famille des Labiées, dans presque toutes les parties des hautes montagnes, dans le Siam, le Bengale, le Japon, le Cardamome, etc. Le Camphre du Commerce paraît être le résidu du grand laurier du Japon *Laurus camphora* famille des Laurinées.

Beaucoup de personnes pensent au jour d'hui que la majeure partie du Camphre provient de *Dryobalanops camphora* arbre qui croît dans les îles de Bornéo et Sumatra; parmi les anciens auteurs est le premier auteur qui le mentionne. C'est que vers 1680 que le Camphre a été cultivé dans nos jardins, il fleurit rarement sous notre latitude, mais il acquiert une grande abondance.

Le Camphrier est un arbre dont le tronc est d'un blanc roussâtre de bois blanc, d'une odeur aromatique, feuilles alternes ovales, aiguës, luisantes, vertes. Fleurs petites blanches, disposées en grappes axillaires, fruit charnu, de la grosseur d'un pois monosperme, noirâtre, entouré d'un calice qui est rouge.

Préparation Pour obtenir le Camphre, on coupe en éclats, les racines le tronc, les branches, du Laurier Camphrier, on les met dans un grand vaisseau capable de résister au feu de Cheppier ou à l'eau d'une fontaine d'acier de poids de paille au feu, on chauffe modérément et le Camphre se sublime en grains grisâtres déglomérés, fuyant plus ou moins impurs, et qui se recueillent en Europe sur des cornues.

Purification La purification du Camphre qui jadis se faisait dans Hollande, se fait présentement en France, le procédé consiste à mettre le Camphre brut dans des creusets de fond plat, placé chacun sur un banc de sable et entourés de récipients de sable, on chauffe graduellement de manière à pousser le Camphre à ébullition avec une légère ébullition jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée, on découvre alors peu à peu et on recueille sur le creuset de creusets et à mesure qu'on découvre à mesure que le Camphre se condense, on découvre peu à peu le creuset complètement et on recueille le produit, on le camille au Camphre et purifié.

M. Clemens et propose de mélanger le Camphre avec une partie de la charbon vive et de sublimer, on a alors un Camphre d'une blancheur remarquable.

On peut encore distiller le Camphre dans un alambic qui se recueille dans deux cornues, la première, et prend une forme de paine; on le recueille dans une cornue en cuivre.

Commerce Le Camphre dans le commerce a la forme d'un sac, les pains pèsent de 5 à 6 livres, ils sont épais de quelques pouces et ouverts à leur sommet. Le Camphre est blanc solide transparent plus léger que l'eau, odoriférant de Bornéo, souvent chargé de la menthe, suivi d'un emboulement à la chaleur, assez volatil pour se dissiper promptement à l'air libre, brûle sans résidu même au feu d'un seau d'eau et lui communique cependant une odeur et un goût qui est très remarquable dans l'absolu. L'arbre à l'odeur fixe.

Caractères et propriétés Brûlé par l'air du feu fixe et donne naissance à une huile jaune, un charbon et une substance résineuse qui peut être de l'essence de Styracine.

on donne le nom de Muide de Camphre, à une substance
oligomère qui possède et se décompose en acide nitrique
pendant du Camphre en décoloration. Le contact
est long temps prolongé, surtout avec beaucoup un peu
de formation d'acide Camphorique

usage en médecine
et pharmacie

Le Camphre entre dans le Sature, le Stracque
antispasmodique - on fait une huile, un alcool une
l'oumeade camphrée qui servent à des usages
on en saupoudre les irritations pour en même temps
l'actif sur les organes génitaux et urinaux - on le
met dans les étoffes pour les préserver des insectes
Pour le mettre en boue il faut l'humecter avec
un peu d'alcool pour en détruire l'humidité - on lui
le précipité par l'eau de ses solutions alcooliques
et Mérics - il est sédatif apaisé avec et
excitant à haute dose

Composition chimique

La composition de ces trois isomères est
matomère $C_{10}H_{16}O$ l'isomère $C_{10}H_{16}O$
l'isomère le plus commun ($C_{10}H_{16}O$) représente
l'isomère le plus commun en l'isomère, et est
l'isomère $C_{10}H_{16}O$ qui ne se trouve pas
isomère avec le camphre ~~ou l'isomère~~ l'isomère
aportés égaux ~~par~~ le $C_{10}H_{16}O$ pour le Camphre
artificiel

Extraction du
Diyabolampre

quand à l'extraction du Camphre du Diabolampre
après on abat l'arbre au pied on y découvre un
cœur de petits cristaux blancs et surtout sans l'écou
dubois - les cristaux dans le camphre très pur
est le plus commun de l'Inde qui vient du Japon
et porte différents noms (Carbona Dorica, etc) selon
la grosseur des morceaux - on arrive au le
Camphre liquide dissout d'abord de l'acide à l'aide
d'incisions - les huiles de Camphre sont très recherchées
des Indes, des Arabes, et on peut les
qu'ils restent joints dans le commerce à cause
de leur grande valeur dans ce pays

L'eau chargée d'acide
Carbonique

L'eau chargée d'acide Carbonique dissout
le Camphre, si on le chauffe on le change d'un point
de dissolution une plus grande quantité -
Si on chauffe le Camphre il est brillant, si on le chauffe
il est opaque - il durcit et ramolli certaines
résines, et on prouve sa solubilité certaines autres

origine

On donne le nom de Cachou selon les différences, Catchou, Catche, Catch, à une matière extractive végétale, brute, solide, non deliquescente, infusible & entrepris cette substance est considérée comme une matière tenace, à laquelle on donne le nom de Catchou d'après son origine le nom de Catchou du Japon Catchou Japonica ou Catchou est une matière extractive connue, on est persuadé que le Cachou sortent par séviction dans l'eau et rapproché en consistance d'extraits de la partie interne et colorée du bois d'un arbre, restant de la famille des légumineuses, qui croît dans les îles orientales et surtout au Bengale cet arbre que Linné ^{pl.} nomme Mimosa Catchou, a été rapporté au genre Acacia par Willdenow de Candolle plusieurs autres espèces d'Acacia peuvent aussi en fournir autant que Acacia Catchou. 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 Catchou produit par les arbres des légumineuses, on en obtient aussi au parti de séviction des Acacia Catchou 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 plusieurs formes de 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 Catchou, soit un extrait 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 Catchou de Mysore est fourni par le même palmier Acacia Catchou. M. Guibourt d'après les termes qu'on trouve au Garcin, Olyet, Heron de court dans l'attribution à l'Acacia Catchou.

Le Commerce nous offre le Cachou sous plusieurs formes devenues les Corantes

Cachou d'Inde
Bengali

Cachou en balle sèche et rougeâtre (Guibourt) Cachou 1^{er} forte (Linné)
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 Cachou 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 adouci est analogue à celle du quinquina gris. Le Cachou qui M. Guibourt donne être le meilleur est celui qui se vend sous le Commerce

Cachou de Bombay - Cachou bois orbiculaires et plats (Guibours - Cachou 1^{er} sorte (Hémery) - 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 les précédents, 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 albertinens, ne ressemblent pas comme les précédents des glumes de riz et albertinens et albertinens. 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 cas de ces couches. Il forme alors des morceaux plats et irréguliers du côté extérieur, grisâtres à l'intérieur, imitant ceux de la Cassure et l'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 abondant combiné à une partie de l'autre quand on le traite par le feu.

Cachous falsifiés - outre ces trois sortes de Cachous on trouve encore plusieurs autres espèces de forme et de saveur différentes et qui ont d'origine douteuse paraissent être des traités 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 comme un composé et particulièrement il fait briller à la lumière des particules viticées. 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^{er} sorte supérieur, par un tiers de 18 lignes de côté à peu près hauteur, entièrement noir et luisant, et intérieur. Sa saveur mucilagineuse légèrement astringente.

Cachou hémisphérique - paraît être un excès de Cachou que l'on en Europe pour suppléer au manque du bon. Sortes de Cachou, le rapproche et change au point de plus en plus 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 plus ou moins uniforme. Sur un tiers et terre et à l'intérieur, et d'un tiers uniforme traite par le feu il laisse une résine insoluble formant les bords de son pain 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'usage.

Cachou cubique visneux. Cachou très estimé en Angleterre en petits pains blancs ayant un piquet de côté - léger, comme porphy, d'un jaune orangé tendre et uniforme et en tablettes, couleur plus foncée et rugueuse et lustrée. Fond dans la bouche, très astringent sans amère goût sucré. Soluble dans l'eau bouillante avec un résidu qui est visneux soluble dans l'alcool pur et dans l'eau bouillante. C'est cette sorte de Catha Cambou selon de grise Christida (Meca Cachou).

Cachou blanc. Ce nom est très commun, le nom de Katha Saffid. par mellein - le Dr Wullich dit que Saffid est une substance ou graine nasallataine, les perles comme une graine, à Anukim purqueblom et sans effet. Parait avec le miel, les formes de Melleisques plates et arrondies et un piquet en diamètre. Under melleisnaisibles par la dessiccation - Saver astringent. De amir, plusieurs autres sont de même. C'est peut être le Cachou d'Amir.

Cachou en masse. du Bacca florosa, arbre décrit par Roxburgh. sous le nom de leptanthus de l'Inde. C'est peut être le Staco de l'Inde, arbre de moyenne grandeur faisant de petites. par division, surtout, usages longuement très astringent qui se solidifie facilement. C'est arbre toujours vert avec feuilles composées et de grandes petites feuilles (cette dernière s'obtient uniformément) réticulées, velues en dessous. Fleurs papilionacées d'un beau rouge. fruit légum applati, renfermant un seul semencier avec radicule. catholomestique.

Avec une racine uniforme arrugée. ~~composé~~ luisant. Très pres. enveloppe de petites très nouvelles. de l'autre staci fait de même. Saver très astringent. usages. avec amère goût aquéux. Saver couleur de gg. orange.

Le Cachou est appelé Cachou en masse parce qu'il est obtenu par évaporation ~~est~~ qui est évaporé en masse et au feu, et a été mis sous forme de tablettes solides mises en masse de 6 à 8 pouces de long sur 2 de large, qui résistent mieux après leur préparation par évaporation de masse de 100 à 120 livres. Cette opération est des plus simples semblable à celle qui se fait pour les autres gambou et que Mr. Guibourt a nommé par cette celle de Dutchendoro.

Les deux premières formes de Cachou ont été désignées sous le nom de Cachou de Bengale et Cachou de Bombay sans qu'il y ait rien de précisément à laquelle de ces deux espèces appartient l'une ou l'autre de ces dénominations.

Préparation du Cachou.

Le Procédé indiqué par Korr pour la préparation du Cachou noir de ce Indique aussi par Goumor et est des plus peu de premier -

on réduit le cœur du fruit qui est rouge pâle, en petits copeaux minces, on les fait bouillir dans de l'eau distillée, on en retire la quantité d'eau qu'on fait évaporer au bain, elle devient un résidu comète sur du papier plat, et après un refroidissement de 24 heures on le fait passer sur un fil de soie et on le sèche à l'air et on le sèche de nouveau, puis on le presse et on évapore jusqu'à ce qu'il soit solide et on le presse de nouveau.

Ce procédé indiqué par Goumor, est celui qui se fait dans le Royaume de Dakar dans le haut Sénégal où on en prépare une grande quantité. de ces deux autres méthodes, l'ancienne pour laquelle on emploie le Cachou par l'Inde et l'autre par le Bengale.

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 congénès de Jalap, Barbé, et autres résines indigènes - Elle nous arrive des évêchés d'Alep en Syrie, de Mesourie en Natolie;

D'autres plantes fournissent aussi un suc gommo-resineux qui a reçu aussi le nom de Scammonie, ainsi le *Piploca scammon*, est le *Cynanchum monspeliacum* qui appartient à la famille des Apocynés, produisant aussi une espèce de Scammonie - le premier fournit une résine qui a reçu le nom de Scammonie de Syrie et le second une qui est appelée Scammonie de Montpellier - quoiqu'il y ait une origine différente cependant ces Scammonies se rapprochent par leur composition et leurs propriétés médicales

Récépés d'Extraction

on connaît plusieurs procédés d'extractions usités dans les divers pays, pour obtenir le suc dissolvé et Mesurie surtout étudie ces opérations -

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

Puis avec le même couteau, on dégage le haut de la racine de la tige qui l'entoure, on y fait des incisions, et on place au-dessus des coquilles ou des feuilles de papier dans lesquelles la dessiccation du suc s'opère naturellement -

Selon Mesurie, on arrache détaché 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, de sur un feu doux -

D'autrefois on file les racines, on les exprime sur un pressoir, le suc - 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 impuissante d'un goût vicié et d'une mauvaise odeur -

Scammonie d'Alep La Scammonie d'Alep, est connue sous le nom de *gummi* 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 *laque* (désignée) obtenue par la concentration du suc et ses fibres, dans des petites coquilles on la retire avec un filet écarter de la tige ^{causé} en écrasant le collet de celle-ci qui se précipitent de la tige qui l'entoure

cette sorte de scammonée 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
 brise sous la pression, et forme une poudre d'un blanc verdâtre
 sale, qui devient très poisseuse en se détrempant.

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

Scammonée d'Alep supérieure 1^{re} sorte

Empoisonnement par volutions de deux à trois jours, avec
 vomissements et diarrhées, frissons, et très fré-
 quement sous les doigts; cassure nette et brillante, et
 Scammonée alabastrine, 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 Scammonée 2^{de} sorte se présente plus blanche
 que la première, elle est moins pure, et est en
 morceaux irréguliers, plus ou moins cassés, cassure
 gris alabastrine — cassure nettement brillante, mais
 fragile — elle blanchit quand on l'humecte. Sa
 saveur est semblable.

Scammonée d'Alep inférieure Comprimé

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

Scammonée de Smyrne plate paraît avoir
 été obtenue par évaporation dans du suc qui aurait
 été dans des ardoises à fond plat. Elle est
 en masses plates, figurées en tables par dessus,
 comme le fond des ardoises. Marges de 2 lignes
 épaisses de 8 à 10 lignes et assez légères, quelques fois
 courbées à l'intérieur. Cassure nette, et d'un
 gris foncé, éclats miroirs paraissent avoir une
 certaine transparence — assez friable sous la
 pression de la spatule — se ramollit sous la dent, mais
 pas de goût bien marqué — Odeur semblable à
 celle de la Scammonée d'Alep, mais plus forte
 et plus grasse.

Scammonée de Smyrne inférieure est beaucoup
 plus pesante, très dure, non friable, sans cassure acide
 intérieure, cassure nette et brillante, odeur forte et
 cependant désagréable, paraît avoir été obtenue
 dans un pressoir spécial.

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-
 uillanum fournit aussi un suc qui est pareil
 nom de Scammonie au Boubon.

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 avec le suc
 exprimé du Conopsea montepelliacum de la
 famille des Scyllium. 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 Soufre et de Feu.

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

Falsifications

La Racine de Mechoacan, *Convolvulus mechoacan*
 est aussi connue sous le nom de Scammonie d'Amérique
 elle est résineuse.

La Scammonie d'Alep est falsifiée avec divers de
 nature analogue, jaunes, sales, ternes, Soufre
 de différents suc de plantes, différents à reconnaître
 on doit rejeter les morceaux légers, mais différents à
 pulvériser, d'une odeur empyreumatique, et qui se
 prend en grès après 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 Séleste, la Confusion Hamish, le
 Sûcle de Tribus, le Sûcle de Scammonie composé,
 l'EAU de Violette allemande, le mucilage de Lérus.

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 Salsap. m. quiboussy adouci 71 O/o de Résine -

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

Diagide

La Scammonée est aussi employée en Siamois, 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 d'un posait le nom de Diagide Diagydium - 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 Diagides - Diagide sulfuré, Glycyrrhizé - Cydoné

Des Quinquinas

Les quinquinas sont des arbres, qui dans toutes les montagnes, n'ont pas l'air de paraître - 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 Quise -

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, dans la partie supérieure au sommet de la capsule, les deux loges se séparent d'elles en haut malgré de la maturation, par le développement de la cloison qui separe les capsules endurcies - dans le genre sont compris les vrais quinquinas qui nous fournissent la quinine et la cinchonine -

Genre Passiflora

Le genre Passiflora est caractérisé par des tiges épineuses saillantes hors de la corolle qui est glabre, par sa capsule divisée en deux de haut en bas; par un style saillant, terminé 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 -

Histoire

On ignore à qui est due la découverte des propriétés du quinquina - Il ne fut introduit en Europe qu'en 1640. Nos essais que en 1638 l'époux du comte de Cinchon viceroy du Pérou étant affligé d'une fièvre intermittente, fut guéri de cette maladie, par l'usage de quinquina. quelques années après un confrère de l'école, alors viceroy en Europe, eut rapporté de cette colonie qu'il fut découvert en Pérou sous le nom de Poudu de la Comtoise en 1649 les Jésuites de Rome, ayant reçu une certaine quantité de quinquina d'Amérique, le distribuèrent en Europe, et le distribuèrent en grande partie en cachant l'origine et gardant le secret pour eux, et porta longtemps le nom de Poudu des Jésuites. En 1679 Louis XIV ayant entendu vanter le jésuquina d'un anglais Cabot, lui acheta le secret, mais on resta longtemps sans avoir des données bien certaines sur l'arbre qui produisait cette cendre, jusqu'au voyage de La Condamine, académicien français envoyé au Pérou après de longues recherches sur la mesure des degrés du méridien - La Condamine géomètre fit au même temps des recherches sur les quinquinas, et dans un mémoire qui parut en 1758 il est dit que le quinquina vient de l'arbre de la même espèce, mais le quinquina de l'Europe ne constitue pas une seule espèce, dès de tout temps même on en a vu plusieurs espèces de quinquinas, le jaune, le rouge, le blanc, le gris - La Condamine, porta aussi d'autres quinquinas trouvés sous d'autres noms - Cette substance fut aussi par divers savans naturalistes. Jussieu, Swartz Desportes, et surtout Kuntz ont fait des recherches nombreuses sur les quinquinas et en ont trouvé un grand nombre de variétés, dont voici que suivent -

Partie chimique

Le genre Cinchon appartient aux Bydrophytes polypétales égyptes, de l'union de la famille des Rubiacées - La première analyse des quinquinas a été faite par Soreau puis après lui Seguin et Anguier. On y a trouvé une matière résineuse extractible, amère, astringente. Des champs, de l'école de Gomez et Lambert annoncièrent la cinchonine et enfin MM. Velleux et Courtois donnèrent une analyse exacte des différentes espèces commerciales des quinquinas - ils y découvrirent de la quinine et de la cinchonine combinées avec l'acide quinquique, du kinote de l'acide, du sang de charbon, une matière colorante rouge espagnole, qui est le gomme - puis de la gomme et l'acide, de l'agnon, et une matière grasse -

Commerce

Avant l'émancipation de l'Amérique méridionale, les quinquinas arrivèrent en Europe par les ports espagnols, surtout à Cadix, mais depuis les découvertes de l'Inde, dans le Pérou, les côtes nous arrivent de Lima, Callao, Guayaquil et - Le quinquina jaune culisaya des Espagnols est le plus estimé des Espagnols dans l'Amérique du sud - indépendamment du quinquina multiple exporté en Europe par le gouvernement espagnol, on en avait aussi beaucoup par l'Espagne, par les Anglais et surtout les Anglo-Américains, qui ont tirés les quinquinas de l'Inde par les ports des nouvelles républiques américaines.

Recette.

La Recette des quinquinas se fait avec des noix de sassafras au mois de novembre, les Cascarielles ou elcorcos, de quinquina, pour s'en servir et l'écorce de bois, on en tire un petit fragment, de chaque branche, et le décomposent en deux grands fragments, et on le sépare par l'acide de l'air - cette décomposition se fait à l'aide de certains aiguilles pour les jeunes ramilles et s'inscrivent très-bien pour les grosses branches. on fait servir elle et des incisions longitudinales dans toute l'épaisseur de l'écorce, et on la détache avec le secours de l'instrument. on fait sécher au soleil, les écorces qui se veulent s'autant plus, quelle sont plus minces, et proportionnent de branches plus jeunes d'un même que l'épaisseur est le volume des écorces ne sont point tellement de, caractères distinctifs des sortes de quinquinas, puis que l'écorce d'un même arbre, peut être plus ou moins volumineuse et plus ou moins en elle selon qu'elle est la branche, et cependant à caractères essentiels dans les sociétés commerciales.

Caractères distinctifs des bonnes et mauvaises quinquinas de 9.9.

Le auteur les a divisés en trois, le cassure, le poids et le volume des écorces. Les écorces de quinquina sont une distinction importante d'après l'usage de 9.9. quand on les coupe, on connaît comme supérieur les quinquinas qui sont oranges, d'autant plus qu'ils sont blancs, l'inférieur est le plus de plus en plus rougeâtre. Le blanc est donc le meilleur, peu aromatisé et peu de nauséabonde, légèrement acide. Une écorce peut être un peu un peu de sucre. Et d'après qu'elle est blanche - l'écorce ne peut pas être trop mince, ni trop épaisse, et dans sa cassure, elle se casse en fibres, quelle elle ne soit pas trop longue, et trop courte. Dans le premier cas, l'écorce provient de jeunes branches, et de jeunes pour conserver l'acide qu'on recherche, dans le autre, elle provient de branches très vieilles et jeunes, ce qui peut être. La couleur de l'écorce donne aussi l'âge et le point de l'écorce. On voit celle qui est une couleur ferrugineuse et plus elle est pesante plus elle est inférieure. Enfin la blancheur de l'écorce n'est pas un peu la cause la plus importante, en caractères distinctifs des quinquinas, supérieurs, et fait entre les écorces les écorces de l'écorce pour qu'on les aient de l'usage, que les autres sont venant de l'air humide, et les autres de l'usage. Mais une plante lui interviendrait de la forme pour servir.

Division des quinquinas - on divise généralement aujourd'hui les différentes sortes commerciales de quinquinas en trois groupes qui sont:

- Quinquinas gris - Écorces velues, médiocrement plieuses, plus aromatisées qu'amères, l'odeur d'un peu de quinquina, contiennent surtout de la liéchonine et peu d'acide de quinquina.
- Quinquinas jaunes - amères qu'aromatisées, l'odeur d'un peu de rouge, elles contiennent une grande quantité de sels de base de quinquina et de quinine, qu'ils peuvent se décomposer par le sulfate de soude.
- Quinquinas rouges - l'écorce est mieux pour le l'écorce et les autres très amères, aromatisées, pour de l'usage plus amères, et contiennent à la fois de la quinine et de la liéchonine.
- Quinquinas blancs - l'écorce est blanche, une arôme, et contient de la liéchonine.
- Quinquina pur. Proviennent par les genres *Excortonia* et *Sorbaridia*, ne contiennent ni quinine, ni liéchonine et diffèrent des autres quinquinas surtout par leurs propriétés médicinales que par leurs caractères botaniques.

Quinquinas gris

Les divers lots commerciaux désignés sous ce nom, ont généralement rapport au Cinchona Londaniense, de même à Humboldt et Bonpland en a quelques uns des espèces voisines qui y ont été réunies, comme des simples isolés. Elles ne sont que des variétés des productions de Loza dans la Colombie, qui leur a donné son nom, ou autres dans quelques uns des districts portés du Pérou, le Cinchona Londaniense selon M. de Humboldt provient de l'épave espagnole, les désignent spécialement par le nom de Cascaete. Les deux caractères généraux sont de être en écorce seule, médiocrement plumeuses, plus assés que les quinquinas de Loza. On trouve dans ces quinquinas plusieurs espèces communes.

1. Le Quinquina gris bues de Loza qui a un grain dur, d'une densité, à un tiers de la sève. Il est très léger, le contour est blanc et fait nettement voir le contour blanc, quand on le met dans l'eau. On le trouve dans les pays où l'on cultive le quinquina, et il est très commun dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

L'âge auquel on récolte les quinquinas gris est un peu avancé, on les trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

2. Quinquina de Loza tendre. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

3. Quinquina de Loza fibreux. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

4. Quinquina de Loza. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

5. Le Quinquina gris fin de Loza est de la grosseur d'une plume à celle d'un petit oiseau. Il est très léger, le contour est blanc et fait nettement voir le contour blanc, quand on le met dans l'eau. On le trouve dans les pays où on ne le cultive pas.

2^e Quinquina gris Lima est un corce de la zone de petit étage de la poudre ordinairement recouverte d'un épais cristaux, qui lui donne un aspect blanchâtre altéré. L'épidémie en est modérément aqueuse, et offre quelques fibres et des cristaux, et d'autres fois est gelée. C'est plus souvent muqueuse et adhérent aux dents. L'autopsie et l'analyse font voir et l'apparence en plusieurs endroits. Elle a une épaisseur d'un pouce environ, un grain rugueux, elle présente une cassure compacte et semi-cristalline. L'analyse chimique est la suivante. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

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

3^e Quinquina gris Huancayo qui paraît provenir de Cerchona grand-père de Ruiz et Pavon, et d'autres comme la poudre épaisse d'une ligne et demi, subtilement soyeuse, et sans aucune substance aqueuse. Elle est très-compacte, et se dissout dans l'eau. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

4^e Le quinquina gris imitant le jaune royal est probablement le quinquina d'Artajada de son haut. Il est plus souvent trouvé que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

Ces deux dernières espèces sont que l'Huancayo ou l'Huancayo présente une présence amère dans la quinquina gris de Lima et les deux autres espèces, est aussi présente - fournissant la Cerchona

Quinquinas jaunes

Ces quinquinas sont presque tous plus ou moins jaunes, et sont plus souvent trouvés que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

1^e Quinquina jaune du Chili d'Espagne, qui est très rare dans le Chili, et est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

2^e Quinquina jaune royal ou l'Huancayo ou l'Huancayo généralement au Cerchona grand-père de Ruiz et Pavon. Elle est plus souvent trouvée que dans la dent. Sa saveur est amère, le goût est peu sensible.

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. Sont d'un pied à peu près les
petites corces d'Epiderme même, très 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 couleur
de l'entaille corce, et laisse des empreintes transversales,
l'écaille est épaisse d'un ligne environ, jaunâtre, caton
venant, et une cassure très fibreuse, d'aspect doux, un
peu astringent. Les gros corces offrent un épiderme
analogue, celui de petites mais beaucoup plus épais
plus rugueux et plus proprement croisés, mais les
écailles ne pénètrent pas jusqu'à l'écaille et ne laissent
pas d'impression cristalline. L'épiderme est formé en
partie de corce. dont les plus remarquables se trouvent à
mesure qu'on se rapproche de l'intérieur, lorsque l'écaille
est formée d'une matière rouge plus tendre et tendue de
jets qui ressemblent à des petits clous; l'écaille est un peu
usée et présente à la lince, par son côté externe, une
quantité d'écailles, et d'ailleurs est saignée de petites fibres
qui pénètrent dans la peau et causent des démangeaisons
lorsqu'on la touche. D'aspect doux, astringent.

Q. Calisaya mondé se présente sous plusieurs formes,
quelques-unes qui sont plus ou moins astringentes. Tantôt est
en morceaux gros comme le poing, l'épiderme par un côté
d'un jaune brun, montrant la grosse cannelure, cette corce
est compacte, pesante, tantôt en morceaux ronds mais
plus gros, moins pesants, plus fibreuse, tantôt en morceaux
très larges plats très amers. Les morceaux ronds et bruns
d'écaille l'écaille constitue toute la corce le quinquina
nommé le quinquina jaunâtre royal plat. D'autrefois
les morceaux sont plats et de deux à trois lignes, d'épaisseur
offrent du côté externe de leur épiderme, qui est
très épais comme corce et tendue des fibres hautes et
couchées, d'une matière plus tendre et rouge.
cette sorte, nommée Calisaya de Plancha est sans doute moins
amère et moins astringente quelle est plus grosse, épaisse et
légère.

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. Le Sida est
est amère et aromatique. Sa poudre est très fine et se dissout
d'un jaune foncé. Dans le commerce on lui donne le nom
de Calisaya léger.
Une autre variété de ce quinquina se trouve en petites corces
rouges, gros comme le petit doigt, ressemble à l'écaille
tantôt en un ronds à la cannelure de l'écaille, corce qui les
a fait donner le nom de Quinquina Cannelé.

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 toniques 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. Celles-ci qui ont plusieurs rapports peuvent être confondues avec les autres espèces nous occupent

Le Quinquina rouge veiné est également en écorces de différentes dimensions, un peu cupulées, recouvertes d'un épiderme gris rougeâtre au laticifère, même 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 rouli, 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 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 rouge et plissé, non veiné, et dans le laticifère est rougeâtre, laticifère, 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 veines et proéminences de la surface du laticifère. C'est 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 commun que plusieurs autres sortes, avec les quinquinas rouges, et qui se trouvent à divers lieux sous le nom de Cascarilla del Rey

Ces quinquinas sont très rares dans le commerce, on les a dit produits par le Cinchona ovalifolia de Nutt. Ils sont mis enroulés, à épiderme rougeâtre et quelquefois à surface interne blanchâtre, cassure fibreuse, saveur amère, ungué, astringente et désagréable, cette espèce est commune au Pérou et à la Colombie, mais elle est très rarement employée. - Les variétés de ces quinquinas opposées sont les deux quinquinas jaunes, et ces quinquinas rouges, et gris dont les uns distinguent que par leur épiderme, plus ou moins muscade - les quinquinas, se sont pas utilisés en médecine sous leurs noms particuliers - Ces ont.

Le Quinquina rouge blanc qui ne diffère que qq. orangé plus, qui par la couleur même forme, et son épiderme blanc.

Le Quinquina blanc Loxa attribué au Cinchona pubescens de Willd., mêlé au quinquina gris de Loxa, s'en distingue par son épiderme uni, et un blanc grisâtre au et un gris rose, surface égale dans les gros morceaux, surface interne aussi unie, que celle de la Linné, saveur astringente, amère, potasse désagréable.

Le Quinquina Carthagène jaune forme quelquefois rouleaux plus ou moins plats ligneux, d'un jaunissement, saveur amère, et spongieuse, il est fait de la Linné presque sans nuire.

Le Quinquina Carthagène brun épiderme blanc sans fissure, liber raboteux, dur, et compacte couleur chocolat à l'intérieur, saveur de l'angusture, contient de la quinine et Cinchonine.

Le Quinquina Cusco servant à falsifier le Calisayo, épiderme blanc non crevasse, fibre intérieure purgative blanche, rouge et brun, il est très amer. Contient un alcali cristallisable, différent de la Cinchonine qu'on appelle Pricine colorée au point par l'acide nitrique concentré.

Quinquinas faux

Le Quinquina blanc de Nutt liège plat, dur, et cassant, composé de lièges, blanchâtre rougeâtre et blanchâtre, formé de fibres filueuses, semi-transparentes, et comme agglutinées, manquant d'épiderme.

Le Quinquina nova se compose de lièges et d'un usage inconnu, cassure feuilletée, rose parce qu'elle a souvent entre les feuillettes une matière grasse, rouge et blanche, offrant qq. une exsudation comme une résine ou un gomme, saveur fade, astringente, comme le liège, contient l'acide Nitrique analogue aux autres, mais ne contient ni quinine ni Cinchonine.

Le Quinquina Séton est produit par le Crotonoma floribundum et se compose de lièges, presque aussi minces que du papier, quoique très larges, surface presque unie et un gris rougeâtre, ayant une grande tendance à la moisissure, possède une propriété vomitive, et spongieuse.

Le Quinquina Caraïbe produit par le Crotonoma Caraïbum, est à cassure, épiderme jaunâtre, gris, spongieux, est plat, liège pesant, fibreux, brun verdâtre, saveur sucrée et amère, astringente, offre dans sa cavité des points brillants cristallins, propriété vomitive.

Crotonoma du Pérou ressemble à celui du Caraïbe, mais est plus serré et d'un épiderme uni, amer, l'intérieur est d'un vert d'olive, saveur amère, un peu sucrée, offre une cassure spongieuse.

Crotonoma du Brésil ressemble au quinquina Caraïbe, liège brunâtre, qq. verdâtre, comme l'acide précipité, sans amère, et de moins, on en a vu un alcali, Crebarkine, genre pilule y avait trouvé de la Cinchonine.

Quinquina Ucolore en tubercules blancs, et comme dur, compact, et cassant, épiderme uni, jaunâtre, uni, brun foncé, saveur amère et désagréable de l'angusture, et de la Linné. M. Th. Minier prétend que cet être est celui de la Linné de la Malacca racemosa, liège jaune, à cassure de la Linné et de la Linné.

Le Sésis provient de plusieurs arbrisseaux, du genre Cassia qui croissent par la forme à deux feuilles, es que dans l'ancien monde le nom générique de Cassia s'entend, et se trouve dans la famille des légumineuses.

Les différentes espèces botaniques de sésis sont:

Sésis d'alexandrie 1^o *Cassia acutifolia* - à petites aigues, ovales, lancéolées, pubescentes, un peu glabres au dessous, à nervures alternes, ayant un réseau à peine sillonné, par amers, odorés, mucilagineux, nerveux, l'engrais naturel de l'opprobre à la face verte. Les follicules sont planes des deux côtés arrondies, de peu ou point relevés au centre, vertes d'un côté bruns de l'autre, sans arêtes saillantes. Ces sésis est que quelques mètres au-dessous des feuilles du *Cynanchum bifolium*, dont les folioles sont toujours plus longues pubescentes, offrent une ligne médiane prononcée; le sésis croît vers Héraclée, en Arabie, et est importé d'au et est transporté à Alexandrie, et puis l'Arabie du sud à Salthé.

Sésis d'alep 2^o *Cassia obovata* - dont les folioles sont très adoucies, tamisées par une pointe brusque, légèrément pubescentes, minces, velues, le sésis est accompagné de deux espèces plus odorantes. Il est très commun dans les montagnes du Dogmaudra, Calcutta arborescens, quelquefois racineuse. Les folioles sont ovales presque uniformes, très comprimées nitratées, se joignant à la base ovale saillante; les feuilles paraissent poivre de mer sporadiques, et les fruits sont tous épaissies et remplis de sésis. Il croît dans la haute Egypte, en Syrie, en Arabie, au sud de l'Inde, on a essayé de le cultiver en Italie, en Espagne, et l'Arabie du sud au nom de Sésis d'Italie.

Sésis d'egypte 3^o *Cassia Althiopica* ou *ovata* - folioles au nombre de 5 à 7 paires, pubescentes, ovales, lancéolées, plus petites que celles de *Cassia acutifolia*, et au-dessous de chaque paire de folioles, fruits de couleur fauve, plats, lisses non uniformes, arrondies, contenant 5-7 sésis.

On connaît encore deux autres espèces de sésis: 4^o *Cassia lanceolata* qui est confondue avec la première espèce dans les feuilles de *Sesbania lanceolata*, très étroites, glabres les fruits sont allongés, glabres, larges et peu courbés.

5^o *Cassia elongata* folioles minces longues, velues, ayant un réseau médian très fort, un pétiole court, rempli de sésis.

On rencontre dans le Commerce un faux sésis qui passe pour du sésis d'egypte de vrai sésis - *Cassia* *arguel*.

Arguel *Cynanchum arguel* est un arbrisseau de la famille des apocynées, et croît en Egypte, les sésis de l'Arabie méridionale ont le Commerce; elles sont lancéolées, plus épaissies que le sésis, par un point arrondi au dessous. Elles sont ovales, triangulaires, olivées blanchâtres, d'un côté et d'un autre, avec un amertume sucrée, et au-dessous de propriétés purgatives, au point qui en est l'usage d'argel; les fruits en un sésis de folioles, ovale tamisé, par une pointe qui ressemble à un grand nombre de sésis.

Commerce La récolte du sésis a lieu de septembre, on cueille et on amasse, on coupe les tiges, on les fait sécher au soleil, puis on les emballe dans des feuilles de dattres. Les arabes en font un sésis d'abbadite - les sésis sont aussi très utiles à l'industrie, ils sont employés à faire du sésis. La sésis est apportée à Salthé au sud de l'Arabie, et par Héraclée, elle est apportée à Sene, d'où elle est de la haute Egypte, par Calcutta, et est de la même espèce que celui qui est recollé dans la vallée de l'Indus, et de l'Arabie méridionale.

plus petits et plus vertes, les follicules plus courts et plus étroits.
 A côté même de ces branches, et mesmés n'ont pas de paillettes et sont
 ni larges, ceux qui sont au plus grand qu'on
 Le Salthon, sorti de comités ou de la même espèce, separement les
 qu'on regroupe, les follicules qui, les uns en commun, separement
 on mélange les feuilles de trois espèces (paques, obtuses, aiguës)
 on les enlève pour les mêmes mélanges, et lors comités qui
 on se vante non au sein de la Salthon - Sibarani de les
 bachelles, et est agud, et son le sein même de Sibarani.

Copier commentaire 1.

1. Sini de la Salthon - Les follicules sont plus en
 nombre dans un sein qu'autre, quand on le traite, on
 trouve de bachelles, et les au sein de la Salthon qui
 indiquent qu'il y a eu un mélange de plusieurs espèces
 de follicules - des grabeaux, des bachelles, et des bachelles
 et des feuilles étrangères, introduites frauduleusement.
 on voit que les bachelles, et le grabeau sont aussi purifiés
 que les bachelles, et on s'en assure, quand on examine les follicules,
 excepté les bachelles - quand on examine les follicules,
 on les trouve composés d'autres espèces de feuilles - celles
 du *Laminia aculeata*, *Laminia obovata*, *Cynanchum oleos.*
 et *Cynanchum* - mais surtout prétend que un certain nombre
 lui d'articles par exemple au sein, *Syem*, *Omoch*. Le
Cynanchum est commun, quelques bachelles purifiées - on
 y ajoute aussi d'autres feuilles dangereuses, on dit aussi
 qu'il y a un certain nombre de feuilles du *Cortaria nigristipolia* - quelque
 fois, le sein de la Salthon est appelé *Sini de Salthon*.

2. Le Sini d'Alexandrie, ou *Sini de Salthon* non mélangé -
 on dit qu'il rapporte au sein *Laminia aculeata* quelques fois a d'ou
 d'ou au sein de la Salthon, dans certains cas on se distingue
 d'ou au sein de la Salthon, dans certains cas on se distingue
 d'ou au sein de la Salthon, dans certains cas on se distingue

3. Sini d'Alep, se rapporte au sein *Laminia obovata*. Il est un peu
 aux précédents.

4. Sini de Gupoli appartient au sein *Laminia obovata*, les
 feuilles sont plus petites plus fines que celles du sein de la Salthon
 on ne trouve ni follicules, ni bachelles obtuses, ni aiguës, et on
 ne s'en assure, les follicules sont plus petites, plus fines que
 les follicules de la Salthon, elles sont plus fines.

5. Sini mocha appartient au sein *Laminia obovata*, il
 diffère des autres sein par la longueur de ses follicules,
 qui sont presque tubulés, ce qui le fait appeler, Sini
 de la Salthon, et on dit de plusieurs autres sein.

6. Sini de l'Inde nous vient par la comitise anglaise,
 et est parfaitement moult, en grande quantité, même
 vertes, qui comme le sein mocha nous vient de l'Inde.

7. Sini de Sini-gambie vient par la Slave, des côtes des
 dentales et d'après en France au port, de l'Inde.

8. Sini d'amerique on connaît sous ce nom, plusieurs
 sein, le *Laminia castanea*, *Laminia occidentalis*, *Laminia sinensis*,
Laminia maylandica, le dernier nous vient de l'Inde, sous
 nom de sein mayland.

Les Follicules ne sont connus que sous trois dénominations.
 1. Follicules de la Salthon, grandes, larges, sous
 aplatties, peu recourbées, d'un vert sombre, non ulcéreuses
 des bachelles.
 2. Follicules de Gupoli plus petites, courbées, fines.

3° Les Follicules d'Alap sont tres étroites, noircies, très ongués, et présentent une aspéct à chaque sonence.
 Le Réduol *Coultaria myrsifolia*, f. les plus petites, qu'on voit, chagrinés, non blanchâtes comme l'arguel, saveur astringente, non mucilagineuse, on y distingue trois nervures principales, partant chacune du pétiole s'écartant et se combattant vers le bord de la feuille, et se prolongeant jusqu'à la pointe.

1° Analyse du seni a été faite par mm. Kasaliqui et Tenente, 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 principe colorant jaune, du mastic et du lactate de chaux, et l'autate de potasse, de ces moindres.

Usages le seni est purgatif, on prépare avec ses feuilles un extrait, une teinture, elle entre dans le sirop de Jonone, et de Salapauille composés, dans la decoction de quinquina et de Cœpleau composés, dans la liqueur végétale. Sa sève entre dans les pilules de Fuller, de scammonie, de Ambarle, dans l'huile sucrée Catholique.

Il ne faut pas faire bouillir les feuilles de seni, parce qu'il se développe un principe acide, on peut le faire bouillir, mettre l'acide du seni car il est et elle en augmente la force.

Le seni bouilli dans l'eau lactose ou brun de Réduol — — — — — vert l'arguel — — — — — vert

Copahu (oleosine)

Origine

L'aquino est le premier Européen, qui ait fait connaître cette oleosine, c'est que l'arbre qui la fournit, elle est retirée de plusieurs arbres de la famille des Legumineuses, du genre *Copai* qui croissent en Amérique dans les excursions de l'Oré, près Contrazon, au nord des montagnes des pinnacles — mais le *Copai* principal est celui qui en fournit en plus grande quantité, les autres sont les *Copai* par *mi cordifolia*, *oblongifolia*, *mariti* etc. qui donnent une oleosine différente par la couleur, l'odeur, la consistance.

Extraction

La proportion d'huile volatile est plus ou moins grande dans les diverses sortes commerciales, on obtient cette oleosine en faisant approcher des grands charbon, de profondes incisions à l'arbre, les incisions de 2 à 3 pieds par an, chaque arbre peut en donner de 10 à 12 livres par incision, on voit le suc dans des Calibanes, puis s'abord visqueux, et fluide après que l'arbre se jaunit et se dessèche.

Botanique

Les arbres qui produisent le Copahu, ont un tronc élancé une cime touffue, feuilles alternes, ovales, 15 à 20 en nombre, fleurs d'un blanc éclatant en grappes pendantes.

Sortes Commerciales

Copahu du Brésil — *Astropyche* — couleur d'huile, transparent, d'une couleur jaune foncée d'une odeur forte désagréable, d'un goût amer, se dissolvant dans l'alcool et donne par la distillation 10 % d'huile volatile.

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

reprochant et plus pesante que dans les précédents.
 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 comme l'empyre, et
 on ajoute un excès d'alcali, le contraire on se fait alcali
 et 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 opaline 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 une évaporation plus épaisse 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'au tant plus solide qu'elle contient plus d'huile.

3. M. Blondeau mélange de gros de copahu, et de gros de
 l'adamme caustique, le mélange prend au mitot l'aspersion
 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 autre
 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 le carbonate de
 magnésie, dans la proportion d'un quart avec la de copahu
 donne l'adamme, ombre de quelques heures à quel-
 que la consistance d'une forte dissolution de gomme arabique,
 le copahu est d'autant plus épaisse qu'il est moins pur.

5. On a aussi essayé l'emploi de l'huile de jusquiue,
 mais un peu est, est moins grossier et mieux sur-
 on falsifié avec le copahu, avec l'acide benzoïque
 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
 dissémination, à cicatriser les plaies. En Europe il
 est employé dans le traitement des gonorrhées, on
 l'emploie en situles, opiate et peu à peu on
 s'en sert en suppositoire.

Baume du Perou

On a confondu sous un nom, plusieurs substances qui proviennent de pays et d'arbres différents. celui qui a été attribué à plusieurs légumineuses, entraient au Myro-sillon pénispermum, et pubescent, qui croissent en Amérique au nord de Carthage et au Mexique et au Pérou. Le Commerce nous fournit le Baume de Perou sous deux formes -

1. Baume du Perou ou Cocos, produit par le Myro-sillon, ou *Myropropium penispermum*. Les composés de huit folioles alternes, fleurs petites blanches, le fruit est un légume induréscent. La semence est ovale et allongée. Le Baume du Cocos est un arbre par lui-même, et est connu dans des îles de Cocos. Il forme au Mexique et dans les Indes une enveloppe. Le Baume est une couleur brune, foncée, opaque, et est transparent quand on le met en couches minces sur du papier. Il est composé de deux substances bien distinctes, une liquide, et l'autre solide de consistance gommeuse. Il a une saveur douce parfumée, un goût agréable, par le temps les couleurs s'opacifient et se solidifient - en la palme arborescente grasse.

2. Baume du Perou Liquide ou noir, dont on connaît un d'un côté, et d'une couleur rouge-brune, d'un autre côté, agréable, sans saveur, quand il a été chauffé, il peut brûler avec flamme. Il est entièrement soluble dans l'alcool, cette solution est liquide et laisse déposer une matière brune pulvérisable quand on la traite par l'eau bouillante et abandonnée à l'air. Elle est connue par l'analyse et l'analyse et donne naissance à du Tannin - on l'emploie dans les situles de mortier; le Baume n'est pas très rare dans le commerce.

Selon M. Guibourt, le Baume de Perou ne peut être obtenu par le Perou dans l'un des troncs, à l'exception de l'arbre, une résine qui a été obtenue, résineuse pas odorante, aurait plus de consistance et ne serait pas connue dans le Pérou.

M. de Harmaud de Lamo a été en voyage au Pérou, et a vu le Baume du Perou noir - un voyageur du Mexique l'a vu aussi dans la presqu'île de Guatemala devant la zone d'un myropropium au Mexique, au Pérou, au Salvador - Il est très rare.

est à Palsipi ou à l'alcool, les huiles grasses, le Baume de l'opium.

Il a été analysé par Stolze qui y a trouvé une résine brune et soluble, et une substance de huile de Baume de Perou, c'est-à-dire du myropropium, mais ce n'est pas de ce Baume du Perou qui se trouve dans le commerce. Il est composé de parties de carbonate de soude pour l'analyse et de parties de carbonate de soude pour l'analyse.

À l'origine le Baume du Perou a été découvert en Amérique, en 1780. M. de Lamo a été en voyage au Pérou et a vu le Baume du Perou noir - M. de Humboldt en a vu aussi produit par d'autres arbres. L'analyse rapporte que le Myropropium pubescent est cultivé aux environs de Carthagène pour en tirer le Baume. Selon quelques Pharmacologues on voit distinguer

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 Calibasses, et on en
peut constater le Baume de Siron en liqueur
est le quatrième sorte de Baume obtenu par la Decoction
des Jujubes et des ramaux

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'appris par Sr. Humboldt
il a été rapporté au Myrositum Toluiferum de la
famille des légumineuses; il croît au Mexique, au
environs de Tolu et de Cuthagens - et a été
M. de Thomas a qui l'on a fait donner le nom de
Baume de St Thomas

Le Baume de Tolu est d'abord dense et visqueux, puis
il se concrète à l'air et se détache en larmes et en cristaux. Il
est d'un jaune d'or et d'une transparence imparfaite, d'une
apparence gomme cristalline, 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
communiqué son odeur et ses vertus. Il est le sublimé de
l'huile de Tolu. On le fait par une solution de Potasse
et par son odeur pour prouver celle du Gieffe
M. nous envoie dans des bouteilles nommées potiches
en dans des caisses de porcelaine et des Calibasses
M. Guibourt a observé que le Baume liquide était plus
ce pendant que le Baume concret, que un résidu en certains
beaucoup d'huile de Tolu, lequel se forme selon et
autres, on y envoie en traitant volatile
On fabrique le Baume de Tolu, avec la Colophone, le
Benzoin, le liquidambar ou des térébintes, on peut en faire
une sorte de Baume qui a une autre vertu; le Baume
de Tolu ne doit pas être épais, ne doit pas contenir
d'eau, ni avoir l'odeur étrangère
M. est employé contre les Rhumes, Catarrhes, pour faciliter
l'expectoration, on en fait un sirop, des pastilles, une
surtout à l'usage, une huile essentielle

Cote de Poisson ou Ichthyocolle

L'Ichthyocolle est une substance sèche, ^{dense} visqueuse, d'une
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 guéris
différentes avec mêmes animaux.
C'est l'Accipenser Musc, ou grand Esturgeon
l'Accipenser Ruthenus, ou Stéthos - l'Accipenser
Sturio, fournissent l'Ichthyocolle. On en a guéris
avec le poisson sans exactes tels que les macroules
Requins, sèches, et même des Cétacés

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 parties septentrionales de la 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 en ait des portions dans d'autres qui le fournissent toute assez bonne. On prépare cette substance, en prenant des vessies natates sèches des Esturgeons, les lavant deux fois avec de l'eau de chaux et des membranes extérieures, puis on les coupe en lanières et on les infuse dans une forte eau de chaux, alors on leur donne la forme d'un linge d'un côté, 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 l'Esturgeon sont fournis une colle de poisson de qualité inférieure, on la blanchit par l'usage de l'acide sulfurique. On en fait une feuille mise de colle de poisson et de l'huile de Lumière, elle offre un châtiment 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 feuille de colle, qui est le plus commun 4. En tablettes, elle est très estimée. Son usage est seulement pour les arts; elle est très délicate et se décompose assez vite.

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 de la Caffette ordinaire sur laquelle on a étendu une légère couche de cette substance auquel on a ajouté de l'essence de Safran. En Allemagne, on l'emploie pour combattre certains affections de l'estomac; on l'emploie dans la composition de la liqueur 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'on appelle de la colle dans les arts; et de même qu'on en fait dans les arts, on en fait une fausse colle de poisson.

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, au lieu d'être blanche et d'être d'un aspect plus salubre dans l'eau.

La Colle de Poisson anglaise est en lanières, plus fine, qui paraissent avoir été coupées dans l'ichthyo-collé en feuilles, 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, rayées en lignes parallèles, elle a la consistance d'un vernis et on la colle complètement soluble dans l'eau de l'essence de Safran. Elle est probablement faite avec de la ventouse ou colle de poisson.

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 reconstruisit l'usage - alors on le vendait en coquette comme spécifique - en 1690 Louis XIV acheta le secret. Helvestius et lui fit une jentoune -

La Racine d'Specacuantha, vient du Brésil, ou elle croît sans culture dans les forêts, en Amazonie, par elle est tirée de la Roche des plantiers qui la coupent indistinctement, en fait énormes de par la pour la quantité qu'ils lui donne d'une adresse ment de valeur en raison de la rareté.

Suivant M. Auguste Millard, 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 baï par chaque, comprenant deux nœuds.

La Racine est fibreuse, marquée d'impressions à six lignes 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'écume, s'amincissant vers la partie supérieure - le cœur est ligneux blanc jaunâtre - l'écorce est épaisse, disposée en anneaux jaunâtres - le dépôt du mucus est gris dur, corne et très âcre 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 écorce qui par la couleur de l'écorce qui est moins foncée, et rougeâtre, l'odeur moins forte, l'aspect transparent quelque fois pourtant elle est opaque mate et farineuse, surtout à l'extrémité inférieure. L'odeur l'analogie qu'on en fait m. l'odeur, elle serait même vomitive.

3. Specacuantha gris blanc de Meiat - Sp. annelé majeur de Guibourt - anneaux moins saillants, et moins inégaux, tige d'un gris blanc, l'écorce plus volumineuse ce qui prouve son jeunesse, qu'elle est molle dans toute sa maturité, son odeur est moins forte et sa corne et son âcre sont moins dans la précédente - Elle est plus active, corne plus développée, et mieux connue - aussi est l'indication de l'Specacuantha annelé majeur, son action est complète la couleur qui ne paraît pas être constante.

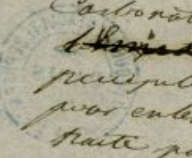
On connaît encore plusieurs autres espèces d'Ipécaouanha
 qui sont de la même famille mais non d'une même genre
 l'Ipécaouanha gris tendre est un mélange de Semery. nommé
 aussi Ipécaouanha strié Ipécaouanha noir de quelques
 auteurs... cette racine est produite par le *Psychotria*
emittica, Rubiacées - elle vient du Brésil par Cadix
 elle est pure et peu odorante, 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, peu marquée, le méristème
 jaunâtre est perceptible à l'œil 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
 des montagnes du Rio Janeiro, elle est un peu plus
 elle est de la grosseur d'un plumet de, et d'un gris blanc albat.
 d'un blanc mat et jaunâtre et tuberculeux. Fort rare des Amériques
 d'Amérique est active qu'unipolaires cuba, mais seulement
 d'un côté correspond à l'autre côté à une partie comose, ce
 qui lui donne un aspect ondulé, elle pousse dans les
 cassure des points brillants et perlés, qui sont des amides.
 elle est elle peu active, elle a une odeur de miel assez
 des saveurs

Usages

l'Ipécaouanha est employé, pour faire des poudres
 ou capsules qui sont aussi employées en nature, on prépare
 un vin, une teinture, un extrait alcoolique, qui sont fait
 ou préparé d'abord une teinture alcoolique qui est précipitée
 postérieurement en fait l'extractif hypno-alcoolique - elle entre
 dans la composition de diverses 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, insoluble
 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 galloque - l'acide
 de l'émétique précipité quand elle est colorée est un jaune
 elle est pure - pour obtenir l'Emetine, 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 dans le vide, on jette et on traite par le
 Carbonate de magnésie - ~~qu'on jette par le~~
 l'Emetine qui se gonfle de l'acide galloque et
 précipité l'Emetine on lave le précipité à l'eau froide
 pour enlever la matière colorante on le sèche et on
 traite par l'alcool bouillant, qui dissout l'Emetine et
 les autres dépôts par le repos l'Emetine est
 deux fois assésés on évapore les deux produits et on
 traite par l'acide sulfurique affaibli, et du charbon, on
 jette et on précipite par l'ammoniaque
 l'analyse de l'Ipécaouanha est faite par Pelletier
 qui y a trouvé, une matière grasse odorante, un extrait
 non vomitif ou le résidu, de la gomme, de l'amidon, de
 l'hydre et l'Emetine



La Pulvérisation de la racine d'Ipécacuanha
se fait ordinairement ^{d'eau} des autres racines, on commence
par concasser la racine d'Ipécacuanha puis on
y joint l'écureuil, 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 Ipécacuanha qui ont des
propriétés, sont l'Aboum, l'Asolepias, les
Euphorbes, le genêt, l'écureuil de Mayes, l'ajuda,
le sureau, l'ortie, la violette, la Résine

Faux Ipécacuanhas

Les Faux Ipécacuanhas appartiennent tous à
l'une des trois familles suivantes: Violariés, Euphor-
biacés, apocynés, on joint quelquefois de
la famille des Rosacées

Le Faux Ipécacuanha du Brésil est produit
par la mala Ipécacuanha, viola parviflora, et
la mala Stoboa qui se ressemblent beaucoup, les
racines sont sans odeur, et par conséquent
peu actives - elles sont fort acides comme l'Ipécacu-
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 Ipécacuanha 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 rugueux
cette racine comme toutes les mêmes nom
appartient à l'Euphorbia Ipécacuanha, cette racine
est fibreuse l'écorce est dure, les éminences

Le Faux Ipécacuanha 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 Ipécacuanha de l'île de France est
aux tiges de couleur amère racine blanche, ligneuse
grosseur de petit doigt, munie de racines, elle se
mes. forte odeur d'écureuil, l'écorce est dure quand
on la mâche - elle est produite par le
Surplena mauritanica



