

P R É C I S
D E L A
M A T I E R E M E D I C A L E .
T O M E S E C O N D .

PRECIS
DE LA
MATIERE MEDICALE
TOME SECOND.



36.748

P R É C I S

D E L A

M A T I E R E M E D I C A L E ,

C O N T E N A N T

LES connoissances les plus utiles sur l'histoire, la nature, les vertus & les doses des Médicamens, tant simples qu'officinaux, usités dans la Pratique actuelle de la Médecine, avec un grand nombre de Formules éprouvées.

T R A D U C T I O N

De la seconde partie du PRÉCIS DE LA MÉDECINE PRATIQUE, publiée en Latin.

Par M. LIEUTAUD, Médecin de Monseigneur le DAUPHIN, des Enfans de France; de l'Académie Royale des Sciences, & de la Société Royale de Londres.

Nouvelle édition, corrigée, augmentée; & à laquelle on a ajouté un Traité des Alimens & des Boissons.

T O M E S E C O N D .



A P A R I S ,

Chez P. FR. DIDOT, jeune, Libraire, quai des August.

M. D C C. L X X.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

P R E C I S
D E L A
M A T I E R E M E D I C A L L E

C O N T E N U

Les connoissances les plus utiles de l'Anatomie, de
la Médecine & de la Chirurgie, avec un grand nombre
de Figures gravées.

T R A D U C T I O N

De l'Esprit de Paris de M. de la Motte, Médecin
de l'Université de Paris, par M. de la Motte, Médecin
de l'Université de Paris.

Par M. LEBLANC, Médecin de l'Université de Paris,
Membre de l'Académie des Sciences, de l'Académie
de Médecine, &c. &c. &c.

Seconde édition, corrigée & augmentée, par
M. de la Motte, Médecin de l'Université de Paris.

T O M E S E C O N D



A P A R I S

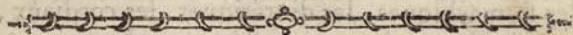
Chez F. D'ADAM, Libraire, rue de la Harpe, au Palais National.

M D C C L X X

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI



P R É C I S
D E L A
M A T I E R E M É D I C A L E .



L I V R E S E C O N D .
D E S M E D I C A M E N S E X T E R N E S .

I N T R O D U C T I O N .

Nous avons déjà observé, en commençant cette Matière médicale, que l'on ne donne le nom de *médicamens internes* qu'à ceux des médicaments qui sont pris par la bouche pour qu'ils parviennent jusques dans l'estomac. Les autres médicaments, de quelque nature qu'ils soient, se nomment *médicamens externes*, soit qu'on les applique sur la peau & les plaies, soit qu'on en use de manière qu'ils agissent dans les narines, la bouche, les oreilles, les parties génitales, l'intestin *rectum*, &c. Ce sont toutes ces especes de

Tom. II.

A

remedes que nous nous proposons de rassembler ici, afin qu'on puisse les trouver facilement & choisir dans les diverses indications que l'on a à remplir. En effet, outre les diverses maladies externes que l'on ne traite qu'avec des topiques, ces remedes contribuent encore à la guérison des maladies internes, soit en produisant une irritation sur les nerfs, comme les phénigmes ou rougissans, les sinapismes & les vesicatoires; soit en procurant quelque évacuation, tels que les sternutatoires, les sialagogues, les fétons, les cauterres, &c. soit en pénétrant dans le corps par les pores de la peau; de ce genre sont le mercure, les narcotiques, les purgatifs, les vermifuges, les stomachiques, les diurétiques, les cordiaux, les fébrifuges, les anti-hystériques, les anti-paralytiques, les fortifiants, &c. Enfin les autres amolliissent, relâchent, adoucissent, favorisent la suppuration, l'accèlerent, cicatrisent, détergent, & empêchent, arrêtent ou détruisent la putréfaction, &c. Tous ces médicamens se prescrivent sous plusieurs formes, comme en fumigations, bains de différente espece, fomentations, douches, lotions, injections, épi-thêmes, cataplasmes, linimens & emplâtres qui sont employés au traitement de toutes les parties du corps. On fait encore que les collyres sont consacrés aux maladies des yeux, les gargarismes aux parties internes de la bouche; que les pessaires sont faits pour le vagin, les lavemens & les suppositoires pour l'intérieur de l'an^{us}. Dans cette Introduction nous jetterons un coup d'œil général sur les diverses formes de médicamens externes; mais nous dirons le plus brièvement qu'il sera possible, à notre ordinaire, ce

que nous jugeons nécessaire ici : ensuite nous parlerons en particulier de la saignée : enfin pour rendre cet ouvrage plus complet , nous ajouterons quelque chose sur les sangsues , les ventouses & les caustiques , qui font certainement partie de la matière médicale. Mais ce seroit sortir de notre sujet , & écrire sur la chirurgie , que de joindre ici les autres opérations chirurgicales : ainsi on ne doit pas s'attendre à les trouver dans cet ouvrage , où nous nous sommes renfermés dans les bornes prescrites par la division qu'on a faite de nos connoissances en différentes branches.

La fumigation , *suffimentum* , est tantôt sèche , tantôt humide : elle consiste en une fumée ou une vapeur. Les résines , les gommes , les feuilles , les fleurs , les semences , les bois , diverses substances animales & minérales forment la fumigation en fumée. L'eau , le vinaigre , le vin , les esprits ardents , les eaux distillées odorantes , les infusions & décoctions aromatiques , calmantes , résolutives , servent à faire les fumigations en vapeur. Ces deux manières de faire des fumigations se mettent en usage pour fortifier , résoudre , calmer & irriter ; pour dissiper les convulsions ; procurer quelque évacuation , &c. Aussi en vante-t on les effets dans l'enchiffrement les maladies des yeux & des oreilles : elles se prescrivent contre les chûtes de l'anus & du vagin , les hémorroïdes , &c. Les fumigations s'emploient encore pour corriger un air impur & se préserver de la contagion.

L'immersion du corps jusqu'à la tête dans un fluide quelconque se nomme un bain , *balneum*. L'usage n'en est pas réservé aux malades. Qui

 INTRO-
 D U C T I O N .

est-ce qui ne fait pas que bien des gens prennent le bain en fanté, par propreté ou pour le plaisir. On croit qu'il est plus salutaire de le prendre à jeun ; & c'est avec raison qu'on évite de se mettre dans le bain, peu de temps après le repas. Les malades peuvent s'y tenir depuis un quart-d'heure jusqu'à une heure entière, & même davantage, si les forces le permettent. Le bain se prend plusieurs fois le jour, & se réitere selon le besoin. Tandis qu'on est au bain, ou en en sortant, on prend quelquefois de la crème de riz ou d'orge, du bouillon, du lait, du petit-lait, du thé, &c. Après qu'on est parfaitement séché, on se tient en repos ; & quelquefois les malades se mettent au lit pour favoriser la transpiration.

Les bains domestiques, *balnea domestica*, qui sont tièdes, ou un peu au-dessous de la chaleur naturelle de l'homme, modèrent le mouvement trop violent des humeurs, rendent plus souples les fibres musculaires & les autres parties élémentaires des solides, guérissent les affections spasmodiques, diminuent le mal de tête, calment les douleurs, procurent du soulagement dans les attaques de néphrétique, sont utiles dans les difficultés d'uriner & la passion iliaque, font du bien aux mélancoliques & aux maniaques, favorisent l'éruption de la petite vérole qui tarde à se faire, ont d'heureux effets dans le délire qui accompagne certaines fièvres, &c. Rarement prescrit-on les bains comme remède de précaution, à moins qu'on ne les fasse précéder d'une préparation qui consiste en saignée, purgation, boissons rafraîchissantes, apéritives, dépuratives &c. Souvent, pour remplir diverses indications, on fait des bains avec des décoctions

de plantes émollientes & aromatiques, ou de ripes; avec l'huile ou le marc d'olives, le marc, de raisin, le lait, &c.

INTRO-
DUCTION.

Les bains de riviere, *balnea fluminum*, qui sont d'un usage fort commun pendant les grandes chaleurs de l'été, ont à-peu-près les mêmes effets que les bains domestiques simples; & on en retire autant de fruit, pourvu qu'on ne les prenne que vers cinq heures du soir.

Les bains froids, *balnea frigida*, que l'on prend même pendant l'hiver, dont les anciens vantoient si fort les bons effets & qui sont encore de l'usage le plus commun chez plusieurs nations, soit comme pratique religieuse, soit pour conserver la beauté du corps, se prescrivent très rarement dans ce pays ci; & je ne fais pourquoi ils se trouvent ainsi abandonnés. Les Anglois font le plus grand éloge des bains froids, & les disent un remede très efficace non-seulement pour guérir la goutte, le rhumatisme, les affections hystériques ou vaporeuses, mais encore pour prévenir les catarrhes & d'autres maladies de ce genre auxquelles ces peuples sont fort sujets. Durant l'hiver, il ne faut pas rester dans le bain froid plus de deux ou trois minutes, à moins que l'habitude ne le fasse supporter plus long-temps; mais, pendant l'été, on peut y être jusqu'à une demi-heure, & même davantage. Les personnes, qui ont la poitrine malade ou facile à irriter, doivent éviter les bains froids. Il n'y a peut-être pas de plus puissant remede que le bain froid pour préserver les enfans qui sont menacés de devenir rachitiques, parceque ce remede possède éminemment la propriété de fortifier. C'est pourquoi il réussit, pour l'ordinaire, dans les cas de foulu-

INTRO-
DUCTION.

res ou d'entorses au pied : alors on empêche que la partie qui a souffert ne s'enfle , en la plongeant aussi-tôt dans l'eau froide , & l'y laissant durant une heure & plus. On devroit peut-être faire autant de cas du bain froid pour le traitement de l'incontinence d'urine & de certaines hémorrhagies , comme aussi des affections spasmodiques ; mais il faut en user long-temps , en se reposant pourtant quelquefois selon les circonstances. Il faut savoir que les bains froids peuvent donner lieu , en resserrant les vaisseaux de la peau , au transport du sang vers le cerveau ou les autres viscères. Les expériences multipliées ont appris que le délire qui dépend de la fièvre , & la fureur des maniaques , peuvent être dissipés par ce seul secours. On croit assez généralement que le bain froid est très propre à prévenir les accès de la rage. Nous devons faire remarquer que la plûpart de ceux qui se mettent au lit , en sortant du bain froid , fondent en eau ; & cela seul prouve assez qu'on ne doit pas appréhender qu'il arrête la transpiration.

Le bain des eaux minérales chaudes , *balneum aquarum thermalium* , se met au nombre des plus puissans remèdes que l'on ait contre les maladies chroniques opiniâtres : il a un très heureux succès dans le traitement des différentes éruptions chroniques qui gâtent la peau : il délivre des douleurs aiguës de rhumatismes , même les plus anciens. On en a vu de bons effets dans la paralysie : ils guérissent les contractions ou retiremens des membres & leur atrophie : ils sont salutaires dans les cas de tremblemens , de stupeur , &c. Les bains des eaux thermales détergent la peau & ouvrent les pores des végumens , au point que non-

seulement les pores laissent sortir la sueur, mais qu'ils reçoivent aussi les molécules aqueuses chargées des minéraux qui les rendent salutaires. On doit rester dans le bain, depuis un quart-d'heure jusqu'à une demi-heure & davantage, quand les forces le permettent. Ce n'est qu'avec la plus grande réserve qu'on peut prescrire les bains des eaux thermales aux personnes sujettes à des vertiges, aux épileptiques, aux hypocondriaques, aux hystériques, aux phthisiques ou pulmoniques, &c. J'observerai encore que, si, pendant l'usage de ces bains, les forces, le sommeil ou l'appétit viennent à manquer, il faut le discontinuer.

Le bain de vapeurs, les étuves, *balneum vaporarium sudatorium*. Cette espèce de bain se prend en se tenant dans une chambre remplie de la vapeur des eaux minérales chaudes qui excitent, en peu de temps, des sueurs très abondantes. Mais fort souvent ces chambres chaudes & humides nuisent à la tête & aux poumons; & il y a même des personnes qui ne supporteroient pas ce bain, si les baigneurs ne faisoient pas en sorte que la tête & la bouche fussent garanties de l'action de la vapeur. Avec cette précaution, c'est-à-dire, lorsque la tête n'est pas exposée à la vapeur, les malades soutiennent la vapeur de l'eau chauffée jusqu'au degré de l'eau bouillante ordinaire, & ils s'en trouvent très bien. Mais on ne doit prescrire ces bains qu'avec circonspection, tant dans la jeunesse, que dans un âge plus avancé. Fort souvent ils font du mal aux personnes pléthoriques & à celles qui sont cachectiques. Quand on a les poumons affectés, il faut s'en abstenir. D'autres obstacles à leur usage pour le moment,

 INTRO-
 DUCION.

font les passions violentes, les hémorrhagies, les flux de ventre, &c.

Outre les bains dont nous venons de faire mention, il en est d'autres qu'on donne dans différentes vues; comme le bain d'eau de la mer, *balneum aqua maris*, qui est principalement employé pour prévenir la rage: il est encore utile pour guérir la galle opiniâtre.

Les bains aromatiques, *balnea aromatica*, & les bains de marc de raisin, *balnea vinaceorum*, passent pour de puissans remedes fortifiants & même résolutifs.

Les bains faits avec l'huile ou le marc d'huile d'olives, *balnea ex oleo olivarum*, *balnea ex magmate olivarum*, les bains faits avec le lait ou la décoction de tripes, sont tous regardés comme d'excellens remedes externes adoucissans & émolliens.

Le bain de sable, *balneum arenae*, qui est échauffé par les rayons du soleil, soit sur le bord de la mer, soit dans le lit d'une riviere, est fort estimé contre les douleurs de rhumatisme ou l'enflure œdémateuse des jambes. Il y a lieu de croire que le sable chauffé dans un four produit d'aussi bons effets. On fait encore des especes de bains avec du son, des feuilles d'aulne ou d'autres arbres que l'on a enfermées, durant quelque temps, dans un four chaud, ou exposées à l'ardeur du soleil en été, pour y prendre un degré de chaleur convenable.

Chacune des matieres, soit humides, soit sèches, dont nous avons parlé jusqu'ici comme propre à faire des bains généraux, peut aussi faire des bains particuliers, ou qui n'agissent que sur certaines parties.

Les

Les bains particuliers font le demi-bain, *semicupium*, où le malade est enfoncé dans l'eau ou tout autre liquide, jusqu'aux aines ou aux reins. On prescrit souvent le demi-bain dans la colique hépatique, les attaques de néphrétique & les suppressions d'urine, soit que la cause existe dans les reins, soit qu'elle se trouve dans la vessie, &c.

Quand ceux qui prennent le demi bain, ont de la goutte, de l'enflure ou un ulcere aux jambes, ils doivent les tenir hors de l'eau; ce bain prend alors le nom d'*incessus*, ou bain de fauteuil.

Lorsque les pieds seuls ou tout au plus les jambes se trouvent dans l'eau, c'est ce qu'on nomme le *bain de pied*; *pediluvium*. On le recommande dans plusieurs maux de tête accompagnés de douleurs vives ou de spasmes: il est utile dans les fluxions sur les yeux, l'asthme convulsif, les palpitations de cœur, les suppressions des regles, des hémorrhoides, &c. Quelquefois il dispose au sommeil, principalement quand, au lieu d'eau simple, on emploie une décoction de têtes de pavot blanc ou d'autres plantes narcotiques. Enfin c'est de la même maniere qu'on baigne les bras seuls, quand ils ont perdu la faculté de se mouvoir, par le retirement ou la contraction, par une enflure considérable, ou par les douleurs dont ils font le siège.

L'embrocation ou la douche, *embrocatio, irrigatio ab alto*, est une espece de bain formé par la chute de l'eau ou d'un autre fluide sur une partie quelconque, & que l'on entretient plus ou moins de temps. Si ce fluide tombe goutte à goutte ou du moins en petite quantité, parcequ'on presse un morceau de linge, de drap ou

INTRO-
DUCTION.

une éponge qui en sont imbibés, c'est ce qu'on nomme *embrocation*, *embrocatio*; mais lorsque le fluide coule, à plein canal d'une fontaine naturelle ou artificielle, & qu'il est versé de haut ou lancé, cela s'appelle la *douche*, *irrigatio ab alto*. Les embrocations & les douches se font avec les eaux thermales & diverses infusions ou décoctions de plantes appropriées aux différens cas. Les eaux thermales employées de cette manière sont regardées comme très efficaces pour amollir & résoudre les tumeurs qui résistent le plus aux remèdes ordinaires. On les vante beaucoup dans les cas d'exostoses où les autres remèdes sont sans succès: elles dissipent les douleurs qui durent depuis long-tems: elles guérissent les vieux ulcères, rendent aux membres retirés ou contractés leur mouvement, &c. L'eau commune seule n'est pas sans vertu, lorsqu'elle tombe de haut & en assez grande quantité; car il est d'expérience que différentes tumeurs des membres, tant gourteuses qu'érouelleuses, qu'aucun remède n'avoit pu dissiper, l'ont été, en très peu de temps, par la seule douche d'eau commune.

C'est encore à ce genre de remède, c'est-à-dire à la douche, que l'on doit rapporter l'aspersion de l'eau froide sur le visage de ceux qui tombent en syncope; pratique dont les femmes même connoissent l'utilité.

On peut regarder comme appartenant à cet article des bains les fomentations, *fotus*, qui en ont en partie les effets, & qui se font avec l'eau commune ou l'eau distillée, les infusions ou les décoctions, le lait, le vin, l'oxycrat, les eaux lixivielles, l'eau de chaux, &c. On imbibé de l'un de ces fluides, des linges, du drap, des

éponges que l'on applique pour remplir diverses indications.

INTRO-
DUCTION.

Les lotions, *lotiones*, sont des especes de bains momentanés qui approchent beaucoup des fomentations. Elles se font avec les mêmes fluides que les fomentations.

Les injections, qui se font dans les oreilles, l'urètre, la vessie, le vagin, la matrice, l'intestin *rectum* & les ulcères fistuleux, ne different des lotions que par la maniere dont chacune se pratique. On y emploie les eaux thermales, l'hydromel, les infusions & décoctions, les suc, les huiles, le lait, &c. On voit, par les qualités de ces différens fluides, qu'il y a des injections adoucissantes & anodynes, d'autres vulnéraires & astringentes, &c.

Il est difficile de définir ce qu'on doit entendre par le mot *épithème*, *epithema*; & sa signification semble dépendre uniquement de la volonté des personnes qui prescrivent ce genre de remede. On appelle ainsi des fomentations particulieres faites sur la partie que l'on nomme la *fossette du cœur* ou le *creux de l'estomac*, sur le chignon du cou, le front, les tempes, &c.

La vessie à demi remplie d'eau, de lait, &c. que l'on doit mettre au nombre des remedes parégoriques externes, est une espece d'épithème. Il faut aussi regarder comme tel l'écusson, *scutum*, formé de poudres aromatiques, vermifuges, purgatives, anti-spasmodiques, de baumes, de résines, &c. qui sont mêlées avec du coton cardé. On fait, avec ces mêmes substances liquides & bien pétries, des especes de cataplasmes ou d'emplâtres que l'on applique sur le nombril ou sur le devant de la poitrine. Il faut mettre également

 INTRO-
 DUCTI^{ON}.

au nombre des épithèmes les sachets, *sacculi*, dans lesquels s'enferment des poudres aromatiques, des sels, &c. & que l'on applique, pour l'ordinaire, sur la région épigastrique. Il y a des sachets secs; d'autres ont été trempés auparavant dans du vin ou une autre liqueur. On ne trouve que trop de frippons de toute robe, qui attribuent de grandes vertus à de semblables remèdes qu'ils vendent, uniquement occupés de faire des dupes.

C'est encore dans le même article des épithèmes, que doit se trouver le remède suivant. On prend un pain au moment où il sort du four, & on le coupe aussi-tôt par la moitié ou environ, pour en appliquer une partie sur quelque endroit du corps. Tout le monde connoît l'efficacité de ce topique qui s'emploie, soit pour calmer les douleurs aiguës, soit pour résoudre & dissiper un embarras nouvellement formé. Il est aussi d'un usage assez commun d'appliquer sur la région épigastrique, dans les mains ou à la plante des pieds, & afin de donner des forces, du pain grillé arrosé de bon vin ou d'eau-de-vie, & saupoudré de substances aromatiques. Enfin les pigeons, les petits chiens & les autres animaux ouverts tout vivans, l'épiploon ou la toile de bélier, d'agneau, &c. que l'on applique assez souvent avec succès sur la tête ou la région de l'estomac dans plusieurs maladies, méritent aussi le nom d'*épithèmes*.

Le nombre des substances, avec lesquelles on compose des cataplasmes, est extrêmement considérable. En effet il y entre des racines, des feuilles, des fleurs, des fruits, des semences, des farines, de la mie de pain, du levain des boulan-

gers, des gommes, des savons, des onguens, des électuaires, de la boue, de la terre & différentes matieres réduites en poudre, ainsi que de l'eau, du vin, du vinaigre, de l'eau-de-vie, du lait, du miel, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf, du beurre, des huiles, des graisses ou axonges, &c. On prépare des cataplasmes avec ces diverses matieres cuites ou dans leur état naturel. Les uns se font en en mêlant simplement quelques-unes : quelquefois elles doivent être préalablement écrasées & passées par un tamis ; de manière qu'il en résulte un médicament qui ait la consistance de bouillie, & dont tout le monde fait que les vertus sont différentes, selon ce qui y est entré. Il y a des cataplasmes maturatifs, digestifs, émolliens, anodyns & résolutifs ; d'autres sont répercutifs, astringens, fortifiants, cathartiques, antiputrides, &c.

Je terminerai la liste des topiques par le liniment, *linimentum*, *litus*. Il se fait avec des baumes, soit naturels, soit officinaux ou magistraux, des huiles, des graisses, des moëlles, du beurre & des onguens. Le liniment, auquel on ajoute un peu de quelque liqueur spiritueuse, pour qu'il devienne plus pénétrant, doit non-seulement s'employer chaud, mais encore ne s'appliquer qu'après que l'on a un peu échauffé par des frictions, la partie qui doit le recevoir ; sans quoi, il est inutile, ou du moins il a peu d'efficacité. Tout le monde fait que l'on ne fait pas usage de l'onguent mercuriel, du liniment contre la galle, &c. sans avoir pris cette précaution. Cependant quelque soin qu'on prenne pour que ces médicamens traversent la peau, il est rare qu'ils en viennent à bout, à moins que l'on ne fasse précé-

INTRO-
DUCTION.

der l'usage des bains qui ouvrent assez les pores de la peau pour que des molécules huileuses puissent s'y insinuer.

Nous n'ajouterons rien ici sur les emplâtres dont les huiles, les graisses, les moëlles, le beurre, les mucilages, la cire, la poix, les résines font la base. Ce sont presque toutes des compositions officinales; & il se trouve peu de personnes qui ignorent la manière d'en faire usage.

Ayant fini ce que nous nous étions proposé de dire le plus brièvement qu'il se pourroit, sur les remèdes externes généraux, il nous reste à traiter de la même manière des remèdes qui conviennent à quelque partie du corps en particulier. Je commencerai par les collyres, *collyria*, qui sont consacrés au traitement des maladies des yeux. Leurs vertus sont différentes, comme celles des substances dont ils sont formés. Il y en a de rafraîchissans, d'adouçissans ou anodins; d'autres sont répercussifs, résolutifs, détersifs, &c. On compose des collyres avec l'eau commune, les eaux distillées, les eaux minérales, le vin, le lait, différentes décoctions & infusions, &c. auxquelles on peut ajouter des eaux spiritueuses, plusieurs sels & quelques poudres. On met encore au nombre des collyres la pulpe de pommes, le blanc d'œuf, les mucilages & divers cataplasmes qui s'appliquent sur les yeux, selon les indications qu'on a à remplir, ainsi que des poudres que l'on souffle dans les yeux. Il est à propos de faire remarquer, à ce sujet, qu'il y a d'autres médicamens qui portent mal à propos le nom de *collyre*, puisqu'ils ne sont pas faits pour être mis sur les yeux dans les maladies de cet organe, par

exemple , le collyre de Lanfranc qui s'emploie , ainsi que tout le monde le fait , comme remède cathérétique dans le traitement des ulcères.

INTRO-
DUCTION.

Les gargarismes , *gargarismata* , qu'il faut remuer dans le pharynx , en ayant la tête un peu renversée ; ou qui doivent agir , comme lotions , sur les autres parties de la bouche , se composent avec des eaux distillées , ou des eaux thermales , diverses infusions ou décoctions , de l'oxycrat , du lait , des esprits ardens adoucis , en y mêlant de l'eau , du miel , des syrops , des mucilages , &c. Dès-lors ceux qui connoissent la nature de ces matières , jugent qu'il y a des gargarismes adoucisans , anodyns , émolliens , stimulans , & d'autres répercussifs , astringens , résolutifs , maturatifs , détersifs , anti-scorbutiques , &c. Si les malades ne savent pas se gargariser , ainsi que cela arrive aux enfans , on peut injecter la liqueur & la diriger vers la partie malade ; & cette manière de la mouiller n'est pas moins avantageuse que l'autre.

Le pessaire , *pessarium* , est fait pour insinuer dans le vagin. Il y en a de mous & d'autres fermes. On en prépare de plusieurs formes , & de différente grosseur , pour remplir les diverses indications qui se présentent. Le pessaire se fait avec du coton imbibé d'huiles & d'onguens , avec de la toile de lin ou une étoffe de soie , dans lequel on enveloppe des poudres avec du miel cuit & mêlé de différentes substances médicamenteuses , avec certaines racines , &c. Mais il est beaucoup plus ordinaire que les pessaires soient un morceau uni d'ivoire , de bois ou de liège enduit de cire , quand ils sont employés pour empêcher la chute du vagin , ou faire cesser

B iv

INTRO-
DUCTION.

une incontinence d'urine. On compose des pessaires médicamenteux, avec diverses matieres appropriées au cas pour lequel on les ordonne, par exemple, pour faire paroître les régles, pour arrêter les pertes, calmer les démangeaisons, déterger les ulcères, &c. Il ne faut recommander l'usage des pessaires qu'aux femmes, & jamais aux filles dont ils détruiroient les signes externes de la virginité.

Il n'est personne qui ne sache la maniere de préparer les lavemens ordinaires, & comment ils se donnent. On n'ignore pas non plus qu'ils servent à favoriser la sortie des excréments durcis, diminuer la chaleur des entrailles, calmer les douleurs, & faciliter la sortie des vents. Il y a des lavemens qui se font avec du jus de viande & que l'on nomme *lavemens nourrissans*: ils servent à faire vivre les malades qui ne peuvent rien avaler parceque les organes ou les voies de la déglutition sont viciés. On compose aussi des lavemens astringens, détersifs, anti-septiques: il y en a encore de fébrifuges, d'anti-hystériques, de stimulans ou irritans, &c.

Je ne dois pas laisser ignorer que l'on introduit quelquefois, par l'anús, dans les intestins, de la fumée de tabac, pour faire cesser des constipations opiniâtres, ainsi que pour dissiper la colique iliaque qui est produite par une hernie. Pour cela, on prend une demi-oncé de tabac, & on en conduit la fumée dans l'anús au moyen des instrumens inventés par Dekker ou par d'autres, ou avec une vessie, ou enfin de toute autre maniere qu'on imaginera propre à réussir.

Enfin, pour ne rien omettre des pratiques de ce genre qui ont été usitées, j'ajouterai qu'on

S'est quelquefois servi d'un soufflet semblable à ceux des forges, pour remplir les intestins d'air; & il y a plusieurs cas de passion iliaque dans lesquels ce secours a été salutaire.

INTRO-
DUCTION.

Le suppositoire, *suppositorium*, differe peu du pessaire, quant à la forme. Le premier s'introduit dans l'anüs, comme le second dans le vagin. Les diverses substances, avec lesquelles on fait des suppositoires, sont le coton, le linge, les riges ou côtes de poirée, de chou, de mercuriale & d'autres plantes semblables; les poreaux, le favon, le lard, le suif, le beurre de cacao, le miel cuit, le fromage salé, &c. On peut ajouter aussi à ces substances, quand il faut exciter le ventre à se décharger, le sel gemme, le sel ammoniac, le diagrede, l'agaric, l'aloës, la coloquinte, l'euphorbe & d'autres médicamens qui sont irritans. Il se fait encore, pour remplir diverses autres indications, des suppositoires émoulliens, adoucissans, anodyns, résolutifs, astringens, vermifuges, détersifs, &c.

C'est avec grande raison que l'on met la saignée au nombre des plus puissans remèdes externes: ainsi il entre dans notre plan de dire quelque chose, en passant, & comme par supplément, des diverses especes de saignées & de leurs effets, tant bons que mauvais, sans cependant entrer dans ce qui regarde la maniere de faire cette opération qui est du ressort de la chirurgie, & ne doit pas trouver place ici. Tout le monde fait que l'on tire du sang, au moyen de la saignée, des veines du bras, de la main, du pied, de la gorge, de la langue, du front, des yeux, &c. & que l'on ouvre une veine préféralement à l'autre, selon qu'il est indiqué par les

INTRO-
DUCTION.

circonstances, & l'effet que l'on a dessein de produire. Il n'est pas moins évident pour tout le monde, que cette opération désemplit les vaisseaux, & principalement ceux de la partie où la saignée se fait, & ensuite des autres parties plus éloignées, selon les loix si connues de la circulation du sang. On ne doit pas ignorer que l'on ouvre la veine temporale, sans qu'il y ait à craindre d'anévrisme à cette veine, parcequ'elle se trouve appuyée sur un os; & souvent ce remede a eu un très heureux succès dans les maladies les plus graves de la tête. Il est, pour l'ordinaire, à propos de faire usage de la saignée au commencement des fièvres: elle est de la plus grande utilité dans les cas d'apoplexie sanguine ou d'autres maladies du même genre, dans l'esquinancie, l'inflammation des reins, la péripleumonie & les autres inflammations internes. On ne la regarde pas comme moins salutaire après les grandes blessures, les chûtes considérables, &c. Mais il faut éviter de répéter la saignée plus qu'elle ne doit l'être, de peur que le malade ne tombe dans un état plus fâcheux, & que l'épuisement de ses forces ne hâte sa fin. Ce n'est encore qu'avec les plus grandes précautions qu'on doit ordonner la saignée aux enfans & aux vieillards. Les sujets phthisiques, hydropiques & ceux qui sont dans le marasme la supportent difficilement. Il faut s'en abstenir dans le cas d'apoplexie séreuse: elle ne convient pas davantage après l'éruption de la petite vérole & de la rougeole, sinon dans certaines circonstances fâcheuses de ces maladies. Enfin elle est nuisible à quelques personnes hystériques, hypocondriaques ou vaporeuses, ainsi qu'aux paralytiques, aux gout-

teux, &c. Et pour résumer ce qu'on peut dire sur la saignée, c'est un des plus puissans secours que la médecine possède, quand elle est faite à propos; mais autrement elle devient ou inutile, ou nuisible, ou même mortelle. Il est bon de savoir que ceux qui ont contracté une ancienne habitude de se faire saigner, un certain temps de l'année, éprouvent, lorsqu'ils y manquent, les mêmes incommodités qui résultent des regles supprimées. Ce fait bien constaté montre le danger qu'on court en abusant de la saignée.

On peut regarder comme les succédanés de la saignée, ou comme un remède propre à lui être substitué, & à en tenir lieu, les sangsues, *hirudines*, que l'on emploie également pour désenfler les vaisseaux sanguins. On sait que cette grande espèce de vers aquatiques s'attache à la peau, & suce le sang, dont elle se gorge quelquefois jusqu'à crever. Les sangsues se mettent sur diverses parties du corps, aux tempes, derrière les oreilles, au grand angle des yeux, à la paupière inférieure, au dedans des narines, à l'anus, sur les membres, &c. Ces animaux ayant été lavés préalablement avec de l'eau, s'appliquent sur les parties du corps désignées pour y remplir différentes indications, soit afin de désenfler les vaisseaux sanguins les plus voisins de la partie où on les met, soit afin d'exciter une espèce de révulsion. C'est en produisant de pareils effets, que l'application des sangsues est très salutaire dans les ophthalmies opiniâtres & les autres fluxions à la tête; qu'elles sont utiles dans le délire; qu'elles diminuent les maux de tête; qu'elles ont un heureux succès dans les hémorri-

INTRO-
DUCTION.

gies du nez, des poumons ou de toute autre partie ; qu'elles guérissent les hémorroïdes gonflées, &c. Il est à propos d'ajouter, au sujet de la maniere de se servir des sangsues, qu'elles percent difficilement la peau, si on ne l'a pas échauffée précédemment en la frottant, ou mouillée avec de l'eau tiède, du lait ou du sang de pigeon. Dès que les sangsues se sont gorgées de sang, pour l'ordinaire elles tombent : si cela n'arrive pas, on leur jette sur le corps du sel ou de la cendre ; ce qui leur fait quitter la peau. Quand on veut tirer, par ce moyen, une plus grande quantité de sang que ces animaux n'en peuvent contenir, on leur coupe la queue, afin que le sang coule par cette plaie, & qu'ils continuent à fucer. Il arrive quelquefois qu'après que les sangsues sont ôtées, le sang ne cesse de couler par la petite plaie qu'elles ont faite, jusqu'à obliger d'y appliquer une eau styptique pour l'arrêter. Il est important d'observer que les sangsues doivent être appliquées, avec précaution & adresse, à la bouche, aux narines, à l'anus, &c. pour qu'elles ne pénètrent pas dans ces cavités plus avant qu'il ne faut ; accident que l'on dit avoir mis quelquefois la vie en danger. Si, par malheur, elles parviennent jusques dans l'estomac & les intestins, on peut les empêcher de fucer & les faire sortir, en faisant avaler ou en injectant de l'eau salée & des médicamens purgatifs ; mais si elles se glissent dans les sinus qui communiquent avec les narines ; c'est un accident qui peut devenir funeste, à moins que, par hasard, de violens éternumens ne les jettent dehors.

Les ventouses, *cucurbitula*, dont tout le monde connoît la forme & la maniere de les employer, s'appliquent sur les omoplates, sur le dos, à la partie postérieure du cou, aux cuisses, aux jambes, &c. On fait aussi qu'il y a des ventouses sèches, & des ventouses sanglantes. Les ventouses sèches ont moins d'efficacité: leur seul effet est de faire enfler la partie sur laquelle elles ont été mises; & ce n'est que par-là qu'elles peuvent procurer quelque soulagement. Les ventouses sanglantes ou scarifiées, par lesquelles on tire autant de sang que l'on veut, ne le cèdent pas à la saignée pour les bons effets; & on les estime même plus utiles, la douleur que causent les ventouses scarifiées, ayant sur la saignée l'avantage de dissiper l'engourdissement des sens, quand on s'en sert dans l'apoplexie & les autres affections comateuses: c'est par la même action qu'elles opèrent, dans les maladies convulsives, une révolucion qui est extrêmement salutaire. Les ventouses scarifiées n'ont pas moins de succès dans les autres maladies de la tête, dans celles des yeux, de la bouche, &c. Enfin il est prouvé, par des observations multipliées de praticiens habiles, qu'elles procurent souvent le plus grand soulagement dans la pleurésie, quand elles sont appliquées proche du siège de cette maladie.

Presque personne n'ignore que le cautere, *fonticulum*, dont il nous reste à parler, est cet ulcere artificiel que l'on pratique avec la pierre à cautere, la pierre infernale, ou toute autre substance ou composition du même genre, ou bien avec un fer rouge. Les bras, les cuisses, l'occiput, &c. sont les parties du corps sur lesquelles

INTRO-
DUCTION.

on fait cette opération, & entre lesquelles le médecin choisit d'après les circonstances. C'est, ce me semble, prendre une voie plus sûre & plus courte, que de faire, pour cela, une plaie légère à la peau : cependant le caustique officinal est le plus usité, quoiqu'il cause plus de douleur. Quelquefois aussi ce dernier est préférable pour l'efficacité. Après ce cautere que l'on surnomme *potentiel*, vient le cautere actuel, *cauterium attuale*, ou le fer rouge dont les personnes timides craignent la brûlure. Néanmoins il mérite la préférence sur les autres cauterens, pour ses effets, parcequ'il faut une révulsion prompte & momentanée ; & tous les praticiens conviennent qu'il est des cas où elle est de la plus grande importance. Malgré cela, cette maniere de brûler n'est plus d'usage, & on ne la recommande presque plus dans ce pays-ci, que pour arrêter la carie des os. Des faits en assez grand nombre ont prouvé qu'il n'est pas de remède plus efficace pour arrêter sur-le-champ les progrès du poison de la morsure de la vipere & des animaux enragés.

On peut rapporter au cautere actuel la brûlure qui se fait, par le moyen du moxa, chez les Chinois. Le moxa ne paroît être autre chose que le duvet d'une espece d'armoise étrangere dont Linnæus fait mention. On lui donne, en la roulant, une forme pyramidale dont la base, qui a environ un pouce de diametre, s'attache à la peau, au moyen de la gomme Arabique. Le feu, que l'on met à la pointe, étant parvenu à la base, brûle vivement la peau. Communément on met de l'onguent *basilicum* sur cette brûlure, que l'on réitere quelquefois, & que l'on multiplie suivant


le besoin. Les Chinois & les Japonois donnent les plus grands éloges à ce genre de cautere, qu'ils regardent comme capable de dissiper les douleurs les plus opiniâtres de goutte, de rhumatisme ou même d'un autre genre. Ils emploient ce remede dans le traitement de l'apoplexie, de l'épilepsie & des autres maladies du même genre, qui communément sont guéries par cette violente révulsion. Diverses plantes de ce pays, qui sont couvertes de duvet, pourroient fournir une matiere semblable au moxa, & qui serviroit au même usage. Les Espagnols recueillent quelque chose de semblable sur une espece d'*echinopus*. On pourroit encore employer de la même maniere les barbes de la graine de ciématite ou de plusieurs autres plantes, le coton, le lin, &c. L'amadou enfin paroît devoir l'emporter sur toutes les autres matieres.

Je terminerai ces généralités, peut-être trop longues, en disant que le cautere, ainsi que le féton, *setaceum*, qui lui ressemble beaucoup, doivent être mis au nombre des moyens de guérir les plus puissans & les moins capables de nuire. De quelque maniere, & sur quelque partie qu'on le fasse, il faut non-seulement s'en servir pour préserver des maladies funestes, mais encore pour diminuer les maux opiniâtres, & les guérir radicalement. Le cautere procure un prompt soulagement dans différentes maladies de la tête, & principalement des yeux. Il est utile pour guérir les douleurs de la sciatique, & dans tous les cas où il faut opérer une révulsion. Mais il importe beaucoup de savoir qu'il est très dangereux, & que c'est risquer sa vie, que de laisser sécher, quand on est dans un âge avancé, ces especes

**INTRO-
DUCTION.**

d'égouts ou d'écoulemens qui sont anciens. Si cela arrive naturellement, il ne faut négliger aucun des moyens que l'on a, pour rappeler au même endroit la matiere purulente dont la nature avoit l'habitude de purger le corps par cette voie; ou il faut l'en faire sortir d'une autre maniere, de peur qu'elle ne soit portée & déposée au cerveau, sur les poulmons ou d'autres organes.

**SECTION**



SECTION PREMIERE.

DES Médicamens généraux externes.

LES EMOLLIENS.

Sous le nom de *médicamens émolliens* sont compris les médicaments externes capables de rendre lâches les fibres qui avoient trop de roideur, & de donner de la mollesse aux parties qui étoient dures & rénitentes. Par ces effets, ils diminuent & même font cesser les douleurs causées par la roideur & la dureté. Quand on se représente, comme il faut, l'action des émolliens, on n'est pas surpris que ces médicaments, employés en topiques, fassent fort souvent les fonctions des remèdes résolutifs & maturatifs, en donnant de la fluidité à des humeurs épaissies, & qui ont même acquis une forme solide. Les effets salutaires de ces émolliens sont incontestables, soit qu'on les emploie en vapeurs, fumigations, lotions, douches, bains, fomentations, soit qu'on en compose des cataplasmes, linimens, emplâtres, &c. On verra, par l'examen des substances que nous allons nommer comme *émolliens*, qu'elles empruntent leur efficacité des particules aqueuses, mucilagineuses, grasses & huileuses, dont elles sont remplies. Lorsque ces principes sont mis en action par la chaleur, ils pénètrent plus profondément dans les parties sur lesquelles on les applique, & ils opèrent mieux l'effet qu'on en attend. D'où il est aisé de voir

Tom. II.

C

EMOL-
LIENS.

que la vapeur de l'eau chaude est peut-être ce qu'on peut employer de meilleur & de plus pénétrant. Nous dirons, en passant, que parmi les herbes émollientes il y en a cinq qui sont d'un usage plus familier, & qui dans les boutiques sont réputées les plus efficaces ; telles sont la mauve, la guimauve, la mercuriale, la pariétaire & la violette ; mais les praticiens ne souffrent pas à ce choix, se réservant le droit de choisir parmi les autres celles qui leur paroissent les plus propres à remplir leurs vues.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de guimauve, de nénuphar ; les oignons de lys blanc, de la couronne impériale (1) ; la racine de patience.

Les feuilles de mauve (2), de guimauve, de fenéon (3), d'acanthé (4), de mercuriale, de pariétaire, de poirée (5), de blette, de bouillon blanc, de violette (6), de bourrache, d'orpin, de laiteron, de pourpier & de joubarbe.

Les fleurs de camomille, de mélilot, de bouillon blanc, de sureau.

Les semences ou graines de lin, de fénugrec... la farine d'orge, de riz, de lupin, de seigle, de froment (7) ; la mie de pain... les pommes, les figues, les amandes douces, les pignons doux... l'huile d'olives (8), le marc d'huile d'olives, le savon.

Le lait, le beurre, la crème de lait... le blanc de baleine... la moëlle, la graisse ou axonge & les tripes des animaux... les animaux tués récemment, la laine grasse.

Les eaux de Plombières, de Bourbon-Lancy, de Digne, d'Aix-la-Chapelle, de Vichy, de Barèges; la boue des eaux de Saint-Amand, & celle des autres eaux thermales; enfin l'eau commune même, pourvu qu'elle soit chaude.

 EMOL-
LIENS.

 MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de frai de grenouille, de lys blanc.

Le mucilage des semences de *psyllium*, de coing.

L'huile des semences froides, d'amandes douces, de lin, de chanvre (9), de lys blanc (10), de camomille (11), de laurier; de vers de terre, de petits chiens, d'œufs.

L'onguent de guimauve, l'onguent rosat, l'onguent brun, l'onguent *populeum*,... le cérat de Galien, la pommade rouge... l'emplâtre de mucilage (12), le diachylon simple, le diachylon gommé, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de mélilot (13).

 MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *graines de lin*, deux onces; *feuilles de mauve & de violette*, de chaque deux poignées: faites-les cuire dans ce qu'il faut d'eau pour en avoir trois pintes. Cette fomentation, quoique peu chargée, ne le cede point aux autres.

PRENEZ *racines de guimauve & de nénuphar*, de

C ij

 EMOL-
LIENS.

chaque deux onces ; *feuilles de mauve , de pariétaire & de violette* , de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille & de mélilot* , de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à six livres ; pour une fomentation dont on imbibera des linges ployés en quatre , ou des tissus de laine très mollets , comme de la flanelle , que l'on applique sur la peau , pour y rester jusqu'à ce qu'ils soient refroidis.

PRENEZ *oignons de lys & racines de patience* , de chaque deux onces ; *feuilles de mauve , de fenouon & de bouillon blanc* , de chaque deux poignées ; de *graines de lin* , une once ; de *fleurs de camomille* , une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à six livres ; pour être employé à faire des fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ *feuilles de mauve , de pariétaire , de violette & de guimauve* , de chaque deux poignées ; de *fleurs de camomille* , une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , jusqu'à ce que les plantes soient réduites en bouillie : passez par un tamis de crin , & remettez le mélange sur le feu , jusqu'à ce qu'il ait acquis , par l'évaporation , la consistance d'un cataplasme.

PRENEZ *racines de guimauve , de nénuphar & oignon de lys blanc* , de chaque quatre onces ; *feuilles de bouillon blanc & de violette* , de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , jusqu'à ce que le tout soit en bouillie : retirez la pulpe , au moyen d'un tamis :

ajoutez à cette pulpe une once *d'onguent de guimauve*.

EMOL-
LIENS.

PRENEZ de *farine de graines de lin*, une livre ; de *mie de pain*, six onces : faites bouillir dans une suffisante quantité de *décoction de guimauve*, & réduire à la consistance de cataplasme.

PRENEZ de la *pulpe des herbes émollientes*, une livre ; de *farine de seigle*, deux onces ; *farine de fèves & de lupins*, de chaque une once : faites bouillir, selon l'art dans une suffisante quantité d'eau, & réduire en consistance de cataplasme.

PRENEZ de *racine de guimauve*, une once ; *feuilles de mauve, de branche-urfine & de jusquiame blanche*, de chaque une poignée ; *fleurs de camomille & de sureau*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire en bouillie : passez par un tamis : ajoutez à cette pulpe deux onces des *farines de fèves & de graines de lin* ; une once de *graisse de poule* ; pour un cataplasme.

PRENEZ de *mie de pain très blanc*, & des *poudres de fleurs de camomille & de sureau*, de chaque quatre onces : mettez infuser chaudement, durant quatre heures, dans une suffisante quantité de *lait* : faites bouillir légèrement, & quand vous serez près d'éloigner la décoction du feu, ajoutez un demi-gros de *safra*n ; pour un cataplasme, qu'on renouvellera souvent, pour ne lui pas donner le temps de s'aigrir ou de se dessécher.

PRENEZ de la *mie du meilleur pain*, & de la *farine de graines de lin*, de chaque quatre onces. On les fait cuire dans du *lait* jusqu'à la consistance requise. On y ajoutera ce qu'il faut d'*huile de lys*.

EMOL-
LIENS.

L I N I M E N T .

PRENEZ deux *petits chiens* nouveau nés, & douze *vers de terre*; feuilles de mauve & de *justiquame*, de chaque une poignée: faites-les bouillir pendant une heure dans trois livres d'*huile d'olive* & une pinte de *vin blanc*: ajoutez sur la fin des fleurs de *millepertuis* & de *camomille*, de chaque une poignée: passez avec expression, & appliquez le chaudement; pour l'*ankilose*.

PRENEZ de *graisse humaine*, une once; *huile de petits chiens* & *moëlle de bœuf*, de chaque une demi-once; *blanc de baleine*, *térébenthine* & *styrax*, de chaque deux gros; d'*huile de vers de terre*, une quantité suffisante: faites liquéfier le tout au bain-marie, & composez un onguent suivant l'art.

E M P L Â T R E .

PRENEZ d'*emplâtre de mucilage*, deux onces; de *pulpe d'oignons de lys*, une once; d'*huile de lys*, la quantité suffisante: faites un emplâtre selon l'art.

C O M M E N T A I R E S .

(1.) **L**A COURONNE IMPÉRIALE. *Corona imperialis*, *Dod. Pempt.*

Cette plante, qui est de la famille des liliacées, a reçu son nom de la disposition des fleurs qui sont rangées en cercle autour de l'extrémité d'une tige garnie de beaucoup de feuilles. On

n'emploie, en médecine, que la racine de la couronne impériale; elle est fétide, bulbeuse & écailleuse. Elle se met au nombre des médicamens émoulliens. On lui reconnoît aussi la vertu résolutive. Cependant il est rare qu'on en fasse usage, soit parcequ'elle n'est pas commune, soit parcequ'il y a beaucoup d'autres substances qui ont les mêmes propriétés.

(2.) LA MAUVE. *Malva vulgaris*, flore major, folio sinuato, J. B.

Les feuilles de cette plante, qui est très commune, & que les anciens mettoient au nombre de leurs légumes, sont de la classe des médicamens émoulliens. On prépare, avec ces feuilles, des lavemens, des fomentations, des bains, des cataplasmes. Les fleurs de mauve sont un médicament interne auquel on attribue, avec raison, la vertu adoucissante; ce qui fait qu'on en recommande l'usage dans les maladies de la poitrine accompagnées de chaleur & de sécheresse: elles ne sont pas moins salutaires dans la difficulté d'uriner, & dans plusieurs autres maladies des reins & de la vessie. Les fleurs de mauve se prennent en infusion; & communément on en prescrit, jusqu'à une demi-poignée, pour deux livres d'eau.

(3.) LE SENEÇON. *Senecio minor vulgaris*, C. B. Pin.

Cette plante mérite d'avoir place avec les plus actifs des médicamens émoulliens: elle passe aussi pour résolutive. On en fait des décoctions qui servent en lavemens, cataplasmes, fomentations. Sa décoction est utile dans le traitement de la teigne: elle calme les douleurs des hé-

EMOL-
LIENS.

morrhoides, & convient dans l'inflammation des testicules.

(4.) L'ACANTHE ou la branche urfine. *Acanthus fativus, seu mollis Vergilii, C. B. P. Branca-urfina Italarum.*

Les feuilles de cette plante font du nombre des feuilles émoullientes : elles s'emploient dans les mêmes cas & sous la même forme. Quelques auteurs recommandent de mettre du jus de la racine d'acanthé sur les brûlures. On attribue aussi aux semences diverses propriétés dont il est fort permis de douter.

(5.) LA POIRÉE, ou la bette blanche. *Beta alba, vel pallescens qua Cicla officinarum, C. B. Pin.*

Cette plante potagere s'emploie aux mêmes usages externes que les deux autres plantes précédentes : elles peuvent être succédanées l'une de l'autre. Outre cela, le suc de poirée, tiré par le nez, fait éternuer, & procure l'écoulement d'une plus grande abondance de mucosité. Mais il ne faut employer ce sternutatoire qu'avec précaution, d'habiles gens le jugeant capable de nuire. On se sert communément des feuilles, qu'on enduit de beurre, pour adoucir & déterger les gales de la tête des enfans, & pour entretenir, par une légère irritation, l'écoulement des humeurs excité par les vésicatoires. Enfin les tiges se taillent pour servir de suppositoires. Nous croyons qu'il peut être utile d'ajouter, en terminant cet article, qu'il y a diverses especes de plantes qui ressemblent à celle-ci pour les propriétés, & qu'on peut faire servir aux mêmes usages en médecine ; telles

sont la blette, *blitum*; l'arroche, *atriplex*; deux espèces de *chenopodium*; la patte d'oie, *chenopodium folio triangulo*, & le Bon-Henri, *Bonus-Henricus*, &c.

 EMOL-
LIENS.

(6.) LA VIOLETTE. *Viola martia*, *purpurea*, *flore simplici*, *odoro*, C. B. Pin.

Les fleurs de cette plante, qui répandent une odeur très gracieuse, passent pour rafraîchissantes, laxatives, anodynes, quand elles sont employées à l'intérieur. Aussi s'en sert-on, avec succès, dans la toux, l'âpreté de la gorge: elles appaisent la soif, diminuent la chaleur qui accompagne la fièvre: on les reconnoît même pour cordiales. Les fleurs de violette se prescrivent en infusion, depuis une poignée jusqu'à deux, pour chaque livre d'eau. On prépare, avec ces fleurs, la conserve de violette dont on ordonne depuis un gros jusqu'à deux. Il se fait encore du sirop de violette, & du miel de violette dont nous aurons occasion de parler. Les semences de violette sont laxatives & adoucissantes, & du nombre des diurétiques les plus doux. On en prescrit communément depuis deux gros jusqu'à trois dans des émulsions. Enfin on fait un usage fréquent des feuilles, comme médicament émollient: elles s'emploient sous les formes de lotion, fomentation, bain, cataplasme & lavement. Il en entre quelquefois dans les bains de pieds que l'on veut rendre anodins, & dans les gargarismes du même genre.

(7.) LE FROMENT. *Triticum hibernum*, *aristis carens*, C. B. P.

Il n'y a aucun doute que la farine de froment ne soit émolliente & résolutive; mais on la con-

**EMOL-
LIENS.**

serve pour des usages plus essentiels, avec d'autant plus de raison, qu'on a assez de farines fournies par d'autres grains qui peuvent en pareil cas tenir lieu de celle du froment. On ne remplaceroit pas aussi aisément la mie de pain blanc dont on fait des cataplasmes émolliens & anodyns. Qui est-ce qui ne fait pas que le levain des boulangers s'emploie pour faire des cataplasmes maturatifs & vésicatoires? Nous aurons occasion, dans la suite, de parler du son.

(8.) L'HUILE D'OLIVES. *Oleum olivarum.*

Cette huile, qu'on retire de la pulpe du fruit de l'olivier, par la trituration & l'expression, se prend intérieurement comme remède adoucissant: elle est fort utile dans beaucoup de cas de coliques & de tranchées; & il est à propos d'en faire boire, quand il y a lieu de croire que quelqu'un a avalé un poison corrosif: outre cela, l'huile d'olives lâche le ventre, & quelquefois excite le vomissement: elle fait sortir ou mourir les vers des enfans. On en donne depuis une demi-once jusqu'à une once & demie & davantage, avec de l'eau chaude, lorsqu'on a dessein de procurer des vomissemens doux. L'usage externe de l'huile d'olives est encore plus étendu: elle sert seule ou mêlée avec d'autres substances: elle est un des meilleurs linimens émolliens & adoucissans; propriétés qui la font employer dans les cataplasmes, lavemens, &c. L'huile d'olives passe aussi pour résolutive; & elle a place dans les classes des médicamens vulnéraires & détersifs. On recommande d'en mettre sur les piquûres faites avec une aiguille ou d'autres corps pointus: elle calme aussi la dou-

leur & la démangeaison que produisent les piquûres d'abeilles, de guêpes & de cousins. Si l'on fait cuire de l'huile avec du vin, jusqu'à ce que celui ci soit consommé, on a le remède connu sous le nom de *baume du Samaritain* dont on fait grand cas, & avec raison, pour le traitement des plaies récentes. Enfin on regarde le bain ou le demi-bain, fait avec l'huile d'olives, ou la lie de cette huile, comme un des remèdes les plus efficaces que l'on ait dans les accès de colique néphrétique & les autres douleurs d'entrailles qui sont très aiguës, & demandent de fort prompts secours.

(9.) L'HUILE DE CHANVRE ou de chénevi. *Oleum Cannabinum.*

Cette huile se retire par expression des semences écrasées du chanvre. On la regarde comme émolliente & adoucissante. Elle est utile pour calmer les douleurs de sciatique, & s'emploie, avec succès, sur les brûlures. Quelques auteurs la disent encore résolutive, & en recommandent l'usage pour faire disparoître les tumeurs squirrheuses & même écrouelleuses; mais nous ne croyons pas qu'on doive avoir grande confiance dans ce remède.

(10.) L'HUILE DE LYS. *Oleum liliorum.*

Cette huile se prépare en mettant infuset, à plusieurs reprises, des fleurs du lys blanc dans de l'huile d'olives. On la met au nombre des médicamens émolliens, anodins & maturatifs. Elle s'emploie en liniment sur la poitrine, le bas-ventre, la région du pubis, pour calmer les douleurs des parties recouvertes par celles-ci: elle est recommandée pour la brûlure; mais elle sert plus fréquemment à composer les cataplas-

EMOL-
LIENS.

EMOL-
LIENS.

mes émoulliens, anodins & maturatifs : enfin elle entre dans les lavemens adoucissans & laxatifs.

(11.) L'HUILE DE CAMOMILLE. *Oleum chamameli.*

Cette huile se prépare en mettant, à plusieurs reprises, des fleurs de camomille infuser dans de l'huile d'olives. Elle a place dans la classe des médicamens émoulliens & celle des anodins : on la reconnoît aussi pour résolutive. Il est à propos de l'employer en liniment sur le ventre, dans les cas de douleurs ou de coliques vives, sur les membres qui sont le siege de la goutte, au moment où l'on souffre le plus ; sur les hémorrhoides, quand elles causent des douleurs aiguës, &c. D'ailleurs on fait entrer fort souvent, & avec succès, de l'huile de camomille dans les lavemens émoulliens, anodins & carminatifs. La dose de cette huile est depuis deux onces jusqu'à trois.

(12.) L'EMPLÂTRE DE MUCILAGE. *Emplastrum de mucilagibus.*

Cet emplâtre, que l'on doit regarder comme un des plus usités, est composé de térébenthine & de résine de pin liquéfiées dans de l'huile chargée du mucilage qu'ont fourni la racine de guimauve & les semences de lin & de fénugrec, à quoi on ajoute de la gomme ammoniac, du galbanum, de l'opopanax & du sagapenum, avec de la cire jaune & du safran. Cet emplâtre se met dans la classe des médicamens externes émoulliens & résolutifs ; il est aussi un remède maturatif. Cependant il est bon de faire remarquer que les mucilages dont cet emplâtre porte le nom, n'y ont aucune vertu, parceque le feu les a changés, & qu'ils ne retiennent rien de leur première nature.

(13.) L'EMPLÂTRE DE MÉLILOT. *Emplastrum de meliloto.*

EMOL-
LIENS.

Cet emplâtre se fait avec la décoction des fommités du mélilot, chargées de fleurs, à quoi on ajoute de la cire & de la résine : il passe pour un remède émollient & résolutif ; mais rarement s'en fert-on dans ce pays-ci.

LES ADOUCISSANS.

QUOIQ'IL soit hors de doute que les médicamens émolliens & les anodyns ont la propriété d'adoucir, cependant on attribue spécialement la vertu adoucissante à certains médicamens parégoriques, ou à des topiques gras, huileux & mucilagineux, qui, en enveloppant ou en émoussant les corps de toute espèce, qui sont irritans ou piquans, modèrent ou calment les douleurs, l'ardeur & la démangeaison que l'on ressent à la peau. Pour l'ordinaire, leur action ne s'étend pas au-delà de la peau, & s'arrête à la surface des chairs. Il entre aussi dans cette classe des adoucissans quelques poudres absorbantes qui, recevant dans leurs pores les parties irritantes de diverses substances, les empêchent de nuire ; & la cause irritante n'agissant plus, l'irritation diminue & même cesse en entier. Les médicamens adoucissans de cette classe s'appliquent avec succès sur les gencives & crevasses des lèvres, des mammelles, des parties génitales, de l'*anus* ; & il est utile d'en mettre sur la peau, quand elle est couverte de pustules, ou que l'on y ressent des démangeaisons, & sur les parties attaquées de fluxions érépélateuses.

ADOUÇIS-
SANS.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES figues grasses.

L'huile d'olives, l'huile de noix.

La gomme ammoniac, la gomme adragant.

Le lait, le beurre ⁽¹⁾, la crème de lait.... la moëlle de bœuf ⁽²⁾, celle de cerf, &c.... la graisse d'homme ⁽³⁾, de cochon, d'ours, de poule, de vipere, de castor, &c.

Le blanc de baleine ⁽⁴⁾, le frai de grenouille ⁽⁵⁾.... la cire, le jaune d'œuf.

La craie, la céruse, la litharge.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de frai de grenouille... le vinaigre de Saturne, le lait virginal... le mucilage de gomme adragant, des semences de *psyllium*, de coings.

L'huile d'œufs ⁽⁶⁾, de petits chiens, de lys, de vers de terre, de lin ⁽⁷⁾, de camomille, d'amandes douces, des semences froides; le beurre de cacao.

L'onguent rosat ou de rose ⁽⁸⁾, l'onguent de guimauve, l'onguent blanc de *Rhasis*, l'onguent de *pompholyx* ⁽⁹⁾, l'onguent *nutritum* ⁽¹⁰⁾, l'onguent *populeum*... le cérat de Galien ⁽¹¹⁾, la pommade blanche & la pommade rouge...

L'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de mucilage, l'emplâtre de l'abbé de Grassie ⁽¹²⁾.

La poudre de Saturne, le sel de Saturne.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ d'*esprit-de vin*, une demi livre ; de *sucre de saturne*, un gros : mêlez ; pour servir en lotion.

MUCILAGE.

PRENEZ de *gomme adragant*, une demi-once : mettez infuser chaudement, pendant deux heures, dans trois livres d'eau ; pour un mucilage qu'il convient d'appliquer sur les gerçures des lèvres, des mammelles, &c.

POMMADES.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, deux onces ; de *cire blanche*, une demi once : faites liquéfier la cire : mêlez ; pour une pommade, à laquelle on peut ajouter un scrupule de *camphre* broyé avec un peu d'*huile d'amande douce*.

PRENEZ de l'*huile d'olive*, une once & demie ; de la *cire blanche*, deux gros : vous les ferez fondre ensemble pour y ajouter un *jaune d'œuf*. Cette pommade est employée utilement contre la brûlure.

PRENEZ d'*huile d'œufs*, quatre onces ; de *cire blanche*, une once : faites fondre la cire & mêlez-la avec l'*huile* : ensuite exposez ce mélange au soleil, durant quinze ou vingt jours, & même davantage, dans un vaisseau de verre bien fermé, dans lequel vous aurez mis assez d'eau, pour qu'elle surpasse le mélange de la hauteur d'un

ADOUCCIS-
SANS.

doigt, & vous renouvellez l'eau chaque jour. La pommade sera faite, quand elle paroîtra bien blanche.

PRENEZ *d'huile de semences froides majeures*, deux onces; *blanc de baleine & cire*, de chaque deux gros: faites fondre au bain-marie: agitez le tout, pendant quatre heures, dans un mortier, en versant dessus peu-à-peu une petite quantité d'eau.

L I N I M E N S.

PRENEZ *huile d'amandes ameres*, & *huile d'œufs*, de chaque une once: mêlez; pour un liniment que l'on dit capable d'empêcher la petite vérole de marquer.

PRENEZ *d'huile d'amandes douces*, une once; de *blanc de baleine*, deux gros: faites liquéfier, & mêlez; pour un liniment propre à faire disparoître les taches & les aspérités de la peau.

C É R A T.

PRENEZ *d'huile d'œuf*, deux onces; de *cire fondue* au bain-marie, quatre onces; de *blanc de baleine*, deux gros; de *plomb calciné*, une demi-once: remuez le tout ensemble, durant six heures, dans un mortier de plomb, & faites, selon l'art, un cérat.

PRENEZ demi-livre *d'huile d'olive*, avec trois onces de *cire*: mêlez le au bain-marie; pour un cérat qu'on lavera dans l'eau froide.

E M P L Â T R E.

PRENEZ deux onces *d'emplâtre de diapalme*, une once de *vinaigre* & deux gros de *sucre de saturne*: faites un emplâtre qu'on estime contre le prurit.

C O M M E N T A I R E S.

COMMENTAIRES.

(1.) LE BEURRE. *Butyrum.*

Le beurre, que l'on retire du lait de vache, est, de l'aveu de tout le monde, le meilleur non seulement pour l'usage de la cuisine & la pâtisserie, mais encore pour l'usage de la médecine. Le beurre frais & naturel, prescrit à l'intérieur, est émollient & laxatif: néanmoins il cause souvent des nausées, ainsi que l'huile; ce qui fait qu'on l'ordonne rarement, si ce n'est pour empâter, envelopper & émousser les particules des poisons corrosifs. L'usage externe du beurre est beaucoup plus étendu: il est presque le premier des médicamens émolliens & adoucissans: il entre dans les classes des maturatifs & des digestifs; & on lui donne place parmi les résolutifs. Il est utile de frotter de beurre les gencives enflées des enfans, afin que les dents les rompent, & sortent plus facilement. Le beurre, appliqué sur la peau, en liniment ou en pommade, calme la douleur, la grande chaleur, la démangeaison, ramollit les parties enflammées, diminue l'ardeur qui s'y trouve communément. Ces propriétés le font employer dans les cataplasmes, mais encore plus fréquemment dans les lavemens émolliens & adoucissans, où il en entre depuis deux onces jusqu'à trois. Il est d'expérience que le beurre agit plus doucement que l'huile d'amandes douces, qui sert aux mêmes usages. Quand on emploie le beurre, les moëlles, les graisses & les huiles, il faut que ces substances soient récentes, & point rances.

Tom. II.

D

ADOUCCIS-
SANS.

(2.) LES MOELLES. *Medulla.*

La moëlle de la plupart des animaux paroît posséder les mêmes vertus : cependant on fait plus de cas des moëlles de veau , de bœuf & de cerf , qui se mettent , avec raison , au nombre des médicamens émolliens & adoucissans : on les compte aussi parmi les résolutifs : elles sont même reconnues pour fortifiantes. Il s'en fait des linimens très efficaces contre les douleurs de rhumatisme , de sciatique. La moëlle a aussi la vertu de ramollir les tumeurs , même celles qui sont squirrheuses : elle rend le mouvement aux parties du corps qui l'ont perdu en devenant trop roides ; & on se trouve bien d'en mettré sur les membres paralytiques. Il y a beaucoup de ressemblance entre les moëlles & les graisses ; mais la moëlle paroît devoir pénétrer plus profondément , parcequ'elle a plus de ténuité. Pour servir aux usages médicaux , ces deux substances ont besoin de recevoir des préparations. Après en avoir séparé & rejeté les fibres , les membranes & les vaisseaux , elles sont coupées par petits morceaux , & on les agite dans un mortier ; ensuite elles sont lavées plusieurs fois dans l'eau , & liquéfiées au bain-marie ; enfin on les passe & on les renferme dans des vaisseaux de terre , pour les conserver. Je dois faire observer que les moëlles & les graisses ne peuvent pas se garder long tems , parcequ'elles deviennent fort facilement rances.

(3.) LES GRAISSES. *Axungia.*

Il ne paroît pas y avoir beaucoup de différence entre les graisses de tous les animaux , comme il y en a peu entre les moëlles : cependant on désigne quelques graisses comme plus

efficaces que les autres. On préfère la graisse d'homme, celles de cochon & d'ours. Les meilleures, après celles-là, sont les graisses de chapon, de poule, d'oie, de vipere, de couleuvre, de castor, &c. On hache les graisses purgées de leurs membranes & de leurs vaisseaux: on les pile dans un mortier & on les lave dans plusieurs eaux, pour les faire ensuite fondre au bain-marie & les passer. On ne peut pas garder les graisses long-tems, parcequ'elles deviennent rances; ce qui leur fait perdre leurs meilleures qualités. Les graisses, employées à l'extérieur, sont adoucissantes & anodynes: elles entrent dans la classe des médicamens émolliens, & ont place parmi les résolutifs. Les graisses procurent du soulagement à ceux qui sont tourmentés de douleurs de rhumatisme & de sciatique: elles amollissent les tumeurs les plus dures, même celles qui sont écrouelleuses: elles contribuent à faire cesser les contractions & retiremens de membres; calment les douleurs des hémorrhoides; sont utiles pour la guérison des brûlures, des crevasses aux mains, des gerçures aux lèvres, du polype du nez, &c. Tantôt on ne s'en sert que pour faire des linimens; tantôt on les emploie en friction, afin que les particules adipeuses pénètrent plus avant: ce qui y contribue encore, ce sont quelques gouttes d'eaux spiritueuses que l'on mêle avec des graisses chaudes, pour en augmenter l'action, & en faciliter l'introduction. A ces généralités sur les graisses je dois ajoûter que quelques personnes regardent la graisse de vipere comme un topique des plus efficaces contre la morsure de la vipere; mais nous sommes persuadés qu'il ne faut pas

ADOUCCIS-
SANS.

ADOUCCIS-
SANS.

se fier tellement à ce remede, qu'on n'en fasse pas d'autre. La graisse de castor a peut-être une vertu particuliere pour guérir le hoquet, la colique hystérique & celle qui est produite par des vents, ainsi que pour toutes les affections spasmodiques, quand on en fait des frictions le plus près qu'il est possible du siege du mal. Il y a des auteurs qui recommandent, de très bonne foi, d'appliquer de la graisse de vipere sur le dos, pour prévenir les accès de l'épilepsie; mais ni le raisonnement, ni l'expérience n'ont confirmé cette vertu.

(4.) LE-BLANC DE BALEINE. *Sperma ceti.*

C'est fort improprement qu'on donne le nom de *sperma* à cette substance blanche, légère, grasse, & d'une saveur huileuse, disposée par écailles, que l'on retire du crâne des baleines, & peut-être même des autres gros poissons, & qui sert, en médecine, aux usages internes & externes. Le blanc de baleine récent, c'est-à-dire, qui n'est ni jaune ni rance, se prend intérieurement comme adoucissant & anodyn dans la toux & la chaleur de poitrine, dans la fluxion de poitrine, l'asthme, les tranchées, les épreintes, les accès de néphrétique, la difficulté d'uriner. On le compte aussi parmi les résolutifs externes; & il s'emploie souvent comme topique, quand il y a lieu de craindre que le lait ne soit grumelé, comme l'on dit, dans le sein, ainsi qu'après les grandes chûtes & les violentes contusions. On en prescrit ordinairement depuis dix grains jusqu'à un scrupule & davantage: il se prend dans de l'huile d'amandes douces, un jaune d'œuf, du bouillon, &c. ou sous la forme de bol. On le met très difficilement en poudre, à moins qu'on ne

le mêle avec du sucre ou un peu d'une matiere terreuse quelconque : on se fert aussi , pour cela, de quelques gouttes d'huile d'amandes douces. Le blanc de baleine , employé à l'extérieur , semble produire les mêmes effets , & avoir les mêmes propriétés qu'il a étant donné intérieurement. On en fait entrer assez souvent dans les lavemens usités contre la dysenterie & les épreintes , & quelquefois même dans les injections destinées pour la matrice , enfin dans les linimens qui se prescrivent pour faire disparoitre les taches du visage & l'enflure du sein , pour empêcher les pustules de la petite vérole de marquer , pour guérir les contractions des membres , &c. On trouve , chez les apothicaires , un emplâtre de blanc de baleine dont nous parlerons dans la suite.

(5.) LE FRAI DE GRENOUILLE. *Sperniola seu sperma ranarum.*

Ce médicament est un amas d'œuf de grenouille qui sont réunis par une espee de mucilage. On met , avec raison , au nombre des remedes externes adoucissans , émolliens & anodyns , l'eau qu'on retire du frai de grenouille par le moyen de la distillation. Elle contribue à guérir les brûlures : elle calme l'ardeur qui se fait sentir aux endroits où se trouvent les érépiles : elle procure du soulagement dans le cas de démangeaisons : souvent elle a dissipé le mal de tête. Quelques personnes proposent de se servir de cette eau pour dissiper les accès de goutte & les rougeurs du visage , en la mettant sur le lieu qu'occupe le mal ; mais je ne crois pas qu'on puisse , sans risque , l'employer en pareil cas.

ADOU-
CIS-
SANS.

(6.) L'HUILE D'ŒUFS. *Oleum ovorum.*

Cette espece d'huile se retire par expression des jaunes d'œufs durcis par la cuisson. On la regarde comme un excellent médicament externe des plus actifs parmi les adoucissans & les anodyns: on lui reconnoît aussi la vertu vulnéraire. Ces propriétés la font mettre au nombre des meilleurs remedes cosmétiques; & on en applique, avec succès, sur les gerçures des lèvres, les crevasses des mammelles & les autres plaies de ce genre qui se trouvent à la peau ou à l'épiderme; on s'en sert pour amollir les croûtes du dedans des narines: elle a le même effet sur les pustules de la petite vérole qui sont mûres: enfin on la recommande contre le mal aux dents, la brûlure, les hémorrhoides qui ne fluent pas.

(7.) L'HUILE DE LIN. *Oleum lini.*

Cette huile se retire, sans employer le feu, des semences du lin écrasées & mises sous le pressoir. Nouvellement faite, elle est du nombre des médicamens internes relâchans & adoucissans. On l'emploie, avec succès, dans les conspitations opiniâtres: elle est salutaire dans l'esquinancie, la toux, le crachement de sang, la fluxion de poitrine, l'inflammation des reins, la colique, l'ardeur d'urine, &c. La dose de cette huile est depuis une demi-once jusqu'à deux onces & même davantage. L'huile de lin, employée à l'extérieur, sous la forme de liniment ou de cataplasme, est émolliente & anodyne, & se met dans la classe des résolutifs & des maturatifs. Par ces propriétés, elle diminue les douleurs, amollit les tumeurs formées par des humeurs dont le cours est interrompu: elle

produit de bons effets sur les membres retirés, ou dont la roideur empêche le mouvement : on en met communément, & avec raison, dans les lavemens émoulliens & anodins.

ADOUCCIS-
SANS.

(8.) L'ONGUENT ROSAT. *Unguentum rosatum.*

Pour faire cet onguent, on met, à deux reprises, des feuilles de roses rouges & de roses pâles en macération dans de la graisse de cochon : il se colore en rouge avec de la racine d'orcanette. L'onguent rosat est d'un usage très fréquent à l'extérieur comme adoucissant & résolutif : il calme les douleurs, diminue la chaleur des parties enflammées, contribue à la guérison de diverses maladies de la peau, s'applique, avec succès, sur les hémorrhoides enflées, &c. Enfin les femmes s'en servent comme d'un remède universel.

(9.) L'ONGUENT DE POMPHOLYX. *Unguentum diapompholygos.*

Cet onguent se compose avec le jus exprimé des baies du *solanum*, la céruse, la ruthie & la cire. Il porte les noms de *pompholyx* & de *diapompholygos*, parcequ'autrefois il y entroit une matière que l'on appelle *pompholyx*; ce sont des fleurs métalliques qui contiennent du cuivre & de la pierre calaminaire, & qui tenoient lieu de la ruthie, production du cuivre, qu'on leur a substituée. Cet onguent se met au nombre des médicamens externes adoucissans & anodins : il passe aussi pour un excellent dessicatif. On l'emploie fort souvent, & avec succès, dans le traitement des ulcères, principalement de ceux des jambes.

(10.) L'ONGUENT NUTRITUM. *Unguentum nutritum.*

D iv

ADOUÇIS-
SANS.

Il entre dans cet onguent de la litharge, de l'huile rosat & du vinaigre que l'on agit ensemble, jusqu'à ce que le tout ait acquis la consistance convenable. Cet onguent est adoucissant & anodyn, & se met dans la classe des remèdes dessicatifs: il est d'un usage fréquent pour le traitement des maladies qui gâtent la peau, & n'est pas moins utile dans celui des ulcères.

(11.) LE CÉRAT DE GALIEN. *Ceratum album Galeni.*

Cette espèce d'onguent se fait, sur-le-champ, avec de la cire blanche & de l'huile rosat, liquéfiées à un feu doux, & lavées dans beaucoup d'eau. C'est un excellent remède adoucissant qu'il convient d'employer dans les cas de douleur, d'ardeur, de démangeaison, de sécheresse & d'enflure à la peau: on en met aussi, avec succès, sur les hémorrhoides qui font de la douleur.

(12.) L'EMPLÂTRE DE L'ABBÉ DE GRASSE. *Emplastrum Abbatis de Grasse.*

On compose cet onguent avec de l'huile rosat, du suc de roses pâles, de la litharge & de la céruse, cuits jusqu'à consistance d'emplâtre. Il passe pour adoucissant & dessicatif; on l'emploie dans le traitement des plaies & des ulcères; appliqué sur les cors des pieds, il préserve de la douleur qu'ils causent communément: il est très utile d'en mettre sur les tumeurs qui font douloureuses.



LES ANODYNS.

TOUT le monde fait que les médicamens émolliens & adoucissans , ainsi que plusieurs autres topiques humectans, diminuent les douleurs, & même les dissipent entièrement. Mais il y a , ainsi que personne ne l'ignore , des médicamens externes , particuliers , connus pour produire le même effet plus sûrement & d'une manière plus marquée ; ces médicamens portent le nom d'*anodyns* en général. Parmi ces anodyns , il y en a de plus doux qui se nomment *parégoriques* ; il semble qu'ils produisent leur effet , tantôt en rendant lâches les fibres qui sont naturellement roides , tantôt en empêchant d'agir & en absorbant les particules âcres & irritantes des humeurs. La seconde espèce des anodyns a une action beaucoup plus marquée ; on les nomme *narcotiques* ou *stupéfians* , parcequ'ils émoussent la vivacité des sens , & jettent les nerfs dans une espèce de stupeur. Les plus habiles praticiens n'ignorent certainement pas que les narcotiques , même employés à l'extérieur , peuvent faire beaucoup de mal. L'expérience a appris qu'on ne peut pas , sans danger , les employer en topiques , afin de dissiper les douleurs qui doivent subsister , pour que la maladie puisse parcourir ses tems selon les loix de la nature. D'ailleurs , quand on emploie mal-à-propos les narcotiques , on empêche le mouvement du fluide nerveux , si nécessaire pour que la résolution ou la suppuration se fasse. Peut-être

ANODYNS.

aussi que les particules des narcotiques, qui sont entrées par les pores, sont portées au cerveau, & l'offensent. On dit que deux grains d'opium, appliqués sur les tempes, ont causé un délire avec fureur; ce qui certainement est une preuve que les remèdes anodyns externes ne sont pas toujours sans danger.

Qu'on ne croie pas, d'après cela, que je veuille faire abandonner ces remèdes. Je sais que, quand ils sont mis en usage avec précaution, ils calment l'ardeur des érysipèles & des parties enflammées: ils conviennent dans l'esquinancie & l'ophthalmie: ils sont utiles contre les douleurs de dents & d'oreilles: ils s'appliquent, avec succès, sur les panaris & les hémorroïdes: ils procurent du soulagement à ceux qui ont des cloux ou des tumeurs cancéreuses, & favorisent la guérison des plaies & des brûlures: on se trouve bien encore d'en faire usage dans les cas d'entorses, de luxations & de fractures, & ils contribuent à rétablir les parties qui ont nouvellement souffert de quelque compression, &c. Mais ce seroit agir contre les règles, que de négliger les autres secours que l'art fournit, & d'entreprendre de guérir les maladies que je viens de nommer, en n'employant dans leur traitement que ce genre de remèdes dont l'effet est dangereux & incertain. Il faut donc apporter beaucoup de précaution dans l'administration des narcotiques externes, pour ne pas rendre l'état des malades plus fâcheux qu'auparavant. Je n'ignore pas cependant que quelques-uns ont prétendu, je ne sais sur quel fondement, que leur application extérieure étoit indifférente, ce que l'expérience dément tous les jours.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de guimauve, de nénuphar, de mandragore (¹); l'oignon de lys.

Les feuilles de jusquiame, de *stramonium* (²), de mandragore, de *solanum* ou morelle (³), de bella-dona, de pavot, de ciguë, de bouillon-blanc, d'herbe-à-Robert, de grande joubarbe, de guimauve, de verveine, de houblon, de cynoglossé, d'orpin, de pourpier.

Les fleurs de sureau, de bouillon-blanc, de camomille, de primevère; le safran.

Les semences de lin, de pavot blanc. Le riz. Les farines. La mie de pain... les figues grasses, les pommes cuites, les pommes molles ou pourries; la casse, les têtes de pavot blanc... l'opium oriental (⁴), le camphre. Le marc d'huile d'olive ou la lie.

L'encens, la gomme tacamahaca, le *galbanum*, le succin en fumigation.

Les animaux récemment tués. La limace. Les vers de terre (¹)... les graisses, les moëlles. Le blanc de baleine, le frai de grenouilles... le lait, le beurre, la crème de lait, le petit-lait, le jaune d'œuf... le sang de pigeon, celui de bœuf, l'urine humaine, celle de vache... les bouillons de tripes & de tête de mouton.

La céruse, le plomb, la litharge, l'eau tiède de fontaine.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'E A U de frai de grenouille, de morelle, de lys, de fleurs de sureau... la poudre (6) & le vinaigre de Saturne, le lait virginal... le baume hypnotique, le baume tranquille (7).

L'huile d'œufs, de safran, de vers de terre, de petits chiens, de laurier, de roses, de lin, de lys, de millepertuis, de jusquiame, de semences froides.

La thériaque, le *philonium*, le cérat de Galien, l'onguent *populeum* (8), l'onguent de pompholyx, l'onguent d'*althæa*, l'onguent *nutritum*, l'onguent rosat, l'onguent rouge, l'onguent gris.

L'emplâtre de mucilage, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre cirocène, l'emplâtre pour les maux de dents, l'emplâtre contre la goutte.

La teinture anodyne, le sel de Saturne (?)... l'esprit-de-vin camphré.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

L O T I O N.

PRENEZ d'esprit-de-vin, six onces; de sucre de Saturne, un gros; pour une lotion.

F O M E N T A T I O N S.

PRENEZ une once de têtes de pavot & une poignée de fleurs de sureau: faites-les bouillir

dans trois livres d'eaux, que vous réduirez à deux : passez ; pour une fomentation.

 ANODYNS.

PRENEZ de *fleurs de sureau*, une poignée : faites bouillir légèrement dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres : passez : ajoutez à la colature deux scrupules de *sel de Saturne* ; pour une fomentation.

PRENEZ *têtes contuses de pavot blanc* avec les semences, & *semences d'aneth*, de chaque une once ; *feuilles de jusquiame* & *fleurs de camomille*, de chaque deux poignées : faites bouillir dans trois livres d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers : passez.

PRENEZ d'*opium*, un gros ; de *camphre*, un demi gros : faites dissoudre dans trois onces d'*esprit-de-vin* : passez. On imbibera dans la colature un linge qui s'appliquera sur la partie douloureuse.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *mie de pain très blanc* fraisée, une livre ; de *lait de vache*, la quantité suffisante : faites bouillir, en remuant continuellement : ajoutez, sur la fin, un *jaune d'œuf*, & un demi-gros de *sfran* réduit en poudre très fine : faites, selon l'art, un cataplasme auquel on peut ajouter une demi-once d'*huile rosat*.

PRENEZ de *feuilles de jusquiame blanche*, autant que vous jugerez nécessaire : enveloppez-les dans un papier mouillé, & faites cuire doucement sous les cendres chaudes : donnez leur ensuite, en les écrasant, la consistance de cataplasme. On emploiera ce remède avec précaution dans le traitement des parties sujettes à la gangrene.

ANODYNS.

PRENEZ *feuilles de jusquiame & fleurs de jus-
reau*, de chaque une poignée; *semences de lin &
de pavot blanc* réduites en poudre, de chaque
une demi-once; de *poudre de racines de gui-
mauve*, une once: faites bouillir dans une quan-
tité suffisante de *lait*; pour un cataplasme.

L I N I M E N S.

PRENEZ une once d'*huile d'olive* & demi-once
de *camphre*: mêlez-le; pour un liniment.

PRENEZ *onguent d'althaa & baume tranquille*,
de chaque une once; d'*esprit-de-vin camphré*,
une demi-once: mêlez.

PRENEZ *onguent martiatum & savon noir*, de
chaque deux onces; *huile de vers de terre & d'hy-
pericum*, de chaque une once; de *baume tran-
quille*, deux onces; d'*esprit-de-vin camphré*, une
demi-once: mêlez.

PRENEZ d'*onguent populeum*, deux onces;
baume tranquille & huile d'œufs, de chaque une
once: mêlez; pour un liniment auquel on peut
ajouter vingt gouttes de *teinture anodyne*.

PRENEZ *pulpe de pommes cuites*, deux onces;
d'*onguent populeum*, une once; de *safran pulvé-
risé*, un demi-scrupule; de *jaune d'œuf*, la quan-
tité suffisante pour faire un liniment.

PRENEZ de *moëlle de bœuf*, trois onces: fai-
tes-la fondre; puis faites dissoudre dix grains de
camphre: ajoutez de *laudanum*, quatre grains:
mêlez; pour un liniment.

PRENEZ *huiles d'olives & d'œufs*, de chaque
trois onces; de *camphre*, un demi-gros: mêlez;
pour un liniment.

COMMENTAIRES.

(1.) **L** LA MANDRAGORE. *Mandragora fructu rotundo*, C. B. P.

La mandragore est plus connue par les petites figures que l'on fait de sa racine, que par ses propriétés médicinales. Toute la plante, qui a une odeur vireuse, est narcotique & stupéfiante, à un degré assez fort pour qu'on ne puisse pas sans danger la faire prendre intérieurement; & en général, on s'en sert peu pour les usages externes. Cependant plusieurs auteurs de réputation, recommandent les feuilles comme anodynes & résolatives pour le traitement des tumeurs squirrheuses & même écronelleuses que les autres topiques ne peuvent résoudre.

(2.) LA POMME ÉPINEUSE. *Stramonium fructu spinoso*, *rotundo*, *semine nigricante*, *Institut. rei herb.*

Jusqu'ici on a regardé unanimement toute la plante, mais principalement la semence, comme des poisons narcotiques qui ne doivent jamais se prendre intérieurement. On a même défendu de les employer dans la composition des lavemens. Peut-être n'est-ce pas sans danger qu'on l'emploie à l'extérieur comme topique; cependant les feuilles entrent dans la composition du baume tranquille. Je n'aurois pas hésité à retrancher le stramonium de cette matière médicale, si je n'avois cru qu'il étoit nécessaire d'avertir que son usage est dangereux. Malgré cela, je crois qu'on a raison de recommander les fumiga-

ANODYNS.

migrations faites avec les semences, pour calmer les douleurs des engelures.

(3.) LA MORELLE. *Solanum officinarum acinis nigricantibus*, C. B. P.

On met cette plante au nombre des médicamens externes résolutifs & anodyns : c'est avec succès qu'on en applique les feuilles pilées sur les hémorroïdes enflammées : quelques auteurs en recommandent aussi l'application sur les cancers qui ne sont pas ouverts. Le suc que l'on retire de la morelle, en pilant ses feuilles dans un mortier de plomb, calme singulièrement la chaleur & la douleur des ulcères chancreux. Enfin on dit la décoction faite avec toute la plante, ainsi que l'eau distillée, propres à appaiser la démangeaison de la gale, des érépèles & autres maladies de peau.

(4.) OPIUM. L'opium oriental, que la Grece, l'Égypte, la Perse, &c. nous fournissent, sur lequel Trales & Wedelius ont écrit des volumes entiers, que Sthal & tous ses sectateurs ont rejeté comme très pernicieux ; qui a même été regardé comme un vrai poison par Boerrhaave, Mead & Hoffman ; que Sydenham a regardé comme le plus ferme appui de sa pratique ; & que Hequet enfin, auquel les hyperboles ne coutoient rien, a exalté comme un présent de la Divinité, est un de ces médicamens dont on peut dire du bien & du mal selon la maniere de l'administrer. C'est un suc concret, gommeux & résineux, d'une saveur amere & désagréable, & d'une odeur vireuse ; il découle naturellement, & goutte à goutte, des incisions qui ont été faites aux têtes du pavot blanc ; on écrase encore ces mêmes têtes pour en retirer, en les exprimant,

exprimant, un suc que l'on met en évaporation, pour qu'il acquiere une forme solide. Ainsi que le vin & les autres liqueurs qui ont fermenté, l'opium cause une espece d'ivresse que l'on peut dissiper, en buvant de l'eau où il y ait du jus de limon, du vinaigre, du verjus, &c. L'opium pris intérieurement, au moment & à la dose convenable, selon les regles que nous avons données en parlant du *laudanum*, procure le sommeil, calme la douleur. Ce médicament a les mêmes effets, quand il est employé à l'extérieur. En effet, si l'on en met depuis deux grains jusqu'à six, & même davantage selon quelques-uns, au milieu d'un emplâtre de racamahaca ou de mastic, & que l'emplâtre soit appliqué sur les tempes, pour l'ordinaire il fait cesser les insomnies: ce topique n'est pas inutile dans les douleurs de tête, les maux de dents, &c. On peut le faire entrer depuis quatre jusqu'à huit grains dans un lavement anodyn. On en mêle jusqu'à un demi-scrupule dans une demi-livre de cataplasme qui peut s'appliquer sur une partie quelconque, si on en excepte les mammelles & les parties génitales où la gangrene se forme plus aisément qu'ailleurs. Outre ces inconvéniens, l'opium appliqué extérieurement peut encore produire de très pernicieux effets. Cardan rapporte qu'un certain Chevalier mourut d'une application inconsidérée de l'opium à la tête. Cependant ce topique dosé comme il convient peut être regardé comme un bon résolutif; l'expérience l'a appris. Enfin on fait que l'opium entre dans des électuaires qui sont d'un usage commun, dans la thériaque, l'orviétan, le mithri-

Tom. II.

E

dat, le *diascordium*, &c. & qu'il en fait peut-être la principale vertu.

ANODYNS.

(5.) LES VERS DE TERRE. *Lumbrici terrestres.*

Ces vers se préparent, pour l'usage de la médecine, en les lavant comme il faut, & les faisant ensuite sécher au bain-marie ou dans une étuve. Ils sont diurétiques; on peut douter de la vertu anti-spasmodique & vermifuge que quelques auteurs leur attribuent. Ils s'emploient en poudre: la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à un demi-gros. Les vers de terre appliqués vivans, sont du nombre des topiques anodyns; mais rarement les emploie-t-on de cette manière. Il est plus commun de les mettre infuser & cuire dans l'huile d'olives, qui, étant chargée de la substance des vers, est un topique usité comme sédatif & résolutif pour faire cesser les douleurs de rhumatisme, de goutte, ou d'un autre genre.

(5.) POUDRE DE SATURNE. *Pulvis Saturni.*

Cette poudre se prépare en agitant du plomb fondu dans un vaisseau que l'on a blanchi en dedans avec de la craie; cette poudre se passe ensuite par un tamis de crin. On la met au nombre des remèdes anodyns & adoucissans; & elle est consacrée au traitement des ulcères chancreux dont elle diminue la malignité & retarde les progrès. La manière de s'en servir, est de répandre cette poudre sur les ulcères; ce qui seul procure du soulagement aux malades, quand on a besoin de faire usage des palliatifs.

(7.) LE BAUME TRANQUILLE. *Balsamum tranquillans.*

Ce baume est une huile chargée de substan-

ces narcotiques, & qui ont beaucoup d'odeur. On le prépare, en faisant cuire & macérer dans l'huile différentes plantes narcotiques & stupéfiantes, comme le *stramonium*, la morelle, la belladone, la mandragore, la jusquiame, le pavot, &c. & d'autres plantes aromatiques, comme la rhue, le romarin, la sauge, la lavande, le thym, la marjolaine, la menthe, &c. Cela étant fait, on jette des crapauds vivans dans la même huile bouillante. Ce baume tranquille tient un des premiers rangs parmi les remèdes narcotiques externes, mais ce n'est qu'avec la plus grande précaution qu'on peut l'appliquer sur la tête & même sur la poitrine. Les gouteux feront bien de ne s'en pas servir; du moins les meilleurs praticiens le leur conseillent. On a vu des gens assez téméraires pour faire entrer dans des lavemens depuis deux gros jusqu'à une demi-once de ce baume. Quelques personnes ont osé le faire prendre intérieurement; ce que je crois qu'on ne peut faire sans danger.

(8.) LONGUENT POPULÉUM. *Unguentum populeum.*

Outre les bourgeons de peuplier, qui ont donné le nom à cet onguent, il y entre des plantes qui sont anodynes à différent degré, le pavot, la morelle, la mandragore, la jusquiame, la joubarbe, le nombril de Vénus, la laitue, &c. Après que toutes ces plantes ont été cuites dans de la graisse de cochon, on les met sous la presse, afin que la graisse se charge d'une plus grande abondance de leurs principes actifs. Cet onguent est généralement regardé comme un excellent remède anodyn & adoucissant: il passe même pour incapable de nuire. On l'applique avec succès

E ij

 ANODYNS.

sur les hémorroïdes , & sur les mammelles des nourrices , quand ces parties sont douloureuses : il diminue la chaleur des parties enflammées , calme les démangeaisons , &c.

LE SEL DE SATURNE. Le sucre de Saturne. *Sal Saturni. Saccharum Saturni.*

Ce sel , que sa douceur a fait nommer aussi *sucre* , se prépare en faisant dissoudre de la céruse dans du vinaigre ; de ce mélange mis en évaporation , il se forme des cristaux. Le sel de Saturne est du nombre des médicamens externes , anodyns & adoucissans ; il est encore desiccatif , & convient fort dans les gargarismes employés pour le traitement des inflammations de la gorge. Quand on en fait fondre dans un collyre , il modere la chaleur & l'inflammation des yeux. Sous la forme de lotion ou de pommade , il calme les démangeaisons à la peau ; il favorise la guérison des brûlures ; il procure du soulagement dans le cas d'hémorroïdes , &c. Pour s'en servir dans les cas précédens , on en fait dissoudre jusqu'à quinze grains dans quatre onces d'eau-de-vie ou d'une autre liqueur. Ce n'est qu'avec la plus grande réserve qu'on doit faire prendre intérieurement le sel de Saturne que bien des gens regardent comme un poison , & entr'autres , Boerhaave , Hoffman & Triller. Cependant il y a des personnes assez hardies pour en prescrire depuis un grain jusqu'à quatre , non-seulement dans les pertes immodérées & les autres hémorragies dangereuses , mais encore dans la gonorrhée & les fleurs blanches ; contre les pollutions nocturnes : mais plusieurs s'en sont très mal trouvés , on assure même qu'il y en a qui en sont morts. On risque moins , à ce que

je crois, de le donner mêlé avec du camphre aux foux qui sont furieux; mais en tout autre cas, il faut être très réservé à le faire prendre, de peur de mettre la vie des malades en danger. Le sucre, dit Triller, qui ne mérite pas de porter un pareil nom doit être rangé parmi les poisons: s'il ne tue pas si promptement que l'arsenic, il attaque lentement le principe de la vie, & n'en conduit pas moins sûrement au tombeau: j'exhorte, ajoute-t-il, les médecins qui ont de la probité, & qui aiment leur réputation, de le bannir de leur pratique. Nous estimons ce conseil sage & censé, quoiqu'il y ait quelque chose d'outré dans cette opinion.

LES RÉSOLUTIFS,

LES DISCUSSIFS ET LES FONDANS.

ON nomme *médicamens résolutifs & discussifs*, les médicamens externes qui paroissent avoir la propriété de rendre fluides les humeurs devenues épaisses & grumelées, ou d'augmenter la circulation des fluides dont le cours est retardé, & de ceux qui sont en stagnation, pourvu cependant que la nature n'y mette pas de trop grands obstacles. Quoi qu'il en soit de la manière d'agir des résolutifs & des discussifs, laquelle, je l'avoue, est une chose très obscure, les plus habiles praticiens conviennent que l'on emploie avec succès les résolutifs sur les échy-moses, les enflures, les engorgemens, & dans le cas où quelque humeur est arrêtée dans son

RESOLU-
TIFS.

cours ou sortie de ses vaisseaux, pourvu qu'il ne s'y trouve pas de matiere purulente; & selon eux, l'application des discutifs est utile, toutes les fois que des humeurs ou des vents sont retenus ou amassés dans quelque partie du corps, soit par une cause interne, soit par une cause externe. Les fondans enfin regardent les vieilles obstructions, les squirrhes & les tumeurs dures qui résistent aux autres remedes. En un mot, on se sert, avec succès, des résolutifs & des discutifs après les contusions, les coups, les grandes chûtes qui, pour l'ordinaire, sont cause qu'il y a du sang extravasé, ou lorsqu'une matiere, de quelque genre qu'elle soit, épaisse & visqueuse, s'est arrêtée dans une partie quelconque où elle cause une sensation incommode, & dont elle augmente le volume, ou qui nuit à des fonctions du corps, de quelque maniere que ce soit. De là on peut conclure que ces topiques, quoiqu'ils ne soient pas tous de la même nature, conviennent néanmoins dans le traitement de presque toutes les tumeurs. Mais bien loin que ces medicamens produisent toujours l'effet qu'on en attend, il arrive plus souvent encore qu'ils sont sans succès, principalement quand on les applique sur les tumeurs squirrheuses, anomales, lymphatiques, osseuses, &c. qui cèdent très rarement à de pareils secours. L'incertitude de l'évenement ne doit cependant pas empêcher d'essayer de plusieurs de ces remedes, parcequ'il est arrivé plus d'une fois qu'ils ont réussi, quand on a attaqué en même tems ou précédemment les causes internes par des remedes internes. Seulement on évitera de faire un trop long usage des topiques résolutifs & dis-

cussifs, pour ne pas agir inutilement contre les maux qui ne peuvent se guérir qu'avec le secours de la chirurgie.

DISCUS-
SIFS.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de concombre sauvage, de bryone, de *tamnus* (1), de raifort sauvage, de pain-de-pourceau (2), de patience, d'ortie, de bardane, d'orcanette (3), de mors-du diable, de sceau de Salomon, d'ache, de lys, de navet, de rave.

Les feuilles de ciguë (4), de belladone (5), d'ieble, de sureau, de tabac, de concombre sauvage, d'oseille, de scrophulaire (6), de millepertuis, de houblon, d'herbe-à-Robert, de *scordium*, d'absinthe, de chélidoine, de bardane, d'ivette, d'aurone, d'eupatoire, de tanaïsse, de jacobée, de fouci, d'aneth, de fenouil, d'anis, de cerfeuil, de persil, d'hyssope, de laurier, de menthe, de basilic, de lavande, d'origan, de fariette, de thym, de mélisse & de sauge, dont on se sert aussi pour faire les fumigations.

Les fleurs de sureau, d'ieble (7), de camomille, de mélilot, de millepertuis, de bouillon-blanc, de romarin; les roses rouges, le safran.

Les semences d'anis, d'aneth, de fenouil, de coriandre, de carvi, de cumin... la farine de seigle (8), d'avoine, d'orge, de froment, de riz, de pois, de fèves, d'ers, de fénugrec (9), de lin, de lupin (10)... les baies de laurier, de genévrier; les pignons doux... le poivre, le giro-

E iv

RESOLU-
TIFS.

fle... le vin, la lie de vin, le marc de raisin...
l'huile de noix, d'olives, de chanvre.

La térébenthine ordinaire ⁽¹¹⁾, le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu; le *storax* liquide, le *storax* calamite ou en larmes... la gomme ammoniac, le benjoin, le *bdellium*; la gomme élémi, l'*assafœtida*, le *galbanum*, la résine tacamahaca, le *labdanum* & l'*opium*.

Aux substances précédentes on peut encore ajouter l'oliban ou encens, le *styrax* calamite, &c. pour faire des fumigations. La poix de Bourgogne, le savon... le camphre. Le sucre en fumigation... les cendres de fèves, celles de sarment de vigne, préparées pour des lessives... l'urine humaine ⁽¹²⁾, celle de vache; le sel ammoniac & le sel commun... les moëlles, les graïsses... le blanc de baleine, le miel, la civette... les animaux ouverts vifs; la laine grasse.

Les eaux de Plombières, de Barèges, de Dax, de Bourbon l'Archambault, de Vichy, de Balaruc, de Bagnères ⁽¹³⁾, de Digne, du Mont-d'Or, d'Aix-la-Chapelle... la boue des eaux de Cauterets, de Vichy, de Digne, de Saint-Amand, de Bourbonne, &c.

Le mercure; le cinnabre: ces substances s'emploient encore en fumigations... le sel marin; le sable de la mer échauffé par les rayons du soleil. Le soufre, le bitume de Judée ⁽¹⁴⁾, le charbon de terre ⁽¹⁵⁾, le pétrole, le succin pour des fumigations... le nid d'hirondelle, la terre qui est sous la meule des couteliers.



MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de fleurs de sureau... l'eau de chaux... le baume de Fioraventi, le baume du Commandeur, le baume d'Arcæus. Le vin aromatique...

L'huile de safran, d'*hypericum*, de petits chiens, de roses (¹⁶), de camomille, de lys, de vers de terre, de scorpions...

La pommade blanche, l'onguent blanc de *Rhasis*, l'onguent rosat, l'onguent de *styrax*, l'onguent brun, l'onguent *nutritum*, l'onguent *basilicum*, l'onguent napolitain.

Les pastilles mercurielles, les pastilles *ad suffitum*...

L'emplâtre de ciguë (¹⁷), l'emplâtre de grenouille, l'emplâtre *diabotanium* (¹⁸), l'emplâtre diachylon composé, ou avec les gommés, l'emplâtre de mélilot, l'emplâtre divin, l'emplâtre *Manus Dei* (¹⁹), l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de savon, l'emplâtre ciroène (²⁰), l'emplâtre de Nuremberg... la thériaque. La boule de Mars.

L'eau-de-vie, l'eau vulnéraire (²¹), l'esprit de fleurs de sureau (²²), l'esprit de vin, l'esprit-de-vin camphré, l'eau de la reine d'Hongrie... la teinture de girofle... l'esprit volatil de sel ammoniac... l'huile de tartre par défaillance.



RESOLU-
TIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

L O T I O N S.

PRENEZ de *soufre*, une once; de *savon noir*, deux onces: faites du tout un nouet que vous mettrez infuser dans une livre d'excellent *vinai-gre*. On fait, avec ce mélange, des lotions utiles, quand le visage est couperosé.

PRENEZ de *savon blanc*, quatre onces: faites fondre dans une suffisante quantité d'eau-de-vie pour faire des embrocations.

PRENEZ *feuilles de laurier, de sauge, de ro-marin & de cassis*, de chaque une poignée: faites les infuser, pendant un mois, dans deux pintes de *vin blanc*. On en appliquera chaudement plusieurs fois dans la journée aux tumeurs arthritiques des extrémités.

F O M E N T A T I O N S.

PRENEZ de *sel marin*, deux onces: faites fondre dans une livre d'eau-de-vie; ou dans de l'*urine*, lorsqu'on voudra l'appliquer aux mamelles.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une livre; d'*eau-de-vie*, quatre onces: mêlez; pour vous en servir contre l'œdème, la brûlure, &c.

PRENEZ une chopine d'*eau*, fondez-y du *sel* autant qu'elle peut en recevoir; pour une fomentation qui convient aux contusions & aux échymoses.

PRENEZ *esprit de sel & huile de térébenthine*, de chaque une once. On applique ce mélange aux nœuds arthritiques.

PRENEZ trois onces de *sel commun* dans six onces de *vinaigre*, & autant d'*esprit-de-vin*; pour une fomentation très propre à dissiper l'œdème.

PRENEZ de *crystal minéral*, deux onces; de *sel ammoniac*, une once; de *camphre*, un gros: faites fondre dans une livre d'*eau-de-vie*. Cette fomentation convient dans les cas d'emphysème.

PRENEZ d'*eau de fleurs de sureau*, une demi-livre; d'*eau de chaux*, quatre onces; d'*esprit-de-vin camphré*, une once: mêlez. Ce remède est utile pour dissiper les enflures œdémateuses.

PRENEZ d'*esprit de sel ammoniac*, deux onces; *eau-de-vie* & *eau de chaux*, de chaque une once: mêlez. Ce remède convient dans la même maladie que le précédent.

PRENEZ *sel de tartre* & *sel ammoniac*, de chaque deux onces: faites bouillir dans deux livres de *vin blanc*. Cette fomentation convient dans les cas d'emphysème ou bouffissure.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & *fleurs de sureau*, de chaque quatre poignées: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à quatre livres: passez: ajoutez à la colature deux onces d'*eau-de-vie*. Cette fomentation est bonne pour les éréthipes.

PRENEZ *feuilles de sauge*, de *rhue* & d'*absinthe*, de chaque deux poignées; *fleurs de camomille* & de *sureau*, de chaque une poignée; de *baies de genièvre* contuses, deux onces: faites bouillir dans quatre livres d'*eau de chaux*: passez: ajoutez à la colature quatre onces d'*esprit-de-vin camphré*: elle servira à faire des fomentations: on peut en appliquer le marc chaud pour rester

RESOLU-
TIFS.

durant la nuit. Ces remedes conviennent aux œdemes.

PRENEZ *feuilles de lavande de romarin & de menthe*, de chaque deux poignées; *fleurs de camomille & de melilot*, de chaque une poignée; *baies de laurier & de genièvre*, de chaque une once: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau & de vin, & réduire à quatre livres; passez: ajoutez à la colature deux onces d'eau-de-vie.

PRENEZ de *racine de bryone*, trois onces; *baies de genièvre & soufre*, de chaque deux onces: faites bouillir dans une quantité suffisante d'eau de chaux & de lessive de sarmens de vigne, dont vous prendrez parties égales: faites réduire à quatre livres.

C A T A P L A S M E S.

PRENEZ de *riz lavé*, une livre; de *vin rouge*, huit livres: faites bouillir jusqu'à ce que le riz étant crevé ait acquis la consistance d'un cataplasme.

PRENEZ *feuilles d'ieble & de sureau*, de chaque deux poignées: écrasez & versez ce qu'il faut d'esprit-de-vin pour faire un cataplasme. Celui-ci convient pour l'œdeme.

PRENEZ de *baies de genièvre*, une livre; de *baies de laurier*, une demi-livre: mettez le tout en poudre, & mêlez ce qu'il faut de miel pour donner au mélange la consistance d'un cataplasme. Il est propre pour l'œdeme.

PRENEZ d'*écrevisses vivantes*, ce qu'il en faut pour l'étendue du mal que vous voulez couvrir: pilez les, & mettez sur la partie œdémateuse.

PRENEZ de *sel ammoniac*, un demi-gros: fai-

tes fondre dans une demi livre d'esprit de vin : ajoutez une quantité de mie de pain suffisante pour un cataplasme.

DISCUS-
SIFS.

PRENEZ des boues des eaux thermales quelconques, une quantité suffisante, & appliquez-les comme un cataplasme sur les tumeurs squirreuses.

PRENEZ de poudre de charbon de terre, quatre onces, ou la quantité qui vous sera nécessaire; de l'huile de lin, ce qu'il en faut pour donner au mélange une consistance de cataplasme. Celui-ci convient aussi dans les cas de tumeurs squirreuses.

PRENEZ de miel commun, une livre; de farine de seigle, douze onces; des jaunes d'œufs, au nombre de deux; d'onguent basilicon, deux onces: mêlez.

PRENEZ farines de fèves & de lupins, de chaque quatre onces; de farine de seigle, huit onces: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à consistance de cataplasme: ajoutez miel commun & huile de lys, de chaque deux onces: mêlez.

PRENEZ feuilles de guimauve, de s'ordium & d'absinthe, de chaque une poignée; semences de carvi & d'aneth concassées, de chaque deux onces: faites bouillir dans une quantité d'oxymel suffisante pour donner la consistance de cataplasme: passez: ajoutez à la pulpe quatre onces de farine de seigle, & une quantité suffisante d'esprit de vin camphré.

PRENEZ racines d'iris de Florence & de bryone, de chaque une once; sommités d'absinthe, d'aurone & de fleurs de sureau, de chaque une poignée; de semences de fénugrec, une once; de

RESOLU-
TIFS.

sel ammoniac, deux gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau & de *vin* : ensuite pilez le tout : passez par un tamis de crin : ajoutez à la pulpe une once de *graisse humaine*, & un gros de *safran* en poudre.

L I N I M E N S.

PRENEZ de *sayon blanc*, quatre onces ; d'*huile de tartre* par défaillance, deux onces : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ *huile d'olives* & *baume de Fioraventi*, de chaque deux onces ; de *teinture anodyne*, un demi-gros : mêlez.

PRENEZ d'*onguent de guimauve*, trois onces ; *huile de vers de terre* & de *millepertuis*, de chaque deux onces ; *huile de térébenthine* & *esprit-de-vin camphré*, de chaque une once. Ce liniment est propre pour les rhumatismes.

PRENEZ de *fleurs de soufre*, quatre onces ; de *sel ammoniac*, une demi-once : mêlez avec une suffisante quantité de *graisse de porc*.

E M P L A T R E S.

PRENEZ *gomme ammoniac* & *bdellium*, que vous ferez dissoudre dans de l'*eau-de-vie*, de chaque une demi-once ; d'*huile de camomille*, six gros ; de *térébenthine*, trois gros ; de *galbanum*, deux gros ; d'*euphorbe*, un gros : faites liquéfier le tout ensemble sur un feu doux, & faites, suivant l'art, un emplâtre.

PRENEZ *gomme ammoniac* & *galbanum*, que vous ferez dissoudre dans l'*eau-de-vie*, de chaque une once & demie ; de *térébenthine de Venise*,

Six gros ; d'alun de roche , trois gros ; d'huile de lavande , une demi-once ; de cire nouvelle , une once : faites , suivant l'art , un cataplasme propre pour les écrouelles.

PRENEZ emplâtre de cigüe & emplâtre de Vigo mercurisé , de chaque une demi-once ou la quantité nécessaire : mêlez suivant l'art.

PRENEZ emplâtre divin & emplâtre diabolinum , de chaque une demi-once ; gomme ammoniac , styrax & benjoin , de chaque un gros ; de sel de tartre , un demi gros : mêlez avec une suffisante quantité d'huile de laurier.

FUMIGATIONS.

PRENEZ mastice & succin pulvérisés , de chaque une demi-once : jetez peu à peu sur des charbons ardents , & faites en sorte que la fumée frappe la partie malade ; ce qui se répétera trois ou quatre fois le jour.

PRENEZ de styrax calamite , deux gros ; succin & mastice , de chaque un demi-gros ; de girofle , un scrupule ; de feuilles de romarin , une demi-once : réduisez le tout en poudre , & mêlez ; pour être employé en fumigations.

PRENEZ quatre onces du meilleur vinaigre ; versez-le peu à peu sur des cailloux rougis au feu. On expose la partie malade à cette vapeur , & on réitère ce remède deux ou trois fois par jour contre les tumeurs les plus rebelles.



COMMENTAIRES.

(1.) **L** E SCEAU DE NOTRE-DAME, la racine vierge. *Tamnus racemosa, folio minore, flore luteo palleſcente, Inſt. rei herb. Bryonia levis, ſive nigra racemosa, C. B. P.*

On emploie quelquefois la racine de cette plante à l'extérieur : elle paſſe pour un médicament vulnérable & déterſif, & fert principalement à diſſiper les échymoſes les plus opiniâtres qui viennent de fortes contuſions, & à faire rentrer dans la circulation le ſang extravasé. Pluſieurs auteurs vantent cette racine comme un remède anodyn, propre à calmer les douleurs de la goutte. Il eſt rare que l'on preſcrive intérieurement la racine de *tamnus*, quoiqu'on lui attribue la vertu apéritive, & qu'elle ait été recommandée par quelques auteurs, dans la cachexie, la ſuppreſſion des règles & l'hydropiſie, à la doſe d'un ou deux gros.

(2.) **L** E PAIN DE POURCEAU. *Cyclamen orbiculato folio, internè purpuraſcente, C. B. P. Arthanita Lobel.*

Cette racine eſt du nombre des purgatifs draſtiques ; mais rarement en fait on uſage intérieurement, ſi ce n'eſt dans un cas urgent, ou quand des perſonnes ont l'imprudenc de l'ordonner de cette façon. C'eſt pour l'uſage externe qu'on la recueille ; & elle fait partie des plus excellens réſolutifs : quelquefois on l'applique, avec ſuccès, ſur les tumeurs écrouelleuſes : ſi on la met ſur le ventre, elle purge
aſſez

assez souvent : elle est encore de la classe des médicamens qui font éternuer. Il se fait, chez les apothicaires, un onguent qui porte le nom d'onguent de *Arthanita* dont nous aurons occasion de parler.

(3.) L'ORCANETTE. *Anchusa Monspeliaca* L. E. *Buglossum radice rubrà, sive anchusa vulgatiore floribus caruleis*, *Inst. rei herb.*

La racine rouge de cette plante, qui est très connue des teinturiers, sert à colorer différentes compositions officinales, & principalement l'onguent rosat auquel l'orcanette donne une belle couleur rouge ; à peine a-t-elle d'autres usages. Cependant elle a place parmi les médicamens externes résolutifs & détersifs. Ces propriétés la font appliquer, avec succès, sur les contusions & les ulcères les plus rebelles. On lui reconnoit aussi la vertu de fortifier, quand elle est employée à l'intérieur ; & de cette manière elle contribue, dit-on, à la guérison des cachectiques. La dose de l'orcanette est d'un ou deux gros pour chaque livre d'infusion ou de décoction. Nous ne devons pas négliger de dire qu'il y a une autre espèce d'*anchusa* que J. Bauhin a nommée *anchusa lutea major*, & que M. de Tournefort a appelée, avec plus de raison, *symphytum echii folio ampliore, radice rubrà, flore luteo*. Quelques auteurs attribuent à cette espèce les mêmes vertus qu'à la première.

(4.) LA CIGUE. *Cicuta major*, C. B. P.

Tout le monde fait que presque tous les auteurs défendent de faire usage intérieurement de cette plante qui a une odeur forte & désagréable. Elle passe pour un poison narcotique, dont on peut arrêter & détruire les effets, en buvant du vinaigre.

RESOLU-
TIFS.

gre ou un autre acide végétal, qui en font comme le contre-poison. Cependant Wepfer, qui a écrit un excellent traité à ce sujet, n'est pas de ce sentiment, croyant que la ciguë porte sa principale action sur l'estomac qu'elle enflamme & corrode; & cette opinion n'est point contraire à ce qu'on a observé dans plusieurs cadavres. Quoi qu'il en soit de sa maniere d'agir, cette même plante qui tue les hommes comme les animaux, & que l'on avoit généralement en horreur, est devenue un puissant médicament dans les mains de M. Storck. A juger de ses vertus, sur les expériences & observations qu'a publiées ce médecin de Vienne, elle surpasse en efficacité tous les remèdes internes résolutifs & incisifs. On conseille de l'employer, après toutefois qu'on a fait usage des remèdes généraux, comme les délayans, les tempérans, les bains, &c. pour le traitement des tumeurs glanduleuses, qui sont squirrhueuses & cancéreuses, ainsi que pour guerir les ulcères & les fistules d'une mauvaise nature ou cancéreux. La maniere de s'en servir est d'extraire, par trituration & expression, le suc des tiges & des feuilles, de faire épaisir ce suc avec la fécule, ou sans le dépurer, & de lui donner la consistance d'extrait avec lequel on forme des pilules, au moyen de la poudre de la même plante. La dose de l'extrait de ciguë est depuis quatre grains jusqu'à un gros & même davantage. Il est à propos de commencer par une petite dose, par exemple, par deux grains; & l'on augmentera peu-à-peu, & avec beaucoup de précaution. On peut consulter les Ouvrages de M. Storck, traduits en françois, sous le titre d'*Observations sur l'usage*

interne de la Ciguë, & le Journal de Médecine du mois de Juin 1760. Quant aux vertus de la ciguë employée à l'extérieur, on la met aussi, avec raison, au nombre des plus puissans topiques résolutifs & sédatifs. Il convient de l'appliquer sur les tumeurs cystiques & squirrheuses : elle dissipe les ganglions, & a les plus heureux succès dans les cas d'enflure des mammelles & des testicules. Pour se servir de ce médicament, on fait cuire les feuilles sous la cendre ; après quoi, elles sont pilées & réduites en consistance molle : ainsi préparées, elles s'appliquent seules ou mêlées avec des limaçons & des farines résolutives. On emploie sous la même forme des feuilles cuites dans du lait, pour diminuer les douleurs de la goutte, des rhumatismes & des hémorrhoides. En outre, l'usage de l'emplâtre de ciguë est très étendu ; nous parlerons de cet emplâtre dans un moment. Il est à propos de remarquer, en passant, que notre ciguë est très différente de la ciguë des anciens, qui procuroit une mort douce & paisible ; & jusqu'ici les naturalistes n'ont donné que des conjectures, pour déterminer quelle plante on employoit autrefois sous ce nom.

(5.) LA BELLADONE. *Belladonna Clus. Solanum lethale Parkins.*

On met cette plante au nombre des poisons narcotiques, parcequ'elle fait naître une affection comateuse, du délire & des convulsions ; c'est ce qui est constaté par un nombre presque infini d'exemples, & principalement par les accidens arrivés à des enfans qui en avoient mangé les baies. Le vinaigre & le suc de limon sont d'excellens antidotes de ce poison. Néanmoins

F ij

DISCUS-
SIFS.

RESOLU-
TIFS.

on a mis la belladone dans la classe des médicamens internes. Depuis Gesner & Juncker, plusieurs médecins ont éprouvé ses propriétés médicinales contre la dysenterie opiniâtre, le cancer, &c. On fait usage des baies ou des feuilles séchées en infusion, mais à petite dose répétée, comme un ou deux grains pour chaque verre. L'usage de ce médicament continué longtems, & même des années, a, dit-on, dissipé entièrement des tumeurs cancéreuses, & d'autres tumeurs que l'on avoit attaquées sans succès avec les remèdes ordinaires. Il y a certainement moins de danger à se servir de ces feuilles, à l'extérieur, comme en topiques qu'on dit résolutifs & anodins: cependant l'usage externe de ce remède stupéfiant demande de la prudence; car plusieurs observations prouvent qu'il a été nuisible.

(6.) LA SCROPHULAIRE. *Scrophularia aquatica major*, C. B. P.

Cette plante a reçu son nom du mot latin *scrophula*, les écrouelles, parcequ'elle étoit autrefois consacrée au traitement de ce mal; mais à-peine l'emploie-t-on à l'intérieur dans ce siècle où on a abandonné bien des préjugés. Quant à l'usage externe de la scrophulaire, elle n'est pas regardée comme un des médicamens les moins efficaces parmi les résolutifs & les émolliens; elle entre aussi dans les classes des vulnéraires & des détersifs: employée en cataplasme sur les cors aux pieds, elle procure du soulagement: elle calme les douleurs des hémorroïdes gonflées, & même fait disparaître le mal: enfin elle résout les tumeurs qui ne sont pas disposées à la suppuration. La décoction de cette plante pro-

duit de bons effets, quand on en fait des lo-
tions sur les ulcères les plus rebelles, même
quand ils sont cancéreux. Quelques personnes
se servent, dans les mêmes cas, de la plante
réduite en poudre. Il est à propos de remarquer,
en finissant cet article, que nombre de fois on
a employé fort mal-à-propos les autres espèces
de scrophulaire, parceque la plupart des herbo-
ristes ne savent pas les distinguer, ou parcequ'ils
aiment mieux ramasser celles qu'ils rencontrent
facilement.

(7.) L'ÉBLE. *Ebulus Mathioli. Sambucus hu-
milis, sive ebulus, C. B. P.*

On regarde comme un des plus forts médica-
mens hydragogues la seconde écorce de la ra-
cine fraîche de cette plante : elle est aussi du
nombre des diurétiques. Ces propriétés rappro-
chent ce sous arbrisseau herbacé du sureau, l'un
& l'autre s'employant, avec assez de succès,
dans le traitement de l'hydropisie. L'écorce d'ie-
ble se prescrit en infusion ou en décoction, de-
puis trois gros jusqu'à une once, pour chaque
livre d'eau. On en fait boire aussi le suc expri-
mé, quand les forces le permettent. La dose est
depuis une demi-once jusqu'à une once & de-
mie. Les feuilles d'ieble employées à l'extérieur
sous la forme de fomentation & de cataplasme,
passent pour résolatives & anodynes : elles en-
trent encore dans la classe des remèdes forti-
fians. Ces propriétés les font mettre en usage,
avec assez de succès, dans les cas de brûlure,
ainsi que pour l'enflure des testicules, les dou-
leurs de sciatique ou de tout autre rhumatisme.
Il est utile de s'en servir contre l'œdème des

F iij

DISCUS-
SIFS.

RESOLU-
TIFS.

jambes ; & elles procurent du soulagement dans les cas de tremblement & de paralysie.

(8.) LE SÈGLE. *Secale hybernum majus*. C. B. Pin.

On regarde le pain , qui est fait avec cette espece de froment , comme utile à ceux qui se plaignent d'avoir le ventre trop resserré. Pour remplir la même indication , il se prend torréfié comme du café. L'usage externe de la farine de seigle est très étendu : elle s'emploie pour résoudre , amollir & mûrir les tumeurs , ces propriétés la faisant entrer dans la plupart des cataplasmes. Il est à propos de remarquer , au sujet du seigle , que , dans les températures humides un peu longues , les grains de seigle sont sujets à avoir une excroissance pointue dont on ne connoît point la nature. Elle se nomme l'*ergot* , & le grain qui la porte *bled cornu* , *seigle ergoté*. Ce grain est très mal-faisant , & cause à ceux qui en mangent durant quelque tems une gangrene sèche & horrible , qui fait que leurs membres tombent d'eux-mêmes.

(9.) LE FÈNU-GREC. *Fœnum-græcum sativum*, C. B. Pin.

La semence mucilagineuse de cette plante se met au nombre des médicamens externes résolutifs & émolliens. On fait , avec la farine , des cataplasmes qui sont très utiles pour calmer les douleurs de goutte & de rhumatisme , & qui s'appliquent , avec succès , sur les mammelles & des testicules enflées , &c. On fait cuire la semence entiere , pour en faire des fomentations & des lavemens émolliens & adoucissans , qui se prescrivent communement contre la dyssen-

terie, les épreintes & les coliques. On en retire un mucilage fort vanté pour l'ophtalmie.

(10.) LE LUPIN. *Lupinus sativus*, flore albo; C. B. Pin.

La semence du lupin se met dans les classes des médicamens détersifs & desséchants; & on emploie la décoction avec succès contre la gale, les érysipèles & les autres maladies qui gâtent la peau. La farine du lupin est d'un usage plus fréquent: elle sert à composer des cataplasmes émolliens & résolutifs, qu'il convient d'appliquer sur les parotides enflées, les tumeurs écrouelleuses & les autres maux de ce genre.

(11.) LA TÉRÉBENTHINE DE VENISE. *Terebinthina Veneta*.

Cette térébenthine, qui est la meilleure, quoiqu'on puisse lui substituer la térébenthine ordinaire, est un baume pur, fluide, ou une liqueur résineuse, transparente, de la consistance du miel, d'une couleur jaune, d'un goût âcre mêlé d'amertume, & d'une odeur forte & désagréable; qui coule naturellement, ou qu'on retire par divers moyens, dans les climats chauds, du pin, du mélèze, du sapin, &c. La térébenthine s'emploie, en médecine, aux usages internes & externes. Quant à son usage interne, on la recommande comme un excellent diurétique: elle fait partie des apéritifs: elle est un des plus excellens médicamens balsamiques & vulnérables; aussi est-elle utile dans les ulcérations internes. Elle convient dans diverses maladies des reins & de la vessie: elle soulage les asthmatiques, & fait du bien aux phthisiques: elle est efficace pour le traitement de la gonorrhée & des fleurs blanches: enfin il arrive quelquefois, comme

F iv

DISCUS-
SIFS.

RESOLU-
TIFS.

l'ont remarqué des praticiens pleins de sagacité, qu'au moyen de ce remede, la matiere purulente a été enlevée de la partie malade, charriée vers les reins, & qu'elle est sortie du corps avec les urines. Personne n'ignore que, quand on fait usage de térébenthine, soit intérieurement, soit extérieurement, les urines prennent l'odeur de violette. Pour l'ordinaire, on prescrit la térébenthine sous la forme de bol, avec du sucre ou de la poudre de reglise, à la dose d'un ou deux scrupules & même davantage. On peut aussi l'ajouter à diverses especes de potions, après l'avoir auparavant fait dissoudre dans un jaune d'œuf. Il y a des medecins qui preferent la térébenthine que l'on a rendue plus épaisse en la faisant cuire dans l'eau, avec laquelle on fait plus aisément des bols & des pilules.

La térébenthine sert encore plus souvent à l'extérieur, comme médicament résolutif, vulnéraire & détersif. Ces propriétés la font employer communément dans les linimens, onguens & emplâtres que l'on prépare pour le traitement des plaies. En outre, il n'y a peut-être pas de plus puissant topique pour dissiper les effets des grandes chûtes & des violentes contusions: enfin il en entre très souvent, depuis deux jusqu'à quatre gros, dans les lavemens qu'on a coutume de prescrire non-seulement dans la dyssenterie & les autres ulcérations des intestins, mais encore dans les cas de douleurs néphrétiques, de difficulté d'uriner, & de suppressions d'urine. Nous aurons, dans la suite, occasion de parler de l'huile de térébenthine, ainsi que de la térébenthine de Chio, qui se retire du térébinthe même.

(12.) L'URINE des personnes saines , & principalement des jeunes gens. *Urina sanorum.*

On met , avec raison , l'urine au nombre des médicamens résolutifs & desséchans. Dans les cas de piquûre d'abeilles , de guêpes , de cousins , &c. on l'applique sur la partie offensée , pour prévenir l'enflure qui , d'ordinaire , suit immédiatement : elle se met , avec succès , sur les contusions , principalement sur celles des mammelles , en y ajoutant du sel marin : employée en fomentation , elle procure du soulagement aux goutteux : elle est utile sous la forme de lotions , dans les cas de gale à la tête , d'érysipele ou d'autres éruptions qui gâtent la peau , & qui sont accompagnées de démangeaisons : en lavemens , elle est laxative & anti-septique. Ce remede dégoûtant a aussi des vertus , étant pris intérieurement , car on a vu souvent de l'urine avec succès dans la goutte : employée de cette façon , elle a fait cesser des fièvres contre lesquelles on avoit prescrit inutilement les autres remedes : elle empêche que l'on ne gagne la peste & les autres maladies épidémiques contagieuses. Enfin on dit qu'elle guérit les obstructions du foie.

(13.) LES EAUX DE BAGNIERES. *Aqua Bagniensis.*

Bagnieres , où se trouvent ces eaux chaudes , est une très petite ville du Bigorre , éloignée de cinq lieues de Barèges , du côté du nord , & de douze lieues de Pau , du côté du sud-est. Les eaux de Bagnieres sont presque insipides : elles ont cependant quelque chose d'astringent. Prises intérieurement , elles font uriner , levent les obstructions , & purgent quelquefois. Ces proprié-

RESOLU-
TIFS,

tés les font recommander dans la cachexie, la jaunisse & les constitutions pituiteuses, elles conviennent dans les suppressions des règles & des hémorrhoides : on les prend encore, avec succès, dans les maladies chroniques de la poitrine qui demandent des remèdes incisifs. La dose de ces eaux est depuis une livre jusqu'à quatre. Les eaux de Bagnieres employées extérieurement sont recommandées comme résolatives & fortifiantes. Par ces propriétés, elles sont un remède puissant dans la paralysie : on les regarde comme très efficaces pour le traitement des tumeurs des membres & des autres parties que les médicamens les plus communs n'ont pu dissiper : on les vante pour la guérison des rhumatismes : enfin elles font beaucoup de bien dans les maladies de la peau.

(14.) LE BITUME DE JUDÉE. L'asphalte. *Bitumen Judaicum. Asphaltum.*

Ce médicament est une substance fossile, sulfureuse, noire, luisante, inflammable, & qui rend une odeur forte, quand on l'échauffe. Rarement trouve-t-on l'asphalte pur ; mais presque tout celui qu'on vend est mêlé avec de la poix. L'asphalte pur, ainsi que celui qui est falsifié, passent pour des médicamens résolutifs & vulnéraires : cependant il est rare qu'on s'en serve, sinon pour des préparations officinales. On voit, par l'examen des momies, que les Egyptiens avoient coutume d'employer ce bitume pour embaumer les cadavres.

(15.) LE CHARBON DE TERRE. *Lithanthrax. Carbo fossilis*

Ce médicament est une matière bitumineuse, dure, noire, luisante, que l'on doit rapporter

au genre du jayet & dont plusieurs nations se servent pour brûler, comme nous faisons le charbon. On en retire presque par tout des entrailles de la terre pour l'usage des ouvriers qui travaillent le fer. Rarement emploie-t-on en médecine le charbon de terre : cependant il est résolutif, & s'applique, avec succès, sur les glandes enflées de la tête & des autres parties. Il ne cede pas en efficacité aux boues des eaux chaudes. Pour s'en servir, on le broie avec de l'huile de lin, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'onguent.

(16.) L'HUILE ROSAT, ou de roses. *Oleum rosatum.*

Pour préparer cette huile, on met, à trois reprises, des feuilles de roses rouges infuser dans la même huile d'olives qu'on expose au soleil, ou qu'on tient au bain marie durant environ un mois : ensuite on passe la liqueur avec expression, & on la laisse se clarifier en déposant. Cette huile est de l'usage le plus commun comme médicament résolutif & adoucissant : elle passe pour un remède fortifiant. Enfin les femmes l'emploient, à l'extérieur, pour traiter tous les maux, croyant qu'elle possède toutes les vertus.

(17.) L'EMPLATRE DE CIGUE. *Emplastrum de cicuta.*

On compose cet emplâtre avec les feuilles pilées de la cigüe, & l'infusion & la décoction de la feuille entière faites dans l'huile : il a pour base de la résine, de la poix & de la cire : on ajoute à ce mélange, après qu'il est suffisamment cuit, & qu'il a été passé avec expression, de la gomme ammoniac dissoute dans le vinaigre scillitique, & dans le suc de cigüe. Cet

RESOLU-
TIFS.

emplâtre tient un des premiers rangs dans la liste des remèdes résolutifs ; & il s'emploie très souvent pour le traitement non-seulement des tumeurs squirrheuses & écrouelleuses, mais encore des tumeurs cystiques & anormales.

(18.) L'EMPLÂTRE *DIABOTANUM*. *Emplastrum diabotanium*.

Cet emplâtre, qui a peut-être plus de réputation qu'il n'en mérite, a reçu son nom de la grande quantité de plantes qui entrent dans sa composition, entre lesquelles on doit distinguer la ciguë, la valériane, l'ivette, l'angélique, le raifort sauvage, le concombre, la scrophulaire, l'éclair, la gratioline. On met la décoction de ces plantes en évaporation, après y avoir ajouté le suc de quelques-unes : ensuite on y mêle de la gomme ammoniac & du *galbanum* dissous dans du vinaigre scillitique, puis de la litharge, des huiles de vers de terre, de petits chiens, &c. qui ont bouilli dans de l'eau. A ce mélange se joignent encore du soufre, de la cire, du styrax, de la poix, ainsi que des poudres de racines d'iris, de pain de pourreau, de serpentaire, d'élébore, d'*arum*, d'aristoloché, &c. des baies de laurier & quelques semences ; diverses gommes, du camphre, de l'huile de girofle, &c. Il est difficile de dire ce qui doit résulter d'un composé où il entre une si grande quantité de substances différentes. Cependant on attribue à cet emplâtre des propriétés résolutives, émollientes & adoucissantes : il paroît même que l'expérience lui confirme ces vertus. On recommande l'usage de l'emplâtre *diabotanium*, principalement contre les tumeurs cystiques, les glandes endurcies, les ganglions, &c.

(19.) L'EMPLATRE *MANUS DEI*. *Emplastrum manus Dei*.

DISCUS-
SIFS.

On est quelquefois induit en erreur par le nom de cet emplâtre, qui le fait confondre avec un autre auquel on a donné hyperboliquement le nom d'*emplâtre divin*, *emplastrum divinum*, dont nous parlerons en son lieu. L'*emplâtre manus Dei* se fait avec de l'huile, de la cire, de la myrrhe, de l'encens, du mastic, de la gomme ammoniac, du *galbanum*, &c. auxquels on joint de l'aristoloche, de la litharge, du verd-de-gris, de la pierre calaminaire. Ce remede entre dans les classes des résolutifs & des adoucissans; & on lui donne aussi place parmi les déterfifs.

(20.) L'EMPLATRE CIROENE. *Emplastrum cetroneum*.

Cet emplâtre reçoit son nom de la cire jaune qui domine dans sa composition: il y entre encore de la poix, de la résine, du suif de mouton, à quoi on ajoute de la myrrhe, de l'oliban, du bol d'Arménie, & du *minium*. Cet emplâtre est de l'usage le plus commun, comme résolutif & anodyn: outre cela, on le croit fortifiant.

(21.) L'EAU VULNÉRAIRE. *Aqua vulneraria*.

Cette eau se retire par la distillation du vin chargé des principes de plusieurs plantes qu'on y a fait infuser. De ces plantes les unes sont aromatiques, comme la sauge, le fenouil, le tabac, &c. d'autres sont ameres, comme l'absinthe, la petite centaurée; enfin il y en a de vulnéraires, telles sont la véronique, la fanicle, la bugle, la pervenche, &c. L'eau vulnéraire s'emploie plus souvent pour les contusions, que pour

RESOLU-
TIFS.

les plaies, auxquelles elle semble destinée; & elle est salutaire par ses propriétés détersives & anti-septiques; mais c'est inutilement qu'on en met sur les tumeurs, dans la vue d'opérer leur résolution par ce seul moyen.

(12.) L'ESPRIT DE FLEURS DE SUREAU. *Spiritus florum sambuci.*
On le retire par la distillation des fleurs du sureau, qui ont été mises en digestion & en fermentation dans du jus de ces mêmes fleurs; avec un peu de miel. Ce médicament se met, avec raison, au nombre des plus excellens résolutifs, & il s'emploie, avec succès, non-seulement contre les érysipèles, mais même contre les autres tumeurs formées par un épanchement de sérosités, ou de sang, mais qui ne s'étendent pas plus profondément que les tégumens.

LES MATURATIFS ET LES DIGESTIFS.

PERSONNE ne doute assurément que la formation du pus, tant dans les tumeurs, que dans les plaies, ne soit uniquement l'ouvrage de la nature, & ne dépende de ses forces: il est d'expérience que les topiques maturatifs & digestifs aident beaucoup cette opération de l'économie animale, à laquelle ils contribuent, soit en entretenant dans une douce chaleur une partie qui se dispose à suppurer, soit en relâchant les vaisseaux, & en calmant les douleurs. Quoi qu'il en soit de la manière d'agir de ces médicamens maturatifs & digestifs, on ne peut douter qu'ils ne favorisent beaucoup, ou même qu'ils ne hâ-

rent la suppuration. Il est à propos de faire remarquer que les maturatifs & les digestifs sont de deux especes, favoir les adoucissans & les stimulsans. Les adoucissans rendent flexibles & molles les parties rénitentes ou tendues, & les vaisseaux qui, par leur constriction, forment des obstructions. Les stimulsans paroissent communiquer une espece de mouvement salutaire à des parties languissantes & sans action. ainsi les maturatifs & les digestifs de la première classe, ou ceux qui sont plus doux, conviennent sur les parties douloureuses, rénitentes, ou tendues & enflammées; au lieu que les autres, où les stimulsans, agissent plus fructueusement sur les tumeurs qui ne sont pas douloureuses, dont la suppuration se fait trop lentement, & qu'on nomme des *tumeurs froides*; ainsi que sur les ulceres secs & fordides: mais, dans ce dernier cas, il faut avoir préalablement retranché les chairs fongueuses, & qui surmontent.

DIGESTIFS

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de scille, de lys, de bryone, de concombre sauvage, de navet, de guimauve, de patience; l'oignon, l'ail.

Les feuilles d'oseille, de guimauve, d'ortie, de fenéon, de pariétaire, de mauve, d'acanthé, de violette, de poirée, de bouillon blanc.

Les fleurs de camomille, de mélilot.

Les semences de moutarde, de cresson de jardin, de staphisaigre... la farine de bled, d'orge, de seigle, d'avoines, de fèves (1), de lin,

MATURA-
TIFS.

de fénu-grec , de lupin , d'orobe ou ers (²) . . . le levain vieux , la mie de pain . . . les raisins secs , les figues grasses (³) , l'huile de noix (⁴) , l'huile d'olives .

La térébenthine , le *styrax* liquide (¹) , la poix de Bourgogne (⁶) . . . la gomme ammoniac , la gomme élémi (⁷) . . . le *galbanum* , le *tacamahaca* , le *bdellium* , l'*opopanax* , l'euphorbe , le *sagapenum* , le *labdanum* . . . le savon noir .

Le miel , le jaune d'œuf . . . le lait , le beurre , les graisses ou axonges ; la laine grasse ; les excréments de plusieurs animaux , comme de la vache , des chèvres , des pigeons , &c.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'HUILE de lin , de lys , de roses , de millepertuis , de camomille , de vers de terre .

Le baume d'Arcæus (⁸) , la thériaque .

L'onguent *basilicum* (⁹) , l'onguent de *styrax* , l'onguent brun ou de la Mere (¹⁰) , l'onguent d'*althæa* & le *populeum* .

L'emplâtre de mucilages , l'emplâtre diachylon simple , l'emplâtre diachylon composé (¹¹) , le sparadrap (¹²) .



MÉDICAMENS

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATION.

PRENEZ de *savon noir*, deux onces : faites bouillir dans une suffisante quantité de *lait de vache* ; pour servir en fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *mie de pain* très blanc, quatre onces : faites bouillir dans une quantité suffisante de *lait de vache*, pour donner la consistance de cataplasme : ajoutez deux *jaunes d'œufs* ; d'*huile rosat*, ce qui sera convenable.

PRENEZ de *figes grasses*, une demi-livre : pilez & mêlez avec trois onces d'*onguent basilicum*.

PRENEZ d'*oignons de lys blanc* cuits sous la cendre, quatre onces : pilez : passez : ajoutez à la pulpe deux onces d'*onguent basilicum*.

PRENEZ de la *bouillie* faite avec la mie de pain & le lait de vache, une demi-livre ; du *galbanum* dissous dans un *jaune d'œuf*, une once ; de la *poudre de safran*, un scrupule : mêlez ; pour un cataplasme.

PRENEZ quatre onces de *pulpe de figes grasses* & cuites ; ajoutez ce qu'il faut de *farine de fénugrec* ; pour un cataplasme.

PRENEZ *racines d'althaa*, six onces : faites-les cuire dans l'eau pour les piler & les passer : ajoutez une once d'*huile de lys*, & de la *farine de lin* ce qu'il faut pour la consistance.

MATURA-
TIFS.

PRENEZ *oignons communs & racines de lys blanc* cuits sous la cendre, de chaque deux onces; *feuilles d'ozeille*, deux poignées: faites-les cuire dans ce qu'il faut d'*hydromel*: pilez-les, & ajoutez de l'*onguent basilic & du vieux levain*, de chaque deux onces.

PRENEZ de *pulpe de figues grasses* cuites dans de l'*hydromel*, deux onces; *onguent basilicum*, *beurre frais & levain*, de chaque une once; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux; de *safran* en poudre, un demi-gros: mêlez. Ce cataplasme s'applique sur l'*anthrax* ou *charbon*.

PRENEZ de *miel cuit* jusqu'à consistance d'*électuaire*, quatre onces; d'*oignons* cuits sous la cendre, trois onces; de *figues grasses*, quatre onces: faites bouillir dans un peu d'eau, jusqu'à consistance de cataplasme: ajoutez une once de *graine de lin pulvérisée*.

PRENEZ d'*oignons* cuits sous la cendre, deux onces; *savon noir*, *onguent basilicum & emplâtre diachylon composé*, de chaque une once: mêlez dans un mortier.

PRENEZ *farine de seigle & de graines de lin*, de chaque deux onces; de *galbanum* dissous dans un *jaune d'œuf*, une once: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à consistance de cataplasme: ajoutez *miel commun & huile de lys*, de chaque une once.

PRENEZ *oignon de lys & racine de patience*, de chaque trois onces; de *têtes de pavot blanc* contuses, une once; des *figues grasses*, au nombre de dix: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau: passez par un tamis: ajoutez à la pulpe *onguent basilicum & savon noir*, de chaque une once: mêlez.

PRENEZ oignons de lys, racines de bryone & de concombre sauvage, de chaque deux onces; de figes grasses, une once; feuilles de guimauve & fleurs de camomille, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'hydromel: passez par un tamis: ajoutez à cette pulpe des oignons cuits sous la cendre & écrasés, de l'onguent brun, ou de la Mere, du vieux levain, de chaque une once: mêlez.

PRENEZ feuilles de scordium & de rhue, de chaque quatre poignées; fleurs de camomille & de sureau, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de vin rouge: ajoutez oignons ordinaires & oignons de scille cuits sous la cendre, de chaque quatre onces: pilez & mêlez avec du vieux levain & du miel anthosatum, ou de romarin, de chaque quatre onces; de thériaque, une once. Ce cataplasme convient sur les tumeurs de mauvais caractère.

O N G U E N S.

PRENEZ de térébenthine de Venise, quatre onces; des jaunes d'œufs, au nombre de deux; huile de lin ou de lys, la quantité suffisante: mêlez; pour un digestif.

PRENEZ de térébenthine, deux onces: faites dissoudre dans un jaune d'œuf: ajoutez huile d'hypericum, la quantité suffisante pour faire un onguent.

PRENEZ de térébenthine, trois onces; de baume d'Arcaus, deux onces; de jaunes d'œufs, au nombre de deux; huile de millepertuis & eau-de-vie, de chaque une once: mêlez.

PRENEZ huile d'œufs, huile d'hypericum & térébenthine, de chaque deux onces; de gomme

 MATURA-
TIFS.

élémi , une once ; d'onguent *basilicum* , quatre onces : faites liquéfier le tout , & mêlez exactement.

E M P L A T R E S .

PRENEZ *emplâtres de mucilages & diachylon* composé , de chaque deux onces ; d'onguent *basilicum* , une once ; de *semences de moutarde* pulvérisées , une demi-once : mêlez devant un feu doux , & étendez sur une peau. Cet emplâtre est destiné pour le traitement des bubons rebelles.

PRENEZ *emplâtre diachylon composé & blanc de baleine* , de chaque deux onces : faites liquéfier : éloignez du feu : ajoutez de *mercure éteint* avec la *térébenthine* , six gros : agitez , en versant de l'*huile de lys* , jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'emplâtre.

C O M M E N T A I R E S .

(I.) LA FÈVE DE MARAIS. *Faba flore candido , lituris nigris conspicuo ; C. B. Pin.*

Outre l'usage que l'on fait , ainsi que tout le monde sait , de cette fève comme aliment , sa farine est employée comme médicament : elle entre dans les cataplasmes résolutifs & maturatifs les plus communs , avec l'eau , le lait ou l'oxycrat. Ces propriétés de la farine de fève la font appliquer , avec succès , sur les tumeurs des mamelles & du *scrotum* : elle est utile sur les contusions : on lui reconnoît aussi la vertu cosmétique. La lessive , qui se fait des cendres de toute

La plante, & le sel qu'on retire de cette lessive, passent pour des remèdes diurétiques, qui sont efficaces dans la cachexie & l'hydropisie: ils n'ont pas moins de vertu pour faire sortir le gravier des reins, pourvu toutefois qu'on ne les emploie pas dans l'accès de néphrétique; remède où l'on doit se garder de faire prendre tous les sels & autres médicamens irritans.

(2.) L'ERS; L'OROBE. *Orobis purpureus*, *sylvaticus*, *vernus*, C. B. P. *Eryum verum*, *Instit. rei herb.*

La farine de cette semence est mucilagineuse, & se met, ainsi que la précédente, au nombre des médicamens résolutifs & maturatifs: elle s'emploie, de la même manière, pour faire des cataplasmes; mais son usage n'est pas si commun que celui de la fève de marais. Quelques personnes retirent aussi de cette plante, après son incinération, une lessive ou un sel fixe auxquels on attribue de même la vertu diurétique.

(3.) LES FIGUES GRASSES. *Carica*. *Ficus passa.*

Ces figues, séchées au soleil, dont on a fait un aliment, sont aussi d'usage en médecine, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur: employées en topique, elles sont émollientes, adoucissantes & maturatives: cependant il est rare qu'on les fasse entrer dans des cataplasmes, si ce n'est dans ceux qui se mettent sur les bubons pestilentiels; mais il est bien plus commun d'en composer les gargarismes pour les maux qui attaquent la luette, les glandes amygdales, l'arrière bouche & les gencives: il en entre aussi dans les lavemens nécessaires pour calmer l'irritation du canal alimentaire, ou rendre le ventre plus libre. Les figues s'appliquent encore sur les tumeurs des genci-

=====
 M A T U R A -
 T I F S .

ves, les panaris, les hémorrhoides, &c. Quelquefois on en boit la décoction comme remède adoucissant dans les cas de toux sèche, d'enrouement, de colique néphrétique, de difficulté d'uriner.

(4.) L'HUILE DE NOIX. *Oleum nucum.*

Cette huile, qui est employée par les peintres & les menuisiers, pour les lampes & beaucoup d'autres usages œconomiques, se retire de la noix par expression. Elle est résolutive & digestive : ces propriétés la font entrer dans les cataplasmes & onguens qui doivent remplir ces indications; mais on en prescrit plus souvent encore pour faire des lavemens émoulliens & sédatifs, qui sont un remède très efficace contre la colique des peintres, & les autres douleurs du bas-ventre. Enfin quelques auteurs en recommandent des injections pour les cas de tintemens & de bourdonnemens d'oreille.

(5.) LE STYRAX ou *storax* liquide. *Styrax liquida.*

Ce médicament est un baume très aromatique, d'une couleur brune & de la consistance du miel, que l'on doit distinguer du styrax blanc, qui est une espèce de baume du Pérou, qui, à ce que l'on dit, découle naturellement, ou que l'on retire d'un arbre étranger que Plukenet nomme *liquidambar*. Nous apporte-t-on ce baume tel que la nature le donne, pur & sans préparation? C'est ce dont il y a lieu de douter, parcequ'il a l'apparence d'une substance artificielle ou d'une composition, beaucoup plus que celle d'un baume naturel. Quoi qu'il en soit, le *storax* s'emploie, à l'extérieur, comme remède émoullient, résolusif & digestif; mais on se sert plus souvent de

l'onguent de *styrax* dont nous parlerons dans la suite. Quelques - uns le font prendre intérieurement comme vulnéraire; mais c'est agir trop inconsidérément, y ayant d'ailleurs plusieurs autres baumes dont tout le monde reconnoît que l'usage n'a pas le même danger.

(6.) LA POIX. *Pix*.

La poix, tant celle qui est sèche, que celle qui est liquide, se retire de plusieurs arbres résineux, & principalement du pin & du sapin. Celle qui est sèche & blanchâtre, s'appelle la *poix de Bourgogne*; *pix Burgundia*: celle qui est liquide & noire, se nomme le *goudron*; *pix navalis*. La première, ou la poix de Bourgogne, qui a naturellement la consistance de l'emplâtre, sert aux usages externes, & passe pour un excellent médicament résolutif & maturatif: on lui reconnoît aussi la vertu de fortifier. Ces propriétés la font appliquer sur les tumeurs, tant celles qui sont disposées à se résoudre, que celles qui se préparent à suppurer. On met, sur les têtes que la teigne a attaquées, de la poix de Bourgogne en forme d'emplâtre qui s'enlève au bout de deux jours, & avec elle les croûtes & les cheveux; ce qui cause beaucoup de douleur. Quelquefois on en couvre des membres paralytiques; & cela a, dit-on, réussi. Elle est aussi du nombre des phénigmes ou rougissans; &, comme telle, on l'applique entre les épaules pour différentes maladies des oreilles, des yeux, de la tête.

La poix liquide, qui sert tant intérieurement qu'extérieurement, entre dans les classes des médicamens vulnéraires, & des détersifs. C'est avec cette poix que l'on prépare l'eau de gou-

MATURA-
TIFS.

dron, *aqua picea*, qui a été fort vantée il y a quelques années, & dont nous aurons occasion de parler. Il est rare que l'on prescrive le goudron pour des usages externes : cependant il possède les mêmes vertus que la poix de Bourgogne.

(7.) LA GOMME ÉLÉMI. *Gummi elemi.*

Cette substance est une résine pure, aromatique & verdâtre, que l'on retire d'un arbre du Mexique, dont Breyn fait mention ; mais je ne dois pas manquer de dire qu'il vient aussi d'Éthiopie une autre espèce de gomme élémi qui, se trouvant rarement chez les apothicaires, n'est plus d'usage aujourd'hui. La gomme élémi de l'Amérique est du nombre des médicamens résolutifs & des maturatifs ; mais on l'emploie rarement, si ce n'est dans quelques compositions officinales.

(8) LE BAUME D'ARCAËUS. *Balsamum Arcaei.*

Ce médicament est une espèce d'onguent qui se fait avec de la térébenthine, de la gomme élémi & des graisses. Il s'emploie très fréquemment comme un puissant digestif pour le traitement des ulcères ; on lui reconnoît aussi la vertu résolutive ; ce qui le fait mettre en usage dans les cas de contusions & de stagnation, soit du sang, soit de toute autre humeur.

(9.) L'ONGUENT BASILICUM. *Unguentum basilicum.*

Cet onguent est composé de cire, de suif, de poix résine & de poix navale ou goudron que l'on a fait liquéfier dans de l'huile ; à quoi on ajoute de la térébenthine ; il est maturatif & digestif. On l'emploie très communément tant dans le traitement des ulcères, que pour celui des tumeurs.

(10.) L'ONGUENT BRUN, l'onguent de la Mere.
Unguentum fuscum.

Cet onguent diffère peu des emplâtres par sa consistance : il est composé de graisse ; d'huile, de beurre & de cire, auxquels on joint de la litharge. On lui attribue les vertus les plus grandes & les plus générales. Son usage est extrêmement commun, principalement parmi les femmes ; & il passe pour résolutif, maturatif & desiccatif.

(11.) L'EMPLÂTRE DIACHYLON. *Emplastrum diachylon.*

On trouve dans les apothicaireries deux espèces d'emplâtres diachylon ; l'emplâtre diachylon simple ; *emplastrum diachylon*, ou *diachylon simplex* ; & l'emplâtre diachylon composé ; *emplastrum diachylon cum gummis*. La première espèce se compose avec de la décoction d'iris, de l'huile de mucilage, & de la litharge, que l'on fait cuire jusqu'à consistance d'emplâtre. Si l'on fait liquéfier ce diachylon simple avec de la cire, de la poix résine, de la térébenthine, & qu'on y ajoute, selon les règles de l'art, de la gomme ammoniac, du *bdellium*, du *galbanum*, du *sagapenum*, il en résulte le diachylon composé. Ces deux espèces de diachylon font partie des médicaments externes maturatifs & des émolliens ; mais le diachylon composé est, en même tems, résolutif, & souvent il sert, avec succès, pour remplir cette indication.

(12.) LE SPARADRAP. *Sparadrapum.*

Pour préparer ce médicament externe, on mêle une certaine quantité des emplâtres diapalme, diachylon & de céruse, que l'on fait liquéfier ; après quoi, on y ajoute de l'iris de Florence en

MATURA-
TIFS.

poudre ; dans ce mélange on trempe des morceaux de toile un peu usée , pour qu'ils s'en imbibent & s'en recouvrent des deux côtés ; & ils se conservent en cet état pour le besoin. On dit que ces toiles , que l'on connoît sous le nom de *sparadrap* , sont émollientes , résolutives & maturatives.

LES VULNERAIRES ET LES DETERSIFS.

IL y a divers médicamens qui possèdent en même tems la vertu vulnéraire & la vertu détersive , & que l'on qualifie , selon la maniere dont on s'en sert , ou les indications que l'on a à remplir , tantôt de remedes vulnéraires , entre lesquels il faut distinguer les baumes qu'il est si utile d'appliquer sur les plaies récentes & les parties déchirées ; tantôt de remedes *détersifs* , & ceux-ci sont consacrés au traitement des ulcères & des chairs qu'ils ont rongées. Bien des gens doutent , avec fondement , que les remedes vulnéraires contribuent à faire reprendre & cicatrifer les plaies ; opérations qui sont entièrement l'onvrage de la nature. Mais on reconnoît mieux l'action & la vertu des détersifs dont les effets sont , pour l'ordinaire , sensibles , quand ils agissent , soit par leurs molécules aqueuses & salines , sur les humeurs épaisses & visqueuses des ulcères , soit en détruisant les excroissances fongueuses , soit par leurs particules ameres ou absorbantes qui reçoivent dans leur substance les matieres irritantes , ou les sérosités trop abondantes. On voit par-là que les médicamens détersifs

ou modificatifs ne different en rien, ou du moins que fort peu, des cathérétiques & des deslicatifs, qui reçoivent l'une ou l'autre dénomination selon la volonté de ceux qui les prescrivent. Il n'est pas moins reconnu que les médicamens vulnéraires & détersifs s'emploient sous la forme de lotion, d'embrocation, de douche, de liniment, d'onguent, d'emplâtre, de poudre, &c. que l'on applique les feuilles des plantes, soit entières, soit pilées, ou leur suc, tels que la nature les donne, ou après les préparations de l'art; que l'usage de ces remedes est souvent suivi du succès, & l'emporte quelquefois en efficacité sur les autres moyens de guérir, & sur ceux même qui sont les plus puissans.

Je terminerai cet article, en avertissant qu'on ne doit pas toujours, dans le traitement des ulcères, s'en tenir uniquement aux topiques, quand même on se serviroit des plus actifs; il faut encore rechercher avec soin, s'il n'y a pas quelque cause interne, soit vénérienne, soit scorbutique, soit écrouelleuse, &c. qui en entretenant les ulcères, empêche ou détruit l'action salutaire des meilleurs remedes externes. Aussi ne doit-on pas s'étonner si des personnes imprudentes ou peu habiles, qui négligent de connoître & d'attaquer le foyer du mal, perdent leurs peines & leurs médicamens, en essayant sans succès de cicatrifer les ulcères.



MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines d'aristoloche ronde, d'aulnée, de gentiane, de concombre sauvage, de bryone, d'orcanette, de pain de pourceau, de patience, d'iris de Florence, de consoude, de renouée, de bourgène, d'ancolie.

Les feuilles d'aigremoine, de fanicle, de piloselle (¹), de bugle, de pied-de-lion, de pirole, de véronique, de bourse-à-berger, de prêle, de lierre terrestre, d'orpin, de cynoglosse (²), de millefeuille, de pervenche, de renouée, de *scordium*, de chardon-bénit, d'absinthe, de petite centaurée, de germandrée, de persicaire brûlante, de concombre sauvage, de menthe, de scrophulaire, de tanaïsie, d'eupatoire, de verge dorée, d'herbe-à-Robert, d'alliaire, de chélimoine, de ronce, de tabac vert, de sabine.

Les fleurs de millepertuis, de verge dorée; les roses rouges.

Les semences d'ancolie, de chardon-bénit... l'orge entière, les lupins, la coloquinte... le vin, l'huile d'olives.

Le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu, &c. La térébenthine... la myrrhe, l'aloës, le camphre, l'oliban, le storax, le benjoin, l'euphorbe, le *bdellium*, la poix, le mastic... le sucre, l'opium... la soude, le savon, la suie... les cendres de farmens de vigne, du genêt, &c.

Le miel. Le jaune d'œuf. L'os de seiche... l'urine, le sel ammoniac.



Les eaux minérales de Barèges, de Bonnes, de Dax, du Mont-d'Or, de Bagnols, de Cauterets, de Balaruc, de Bourbonne. DETERSIFS

Le sel marin, l'alun, le vitriol, le verd de gris... la litharge; la pierre hæmatite.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU vulnéraire, l'eau de chaux... l'huile d'*hypericum* (3), le miel rosat, l'huile de térébenthine... le collyre de Lanfranc (4), l'eau de la reine d'Hongrie.

Le baume du Commandeur, le baume de Fioraventi (5), le baume de Lucatelli, le baume d'Arcæus, le baume verd ou de Metz.

L'onguent de *styrax*, l'onguent mondificatif, l'onguent *basilicum*, l'onguent de la Mere, l'onguent des apôtres, l'onguent ægyptiac (6).

L'emplâtre divin (7), l'emplâtre diapalme, l'emplâtre *Manus Dei*, l'emplâtre de céruse noir.

La boule de Mars (8).

L'eau-de-vie, l'esprit-de-vin... la teinture de myrrhe, & celle d'aloës... l'huile de myrrhe par défaillance... l'eau phagédénique, l'eau divine de Fernel (9), l'huile de camphre... l'esprit de vitriol, l'eau de Rabel... l'huile de gaïac, l'huile de girofle.

Le précipité blanc, le précipité rouge... la pierre divine, la pierre médicamenteuse.



VULNE-
RAIRES.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

D É C O C T I O N S .

PRENEZ *d'orge entiere* , une once ; *feuilles d'aigremoine & de plantain* , de chaque une poignée ; de *sommités de millepertuis* , une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à deux livres : passez : délayez dans la colature deux onces de *miel rosat* ; pour une décoction qui sera employée en lotion , fomentation , injection.

On peut préparer une décoction plus simple , en mêlant avec de la *décoction d'orge* , du *petit-lait & du miel rosat*.

Pour rendre ces décoctions plus actives , on peut y ajouter du *collyre de Lanfranc* , jusqu'à un demi-gros ; ou du *précipité rouge* , jusqu'à un gros.

PRENEZ *feuilles d'aigremoine* , de *piloselle & de sanicle* , de chaque une poignée ; de *roses rouges* , une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *décoction d'orge* , & réduire à deux livres : passez : faites fondre dans la colature une once de *sel de soude*.

PRENEZ *racines d'iris de Florence & de gentiane* , de chaque une once ; *sommités de scordium* , & *d'absinthe* , de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à deux livres : passez : ajoutez à la colature une once d'*eau vulnéraire* ; de *teinture de myrrhe* , deux gros. Pour rendre la décoction plus détersive , on y peut mêler une demi-once d'*onguent égyptiac*.

PRENEZ de *racine d'aristoloche ronde*, deux onces; *feuilles d'aigremoine*, de *lierre terrestre* & *d'absinthe*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau de chaux, & réduire à deux livres: passez: ajoutez à la colature deux onces de *miel rosat*, & deux gros de *teinture de myrrhe*.

DETERSIFS

V I N S.

PRENEZ de *racine d'aristoloche ronde*, une once; *feuilles d'aigremoine* & de *bugle*, de chaque une poignée; *roses rouges* & *sommités de millepertuis*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin blanc*, & réduire à une livre: passez: ajoutez à la colature *teintures de myrrhe* & *d'aloës*, de chaque un gros.

PRENEZ *racines de gentiane* & *d'aristoloche ronde*, de chaque une once; *feuilles de scordium* & *d'absinthe*, de chaque une poignée; de *roses rouges*, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin blanc*, & réduire à deux livres: passez: faites fondre dans la colature une once de *miel rosat*: ensuite ajoutez deux onces d'eau de chaux dépurée.

B A U M E S.

PRENEZ de l'*huile d'olives* & de *bon vin rouge*, de chaque une livre: faites bouillir sur un feu doux, jusqu'à ce que le vin soit consommé; c'est ce qu'on nomme le *baume du Samaritain*, *balsamum Samaritanum*, qui est utile pour le traitement des ulcères récents.

PRENEZ d'*huile d'olives*, douze onces; d'*alun de roche* dissous dans de l'*esprit-de-vin*, quatre

 VULNE-
RAIRES.

onces ; de *précipité blanc* , trois gros : mêlez dans un vaisseau de verre , en agitant durant quelque temps , & conservez , sans en user , jusqu'à ce que l'huile soit aussi chargée qu'elle peut l'être des substances précédentes ; c'est ce qu'on appelle le *baume d'alun* ; *balsamum aluminatum*.

M I E L V I T R I O L I Q U E .

PRENEZ de *miel rosat* , la quantité qui vous est nécessaire : ajoutez y de l'*esprit de vitriol* , ce qu'il en faut pour que le mélange ait une acidité agréable : mêlez. Ce miel vitriolique , *mel vitriolicum* , est propre pour panser les ulcères de la petite vérole.

P O M M A D E .

PRENEZ de la *pommade de jasmin* , deux onces ; de *mercure précipité blanc* , deux gros : mêlez.

O N G U E N S .

PRENEZ des *jaunes d'œufs* , au nombre de quatre ; de *baume d'Arcaus* , quatre onces ; de *huile de millepertuis* , deux onces : mêlez.

PRENEZ de *graisse d'agneau* , deux onces ; de *précipité blanc* , deux gros ; *sel de Saturne & tuthie préparée* , de chaque un gros : mêlez.

PRENEZ de *térébenthine* , deux onces ; des *jaunes d'œufs* , au nombre de deux ; de *teinture d'aloës* , une demi-once ; de *mercure précipité rouge* , deux gros : faites le mélange selon l'art.

PRENEZ d'*huile d'hypericum* , une once ; du *galbanum* , deux gros : broyez-les dans un mortier avec ce qu'il faut d'*eau de chaux*.

C É R A T D E S A T U R N E .

PRENEZ de *cire jaune* , quatre onces ; d'*huile d'olives* ,

d'olives, une livre : faites fondre l'une & l'autre à feu lent. Après qu'elles seront refroidies, ajoutez quatre onces de *vinaigre de saturne de Goulard*. Mêlez le tout avec une spatule de bois, & agitez ce mélange en y versant peu-à-peu six livres d'eau, & ne cessez de remuer, jusqu'à ce que toute l'eau soit intimément mêlée avec les premiers ingrédients, & fasse corps avec eux. Il est bon contre les plaies & les ulcères.

COMMENTAIRES.

(1.) **L**IA PILOSELLE. *Pilosella, seu auricula muris Taber. Dens leonis qui pilosella officinarum, Inst. rei herb.*

Cette plante, l'une des plus communes, a des feuilles très amères, que l'on met au nombre des médicamens vulnéraires internes & externes : elles entrent aussi dans la classe des astringens tant externes qu'internes. On vante leur effet salutaire dans les érosions des viscères & même du poumon : elles sont utiles dans les hémorrhagies, & conviennent dans les flux de ventre. La feuille de piloselle se prend en substance, & on en prescrit alors depuis un demi-gros jusqu'à un gros ; ou en décoction, dans laquelle il en entre jusqu'à une poignée pour chaque livre d'eau. On boit aussi depuis une once jusqu'à deux onces du suc exprimé de ces feuilles. Enfin quelques auteurs recommandent de faire prendre cette plante aux enfans qui ont des hernies ; & on leur en donne, à raison de leur âge, depuis dix grains jusqu'à une demi-once. Les feuilles pilées, employées en topique, favorisent singulièrement la

VULNE-
RAIRES.

guérison des plaies récentes : on les fait encore cuire dans de l'eau ou du vin , pour le même usage. Les gargarismes , composés avec ces feuilles , diminuent l'abord trop abondant des humeurs , & guérissent les ulcères de la bouche. Enfin la poudre un peu grosse de la piloselle prise comme du tabac , peut arrêter une hémorrhagie du nez.

(2.) LA CYNOGLOSSE. La langue de chien. *Cynoglossum vulgare majus*, C. B. P.

Les feuilles fraîches de cynoglosse , employées à l'extérieur , possèdent , à un assez haut degré , la vertu vulnérable , & sont propres tant pour la guérison des plaies , que pour celle des ulcères. Lorsqu'elles ont macéré un peu de tems , dans de bon vin , elles s'appliquent , avec succès , sur les ulcères les plus opiniâtres des jambes. Cette plante est encore un médicament externe , & se met dans les classes des adoucissans & des sédatifs ou calmans. On en vante principalement l'usage dans les maladies de la poitrine accompagnées de douleur & de trop de chaleur. Quelques auteurs en recommandent l'usage dans le flux de ventre , les hémorrhagies , les fleurs blanches & la gonorrhée. On prescrit jusqu'à une once des racines fraîches de cynoglosse pour chaque livre de décoction ; ou jusqu'à une poignée des feuilles vertes pour la même quantité d'eau. Il se trouve , dans les apothicaireries , des pilules de cynoglosse dont nous aurons occasion de parler.

(3.) L'HUILE DE MILLEPERTUIS ou d'*hypericum*. *Oleum hyperici*.

Pour préparer cette huile , on expose aux rayons du soleil , durant un mois & plus , une infusion faite avec de l'huile d'olives & les sommités garnies de fleurs de millepertuis que l'on

renouvelle plusieurs fois. Quelques uns y ajoutent de l'esprit de térébenthine. Tout le monde s'accorde à mettre cette huile au nombre des plus puissans remèdes vulnéraires externes : elle passe aussi pour un excellent digestif : elle a place parmi les résolutifs : enfin on lui reconnoît la vertu de fortifier. Elle s'applique en liniment sur les parties attaquées de rhumatismes, sur les membres paralytiques & tremblans, &c. ainsi qu'en cataplasmes dans les cas où il faut des résolutifs ou des maturatifs.

(4.) LE COLLYRE DE LANFRANC. *Collyrium Lanfranci.*

Ce médicament est un mélange d'orpiment, de verd-de-gris, de myrrhe, d'aloës dans du vin blanc, de l'eau de roses, & de l'eau de plantain. Il passe pour un puissant détersif. Rarement le collyre de Lanfranc s'applique-t-il sur les yeux ; mais il sert bien plus fréquemment pour les ulcères vénériens des autres parties du corps, principalement pour ceux qui rongent la luette, les amygdales ou d'autres parties de la bouche.

(5.) LE BAUME DE FIORAVENTI. *Balsamum Fioraventi.*

Ce baume est un composé d'un très grand nombre de médicamens. Outre la gomme élémi, le storax liquide, la myrrhe, l'aloës & plusieurs autres matières résineuses, il y entre du bois d'aloës, des clous de girofle, de la cannelle, de la noix muscade, de la racine de zédoaire, & d'autres substances semblables que l'on laisse en macération, durant neuf jours, dans de l'esprit-de-vin ; après quoi, on y ajoute de la térébenthine ; & on soumet ce mélange à la distillation, au moyen de laquelle on a un baume blanchâtre &

VULNE-
RAIRES.

spiritueux , qui sert tant aux usages internes , qu'aux usages externes : pris intérieurement , il est fortifiant , céphalique & stomachique : on le regarde comme un excellent carminatif ; & c'est par cette propriété qu'il guérit les coliques ventueuses , la cardialgie : il excite l'écoulement des urines , &c. On fait prendre depuis six jusqu'à vingt gouttes du baume de Fioraventi. Il est encore plus fréquent que l'on se serve de ce baume à des usages externes , non-seulement pour opérer la guérison des plaies , ou leur réunion , mais aussi contre la putréfaction & la gangrene. En outre , il est résolutif & fortifiant ; propriétés qui le rendent salutaire dans les cas de contusions , capable de modérer les douleurs de rhumatismes , de procurer la résolution de plusieurs especes de tumeurs , enfin de faire du bien aux membres paralytiques.

(6.) L'ONGUENT ÆGYPTIAC. *Unguentum ægyptiacum.*

Cet onguent se prépare en faisant bouillir du verd de gris dans du vinaigre & du miel , jusqu'à son entière dissolution , ou jusqu'à ce qu'il ait la consistance convenable à ce genre de remèdes , & qu'il soit devenu rouge. L'onguent ægyptiac est mis au nombre des plus puissans médicamens détersifs : on lui reconnoît aussi la vertu cathérétique ou rongeante ; ce qui le fait appliquer avec succès sur les ulcères , pour en détruire les chairs fongueuses ou qui surmontent. En outre , il est très propre à empêcher la putréfaction , & à favoriser la chute des parties gangrénées.

(7.) L'EMPLATRE DIVIN. *Emplastrum divinum.*

La cire , l'huile , la myrthe , le galbanum , le

maftic, le *bdellium*, la gomme ammoniac, l'encens & l'*opopanax* font la bafe de cet emplâtre dans lequel il entre encore de l'ariftoloche, de l'aimant, de la litharge & du verd de gris. Il s'en fait beaucoup que les vertus de cet emplâtre rempliffent l'idée qu'en donne fon nom hyperbolique : cependant il n'eft pas un des moins bons remedes vulnéraires & déterfifs : on le reconnoît auffi pour réfolutif. Ces propriétés le font employer, avec affez de fuccès, dans le traitement des plaies & des ulceres : on fe trouve bien d'en mettre fur les contufions ; & il diffipe plufieurs efpeces de tumeurs qui ne font pas de nature à fupputer.

(8.) LA BOULE DE MARS. *Globulus martialis.*

Ce médicament peut fe préparer facilement, & par-tout. Pour cela, on prend une demi-livre de limaille de fer, & une livre de tartre blanc : ces fubftances, étant broyées exactement, fe mettent dans un matras ; & on verfe deflus affez d'eau-de-vie pour qu'elle furpaffe la poudre de la hauteur d'un travers de doigt. Le tout fe laiffe en digeftion & en évaporation, ou expofé aux rayons du foleil, ou au bain marie, jufqu'à ce qu'il ne refte plus qu'une matiere fèche. On répète plufieurs fois le même procédé, jufqu'à ce que le réfidu foit visqueux & comme réfineux ; il eft alors propre à faire des boules de la groffeur à peu près d'un œuf de pigeon, qui peuvent fe diffoudre dans quelque liqueur que ce foit. C'eft depuis peu de temps que la boule de Mars a beaucoup de réputation, tant pour l'ufage interne que pour l'externe. Ses vertus vulnéraires & astringentes la font employer, avec fuccès,

H iij

 VULNE-
RAIRES.

dans le crachement de sang & les autres hémorragies. On prescrit depuis six jusqu'à douze grains de la poudre ; ou , ce qui vaut mieux , on remue un peu la boule dans l'eau , jusqu'à ce que celle ci soit devenue rousâtre ; & on boit depuis trois jusqu'à six onces de cette teinture , dose qui se répète selon le besoin. Il faut agir avec précaution dans l'administration de ce remede. Quant à l'usage externe de la boule de Mars , on en fait une teinture plus foncée , au moyen d'eau-de-vie simple , ou d'eau vulnéraire , dans une desquelles on trempe des linges qui s'appliquent sur les plaies. Sous cette forme , elle produit de très bons effets sur les contusions , parcequ'outre les propriétés que j'ai rapportées , elle est encore résolutive : enfin si l'on juge de ce remede d'après l'expérience , il ne le cede peut-être en efficacité à aucun autre topique.

(9.) L'EAU DIVINÉ DE FERNEL. *Aqua divina Fernelii.*

Cette eau médicameuteuse n'est autre chose qu'une dissolution de mercure sublimé corrosif dans de l'eau de plantain ; elle se fait par l'ébullition sur les cendres chaudes ou au bain de sable. C'est un excellent remede deterstif à employer en lotions , & que l'on vante principalement pour le traitement des ulcères vénériens. Il y a peu de différence entre cette eau & l'eau phagédénique. Nous avons déjà parlé d'une autre eau divine qu'on nomme aussi *eau admirable* , qui ne ressemble en rien à celle dont il s'agit ici. On doit bien prendre garde que des gens , par imprudence ou défaut d'expérience , ne prennent celle-ci pour l'autre qu'on prescrit à l'intérieur ; méprise qui pourroit être funeste au malade.

LES REPERCUSSIFS ET LES ASTRINGENS.

QUOIQU'ON emploie ces deux genres de medicamens pour remplir des indications différentes, néanmoins il nous a paru à propos de les réunir dans le même chapitre, parceque presque tous possèdent l'une & l'autre propriété. Peu de personnes ignorent que l'on fait usage des répercutifs pour dissiper les légères inflammations récentes, empêcher le progrès des fluxions ou dépôts d'humeurs séreuses qui commencent, & même prévenir leur naissance. On les applique fort à propos sur les contusions, au moment où elles ont été faites, afin qu'il ne s'y forme pas de dépôt humoral, comme il arrive le plus souvent: on s'en sert utilement dans les cas d'inflammation aux yeux, à la bouche, aux testicules & à toutes les parties externes, quand il n'y a pas à craindre que les humeurs se portent à l'intérieur du corps: quelquefois ils conviennent sur les éréthipes aux jambes: enfin ils ont un heureux & prompt effet, quand on les applique sur le pied, dans le moment de l'entorse: ils servent aussi pour les fausses luxations. Il est aisé de sentir que, dans ces cas pressans, il faut préférer les plus simples & les répercutifs aisés à trouver: c'est pourquoi il n'est pas étonnant que les remèdes de ce genre, très usités en pareil cas, soient l'eau froide, la neige, la glace, le blanc d'œuf, le vin acerbe ou dur, l'oxycrat ou d'autres semblables que l'on peut se procurer par-tout & au moment du besoin. Mais lorsque le mal est déjà

H iv

REPER-
CUSSIFS.

ancien, on se gardera bien d'employer ces topiques, pour ne pas le rendre plus grave en se servant d'un remède qui est hors de saison, ou, afin de ne pas faire naître la gangrene, ce qui seroit encore plus fâcheux. Quoique les astringens puissent aussi avoir l'effet des répercussifs, cependant on s'en sert pour remplir d'autres indications, par exemple, pour arrêter les hémorrhagies, remédier à la chute de l'anus, du vagin, des intestins & des autres viscères, enfin pour rendre à diverses parties leur ton, leur élasticité. Je dois ajouter que l'usage des astringens externes, & sur-tout des styptiques, peut devenir nuisible, par exemple, dans certaines hémorrhagies; car il s'en trouve assez souvent qui, étant arrêtées trop tôt, donnent lieu aux plus fâcheux symptômes.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de bistorte, de tormentille, de sceau de Salomon, de consoude, d'ortie.

Les feuilles de prêle, de plantain, de renouée, de bourse-à-berger, de millefeuille, de piloselle, d'ortie, de ronce, d'argentine, de pied-de-lion, de *coronopus* (1), de joubarbe, de morelle, de cigüe, de lentille d'eau, d'oseille, de pourpier; la pulmonaire d'arbre.

Les roses rouges, les balustes ou fleurs du grenadier.

Les semences de fumach, de coing... la farine de fèves... l'écorce de grenade; les noix de cyprès (2), la noix de galle, l'agaric ordinaire (3),...

Le mastic, la résine tacamahaca, la sarcocolle, l'oliban... le sang-dragon (4), le suc d'acacia.

Le vin rouge, le vinaigre, l'oxycrat, le verjus... le jus de citron, le jus de limon.... le petit-lait. Le blanc d'œuf. La limace...

L'eau froide ; la neige, la glace. L'encre à écrire... le sel commun, le nitre, l'alun (5), le vitriol verd (6), la pierre hamatite (7), la craie, le bol d'Arménie. La céruse, la litharge, le gypse... la terre sigillée (8). La terre cimolée des couteliers, ou la moulée.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de plantain, de frai de grenouille, de roses rouges... le suc d'oseille, de morelle, de plantain, de laitue, de pourpier... les mucilages des semences de coing & de psyllium... le vinaigre rosat, le vinaigre de Saturne...

L'onguent rosat, le cérat de Galien, le *nutritum*, l'emplâtre contre la rupture ou les hernies... l'eau alumineuse, l'eau styptique, l'eau de Rabel, la boule de Mars.

La pierre divine, la pierre médicamenreuse, la pierre à cauterer, la pierre infernale.



REPER-
CUSSIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

EAU ALUMINEUSE.

PRENEZ de l'*alun*, la quantité qui vous sera nécessaire : mettez-le fondre dans l'eau, jusqu'à ce qu'elle en soit aussi chargée qu'il est possible.

EAU VITRIOLIQUE.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros : faites fondre dans une once d'eau.

EPI THEMES.

PRENEZ du *bol d'Arménie* préparé, autant que vous en aurez besoin : mêlez avec du *blanc d'œuf* & de l'*eau de roses* : remuez le mélange jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un cataplasme : étendez-en sur des étoupes de chanvre, & appliquez sur la partie malade, en recouvrant les étoupes de bandes imbibées d'*oxycrat*. Ce remède est propre pour les contusions & les plaies récentes.

PRENEZ *poudre d'alun* & *suie luisante*, de chaque une once : mêlez, suivant l'art, avec du *blanc d'œuf*, pour donner la consistance convenable.

PRENEZ de *vinaigre rosat*, deux onces ; des *blancs d'œufs*, au nombre de deux : ces substances étant bien mêlées en les agitant, ajoutez *bol d'Arménie* & *mastic*, de chaque deux gros : mêlez.

PRENEZ de *noix de galles* en poudre, deux onces ; de *bol d'Arménie*, deux gros ; de *vitriol bleu*, un demi-gros ; d'*alun*, un gros : mêlez ;

pour une poudre à laquelle on donnera , avec du blanc d'œuf , la consistance d'épitheme.

ASTRIN-
GENS.

PRENEZ des blancs d'œufs , au nombre de deux ; d'huile rosat , trois onces ; de suc de plantain , une demi-once ; de mucilage de semences de coings , deux onces : mêlez , selon l'art , pour un épitheme qu'il convient d'appliquer sur les éréthipelles.

FOMENTATIONS.

PRENEZ suc de plantain & suc de grande joubarbe , de chaque trois onces ; d'eau de roses , une once : mêlez.

PRENEZ de céruse , quatre onces ; vinaigre & eau de fleurs de sureau , de chaque une livre. Quand la dissolution sera faite , laissez déposer : prenez la liqueur qui surnagera le dépôt , & passez : appliquez cette fomentation tiède.

PRENEZ de racines de tormentille , deux onces ; feuilles de plantain & de renouée , de chaque deux poignées ; balaustes & semences de sumach contuses , de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à quatre livres : passez : ajoutez à la colature deux onces de miel rosat ; pour servir en fomentations , lotions , injections.

PRENEZ semence de sumach , écorce de grenade & roses rouges , de chaque une once : mettez infuser chaudement , durant vingt-quatre heures , dans trois livres de vin rouge ; pour servir aux mêmes usages que la préparation précédente.

CATAPLASMES.

PRENEZ feuilles de renouée & de tabouret , ou bourse-à-berger , de chaque deux poignées , de

REPER-
CUSSIFS.

roses rouges, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vinaigre* : ensuite pilez, & passez par un tamis de crin : ajoutez à la pulpe *farine de fèves* & *onguent rosat*, de chaque une once ; pour un cataplasme.

PRENEZ *racines de consoude* & de *bistorte*, de chaque trois onces ; *feuilles de plantain* & de *prêle*, de chaque deux poignées ; de *roses rouges*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'un *vin dur* ou acerbe : passez : ajoutez à la pulpe une once d'*écorce de grenade* en poudre : mêlez : faites, selon l'art, un cataplasme.

P O U D R E.

PRENEZ *terre sigillée* & *sang-dragon*, de chaque deux gros ; *myrrhe* & *colcothar*, de chaque un demi-gros : mêlez.

PRENEZ de la *farine de fèves*, une demi-once ; de la *myrrhe* & de la *céruse*, de chaque deux gros ; du *camphre*, un scrupule : mêlez ; pour une poudre.

L I N I M E N T.

PRENEZ *bol d'Arménie*, une once & demie ; *vinaigre* & *suc de plantain*, de chaque deux onces ; *huile rosat*, trois onces : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ les *blancs de deux œufs*, mêlez-les avec trois onces d'*huile rosat* ; *suc de plantain* & *mucilage de semences de psyllium*, de chaque une once. Ce mélange servira de liniment.

C É R A T.

PRENEZ de *cérat blanc de Galien*, trois onces ; *bol d'Arménie* & *sang-dragon*, de chaque un gros : mêlez.

COMMENTAIRES.

(1.) **C**ORONOPUS HORTENSIS, C. B.
P. dite *Corne-de-cerf*.

Cette plante, de la famille du plantain, en a les vertus; c'est pourquoi on la met au nombre des médicamens internes, vulnéraires & astringens: elle a encore place parmi les diurétiques. Communément on prescrit jusqu'à une poignée de *coronopus* pour chaque livre d'infusion ou de décoction. Quand il est employé à l'extérieur, sous la forme de lotion, de fomentation ou de cataplasme, il passe pour répercussif & astringent; mais il est rare qu'on en fasse usage de cette manière.

(2.) LA NOIX DE CYPRES. *Nux cupressi*.

Ce fruit est du nombre des médicamens astringens, & de ceux qui resserrent le ventre; c'est pourquoi on en vante les bons effets dans le flux de ventre & la dysenterie. La noix de cyprès se prescrit en substance, depuis un demi-gros jusqu'à un gros: il en entre le double dans une décoction. On emploie plus souvent ce médicament comme fébrifuge; pour lors on en prend la dose marquée ci-dessus, & elle se réitere de quatre en quatre heures; mais il faut avoir peu de confiance à ce remède. La noix de cyprès est encore d'usage à l'extérieur; & employée de cette manière, elle passe pour astringente & répercussive; & ce sont ces vertus qui la font entrer quelquefois dans la composition des injections, des fomentations, des lavemens.

REPER-
CUSSIFS.

(3.) L'AGARIC DE CHÊNE. *Agaricus, pedis equi-ni facie, Inst. rei herb.*

Cet agaric est to- fait différent de l'espece que l'on met au n purgatifs. Celui dont il s'agit ici, croi s vieux chênes, des amandiei autres arbres : quelques auteurs le nomm *Agaricus*, l'amadouvier, parceque c'est avec *Ullampignon* qu'on fait l'amadou, substance qui peut être employée pour cauteriser, de même que le moxa des chinois. Pour que l'agaric serve aux usages de la médecine, il faut qu'il soit préparé comme il suit. On enleve de l'agaric l'écorce & les autres parties dures & ligneuses ; après quoi, on le bat jusqu'à ce qu'il forme un corps spongieux très flexible, doux au toucher, & aisé à déchirer. Il est des occasions où l'on trouvera beaucoup plus facile & plus prompt de se servir de l'agaric qui s'emploie en amadou, & qui se vend par-tout. On attribue à l'agaric du chêne la vertu spécifique d'arrêter le sang qui coule à plein canal des arteres coupées, même des plus gros vaisseaux ; mais il y a des gens qui révoquent en doute, & avec raison, cette vertu spécifique, dont on a fait tant de bruit, il y a quelques années ; & voici sur quoi ils se fondent. Ils prétendent que l'agaric qui, par la préparation qu'il a reçue, est devenu extrêmement mou & flexible, fait plutôt l'office d'un bouchon à l'orifice des vaisseaux ouverts, qu'il n'agit comme médicament astringent ; & que rien d'ailleurs n'indique qu'il soit styptique. Quoi qu'il en soit, il paroît utile dans une hémorrhagie quelconque, quand une main habile l'applique sur les orifices des vaisseaux, & qu'il est contenu, ainsi qu'il le doit être, avec des ban-

des: c'est peut-être cette seule action mécanique qui lui mérite d'avoir place ici, auquel cas il ne devroit pas s'y trouver.

ASTRINGENS.

(4.) LE SANG DRAGON. *Sanguis dragonis.*

Ce médicament est un suc gommeux & résineux, sans odeur, & qui se liquéfie sur le feu: sa couleur rouge devient plus brillante, quand on le réduit en poussière. Le vrai, car on le vend souvent sophistiqué, se retire, par des incisions, d'un arbre des Indes que Clusius nomme *draco arbor*: plusieurs autres arbres étrangers, dont parlent Morison, Ray, &c. fournissent un suc du même genre. Le sang-dragon se met avec raison au nombre des plus excellens médicamens astringens, tant internes qu'externes. Après qu'on a observé les précautions, & fait précéder les remèdes convenables, on le donne avec succès dans les flux de ventre. Il n'est pas moins efficace dans les cas d'hémorrhagie que l'on peut arrêter sans danger. Nous ne devons pas manquer d'avertir que le célèbre chymiste Cartheuser pense que le sang-dragon, ainsi que les autres substances résineuses concrètes, ne subissent aucune dissolution dans l'estomac; ce qui lui a fait dire que ces médicamens n'entrent point du tout dans les vaisseaux lactés & n'agissent que dans les premières voies. Cette opinion seroit fondée, si les substances, dont il s'agit, n'éprouvoient l'action que de menstrues aqueux; mais tout le monde fait que la bile, la salive & le suc pancréatique sont d'une nature différente de l'eau. Quant à l'usage externe du sang-dragon, il est un des premiers remèdes des classes des astringens & des répercussifs; il fait partie des fortifiants; & on lui donne place dans la liste des vulnéraires. Par ces

REPER-
CUSSES.

propriétés, il rend les gencives plus fermes; il est utile dans les fractures; il convient dans les hernies & les autres chutes de parties internes; il s'applique avec succès sur les contusions, contribue à la réunion des plaies, & fait cesser les hémorrhagies.

(5.) L'ALUN. *Alumen.*

Ce médicament est une substance fossile, blanche, & d'une saveur styptique ou astringente, qui paroît formée d'un sel acide minéral & d'une terre bolaire. L'Allemagne en fournit beaucoup, mais on en tire aussi de plusieurs lieux de l'Europe. Nombre d'expériences prouvent que cet acide ne diffère nullement des acides du soufre & du vitriol: en effet on trouve, pour l'ordinaire, tous les corps qui le fournissent dans la même mine, où ces divers acides se retirent de la même pyrite. L'alun, qui est dans le commerce, a reçu des préparations; & on ne voit d'alun natif, que dans les cabinets des curieux. Outre l'alun de Rome & l'alun de roche, qui ne different l'un de l'autre que par une teinte très légère, je dirai, en passant, qu'il y en a un autre plus rare, c'est l'alun de plume, *alumen plumeum*, qui ne se voit aussi que dans les cabinets d'histoire naturelle. Il est encore à remarquer qu'il se trouve des gens peu connoisseurs qui prennent pour cet alun une espece d'amiante qui se sépare en feuillets comme l'alun de plume, & dont on faisoit autrefois des toiles incombustibles.

L'alun est d'usage en médecine, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; mais on ne le fait jamais prendre intérieurement, à moins qu'on n'en ait fait préalablement une dissolution de laquelle se retirent, par des procédés fort connus, des crys-
taux

raux à huit pans. Ce médicament est un des plus puissans astringens & styptiques : il passe aussi pour un excellent remede fortifiant. Par ces propriétés, il fait cesser le vomissement & arrête les flux de ventre : il a d'heureux succès dans le cas d'hémorrhagies, & principalement de celles de la matrice ; quelquefois même il convient dans le crachement de sang ; mais ce n'est que dans les cas les plus pressans qu'on doit faire prendre ce médicament intérieurement. D'ailleurs l'alun, ainsi que les autres médicamens fortifiants, excite l'écoulement des urines : il est capable de guérir la fièvre intermittente, même la plus opiniâtre. On prescrit depuis deux grains d'alun jusqu'à douze grains, sous la forme de bol ; & celui-ci se forme avec de la conserve de roses ; ou bien on dissout l'alun dans une ou deux onces de suc d'ortie ; ce qui se peut répéter plusieurs fois le jour, dans les cas où une hémorrhagie fait craindre pour la vie. Quelquefois on en fait dissoudre depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros dans une ou deux livres d'eau que l'on prend par verrées. Mais, comme nous en avons déjà averti, ce n'est qu'avec la plus grande réserve, & après avoir fait précéder les remedes convenables, que l'on doit prescrire intérieurement ce remede qui peut causer beaucoup de mal, quand on le prend trop tôt, ou dans des cas où il ne convient pas ; car alors il fait naître des obstructions qui amènent bientôt l'hydropisie, ou une toux opiniâtre qui se termine par la phthisie, ou des douleurs internes, ou la constipation, &c.

Quant à l'usage externe de l'alun, il n'est pas de remede plus puissant contre les hémorrhagies. Pour s'en servir, on en fait dissoudre jusqu'à un

REPER-
CUSSIFS.

gros & plus dans une livre d'eau commune, ou dans des eaux distillées de roses, de plantain, de renouée, &c. Dans cette dissolution, qui est l'eau alumineuse, *aqua aluminosa*, on trempe des linges, de la charpie, que l'on applique, autant qu'il est possible, à l'orifice des vaisseaux. C'est agir très imprudemment & risquer beaucoup, que de mettre des linges imbibés d'eau alumineuse aux aisselles & sur les pieds parce que ces parties rendent une mauvaise odeur; car on a vu très souvent les maux les plus fâcheux être la suite du traitement inconsideré de ces incommodités. L'alun entre encore dans les gargarismes répercussifs qui se préparent pour l'esquinancie commençante: la même vertu le fait employer dans les collyres, pour dissiper les fluxions qui se jettent sur les yeux; il est encore détersif & cathérétique; & en cette qualité, on en met avec succès sur les aphthes & les ulcères scorbutiques de la bouche. Enfin l'alun calciné, qui se prépare par une simple calcination de cette substance sur une lame de fer, passe pour un escarotique fort doux & un dessiccatif excellent: il est d'un usage commun pour consommer les chairs fongueuses des ulcères.

(6.) LE VITRIOL VERD. *Vitriolum viride.*

Ce médicament est un sel fossile métallique ou ferrugineux que l'on retire, par le moyen de plusieurs lotions & de l'évaporation, d'une espèce de pyrite ou marcasite qui se trouve en Angleterre & dans d'autres endroits de l'Europe. Le vitriol verd, ainsi nommé pour le distinguer du bleu, dont nous parlerons ailleurs, a une très grande stypticité, & il est cathérétique; ce qui fait qu'on l'applique avec succès à l'extérieur,

dans les cas d'hémorrhagies ; & qu'on l'emploie utilement pour cicatrifer les ulcères de la bouche. C'est avec cette espece de vitriol , qu'on prépare une poudre sympathique & une eau styptique dont nous parlerons. Le vitriol verd , soumis à la distillation , fournit un esprit acide que l'on conjecture avec fondement ne différer nullement , ou du moins que très peu , de l'esprit acide du soufre & de l'alun.

ASTRINGENS.

Le colcothar ou calchite fossile , *colcothar vel calcitis fossilis* , n'est autre chose , à ce que l'on croit , que du vitriol verd qui a été calciné dans les entrailles de la terre. Si on fait calciner le vitriol verd , suivant le procédé ordinaire des chymistes , on a un colcothar artificiel. L'un & l'autre médicament styptique s'emploient quelquefois à l'extérieur , pour faire cesser les hémorrhagies. Nous parlerons ailleurs du vitriol bleu.

(7.) LA PIERRE HÆMATITE. *Hematites, Lapis sanguineus.*

Ce médicament est un corps dur , pesant , rougeâtre & ferrugineux. Communément la pierre hæmatite se retire des mines avec le fer , ainsi que la pierre d'aimant. Pour pouvoir être employée à l'intérieur , elle a besoin de subir la même préparation que le cinnabre & l'antimoine ; après quoi , elle est astringente & resserre le ventre : on lui donne aussi place parmi les remèdes apéritifs , diurétiques & emménagogues. Par ces propriétés elle est salutaire dans les flux de ventre & les hémorrhagies : elle se donne avec succès dans la cachexie & les pâles couleurs ; en un mot , elle a à peu-près les vertus du safran de Mars. La dose de ce remède est depuis dix grains jusqu'à un scrupule , & même davantage. La

I ij

 REPER-
CUSSIFS.

pierre hamarite s'emploie plus fréquemment pour l'usage externe, non-seulement comme un médicament astringent, mais encore comme un dessicatif & un vulnéraire.

(8.) LA TERRE SIGILLÉE. La terre de Lemnos. *Terra sigillata. Terra Lemnia.*

Ce médicament, dont on faisoit autrefois tant de cas, est une espece de terre grasse & bolaire, dont on forme de petits gâteaux sur lesquels on imprime différentes figures. C'est de l'isle de Lemnos que l'on apportoit alors cette terre qui se fouille aujourd'hui en diverses contrées de l'Europe. Elle entre dans les classes des astringens internes & des médicamens qui resserrent le ventre : on en vante l'efficacité contre les flux de ventre & les hémorrhagies. Quelques uns la regardent comme un médicament absorbant, mais mal-à-propos, puisqu'elle ne fermente point du tout avec les acides. On prend intérieurement de la terre sigillée, depuis un scrupule jusqu'à deux. Souvent elle s'emploie à l'extérieur, comme remede astringent & dessicatif : par son moyen on arrête les hémorrhagies, & on consume la sérosité trop abondante des plaies.

Je terminerai cet article, en avertissant qu'il y a une autre espece de terre sigillée, tout aussi connue que la précédente ; c'est celle de Malte, *terra Melitensis*, dont on peut se servir de la même maniere & avec un égal succès. Sans parler de plusieurs autres especes de terre sigillée, qu'on peut avoir dans les cabinets des curieux ; mais qui intéressent peu les médecins.

LES FORTIFIANS.

ON fait assez généralement ce qu'on doit entendre par *médicamens fortifiens externes* : mais il n'est pas aussi connu qu'il y a deux sortes de fortifiens : les fortifiens aromatiques & les fortifiens astringens. Quoiqu'ils soient très différens les uns des autres par leurs qualités, ils produisent néanmoins le même effet, en rendant aux fibres l'élasticité, le ton qu'elles ont perdu. La première espèce, ou les médicamens fortifiens aromatiques, qui semblent concourir davantage avec l'opération de la nature, s'emploient communément dans le cas d'une foiblesse générale ou de la foiblesse d'une partie, soit qu'elle vienne de ce que les nerfs sont offensés ou obstrués, ou de ce que le fluide nerveux n'a pas les qualités qui lui sont nécessaires pour ses usages ; ce que l'on reconnoît aisément par les symptômes qui ont précédé, & ceux qui existent encore ; soit que cette foiblesse dépende de quelques affections contre nature, du cerveau, lesquelles, comme on fait, produisent souvent ce manque de force & ce découragement dangereux. Dans cette classe entrent le girofle, la sauge, la lavande, le thym, la menthe, le fenouil, &c. Les fortifiens de la seconde espèce, ou les fortifiens astringens sont d'usage dans les cas d'un trop grand relâchement qui n'empêche pas les nerfs de ces parties de faire leurs fonctions. On observe une foiblesse générale de ce genre dans ceux qui ont été long-temps sans manger ; qui

 FORTI-
FIANS.

ont souffert des pertes excessives, soit de sang, soit de quelqu'autre humeur utile; chez ceux qui ont eu de longues maladies, &c. Une foiblesse particuliere du même genre est celle qui a lieu, lorsque les nerfs ou des vaisseaux sanguins sont fortement comprimés, ou lorsqu'une partie est attaquée de toute autre maladie, durant laquelle elle n'a point de force. On trouve cette vertu fortifiante astringente dans l'écorce de grenade, la noix de galle, la poix, le mastic, le sang-dragon, l'alun, le bol, &c. Enfin on verra, dans ce chapitre, des médicamens qui ont les effets des deux especes de fortifiants; tels sont les eaux minérales chaudes, le vin, le marc de raisin, &c. au moyen desquels on peut guérir les maux produits par l'un ou l'autre genre de causes indiquées ci-dessus.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de galanga, d'iris de Florence, de sceau de Salomon, de benoîte, de confoude.

Les feuilles de sauge, de lavande, de romarin ⁽¹⁾, de basilic ⁽²⁾, de marjolaine, de serpolet ⁽³⁾, de farriette ⁽⁴⁾, de thym ⁽⁵⁾, d'origan ⁽⁶⁾, de tanaïse, de laurier, de pied-de-lion, de renouée, de prêle.

Les fleurs de lavande, de romarin, de grenade; les roses rouges.

Les semences d'anis, de fenouil, de sumach... les baies de laurier, de genévrier; le girofle... les écorces de grenades, d'oranges... les noix de cyprès, les noix de galle, le sang-dragon.

Le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu, la poix de Bourgogne... l'encens, le storax en larmes, le *labdanum* (7), le benjoin, le mastic, la gomme racamahaca, la sarcocolle (8) : la plupart de ces substances sont aussi employées pour faire des fumigations.

Le vin, le marc de raisin (9), l'eau-de-vie... le blanc d'œuf.

L'eau froide... les eaux de Plombières, de Bourbon-Lanci, de Bourbon-l'Archambault, de Vichy, de Digne, d'Aix-la-Chapelle, du Mont-d'Or, de Balaruc, de Barèges, de Dax (10), d'Aix en Provence, de Bagnols.

L'alun, le sel commun, l'huile de pétrole, le bol d'Arménie, la terre sigillée, l'ostéocolle (11).

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'HUILE de laurier, de roses, de safran, de millepertuis, de petits chiens (12)... le baume nervin (13), le baume de Fioraventi, le baume du Commandeur... l'onguent *martiatum* (14); la thériaque.

L'emplâtre styptique (15), l'emplâtre stomachique, l'emplâtre ciroène, l'emplâtre de bétouine, l'emplâtre royal pour les hernies.

L'eau de la reine d'Hongrie, l'eau de mélisse composée... la teinture de girofle. L'esprit de sel ammoniac... l'huile ou essence de Lavande, de thym, de girofle.

FORTI-
FIANS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

L O T I O N .

PRENEZ de *myrrhe rouge*, une demi-once ; de *mastic*, deux gros ; de *fleurs de lavande*, une poignée : faites bouillir dans quatre livres de *bon vin* ; pour faire des lotions sur les parties que la goutte a attaquées & affoiblies.

F O M E N T A T I O N S .

PRENEZ *feuilles de sauge & d'origan*, de chaque deux poignées ; de *sommités d'absinthe*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres : passez.

PRENEZ de *racines de gentiane*, une once ; *feuilles de sauge & de lavande*, de chaque une poignée ; *baies de laurier & de genévrier*, de chaque une once ; de *fleurs de romarin*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, & réduire à deux livres.

PRENEZ de *feuilles de laurier*, une poignée ; *sommités de sauge, de romarin & de thym*, de chaque une demi poignée ; de *sel ammoniac*, deux gros : mettez infuser chaudement, l'espace d'une nuit, dans une suffisante quantité de *vin rouge*, de maniere qu'il en reste deux livres.

PRENEZ *feuilles de millepertuis, de menthe, de sauge & de tanaisie*, de chaque une poignée ; de *roses rouges*, une demi-poignée : mettez infuser, l'espace d'une nuit, dans une suffisante quantité de *vin rouge*, de façon qu'il en reste deux livres.

PRENEZ *racines de galanga & d'iris de Flo-*

rence, de chaque deux onces; *feuilles de menthe & de sauge*, de chaque une poignée; de *semences d'anis*, deux onces: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, & réduire à quatre livres: passez. La colature servira en fomentations.

L I N I M E N S.

PRENEZ de *graisse humaine*, deux onces; *baume du Pérou & essence de girofle*, de chaque deux gros: mêlez; pour un liniment qu'il convient d'appliquer sur les parties attaquées de paralysie ou de rhumatisme.

PRENEZ d'*huile de vers de terre*, deux onces; *esprit de sel ammoniac*, deux gros: mêlez.

PRENEZ d'*eau de la reine d'Hongrie*, quatre onces; de *baume du Pérou*, un gros; d'*huile de lavande*, deux gros: mêlez; pour être employé en frictions.

PRENEZ d'*huile de vers de terre*, trois onces; d'*esprit-de-vin camphré*, une once; d'*huile de térébenthine*, un demi gros; d'*esprit de sel ammoniac*, un demi-gros: mêlez; pour servir en liniment.

F U M I G A T I O N.

PRENEZ d'*eau-de-vie*, la quantité que vous souhaiterez, ou environ une once ou deux: versez-la peu-à-peu sur une *plaque de fer rougie au feu*. La vapeur, qui s'en élèvera, sera dirigée de maniere qu'elle touche toute la surface du corps du malade qui sera enveloppé depuis les pieds jusqu'au cou seulement. Cette vapeur est propre pour les rhumatismes.



FORTI-
FIANS.

COMMENTAIRES.

(I.) **L** E ROMARIN. *Rosmarinus hortensis*, *angustiore folio*, C. B. P. *Anthos officin.*

Les fleurs de cette plante, qui ont beaucoup d'odeur, tiennent une des premières places parmi les médicamens analeptiques : on les met aussi au nombre des céphaliques & des anti-spasmodiques : elles entrent dans la classe des stomachiques : enfin on les reconnoît pour apéritives & incisives ; vertus qu'elles exercent principalement sur les poumons & la matrice. Par ces propriétés, elles méritent d'être employées dans les cas de vertiges, d'apoplexie, de paralysie : elles conviennent dans l'épilepsie & les affections hystériques : elles ont beaucoup de succès dans l'asthme : elles guérissent les palpitations : elles sont un remède contre la cachexie, la jaunisse, les fleurs blanches, &c. Les fleurs de romarin se prescrivent communément en infusion dans l'eau ou le vin : leur dose est d'une ou deux poignées ; ou bien on fait prendre depuis un demi gros jusqu'à un gros de la conserve de ces fleurs. Ce médicament sert encore plus souvent à l'extérieur, sous la forme de fomentations, de bain, de cataplasme, &c. ; & dans ce cas, on emploie les fleurs & les feuilles : outre qu'elles fortifient non-seulement les membres tremblans & paralytiques, mais aussi les organes trop affoiblis de la vue & de l'ouïe, elles sont encore anti-putrides & résolatives. On prépare, avec les fleurs du romarin, l'eau de la reine d'Hongrie, le miel *anthosa-*

rum, &c. compositions dont nous parlerons dans la suite.

(2.) LE BASILIC. *Ocimum vulgatius*, C. B. P.

Tout le monde connoît l'odeur gracieuse de cette plante qui se met, ainsi que les autres plantes aromatiques, au nombre des médicamens analeptiques, céphaliques, stomachiques & pectoraux incisifs. Le basilic est utile aux nourrices qui n'ont pas assez de lait: il excite l'écoulement des urines & des règles, &c. Le basilic se prend intérieurement en infusion dans du vin, à la dose d'une ou deux pincées. Cette plante, employée à l'extérieur, est fortifiante: elle fait aussi partie des remèdes résolutifs: enfin, réduite en poudre, & prise par le nez, comme du tabac, elle procure un écoulement de sérosités par cette voie.

(3.) LE SERPOLET. *Serpillum vulgare minus*, C. B. P.

Il est rare qu'on prescrive cette plante qui est très commune: cependant elle n'est peut être pas moins céphalique, stomachique & utérine, que les autres plantes aromatiques. On peut aussi s'en servir, à l'extérieur, de la même manière que de ces plantes, pour fortifier certaines parties, &c.

(4.) LA SARRIETTE. *Satureia fativa*, J. B.

Cette plante, qui est très odorante, approche du poivre, par sa saveur piquante; & elle en porte le nom dans quelques pays. La sarriette sert, pour l'ordinaire, à assaisonner les viandes; mais elle possède aussi des vertus médicinales. On la met au nombre des médicamens céphaliques, stomachiques & carminatifs: elle entre dans les classes des apéritifs & des incisifs; & on lui reconnoît la vertu fébrifuge. Par ces propriétés, elle

**FORTI-
FIANS.**

est utile dans la cachexie & les fleurs blanches : elle fait du bien aux asthmatiques , & dissipe même la fièvre quarte. On prescrit une ou deux pincées de sarriette en infusion dans du vin Cette plante , employée à l'extérieur , passe pour un excellent remède fortifiant : elle a encore la vertu résolutive. On dit même qu'elle est un remède contre le trop grand affoiblissement de l'organe de la vue. Il entre fort souvent de la sarriette dans les gargarismes qu'on ordonne contre la paralysie de la langue : enfin on en fait une décoction dont la fumée ou la vapeur , conduite dans l'oreille , remédie quelquefois au tintement & au bourdonnement de cet organe.

(5.) LE THYM. *Thimus vulgaris* , C. B. P.

Les sommités de cette plante garnies de fleurs sont d'usage tant intérieurement qu'extérieurement. Elles se mettent , avec raison , au nombre des médicamens céphaliques , stomachiques , incisifs , &c. On en prescrit une ou deux pincées en infusion. Employées à l'extérieur , elles sont fortifiantes , ainsi que les autres plantes aromatiques : on leur attribue même la vertu résolutive par laquelle elles sont , dit-on , salutaires dans les contusions. On retire du thym , par le moyen de la distillation , une huile dont nous parlerons dans la suite.

(6.) L'ORIGAN. *Origanum vulgare spontaneum.*
Inst. rei herb.

Cette plante très commune , & du nombre des aromatiques , a les mêmes vertus que celles-ci , soit qu'on la prenne intérieurement , soit qu'on s'en serve à des usages externes : c'est pourquoi nous n'en dirons pas davantage , pour ne pas tomber dans des répétitions.

(7.) LE LABDANUM.

Ce médicament est un suc gommeux & résineux, rempli, pour l'ordinaire, de particules de sable & d'autres corps étrangers: il dégoutte des feuilles d'une espece de cyste qui croît naturellement dans diverses contrées de l'Europe. C'est en Grèce, dans l'isle de Candie, & dans d'autres isles de l'Archipel, qu'on ramasse cette substance; & on se sert pour cela de fouets de lanieres de cuir, auxquels ce suc s'attache. Le *labdanum* se met au nombre des fortifiants externes: il est résolutif & digestif. Néanmoins on en fait rarement usage, si ce n'est dans quelques compositions officinales. Il s'emploie quelquefois en fumigations dont l'odeur n'est pas désagréable, & qui font du bien aux membres paralytiques ou attaqués de tremblement.

(8.) LA SARCOCOLLE. *Sarcocolla*.

Ce médicament, qui a la forme d'un amas de grumeaux, est une substance gommeuse & résineuse, d'une mauvaise odeur, & plus gluante ou visqueuse que les précédentes. La sarcocolle est le produit d'un arbrisseau des Indes ou de l'Arabie, lequel porte, dans les ouvrages de Linnæus, le nom de *penæa*. On le compte, pour l'ordinaire, parmi les plus puissans médicamens fortifiants & astringens du nombre des externes. Il a, dit-on, une vertu spécifique pour procurer la réunion des plaies; ce qui lui a fait donner le nom de *sarcocolle*. Cette substance ne s'emploie presque que dans les médicamens officinaux: quelquefois cependant il en entre dans des collyres.

(9.) LE MARC DE RAISIN. *Vinacea*. *Vindemiarum facies*.

**FORTI-
FIANS.**

Avant que le marc de raisin ait perdu la chaleur qu'il a acquise dans la cuve par la fermentation du vin, il est un puissant remède fortifiant & résolutif. Ces propriétés le font employer, avec succès, tant pour fortifier les membres paralytiques & trop foibles, que pour dissiper les douleurs de goutte, de rhumatisme, &c. On en enveloppe les parties souffrantes, pour leur en former comme un bain dans lequel les malades restent une ou deux heures & davantage, si les forces le permettent, en observant toutefois de garantir la tête de l'odeur forte du marc, qui pourroit être nuisible.

(10.) LES EAUX MINÉRALES DE DAX. *Aque Tarbellica.*

Dax est une petite ville de la Gascogne, située à dix lieues de Bayonne, du côté du nord. Ses eaux minérales ont une très grande chaleur; & à peine sont-elles refroidies au bout de huit heures qu'elles ont été puisées. Cependant, quand on les transporte, elles perdent bientôt leurs vertus. Il s'y trouve une grande quantité de soufre qui se sublime à la source, comme il arrive aux eaux d'Aix-la-Chapelle. On boit des eaux de Dax, depuis une livre jusqu'à quatre, pour détruire les embarras des reins; & on lui attribue la vertu lithontriptique; mais il ne faut pas en prendre pendant les attaques de néphrétique. Leur propriété incisive les rend salutaires dans l'asthme & les autres maladies de la poitrine qui viennent d'obstructions au poumon. On vante encore plus ces eaux comme remède externe fortifiant; elles ne sont pas un des résolutifs les moins efficaces. Enfin elles sont vulnéraires & détersives; & on en parle comme d'un puissant remède contre la

paralyse : elles contribuent aussi beaucoup à dissiper les rhumatismes , & sont un moyen de guérir les ulcères les plus rebelles.

(11 .) L' O S T E O C O L L E . *Osteocolle.*

C'est une espèce de pierre qui varie pour le volume. Elle est blanchâtre , concave : elle paroît de la nature du sable , & approche , pour la forme , d'un os cassé ; peut-être est-ce-là ce qui a fait croire que cette substance a la propriété de favoriser la reproduction du cal des os rompus ; mais l'expérience a démontré la fausseté de cette opinion ; & à peine se trouve-t-il aujourd'hui quelqu'un qui emploie l'ostéocolle comme remède fortifiant. On ne fait pas plus de cas des terres bolaires & argilleuses qui agissent de la même manière.

(12 .) L' H U I L E D E P E T I T S C H I E N S . *Oleum catellorum.*

Pour faire cette huile , on met bouillir dans de l'huile & du vin blanc des chiens qui viennent de naître : ensuite on exprime cette décoction ; & tandis qu'elle est encore chaude , on y jette de l'origan , du serpolet , du pouillot , de la marjolaine & du millepertuis. Ce mélange s'expose au soleil , durant quinze jours , afin que , par la macération , l'huile se charge des principes des plantes ; après quoi , on passe & on fait dépurer la liqueur qui se ferre alors pour le besoin. L'huile de petits chiens est regardée comme un puissant remède fortifiant externe : elle est aussi résolutive : on en applique , avec succès , sur les membres trop foibles ou paralytiques , ainsi que sur les membres ou toute autre partie attaquée de rhumatisme , en observant de faire des frictions chaudes , afin que le liniment pénètre plus profondément.

 FORTI-
FIANS.

(13.) LE BAUME NERVIN. *Balsamum nervinum.*

Ce qui forme la base de ce baume, sont des moëles, diverses especes de graisse, & les huiles essentielles les meilleures, comme l'huile de thym, celles de lavande, de girofle, &c. Il y entre du baume de Tolu sec & du camphre. Le baume nervin est un des plus excellens fortifiants externes; & il a de très heureux effets, quand on l'applique sur les parties paralytiques & attaquées de tremblement, après toutefois que l'on a employé précédemment les remèdes convenables.

(14.) L'ONGUENT MARTIAT. *Unguentum martiatum.*

Cet onguent se prépare en faisant macérer chaudement, durant trois jours, dans de l'huile d'olives une très grande quantité de racines, d'herbes, de feuilles, de fleurs & de semences de plantes aromatiques, ou d'un autre genre. Cette huile ayant ensuite été exprimée, on y ajoûte, tandis qu'elle est encore chaude, de la cire, de la moëlle de cerf, de la graisse d'ours, de la graisse d'oie, du storax, du baume de Copahu, du baume du Pérou, de l'huile de muscade, de la gomme élémi & du mastic. Il se fait de ces substances un onguent qui est un des plus fameux remèdes fortifiants externes: on lui attribue aussi la vertu résolutive. Il est à propos d'appliquer ce remède dans les cas de foiblesse, de tremblement, de paralysie. On le recommande contre la goutte sciatique & tout autre rhumatisme; & on se trouve bien d'en mettre sur les tumeurs, quand il faut aider la nature à les guérir par résolution.

(15.) L'EMPLARTE STYPTIQUE. *Emplastrum stipticum.*

Cet

Cet emplâtre se fait avec divers médicamens , tant fortifiens que résolutifs & vulnéraires , entre lesquels on distingue le *minium* , la litharge , la pierre calaminaire , la pierre hæmatite , le vitriol , le camphre , &c. outre les huiles , les résines & les gommés qui forment la base de l'emplâtre. Il passe pour un excellent remede fortifiant externe ; & il est rare qu'on l'emploie pour remplir d'autre indication , quoiqu'on lui reconnoisse les vertus résolutives & vulnéraires.

LES DESSICATIFS.

LES substances qui tiennent le premier rang dans la liste des médicamens desséchant ou dessiccatifs , sont , sans contredit , les substances terreuses & absorbantes qui reçoivent dans leurs pores , ou imbibent , la saburre séreuse , les humeurs de mauvaise qualité , engendrées ou amassées dans les ulcères , ou qui enveloppent ou émoussent les particules salines irritantes. Sous le titre de *médicamens dessiccatifs* on comprend aussi diverses substances qui n'ont point du tout la vertu absorbante & avec lesquelles néanmoins on traite les ulcères qui rendent une sanie abondante : ces remedes , par leurs vertus détersives , rongeantes ou astringentes , empêchent qu'il ne se forme des chairs fongueuses , & modèrent les supurations devenues trop considérables ; ce qui favorise la réunion & le desséchement des plaies. On voit , par ce que je viens de dire , qu'il est difficile de donner une définition précise de ce que les praticiens entendent par les termes de *remedes*

DESSICA-
TIFS.

desséchans ou *dessicatifs*. Il n'y a pas moins de difficulté à les appliquer comme il convient : cependant cette administration est de la plus grande importance, & accompagnée de danger, si elle n'a pas été faite comme il faut ; car, dans ce cas, il arrive souvent que les remèdes employés mal-à-propos rendent les ulcères plus opiniâtres & même funestes. Le temps où l'usage des dessicatifs convient principalement pour les ulcères, c'est quand leur guérison est fort avancée. Ce n'est qu'avec la plus grande réserve, & beaucoup de précaution, qu'on peut en appliquer sur la gale, les dartres & les autres maladies de la peau, qui sont du même genre, parcequ'en opérant trop tôt le dessèchement de ces éruptions critiques, on donne fort souvent lieu aux plus fâcheux symptômes qu'il est très difficile de guérir ; & on peut même, en supprimant ainsi à contre temps l'écoulement de quelque humeur maligne, occasionner la mort ; c'est ce que les praticiens ont vu, plus d'une fois, arriver à des personnes foibles ou délicates, & à des gens fort âgés.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines d'iris de Florence, d'aristoloche ronde, de gentiane, de chélidoine, de sceau de Salomon, de bourgène.

Les feuilles de fabine, de chélidoine.

Les semences de staphisaigre, de lupin.

La poudre de bois carié ou vermoulu ⁽¹⁾, le lin cardé... la cendre de farnens de vigne, celle du bois verd ; la suie.

L'os de sèche, les pierres d'écrevisses, l'urine... le corail, les huitres calcinées... l'alun, le vitriol blanc.

DESSICATI
TIFS.

La craie, le bol d'Arménie, la terre sigillée... la pierre hœmatite, la pierre calaminaire ⁽²⁾, la tuthie... la céruse ⁽³⁾, la litharge ⁽⁴⁾, le verd-de-gris ⁽⁵⁾... le *minium* ⁽⁶⁾, le cinnabre.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'ALUN calciné, le plomb calciné ⁽⁷⁾, les trochisques de *minium*.

Le baume d'Arcæus; l'eau de chaux.

L'onguent blanc de *Rhafis*, l'onguent *nutritum*, l'onguent de pompholyx, l'onguent rouge ⁽⁸⁾, l'onguent brun ou de la Mere... le cérat de pierre calaminaire ⁽⁹⁾.

L'emplâtre de céruse blanche, & l'emplâtre de céruse noire ⁽¹⁰⁾, l'emplâtre de Nuremberg ⁽¹¹⁾, l'emplâtre de *minium*, l'emplâtre diapalme ⁽¹²⁾, l'emplâtre de l'abbé de Grasse; le sparadrap.

La teinture de myrrhe, la teinture d'aloës... l'eau phagédénique, l'eau de Rabel... l'esprit de vitriol, l'esprit de sel... l'huile de tartre par défaiillance... l'huile de buis, de gaiac, de cannelles.

Le sel de Saturne, l'antimoine diaphorétique... le mercure doux, le mercure précipité blanc, le mercure précipité rouge.



DESSICA-
TIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ *eau de plantain*, quatre onces ; *sel de Saturne*, un gros : mêlez ; pour une lotion.

PRENEZ *d'eau de chaux*, une livre : mettez-y ce qu'il faut de *sucre de Saturne* pour rendre le mélange laiteux.

PRENEZ *d'eau de chaux*, une demi-livre ; de *fleurs de soufre*, deux gros ; de *sel de Saturne*, deux scrupules : mêlez.

PRENEZ *alun & vitriol blanc*, de chaque deux onces : ces substances étant pulvérisées & mêlées, faites-les bouillir dans un vaisseau de terre, à un feu doux, jusqu'à ce que le mélange soit dur : pulvérisez : jetez une cuillerée de cette poudre dans deux livres d'eau bouillante ; &, après leur dissolution, passez la liqueur, qui sera propre à faire des lotions.

PRENEZ *d'alun*, quatre onces : faites bouillir dans deux livres d'eau, & réduire aux deux tiers : ensuite prenez une demi-livre de *litharge*, & une livre & demie de *vinaigre* : mêlez : faites bouillir & réduire à une livre : faites de ces deux eaux préparées séparément, un mélange qui servira à faire des lotions sur les dartres vives, & dans d'autres maladies de peau ; mais, comme je l'ai dit, avec précaution.

LINIMENS.

PRENEZ *d'huile d'amandes douces*, une demi-

once ; d'*huile de tartre par défaillance* , deux gros : mêlez.

DESSICATIFS.

PRENEZ de *suc de patience* , deux onces ; d'*huile rosat* , trois onces ; de *litharge d'or* , une once & demie ; du *jaune d'œuf* , ce qu'il en faut pour donner à ce mélange , en le remuant dans un mortier de marbre , la consistance de liniment.

O N G U E N S .

PRENEZ d'*onguent rosat* , deux gros ; de *fleurs de soufre* , deux scrupules ; de *suc de Saturne* , dix grains : mêlez.

PRENEZ *baume d'Arceus & onguent basilicum* , de chaque une once & demie ; *alun calciné & précipité rouge* , de chaque une demi-once : mêlez selon l'art.

E M P L A T R E .

PRENEZ *huile commune* , demi-livre ; *cire blanche* , une once ; *céruse* , quatre onces ; *camphre* , une demi-once : mêlez , & faites , selon l'art , un emplâtre , qui est le *vrai de Nuremberg*.

P O U D R E S .

PRENEZ de *sabine en poudre* , une demi-once ; d'*iris de Florence* , un gros : mêlez. Ce remède est propre pour les ulcères chancreux.

PRENEZ d'*alun calciné* , une demi-once ; de *racine de sceau de Salomon* , deux gros : mêlez. On peut se servir de l'alun calciné seul.

PRENEZ de *pierre calaminaire* , un gros ; *céruse & tuthie préparée* , de chaque un demi-gros :

K iij

DESSICA-
TIFS.

mêlez. Ce remede est propre à mettre sur les écorchures.

PRENEZ de la poudre de *fabine*, du *bol d'Armenie* & du *vitri l blanc*, de chaque deux gros ; mêlez ; pour une poudre.

COMMENTAIRES.

(1.) **L**A POUDDRE DE BOIS VERMOULU. *Pulvis de ligno carioso.*

C'est une substance légère & poreuse, très propre à absorber les humeurs trop abondantes qui rendent les ulcères fardides : cependant il est rare qu'on en fasse usage, si ce n'est pour dessécher les écorchures qu'occasionnent si fréquemment, chez les enfans, les urines & les selles aux parties externes où ces excréments séjournent.

(2.) LA PIERRE CALAMINAIRE. *Lapis calaminaris Cadmia fossilis.*

Ce médicament est une substance métallique qui contient du fer, dont la couleur est rouge & la dureté médiocre. Les ouvriers qui travaillent le cuivre, l'emploient pour faire le cuivre jaune ou le laiton. La pierre calaminaire qu'on trouve en plusieurs endroits de l'Allemagne & de la Pologne, a des propriétés médicinales ; & même on la met au nombre des plus excellens remedes desiccatifs : avec elle se traitent pour l'ordinaire, & heureusement, tant les écorchures & excoriations, que les ulcères dont la suppuration est trop abondante. On compose avec cette pierre un cérat dont nous parlerons,

(3.) LA CÉRUSE. Le blanc de plomb. *Cerussa.*

DESSICA-
TIFS.

Cette matiere est du plomb même, mais qui n'est plus dans son état naturel, le vinaigre l'ayant converti en une espece de rouille blanche. La céruse s'emploie comme médicament anodyn & dessicatif; & elle entre dans la composition d'un grand nombre d'onguens & d'emplâtres; du reste, il est rare qu'on fasse usage de la céruse seule, si ce n'est qu'on en saupoudre quelquefois les écorchures des enfans & des personnes plus âgées.

(4.) LA LITHARGE. *Lithargyrus.*

Cette substance est une espece de scorie que l'on ramasse dans les fourneaux des ouvriers qui fondent & purifient les métaux. C'est le degré seul de calcination qui forme la différence que l'on observe entre la litharge d'or ou jaune, & la litharge blanche ou d'argent. L'une & l'autre ont les mêmes propriétés, & se dissolvent également dans les substances huileuses ou grasses. Ce produit du plomb est de l'usage le plus ordinaire comme puissant dessicatif: il fait partie des médicamens détersifs: on lui reconnoît la vertu anodyne. Par ces propriétés la litharge mérite d'être employée dans la plupart des emplâtres ou onguens. Tout le monde fait combien le vin acide ou acerbe, dans lequel on a mis de la litharge, fait de mal à ceux qui en boivent, & qu'il y a peine de mort pour quiconque auroit fait usage de ce funeste moyen d'adoucir le vin.

(5.) LE VERD DE-GRIS. *Viride aris. Ærugo.*

Cette matiere n'est autre chose qu'une rouille verdâtre que l'on ratisse de la superficie des lames de cuivre, qui ont été quelque temps exposées à l'action du marc de raisin. C'est un médicament

 DESSICA-
TIFS.

dessicatif, détersif & cathérétique ; il entre dans divers onguens & emplâtres : du reste , on s'en sert rarement , si ce n'est pour dessécher les ulcères occasionnés par la gale ou d'autres maladies de peau du même genre ; dans ce cas , on fait une teinture avec de l'eau de-vie & le verd-de gris , après que celui-ci a été préalablement dissous dans le vinaigre , & que le vinaigre a été enlevé par l'évaporation.

(6.) LE MINIMUM.

Cette substance est le produit d'une longue calcination du plomb ; de sorte que c'est avec raison qu'on l'appelle plomb rouge. Ce métal brûle facilement & se change alors en une poussière grise ou cendrée qui devient ensuite jaune , & enfin rouge. Je ferai remarquer , en passant , que cette chaux de plomb , ainsi que la litharge , étant remises au feu , mêlées avec du charbon , reprennent leur première nature , c'est-à-dire , redeviennent de vrai plomb. Le *minium* passe pour dessicatif & astringent ; & à raison de cette double propriété , il entre dans la composition de plusieurs emplâtres & onguens officinaux. Il se trouve aussi quelques personnes qui l'emploient seul & sans autre préparation , par exemple , pour le traitement des ulcères vénériens , qui se cicatrisent plus facilement quand on les saupoudre de *minium*. On trouve chez les apothicaires des trochisques de *minium* , dont nous aurons occasion de parler.

(7.) LE PLOMB. *Plumbum. Saturnus.*

Ce métal , des plus communs , devient , par une dissolution quelconque , très pernicieux , & on craint avec très grande raison de le donner intérieurement : mais on l'emploie très familière-

ment en dehors. Il passe pour un remede anodyn , quand on en applique des lames très minces sur les ulceres cancéreux. Lorsque ces lames sont recouvertes de vis-argent , elles agissent comme résolatives sur les tumeurs cystiques , les ganglions, &c. Le plomb fondu dans un vase de terre, & agité quelque temps , forme une poudre noirâtre qui n'est pas un des moins bons remedes externes, dessicatifs & calmans , & qui s'applique avec succès sur les ulceres des jambes les plus rebelles , ou dont on n'a pu procurer la guérison, ni empêcher les progrès par les autres moyens usités. Nous parlerons ailleurs de la céruse & du sel de Saturne.

(8.) L'ONGUENT ROUGE DESSICATIF, ou le dessicatif rouge. *Unguentum rubrum exsiccans. Dessicativum rubrum.*

La cire & l'huile rosat forment la base de cet onguent : il y entre aussi du bol d'Arménie , de la pierre calaminaire , de la litharge , de la céruse , du camphre. Il passe , & avec raison , pour un remede dessicatif & anodin : on l'applique fort souvent & avec succès , sur les plaies accompagnées d'inflammation.

(9.) LE CÉRAT DE PIERRE CALAMINAIRE. *Ceratum de lapide calaminari.*

Ce cérat , que le médecin Anglois Turner a inventé , se fait avec de la cire , de l'huile , du beurre , auxquels on ajoute de la pierre calaminaire. C'est un très bon remede dessicatif & adoucissant : il s'emploie avec un heureux succès dans le traitement des ulceres , de quelque nature qu'ils soient.

(10.) L'EMPLATRE DE CÉRUSE. *Emplastrum de cerrussa.*

DESSICCA-
TIFS.

Cet emplâtre se prépare avec de la céruse & de l'huile rosat que l'on fait bouillir dans de l'eau, & auxquels on ajoute de la cire, pour que le mélange acquiere la consistance requise. Il est du nombre des meilleurs remedes dessiccatifs : on en vante principalement les effets contre les brûlures & les écorchures ou excoriations. Peut-être est-ce un moyen d'augmenter l'efficacité de cet emplâtre, que de le faire bouillir sans eau, jusqu'à ce qu'il soit brûlé de manière qu'il devienne noir, ce qui le fait nommer alors *l'emplâtre noir de céruse* ou *l'emplâtre de céruse brûlée*; celui-ci s'applique avec assez de succès sur les ulceres les plus rebelles, & sur-tout sur ceux des jambes.

(11.) L'EMPLATRE DE NUREMBERG. *Emplastrum Norimbergense.*

Cet emplâtre, qui n'est connu que depuis quelques années, emprunte ses vertus du *minium* & du camphre qui se mêlent avec de la cire, de l'huile rosat & de la graisse de cerf : on le met au nombre des plus puissans remedes dessiccatifs ; il a aussi place parmi les résolutifs : enfin on lui reconnoît la vertu anodyne ; & c'est en cette dernière qualité qu'il convient de l'employer, pour appaiser les démangeaisons aux jambes produites par le feu dont on s'est trop approché, ou par toute autre cause. L'emplâtre de Nuremberg est d'un usage très-commun. Il court plusieurs formules différentes de cet emplâtre ; voyez celle que nous avons donnée, que nous croyons être la vraie.

(12.) L'EMPLATRE DIAPALME. *Emplastrum diapalma.*

Cet emplâtre a reçu le nom de *diapalme*, des

Jeunes branches de palmier que l'on faisoit entrer dans sa composition , mais que bien des gens en retranchent actuellement comme étant inutiles. Il emprunte ses vertus de la litharge & du vitriol blanc auxquels la cire, l'huile & la graisse fervent d'excipient , & que l'on prépare suivant un procédé très connu. L'emplâtre diapalme est très bon , tant pour dessécher que pour résoudre ; & il est des plus usités pour remplir ces deux indications

LES VESICATOIRES

ET LES CATHÉRÉTIQUES.

CE sont les noms qu'on a coutume de donner à diverses especes de médicamens topiques qui irritent , rongent & détruisent les parties sur lesquelles on les applique , & dont l'action est accompagnée de plus ou moins de chaleur. Les uns agissent plus doucement ; on les nomme rubefians : ils ne font que rougir la peau en l'échauffant : le poivre , la pyrethre , la scille , la semence de l'herbe aux poux , & principalement celle de moutarde , qui donne le nom de synapisme à ces sortes d'applications , sont les matieres qu'on emploie le plus familièrement : on les mêle , lorsqu'elles sont bien pulvérisées , avec la pulpe de figes cuites , la poix , les onguens , les emplâtres pour les mieux fixer. On a soin d'échauffer auparavant la partie , en la frottant avec des linges grossiers , ou trempés dans du vinaigre aiguisé par le sel , le poivre , l'euphorbe , &c. ; l'é-

**VESICA-
TOIRES.**

corce du garou, la racine du dentellaria ou du clematiris, & principalement les cantharides, fournissent la matiere des vesicatoires, pour l'application desquels on prend les mêmes précautions. D'autres sont plus âcres, & ont une action plus vive; ils s'appellent *cathérétiques*, *caustiques* & *escarotiques*. Ce sont les derniers dont on se sert communément pour exciter ou ouvrir des écoulemens artificiels: mais le cautere actuel est préférable aux uns & aux autres pour cet usage; car outre les topiques cathérétiques que l'on compose pour entamer la peau, il y a encore d'autres moyens de donner une issue aux humeurs: en effet, on peut faire des ouvertures avec la lancette ou avec le fer rouge: la lancette est le moyen le moins difficile à supporter; le second cause les plus cruelles douleurs; il est vrai que ces douleurs même sont souvent utiles. L'application du fer rouge est aussi d'un puissant secours pour empêcher les progrès de la gangrene, arrêter la carie des os, détruire le poison de la rage, & d'autres animaux venimeux, ranimer les esprits, &c. Mais il seroit trop long de rapporter ici tous les effets salutaires de cette espece de remede. On a lieu d'être surpris qu'un si puissant moyen de guérison soit négligé au point où il est, sans qu'on en puisse alléguer de raison.

Les Egyptiens guérissent, en employant le feu, des maladies que nous regardons comme incurables: les Chinois font encore beaucoup d'usage du feu dans le traitement des maladies; ils n'emploient pas seulement le fer rouge; ils appliquent aussi le *moxa*, qui n'est autre chose qu'une matiere laineuse ou un duvet d'une espece d'armoise dont parle Linnaeus, & avec quoi on fait

des cônes qui ont environ un pouce de largeur à la base. Pour se servir du *moxa*, on attache un cône à la peau, au moyen d'un peu de gomme arabique; puis on met le feu au sommet: la flamme descendant peu à peu, atteint la peau qu'elle brûle comme feroit le cautere actuel, mais avec une légère douleur. Si cette premiere brûlure n'est pas suffisante, on allume de la même maniere un second & même un troisieme cône de *moxa*. On forme aussi des cônes d'un moindre volume, & qui ne sont guères plus gros qu'un pois: ceux-ci sont destinés pour les personnes foibles & délicates; mais ils ont un effet plus lent, comme cela est naturel, ne produisant qu'une vessie, & une escarre sur lesquelles on met communément de l'onguent basilicon. C'est avec ce genre de remede qui est de l'usage le plus fréquent dans les pays orientaux, que leurs habitans viennent à bout de guérir les douleurs les plus opiniâtres de rhumatismes, de goutte, ou de toute autre nature, & que l'on dissipe l'apoplexie, l'épilepsie, & les autres maladies qui peuvent être guéries par les grandes & promptes révulsions. On se représente ce moyen de guérison comme cruel & difficile à supporter; mais n'est-il pas encore plus affreux de souffrir les douleurs & incommodités qui accompagnent si long-temps ces maladies chroniques? Dans ce pays-ci il seroit aisé de remplacer le *moxa* par différentes plantes qui ont beaucoup de duvet. Sans parler de l'amadou qui lui est peu-être supérieur. La clématite & une espece d'*echinopus* d'Espagne nous fourniroient probablement une matiere semblable: on pourroit encore employer au même

CATHERIQUES.

VESICA-
TOIRES.

usage la moëlle de jonc & de fureau, le coton, le lin, le chanvre, &c.

Enfin, de quelque maniere que l'on fasse un cauteré, on forme un écoulement salutaire par lequel le sang s'épure, qui procure la guérison de diverses maladies chroniques rebelles aux autres remèdes; & on prévient les plus fâcheux symptômes prêts à se déclarer. Ces petits ulcères ont le plus heureux succès, non-seulement dans des maladies de la tête & des yeux, mais encore dans le traitement de la goutte sciatique, & toutes les fois qu'on a pour objet de détourner une humeur & de l'obliger à se porter sur une partie déterminée. L'expérience a appris à tout le monde, qu'on ne doit jamais fermer les cautères qui sont fort anciens, & que dans le cas où ils paroissent disposés à se sécher, il faut avoir grand soin de les entretenir humides. Tous les praticiens savent qu'il y a diverses maladies aiguës qui se terminent par un abcès critique: quand celui-ci se trouve dans l'intérieur du corps, c'est une crise très fâcheuse & le plus souvent funeste; aussi ne doit-on rien négliger de ce qui peut faire porter à la peau ou à l'extérieur ce dépôt d'humeur qui se prépare, ou l'y rappeler; ce sont des effets que peuvent produire les cathartiques. Personne n'ignore qu'il ne faut pas travailler mal-à propos à dessécher & faire cicatrifer les ulcères anciens, qui, dans un âge avancé, deviennent un écoulement salutaire, au moyen duquel les humeurs nuisibles engendrées dans le corps, en sont chassées par la nature seule: la suppression de cet écoulement ne manqueroit pas de devenir funeste, parcequ'une telle humeur pu-

ralente n'ayant plus de sortie , se porte souvent sur le foie , le poumon ou un autre viscere.

CATHERÉ-
TIQUES.

Pour peu que l'on ait d'expérience , on fait que la matiere dont se forme le pus , étant amassée & en stagnation dans une partie quelconque , est assez souvent transportée par les seules forces de la nature sur une autre partie , & que souvent elle est conduite aux reins ou à d'autres organes excrétoires , au moyen desquels elle sort du corps. On voit par-là , que quand la nature ne s'oppose pas , par des opérations contraires , à ce que l'on tente , il faut faire en sorte que cette humeur soit déposée à la peau , ou soit obligée de quitter le lieu qu'elle occupe déjà ; & on y réussit souvent , en pratiquant un ulcere artificiel qui puisse servir d'écoulement à cette matiere nuisible mêlée avec le sang ; mais il est à propos que cet ulcere soit accompagné de douleurs vives dans son commencement , parceque c'est un moyen d'y attirer plutôt l'humeur à laquelle il est destiné. Les vécatoirs & les cathérétiques s'emploient encore pour remplir d'autres indications que les précédentes. Il est d'usage de les appliquer pour ranimer les sens , par leur irritation , dans les cas d'apoplexie , d'assoupissement , de léthargie & de paralysie ; pour détourner les esprits animaux ou le fluide nerveux des parties attaquées de convulsions ou qui sont le siège de douleurs aiguës ; pour consumer les chairs fongueuses ou qui surmontent les ulcères ; pour empêcher les progrès de la carie des os ; pour guérir les ophthalmies rebelles aux autres remèdes usités , &c. Quand on fait usage des caustiques , il faut bien prendre garde qu'ils n'agissent sur les tendons , les nerfs & les vaisseaux un peu considérables.

VESICA-
TOIRES.

Je terminerai ce que j'ai à dire sur ce sujet, par une observation importante, c'est que quand on applique les mouches cantharides que l'on fait être la matière des vésicatoires les plus usités, il survient le plus souvent de la difficulté d'uriner, ou une suppression d'urine, quelquefois même un pissement de sang: ces accidens se préviennent & se guérissent, en faisant boire de l'eau de poulet, du petit-lait, des émulsions, ou d'autres adoucissans.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de garou⁽¹⁾, de raifort sauvage, d'iris de Florence, d'aristoloche ronde, du thapsia, de l'arum, du ciclamen; la pyrethre, l'ail & la scille.

Les feuilles de fabine, de garou, de chéridoine, de rithymale, de passe rage, de dentelaire⁽²⁾.

La semence de staphisaigre, de moutarde⁽³⁾; la cévadille, le poivre...

La poix de Bourgogne, l'euphorbe⁽⁴⁾, les mouches cantharides⁽⁵⁾...

Les cendres de soude, de farmens de vigne, de feuilles & tiges de tabac... la chaux, le verd-de-gris, le borax, l'ochre... le vitriol verd, le vitriol bleu...

Le cautere actuel fait au moyen d'un fer rouge, du *moxa*, &c.

MEDICAMENS

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de chaux, l'alun calciné...

Le baume d'Arcæus, le baume verd ⁽⁶⁾, l'onguent agyptiac... l'emplâtre vésicatoire, l'emplâtre épispastique ⁽⁷⁾... les trochisques de *minium* ⁽⁸⁾, le sparadrap escarotique ⁽⁹⁾.

L'eau mercurielle, ou l'eau bénite escarotique ⁽¹⁰⁾, l'eau phagédénique ⁽¹¹⁾... l'esprit de nitre, l'esprit de sel, l'esprit de soufre, l'esprit de vitriol, l'eau de Rabel... le beurre d'antimoine ⁽¹²⁾, l'huile de camphre... l'huile de tartre par défaillance... l'huile de gaiac, de buis, de girofle, de cannelle.

Les sels volatils tirés du regne animal... le mercure doux; le mercure précipité blanc ⁽¹³⁾, le précipité rouge ⁽¹⁴⁾... le sublimé corrosif ⁽¹⁵⁾, la pierre à cauterer ⁽¹⁶⁾, la pierre infernale ⁽¹⁷⁾.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

E A U.

PRENEZ *alun*, deux gros; *arsenic*, deux scrupules: faites-les bouillir, pendant une heure, dans une livre d'eau de *plantain*. On se sert de la colature pour les ulcères & les excroissances des gencives.

E P I T H E M E.

PRENEZ de racines de *raifort sauvage* pilées;
Tom. II. L

VESICA-
TOIRES.

la quantité qui sera nécessaire : appliquez sur la peau, & laissez durant une demi-heure, ou jusqu'à ce que la peau soit devenue rouge.

C A T A P L A S M E S.

PRENEZ de *vieux levain*, une demi-livre ; de *fiente de pigeon fraîche*, quatre onces ; de *semence de moutarde*, deux onces : faites, selon l'art, un cataplasme sur lequel on jettera un gros de *poudre de cantharides*. Ce cataplasme s'appliquera à la plante des pieds, pour y appeller la goutte vague, & celle qui est remontée.

PRENEZ *semence de moutarde en poudre*, & *farine d'aveine*, de chaque une once ; de *vinaigre très fort*, une suffisante quantité pour donner à ce mélange la consistance de cataplasme.

PRENEZ de *semence de moutarde pulvérisée*, une once ; de *farine de graine de lin*, deux onces ; de *sel commun*, deux gros ; de *vinaigre*, ce qu'il en faut pour faire du tout un cataplasme.

PRENEZ *poudre de cantharides*, une once ; *pyrethre & semence de moutarde*, de chaque un gros ; *vieux levain*, une once : faites un cataplasme avec ce qu'il faut de *bon vinaigre*.

PRENEZ *euphorbe & semence de moutarde*, de chaque une demi-once ; du *vieux levain*, deux onces ; du *vinaigre*, autant qu'il en faut pour la consistance.

PRENEZ de *mie de pain blanc*, deux onces ; de *semence de moutarde en poudre*, une once ; de *huile de girofle*, un demi gros ; de *vinaigre*, trois onces : mêlez avec une suffisante quantité de *miel*.

PRENEZ de *pulpe de figues grasses cuites dans du vinaigre*, deux onces ; de *semences de mou-*

tarde en poudre, jusqu'à une ou même deux onces : mêlez.

PRENEZ de *levain nouveau*, deux onces; de *semences de moutarde*, une once; de *sel commun*, deux gros : mêlez avec une suffisante quantité de *vinaigre*.

PRENEZ *racine de pyrethre & semence de moutarde*, de chaque deux onces; de *vieux levain*, une once : mêlez avec du *vinaigre*; pour un cataplasme qui s'appliquera à la plante des pieds, dans le cas de phrénésie.

PRENEZ *semence de moutarde, de poivre, d'euphorbe*, de chaque deux gros : faites, avec du *miel*, un cataplasme que l'on laissera sur la partie où on aura jugé à propos de l'appliquer, jusqu'à ce qu'il s'y soit élevé des ampoules.

L I N I M E N T.

PRENEZ *aristoloche ronde & iris de Florence*, de chaque un demi-gros; d'*euphorbe*, un gros; de *miel rosat*, la quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de liniment. Celui-ci convient dans les cas de carie.

O N G U E N S.

PRENEZ *poudre de cantharides*, deux gros; *euphorbe & térébenthine*, de chaque un gros : mêlez, selon l'art, pour un onguent.

PRENEZ *vitriol bleu*, ce que vous voudrez : mêlez avec le *jaune d'œuf*; pour un onguent. On en use contre le charbon.

PRENEZ *alun calciné, mercure précipité blanc, verd-de-gris & nitre*, de chaque une once : mêlez : faites un onguent avec une suffisante quantité de *blanc d'œufs*. Il est propre pour les ulcères.

L ij

CATHERETIQUES.

VESSICA-
TOIRES,

PRENEZ *alun calciné, précipité rouge & sabine*, de chaque un demi-gros ; d'*onguent basilicon*, deux gros : faites un onguent avec une suffisante quantité de *jaune d'œufs*. Il est propre pour dissiper les verrues.

E M P L A T R E S.

PRENEZ de *levain de boulanger très piquant*, la quantité qui vous sera nécessaire : remuez-le dans un mortier, avec du *vinaigre*, en assez grande quantité pour donner au mélange la consistance d'onguent : ajoutez de la *poudre de cantharides*, autant qu'il en peut entrer : faites, suivant l'art, un emplâtre que l'on étendra sur un morceau de peau, & que l'on saupoudrera encore de *canthariées pulvérisées*.

PRENEZ *cantharides préparées*, demi-once ; *moutarde*, deux gros ; *euphorbe*, un gros : pilez-les dans un mortier avec du *vieux levain* & le *miel scillitique*, pour en former une pâte ou un emplâtre sans feu. On peut frotter la partie, avant de l'appliquer, avec la *scille*, pour l'échauffer.

PRENEZ de *poix de Bourgogne*, une once : mêlez avec un peu d'*huile*, & étendez sur une peau : on peut y ajouter de la poudre de semences de *moutarde* & du *poivre*, ou de la *pyrethre pulvérisés*, &c. On applique cet emplâtre sur le dos, entre les omoplates ; & quelquefois il sert de vésicatoire.

P O U D R E S.

PRENEZ de *mercure précipité rouge*, de *sabine* & d'*ochre*, de chaque ce qui sera nécessaire : mêlez ; pour saupoudrer les verrues.

PRENEZ *mercure précipité rouge & alun calciné*, de chaque un demi gros ; de *vitriol calciné*, un gros ; *poudre d'aristoloche ronde & iris de Florence*, de chaque deux gros : mêlez ; pour saupoudrer les chairs fongueuses, ou qui surmontent les plaies & ulcères.

CATHERÉTIQUES.

PRENEZ de *poudre d'ochre, de sabine, d'iris de Florence*, de chaque un gros : mêlez ; pour une poudre très propre à détruire les fungosités.

COMMENTAIRES.

(1.) LE GAROU. *Thymelæa foliis lini*, C. B. P.

C'est une chose fort connue que la propriété qu'a cette plante de produire l'effet des vésicatoires & des cathérétiques. Dans un trou que l'on fait aux lobes des oreilles, on met un morceau de la racine de garou, afin d'exciter une supuration, comme si on y avoit pratiqué un séton. C'est dans le même dessein qu'on applique, derrière les oreilles, de l'écorce de cet arbrisseau qui y sert de vésicatoire. Ces deux manières d'empler le garou, qui sont usitées parmi les gens de la campagne, guérissent les ophthalmies les plus opiniâtres : elles sont encore des moyens de prévenir & de dissiper les fluxions qui attaquent la tête.

(2.) LA DENTELAIRE. *Dentellaria Rondeles. Plumbago quorumdam Clus.*

C'est avec fondement que cette plante est mise au nombre des remèdes cathérétiques ; mais il est rare qu'on l'emploie, si ce n'est peut-être qu'on la donne quelquefois à mâcher, comme de la py-

L iij

VESICA-
TOIRES.

rethre , pour dissiper le mal aux dents , d'où il semble qu'elle a reçu son nom. Quelques-uns vantent son usage dans le traitement du cancer du sein. Pour s'en servir en pareil cas , on met infuser la racine & les feuilles dans l'huile d'olives qui sert , quand elle est suffisamment chargée des principes de la plante , pour faire des fomentations sur la partie malade. Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sciences pour l'année 1739.*

(3.) LA MOUTARDE. *Sinapi rapifolio, C. B. P.*

Cette semence, dont la saveur est âcre & brûlante , & que l'on connoît principalement parcequ'on en a fait une espece de sauce pour assaisonner les alimens , s'emploie fort rarement comme médicament interne , quoique tout le monde convienne qu'elle est apéritive & diurétique ; mais la semence de moutarde a un usage très étendu comme remede externe ; car , étant réduite en poudre fine , elle passe pour un excellent sternutatoire. Si on fait un nouet avec cette poudre , & qu'on le mâche , il excite un écoulement de salive fort abondant ; ce qui fait du bien à ceux qui sont sujets aux fluxions à la tête , & aux affections soporeuses. Quand on mêle la poudre de semence de moutarde avec du miel , ou de la pulpe de figes grasses , & qu'on applique ce mélange sur la peau , il a l'effet d'un doux vésicatoire , & il procure le même bien , employé sous le nom de *sinapisme* ; genre de remede qui est presque abandonné dans ce pays ci , je ne sais pour quelle raison.

(4.) L'EUPHORBE. *Euphorbium.*

Ce médicament est une substance gommeuse & résineuse , jaunâtre , & sans odeur ; dont la saveur est très âcre & presque brûlante , qui dé-

coule naturellement , ou par des incisions artificielles d'une plante d'Afrique ou du Levant , qu'on nomme *euphorbe* , qui a un suc laiteux , comme les tithymales & ressemble à un cierge épineux , portant quatre angles. L'euphorbe ne doit s'employer intérieurement qu'avec beaucoup de réserve , & seulement après qu'on l'a fait dissoudre dans du vin blanc , & que cette solution a été passée & soumise à l'évaporation. L'euphorbe passe pour un des plus forts médicamens drastiques hydragogues , qui agit quelquefois sur les intestins d'une manière assez forte pour les ulcérer. Ce n'est que dans les cas les plus urgens , par exemple dans une apoplexie que les remèdes usités ne peuvent guérir , qu'il est permis de prescrire l'euphorbe dont la dose est depuis deux grains jusqu'à huit : ce remède , dans les autres cas , doit être pros crit. Il n'est pas même sans danger de s'en servir comme remède sternutatoire ; mais c'est un excellent cathérétique qui est presque consacré à la carie des os , & aux blessures des nerfs. On en met un peu sur les vésicatoires ordinaires , pour les rendre plus actifs. Enfin les lavemens anti-apoplectiques , dans lesquels il en entre depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros , deviennent plus irritans.

(5.) LES MOUCHES CANTHARIDES. *Cantharides.*

Ces insectes ailés , dont la couleur verdâtre & dorée est très brillante , ont une odeur désagréable & une très grande âcreté. On les trouve sur le frêne , sur le troesne , sur le peuplier blanc , &c. en France , en Italie , en Espagne , & autres régions tempérées. Les cantharides tiennent un rang distingué parmi les remèdes vésicatoires les

VESSICA-
TOIRES.

plus usités ; & qui ne fait pas que la poudre de cantharides , mêlée avec de la pulpe de figue ou du levain de boulanger , s'applique , sous la forme d'emplâtre ou de cataplasme , derrière les oreilles , à l'occiput , entre les omoplates , aux jambes , aux cuisses , &c. ? On n'ignore pas que ce topique a le plus grand succès dans différentes fluxions & engorgemens dont la tête est le siège ; qu'il réveille les sens trop assoupis ; qu'il rappelle à la peau la matière qui cause certaines fièvres malignes ; enfin qu'il est fort souvent le remède de la léthargie , du délire & des autres maladies qui approchent de celles-ci. Nous ne devons pas manquer d'avertir que les molécules irritantes des cantharides trouvent souvent moyen de parvenir , par les pores de la peau , jusques dans les vaisseaux sanguins ; ce qui fait qu'elles affectent assez souvent les reins , la vessie , les parties génitales , & qu'elles causent la difficulté d'uriner , le pissement de sang , le priapisme ; symptômes que l'on guérit , & même que l'on prévient en faisant boire abondamment du lait , du petit-lait , des émulsions & d'autres choses relâchantes & adoucissantes.

On voit , par ces effets , que l'usage interne des cantharides peut être dangereux ; & cela se prouve par ce qui est arrivé à un assez grand nombre de libertins qui , étant affoiblis par la débauche , ont eu recours à ce remède irritant , pour se donner les signes apparens de l'amour. Néanmoins on peut mettre les cantharides au nombre des plus excellens remèdes diurétiques , quand elles sont données à propos , & à une dose convenable , avec les précautions requises. Elles ont suffi pour guérir des hydropiques que l'on regardoit comme in-

curables; & il n'est pas étonnant que des sup-
pressions d'urine, que tous les moyens de guéri-
son employés précédemment n'avoient pu faire
cesser, aient été dissipées par ce remede adminis-
tré avec prudence. La dose de la poudre de can-
tharides est depuis un quart de grain jusqu'à un
demi-grain, un grain entier, & même davan-
tage; & elle se prend, soit dans une émulsion,
soit avec de l'huile d'amandes douces; quelques-
uns y ajoûtent du camphre. Au reste, de quelque
maniere que l'on emploie ce médicament, qui a
la plus grande âcreté, on doit en diminuer les
effets nuisibles, en faisant boire abondamment
des tisanes ou des bouillons adoucissans.

(6.) LE BAUME VERD DE METZ. *Balsamum
viride Metensium.*

Ce baume est composé de verd-de gris & de
vitriol blanc, que l'on a mis en digestion dans la
térébenthine, l'huile de lin, l'huile d'olives,
l'huile de laurier, à quoi on ajoûte de l'aloës, des
huiles de girofle & de baies de genièvre. Le
baume verd de Metz est un excellent remede
déterisif & cathérétique, qui est d'un usage très
fréquent dans le traitement des ulceres, de quel-
que nature qu'ils soient.

(7.) L'EMPLATRE ÉPISPASTIQUE. *Emplastrum
epispasticum.*

Nous ne chercherons pas l'origine du nom
que porte cet emplâtre: il est composé de
poix, de cire & de térébenthine. Ces substances
étant liquéfiées, on y mêle de l'euphorbe & de
la poudre de cantharides. Un nom, qui convien-
droit mieux à ce médicament, est celui d'*emplâ-
tre vésicatoire*; mais ce qui empêche de le lui
donner, c'est qu'on le confondroit alors avec un

VESICA-
TOIRES.

autre emplâtre vésicatoire magistral ou extemporané, qu'on forme avec du levain, du vinaigre & des cantharides. Ces deux emplâtres s'emploient avec succès, ainsi que les autres remèdes vésicatoires, pour dissiper les affections soporeuses: ils conviennent dans les fièvres malignes, & sont très utiles pour débarrasser la tête de diverses espèces de fluxions.

(8.) LES TROCHISQUES DE *MINIUM*. *Trochisci de minio.*

Ces trochisques se composent avec de la chaux de plomb, du mercure sublimé corrosif & de la mie de pain dont on fait une pâte, en agitant le tout avec de l'eau-rose. On met les trochisques de *minium* au nombre des remèdes cathérétiques & escarotiques qui sont les plus actifs. Aussi s'emploient-ils communément pour consumer les chairs fongueuses & calleuses des ulcères, pour aggrandir les fistules, ouvrir les abcès, &c.

(9.) LE SPARADRAP ESCAROTIQUE. *Sparadrapum escharoticum.*

Peu de personnes connoissent ce sparadrap, quoiqu'il fasse beaucoup de bien, quand on s'en sert dans le traitement des ulcères, n'étant pas irritant. Il est composé de douze grains de sublimé corrosif, de huit grains d'opium, & d'un gros de safran. Ces médicamens étant exactement mêlés, on y ajoute ce qu'il faut de gomme adragant pour donner la consistance convenable au mélange qui s'étend sur du papier ou sur une toile usée, dont on coupe, selon le besoin, des morceaux de différente forme & grandeur, qui s'appliquent sur les chairs que l'on veut consumer.

(10.) L'EAU MERCURIELLE, ou l'eau bénite

escarotique. *Aqua mercurialis, aqua benedicta es-*
charotica.

CATHERE-
TIQUES.

Ce médicament est une dissolution de mercure crud dans de l'esprit-de-nitre. Il est du nombre des cathérétiques les plus usités ; & on l'emploie avec succès, pour consumer les chairs fongueuses qu'il détruit ou fait tomber en peu de temps. Quand on y ajoute de l'eau, environ huit fois sa quantité, il en résulte un remede moins vif, & qui agit plus lentement. Quelques-uns font prendre intérieurement dans de la tisane l'eau mercurielle ainsi adoucie. La proportion, qu'ils observent dans ce mélange, est d'un demi-gros ou d'un gros d'eau mercurielle pour deux livres de tisane. Je crois qu'en prenant les précautions convenables, il est possible de faire usage de ce remede, sans avoir à en redouter de mauvais effets.

(11.) L'EAU PHAGÉDÉNIQUE. *Aqua phagade-*
nica.

C'est le nom qu'on donne à la solution du mercure sublimé corrosif dans de l'eau de chaux ; & elle se fait de maniere qu'il y ait un scrupule ou un demi-gros de sublimé corrosif par livre d'eau. L'eau phagédénique & l'eau mercurielle different peu l'une de l'autre, quant aux propriétés. Les cas & la façon de les employer sont les mêmes.

(12.) LE BEURRE D'ANTIMOINE. *Butyrum an-*
timonii.

On a donné ce nom à un médicament liquide, un peu épais, que l'on obtient en distillant un mélange de régule d'antimoine & de sublimé corrosif. C'est un cathérétique des plus usités, tant pour enlever les chairs qui surmontent les ulce-

 VESICA-
TOIRES.

res, que pour consumer les callosités. Son effet est prompt & accompagné d'une légère irritation. C'est en faisant fondre ce beurre dans de l'eau tiède, que l'on prépare la poudre d'algaroth, ainsi que nous l'avons expliqué précédemment.

(13.) LE MERCURE PRÉCIPITÉ BLANC, ou le précipité blanc. *Mercurius præcipitatus albus.*

Ce médicament chymique est du mercure dissous dans de l'esprit de nitre : le mercure se précipite sous la forme d'une poussière blanche, quand on mêle de l'eau salée à la solution précédente. Le précipité blanc fait partie des remèdes cathérétiques : il est aussi du nombre des détersifs & des dessiccatifs. On remarque surtout son efficacité dans le traitement des ulcères vénériens ; & on ne vante pas moins ses effets contre la gale & les autres maladies chroniques de la peau. On mêle depuis deux gros jusqu'à une demi-once de précipité blanc, avec deux onces de pommade de jasmin, ou d'onguent rosat. Quelques-uns font prendre intérieurement le précipité blanc, comme remède dépuratif, incisif & anti-vénérien ; mais il y a beaucoup d'autres préparations de mercure qui sont très connues & qui peuvent produire les mêmes effets salutaires, sans qu'on ait autant à redouter de leur usage que de celui du précipité blanc.

(14.) LE MERCURE PRÉCIPITÉ ROUGE, ou le précipité rouge. *Mercurius præcipitatus ruber.*

C'est du mercure que l'on a d'abord fait dissoudre dans de l'esprit de nitre, & qui, après avoir été mis en évaporation, se calcine. Ce précipité est plus actif que le précédent, comme cathérétique ; & il a aussi plus d'efficacité pour le

traitement des ulcères rebelles. Quelques auteurs conseillent de l'employer dans les cas d'ulcères cancéreux. On ajoûte depuis un gros jusqu'à deux de précipité rouge sur chaque once d'onguent digestif; ou bien on en saupoudre les ulcères. Il y a des personnes qui font prendre le précipité rouge intérieurement, comme un excellent remède anti-vénérien; mais la plus saine partie des praticiens défend son usage interne. C'est à dessein que nous ne parlons pas des autres précipités dont les ouvrages des chymistes sont remplis & qui ne sont pas usités.

(15.) LE SUBLIMÉ CORROSIF. *Sublimatus corrosivus.*

Ce remède est un sel extrêmement âcre & irritant, que l'on obtient, par un procédé fort connu, d'un mélange de vitriol & de sel marin, avec une dissolution de mercure dans l'esprit de nitre qui a été faite jusqu'à siccité. Le sublimé corrosif est un très violent escarotique que l'on emploie non-seulement dans le traitement des ulcères, mais encore pour dissiper les verrues & les autres tumeurs qui ne cèdent point aux remèdes usités. Pris par le nez, il excite de violens éternuemens, ainsi que fait l'arsenic; mais ce sont des moyens dont il ne faut faire usage, que dans des cas pressans & faute d'autres assez actifs. Nous avons déjà dit que c'est avec le sublimé corrosif, que se compose l'eau de Fernel & l'eau phagédénique. A l'exemple de Boerhaave & de Van-Swieten, on emploie le sublimé corrosif intérieurement dans l'esprit de froment rectifié, pour traiter les maladies vénériennes: la dose est alors d'environ un quart de grain que l'on fait prendre en plusieurs fois, dans l'espace

CATHERETIQUES.

d'un jour , & avec une grande quantité d'une boisson adoucissante ; ce traitement dure vingt-cinq ou trente jours. On assure que ce remede est plus sûr pour le traitement de la vérole & de plusieurs autres maladies chroniques que le mercure crud. La maniere de l'employer est très simple : il ne faut que dissoudre un demi-grain de sublimé corrosif dans chaque once d'esprit de froment , & on ne donne à la fois qu'un ou deux gros de cette dissolution , en bûvant par-dessus un grand verre de décoction d'orge , ou de toute autre tisane adoucissante. Nous ne doutons nullement que ce remede administré par une main habile , ne puisse avoir d'heureux succès ; mais n'est-il pas dangereux de le rendre public à cause des suites fâcheuses qu'il peut avoir , quand il fera mal administré , ou du risque qu'on court de mettre un poison entre les mains de tout le monde.

(16.) LA PIERRE A CAUTERE. *Lapis causticus.*

Ce médicament est une concrétion saline très escarotique , que l'on retire , par un procédé chymique , d'un mélange de chaux & de cendres gravelées. La pierre à cautere est très usitée , non-seulement pour faire des cauteres & ouvrir des abcès , mais encore pour détruire les chairs fongueuses & calleuses des ulceres , en favorisant la suppuration. J'ajouterai , en passant , que les cendres gravelées , *cineres clavellati* , dont on se sert pour faire la pierre à cautere , ne sont autre chose que la lie du vin que l'on calcine après qu'elle a été bien séchée.

(17.) LA PIERRE INFERNALE. *Lapis infernalis.*
On obtient ce remede d'une dissolution d'ar-

gent par l'esprit de nitre, après en avoir opéré la crySTALLISATION, en la soumettant à l'évaporation; les cristaux se liquéfient dans un creuset, puis on éloigne la matière du feu, pour qu'elle se coagule. Cette concrétion saline pompe avec promptitude l'humidité de l'air; ce qui en opere la dissolution: la même chose arrive à la pierre à cauter. La pierre infernale est beaucoup plus active que les autres caustiques: il suffit qu'elle touche une partie pour y faire son effet; c'est encore une raison pour la préférer dans le traitement des ulcères, parcequ'on n'est plus maître de diriger son action.

LES ANTI-PUTRIDES

ET LES ANTI-SEPTIQUES.

PRESQUE tout le monde fait que l'on donne l'un ou l'autre de ces noms aux médicamens externes qui remédient à la putréfaction prête à se faire ou déjà formée, & qui se démontre dans les ulcères par leur mauvaise odeur & par la fanie & le pus ichoreux qu'ils rendent. On comprend aussi sous les mêmes dénominations d'*anti-putrides* & d'*anti-septiques*, les topiques qui remédient à la gangrene qui se déclare sur quelques parties externes, soit par une couleur brune, & la diminution du sentiment & de la chaleur naturelle, soit par la seule cessation ou diminution des douleurs, sans qu'on puisse en assigner de cause. L'application de ces médicamens empêche que la gangrene ne continue ses

ANTI-PU-
TRIDES.

progrès ; & ils ont la propriété d'empêcher le sphacele qui ne reçoit plus de guérison , & qui est la mort des parties qu'il attaque. Ces médicamens n'étant pas de la même nature , leur manière d'agir est également différente. Les uns sont des amers , les autres des aromatiques : il y a des substances balsamiques ; d'autres sont salines , &c. Ainsi il faut faire un choix ; & , suivant les circonstances , on doit se servir de celles-ci ou de celles-là , pour que le traitement remplisse l'attente du médecin , & le besoin du malade. Il y a encore des remèdes qui , dans les mêmes cas , procurent quelquefois autant de bien que les premiers ; ce sont les anti-phlogistiques , les dessiccatifs , les cathérétiques & divers autres que fournissent différentes classes. Quand on emploie ceux-ci à propos , ils ont les effets des anti-septiques , & les peuvent remplacer. Mais il n'est pas de moyen plus propre à arrêter la gangrene , que les scarifications qui , ainsi que tout le monde en convient , l'emportent , en efficacité , sur tous les autres secours d'usage en pareil cas.

On ne doit pas agir avec lenteur , quand il y a à craindre le sphacele , ou qu'il existe déjà , la partie qui en est attaquée n'ayant plus de chaleur ; alors on a tout à craindre de différer d'employer des remèdes. Les topiques anti-septiques sont peu utiles , quand la gangrene vient de cause interne , ou que la chaleur naturelle est entièrement éteinte ; mais c'est avec raison qu'on en vante l'application dans le traitement des plaies d'armes à feu , & de celles qui sont accompagnées de grandes contusions , quelle qu'en
ait

ait été la cause : ils ne sont pas moins utiles dans les cas de brûlures, sur les érépèles malins ou accompagnés de phlictenes, sur les abscesses virulens, &c.

ANTI-SEPTIQUES.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines d'aristoloche ronde, de gentiane, d'iris de Florence (¹); le fouchet, la zédoaire, le roseau aromatique.

Les feuilles de *scordium* (²), d'alliaire, d'ivette, de rhue, d'aurone, d'absinthe, de mélisse, de menthe, de sauge, de romarin, de millefeuille, d'hyssope, de camomille.

Les fleurs d'orange, de lavande, de romarin, de millepertuis; les roses rouges.

Les semences d'anis, de fenouil; l'écorce d'orange... les cloux de girofle, la cannelle, le quinquina.

Les baumes naturels, le bon vin... le *storax*, l'aloès, la myrrhe (³), le camphre... le sel marin, le sel ammoniac, le nitre... la neige & la glace dans les cas où la gangrene a eu pour cause le froid excessif.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU-DE-VIE camphrée, l'eau vulnéraire, l'esprit-de-vin simple, l'esprit-de-vin camphré (⁴)... le baume du Commandeur, le baume de Fioraventi; l'huile d'*hypericum*... la teinture

Tom. II.

M

ANTI-PU-
TRIDES.

de myrrhe (5), la teinture d'aloës (6), la teinture de girofle.

La thériaque... l'onguent ægyptiac, l'onguent de *styrax* (7)...

L'esprit de sel (8), l'esprit de soufre, l'esprit de sel ammoniac; l'essence de Rabel... l'huile de cannelle, l'huile de térébenthine (9)... l'huile de myrrhe par défaillance (10), l'huile de camphre (11).

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ de *feuilles d'absinthe*, deux poignées: faites bouillir dans une suffisante quantité d'*eau de mer*. On en lavera les parties gangrenées.

PRENEZ une chopine de *vin* & autant de *vinaigre*; du *sel ammoniac*, deux onces; de l'*eau commune*, une livre: mêlez; pour une lotion.

PRENEZ *vinaigre d'estragon*, six onces; *vinaigre rosat*, deux onces; *esprit-de-vin thériaçal*, quatre onces; *sel marin*, une once; *décoction de scordium*, douze onces: mêlez; pour l'usage. Boerrhaave propose ce remède comme un des meilleurs topiques qu'on puisse opposer à la gangrene & à la pourriture.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *eau de chaux* & *esprit-de-vin camphré*, de chaque quatre onces; de *sel ammoniac*, une demi-once: mêlez.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une livre; d'*eau-de-*

vie camphrée, une demi-livre ; d'*esprit de sel ammoniac*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *vin blanc*, six onces ; d'*eau de fle rs de sureau*, une demi livre ; de *vinaigre de sureau*, deux onces ; de *sel ammoniac*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *lessive de cendres de sarmens de vignes*, ou de l'*eau de chaux*, deux livres ; *sommités d'absinthe*, *scordium* & *romarin*, de chaque une poignée : faites bouillir selon l'art ; passez : ajoutez à la colature *teinture de myrthe* & *teinture d'aloës*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ *feuilles de scordium*, d'*absinthe*, d'*aurone* & de *rhue*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres : passez : ajoutez à la colature quatre onces d'*esprit thériacal* ; de *savon de Venise*, deux onces ; de *sel gemme*, une demi once. Ce mélange servira à faire des fomentations.

PRENEZ *quinquina*, deux onces : faites-le bouillir dans une pinte d'eau : ajoutez une demi-once d'*esprit de soufre* ; pour une fomentation.

PRENEZ de la *boule de Mars*, deux onces ; de *sel ammoniac*, une once : faites fondre dans quatre livres d'eau : ajoutez une livre d'*esprit-de-vin rectifié* ; pour faire des fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ *racines d'angélique* & d'*aristoloche ronde*, de chaque trois onces ; *sommités de scordium*, de *rhue* & de *petite centaurée*, de chaque quatre poignées : faites bouillir dans une quantité d'eau suffisante pour faire un cataplasme,

M. ij

ANTI-PU-
TRIDES.

auquel vous ajouterez *farine de semences de lupin & thériaque*, de chaque une demi-once.

PRENEZ *feuilles d'absinthe & de scordium*, de chaque une poignée; *fleurs de millepertuis & de petite centaurée*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir, selon l'art, jusqu'à ce que le tout soit réduit en bouillie: passez par un tamis de crin: ajoutez à cette pulpe des *baies de genièvre* en poudre une demi once; de la *myrrhe & de l'aloès*, de chaque deux gros; d'*huile de térébenthine* une demi-once; d'*huile d'hypericum*, la quantité suffisante.

PRENEZ de la *mie de pain blanc rassis*, deux livres; *feuilles de rhue & de scordium*, de chaque une once & demie; *feuilles d'absinthe*, une once: pulvérisez & mêlez le tout, pour en former, avec du *vin blanc*, un cataplasme qu'on applique chaudement contre la gangrene.

PRENEZ *racines d'aristoloche ronde*, deux onces; *feuilles de scordium & d'absinthe*, de chaque une poignée; *sommités de millepertuis*, une demi-poignée; *farine de fèves*, quatre onces: faites un cataplasme en faisant cuire le tout dans ce qu'il faut d'eau; & on y ajoutera, avant de l'appliquer, un peu d'*esprit-de-vin camphré*.

L I N I M E N S.

PRENEZ *huile de térébenthine & savon noir*, de chaque une demi-once: mêlez selon l'art.

PRENEZ de *moëlle de bœuf*, trois onces; de *camphre*, dix grains; d'*huile de cannelle*, deux gros: mêlez.



COMMENTAIRES.

ANTI-SEP-
TIQUES.

(1.) **L**'IRIS DE FLORENCE. *Iris alba Florentina*. C. B. P.

On met au nombre des médicamens purgatifs la racine sèche de cette plante : sa saveur est piquante & un peu amère : elle a une odeur de violette très gracieuse ; ce qui la fait entrer dans la composition des sachets odorans , des parfums. La racine d'iris de Florence passe pour carminative , désobstructive, emménagogue : elle excite l'écoulement des urines , & leur communique une odeur agréable : on l'emploie aussi , avec fruit , dans des maladies de poitrine ; elle modère la trop grande chaleur des poumons ; elle facilite l'expectoration ; les asthmatiques trouvent du soulagement dans son usage : mais elle est principalement salutaire aux enfans dont elle rend le ventre lâche , calme les tranchées , dissipe les terreurs nocturnes , & facilite la respiration ; ils la prennent en substance depuis deux grains jusqu'à dix , & même plus , les adultes en usent de même en substance ; sa dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules : on leur en prescrit aussi en infusion dans du vin ; & il en entre depuis un demi-gros jusqu'à un gros & demi. Quant à l'usage externe de l'iris , la poudre se met au nombre des médicamens desiccatifs ou des plus doux cathérétiques & des anti-putrides. Elle agit en absorbant l'écoulement séreux des anciens ulcères : elle détruit les chairs fongueuses , & prévient la putréfaction ; mais c'est contre la carie des os que l'on

ANTI-PU-
TRIDES.

vante principalement son efficacité : souvent aussi on la prescrit comme sternutatoire : enfin elle est propre à exciter un écoulement abondant de la salive, en la tenant dans la bouche.

(2.) *SCORDIUM*, J. B. *Chamadrys vulgaris canescens*, seu *scordium officinarum*, *Inst. rei herbaria*.

Cette plante, qui a une odeur d'ail, & une saveur amère, entre dans la classe des médicaments diaphorétiques & alexitères : elle a aussi place parmi les vermifuges. Ces propriétés la rendent utile dans les fièvres malignes, & principalement dans la petite vérole. On vante son efficacité contre la goutte : les phthiques se trouvent bien d'en faire usage, tant parcequ'elle favorise l'expectoration, que parcequ'elle arrête les progrès de la suppuration des poulmons. Le *scordium* se prescrit en substance, depuis un demi gros jusqu'à un gros : il en entre jusqu'à une poignée dans chaque livre de décoction & d'infusion. Peut-être se sert-on plus fréquemment de cette plante pour l'usage externe : elle est du nombre des médicaments détersifs & des vulnéraires. Tous les praticiens la regardent comme un excellent anti-septique ; aussi l'emploie-t-on, avec succès, pour prévenir & guérir la gangrene.

(3.) LA MYRRHE. *Myrrha*.

Ce médicament est une substance gommeuse & résineuse, dont la couleur est rougeâtre ou ferrugineuse, l'odeur désagréable, & la saveur âcre & amère. La myrrhe découle naturellement, à ce que l'on dit, d'un arbre de l'Arabie ou de l'Afrique, dont on ignore le genre. Elle est du nombre des remèdes analeptiques & stomachiques : on la met parmi les apéritifs & les diu-

rétiques : elle a place dans les listes des vulnérables & des anti-septiques : on la reconnoît pour anti-hystérique & emménagogue : quelques auteurs lui ont aussi attribué la vertu de guérir la fièvre & même la fièvre quarte. Ces propriétés la font employer , avec succès , pour réchauffer l'estomac des personnes très âgées , & de celles qui sont affoiblies à l'excès par des maladies , le travail ou les veilles : on en fait grand cas dans les ulcérations internes , enfin elle procure beaucoup de soulagement aux personnes qui sont tourmentées de la toux , & aux asthmatiques : pourvu cependant qu'elle ne soit pas sophistiquée , ou telle qu'on la trouve le plus souvent. La dose de la myrrhe , employée sous la forme solide , est depuis six grains jusqu'à un scrupule. Nous avons déjà dit que l'élixir de propriété emprunte ses vertus de cette substance. Quant à l'usage externe , la myrrhe n'est pas un des médicaments les moins efficaces du nombre des vulnérables , & de celui des détersifs : on en vante beaucoup les effets pour détruire la putréfaction ; & c'est un des plus prompts & des plus sûrs remèdes contre la carie des os. Quand cette indication se présente , le meilleur moyen , que l'on ait à employer , est l'application de l'huile de myrrhe par défaillance dont nous parlerons incessamment,

(4.) L'ESPRIT-DE-VIN CAMPHRÉ. *Spiritus vini camphoratus.*

Ce médicament n'est autre chose qu'une dissolution d'une once de camphre dans deux liv. d'esprit-de-vin rectifié. Il est de l'usage le plus commun , tant pour empêcher la putréfaction , que pour détruire la gangrene : outre cela , il est

ANTI PU-
TRIDES.

sédatif; ce qui le fait employer, avec succès, contre les douleurs des dents. Dans ce cas, on imbibe de cette liqueur un peu de coton que l'on place sur la dent gâtée. Il n'est pas hors de propos d'ajouter qu'on peut dissoudre une beaucoup plus grande quantité de camphre dans l'esprit-de-vin, une once de cette liqueur spiritueuse pouvant se charger d'un poids égal de camphre.

(5.) LA TEINTURE DE MYRRHE. *Tinctura myrrha.*

Ce médicament, qui est d'un usage très fréquent pour le traitement des ulcères, se prépare en tenant, durant plusieurs jours, de la myrrhe en digestion, au bain de sable, dans de l'esprit-de-vin. Cette teinture passe pour un excellent détersif: elle est regardée comme également capable de remédier à la putréfaction des chairs, & d'arrêter la carie des os: on lui reconnoît encore la vertu résolutive; ce qui la fait recommander par des médecins de réputation, contre les tumeurs squirreuses, & même contre celles qui sont écrouelleuses.

(6.) LA TEINTURE D'ALOËS. *Tinctura aloes.*

Cette teinture se prépare, comme la précédente, en laissant, durant plusieurs jours, de l'aloës en digestion dans de l'esprit-de-vin, jusqu'à ce que celui-ci soit devenu rouge ou aussi chargé d'aloës qu'il le peut être. On retrouve dans cette teinture toutes les propriétés de l'aloës. Il est rare qu'on en fasse prendre intérieurement; mais on la met, avec raison, dans la liste des meilleurs médicaments externes vulnéraires & détersifs: elle est du nombre des plus excellents anti-septiques; & c'est communément avec succès qu'on fait usage de cette teinture, à l'extérieur, pour remplir

tes diverses indications. Il ne faut la prescrire qu'avec réserve & précaution, quand le ventre est déjà lâche, parceque souvent elle purge; c'est une remarque utile que nous devons à M. Tissot.

ANTI-SEPTIQUES.

(7.) L'ONGUENT DE *STYRAX*. *Unguentum de styrace.*

Cet onguent, composé d'huile de noix, de colophane, de gomme élémi & de cire, auxquels on ajoute du *styrax* liquide, est du nombre des remèdes anti-septiques les plus usités: en outre, il a la vertu détersive: on le met aussi dans la liste des résolutifs: quelquefois on en applique sur les tumeurs squirrheuses; mais il est particulièrement consacré au traitement des ulcères scorbutiques.

(8.) L'ESPRIT-DE-SEL. *Spiritus salis communis.*

On obtient l'esprit-de-sel par la distillation, en suivant divers procédés. Il ne doit être employé intérieurement qu'étant adouci; mais on ne court aucun risque d'en faire usage à l'extérieur, sans qu'il soit mêlé avec de l'eau: appliqué de cette manière, c'est un remède dessicatif & cathérétique, excellent pour le traitement des ulcères invétérés: il prévient, arrête, détruit la putréfaction & la gangrene: on s'en sert, avec succès, dans les maux de gorge gangréneux, ainsi que pour les ulcères, tant vénériens que scorbutiques, qui viennent à la bouche: on en vante encore beaucoup l'efficacité contre la carie des os dont il hâte l'exfoliation. Le célèbre Pott en parle comme d'un excellent médicament pour résoudre les tumeurs goutteuses; & quand on s'en sert pour cela, on y ajoute un peu d'huile de térébenthine, afin qu'il pénètre plus profondément; mais le même auteur avertit, en même

ANTI-PU-
TRIDES.

tems , que ces liqueurs se mêlent fort difficilement , à moins que l'on n'ait purgé l'esprit-de-sel de tout son phlegme.

(9.) L'HUILE OU L'ESPRIT DE TÉRÉBENTHINE.
Oleum vel Spiritus terebinthina.

Cette huile ou cet esprit se retire par la simple distillation d'un mélange de térébenthine & d'eau commune. On l'emploie également pour l'usage interne & pour l'externe. L'huile de térébenthine se prescrit intérieurement , comme étant un excellent vulnéraire & un puissant diurétique. La dose est depuis six jusqu'à douze gouttes dans une conserve quelconque , ou une boisson appropriée. Ce médicament n'est pas incapable de faire du mal : souvent il attaque la tête, & il excite un écoulement immodéré de semence ou d'urine. L'huile de térébenthine , employée à l'extérieur , est un des meilleurs remèdes vulnéraires de la médecine : elle entre dans la classe des anti-septiques ; & on lui donne place parmi les résolutifs : elle est particulièrement consacrée au traitement des piqûres des nerfs & des tendons : quelquefois même elle s'applique , avec succès , sur les tumeurs squirreuses & œdémateuses. Ajoutez à cela , qu'en faisant dissoudre deux gros de camphre dans une demi-livre d'huile de térébenthine , on a un topique excellent contre les douleurs de rhumatisme.

(10.) L'HUILE DE MYRRHE PAR DÉFAILLANCE.
Oleum myrrrhæ per deliquium.

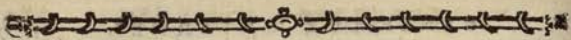
Ce médicament est une liqueur qui distille de la myrrhe enfermée dans un œuf que l'on a fait durcir , & dont on a ôté le jaune , pour y placer cette résine. L'huile de myrrhe est un remède détersif & anti-septique ; ce qui la rend

utile dans les cas de dartre : on l'applique, avec fruit, sur les aphthes, sur tout sur celles des enfans : enfin on la vante comme un excellent cosmétique ; & elle est d'un très fréquent usage pour faire disparoître les taches du visage.

(11.) L'HUILE DE CAMPHRE. *Oleum camphoræ.*

Ce médicament externe se retire de la dissolution du camphre dans l'esprit de nitre ; il se trouve surnaissant la liqueur. On regarde l'huile de camphre comme un des plus puissans remèdes détersifs & cathérétiques ; & on la met dans la classe des anti-septiques. Elle favorise merveilleusement l'exfoliation des os, des cartilages, des tendons & des ligamens : elle consomme les chairs qui surmontent les ulcères : elle procure du soulagement, quand on en applique sur une dent cariée qui cause beaucoup de douleur : elle détruit les verrues & les autres petites tumeurs du même genre.





SECTION II.

DES Médicamens qui conviennent à certaines parties, ou qu'il est d'usage d'appliquer sur ces parties.

MÉDICAMENS

*Usités dans le traitement des Maladies de la tête
& du visage.*

CETTE classe-ci est composée de divers médicamens externes ou topiques qui s'appliquent sur une partie externe de la tête, soit pour opérer la résolution des tumeurs, engorgemens ou fluxions, calmer les douleurs, faire cesser le délire, & rappeler les sens, soit pour guérir les divers maux dont se trouvent attaqués la portion chevelue de la tête & le visage; car il est rare qu'on emploie les médicamens cosmétiques pour donner plus d'éclat au visage. Personne n'ignore que la sauge, le soufre, le sucre, le succin, &c. sont la matiere des fumigations les plus usitées dans les différentes maladies de la tête, du genre des fluxions. On fait aussi que l'emplâtre vésicatoire, le garou & les autres cathérétiques appliqués derrière les oreilles, ou à l'occiput, ont le même succès. Il y aura peu de personnes auxquelles on apprendra combien c'est un remede salutaire pour mettre le cerveau en état de faire ses fonctions suspendues, que la

douche donnée sur la tête avec les eaux de Bararuc, & les autres eaux minérales chaudes, ainsi que d'y appliquer des animaux dans le moment où on vient de les ouvrir vivans. L'emplâtre de betoine, qui paroît abandonnée, n'est peut-être pas sans vertu, &c. C'est à dessein que nous ne parlons pas de divers médicamens qui se trouvent dans les tables précédentes; nous ne nous arrêterons pas non plus à rapporter ni à juger nombre de remedes que l'on nomme de *bonne femme*, & qui ne peuvent être employés que par des imbécilles. Notre dessein est d'exposer les médicamens qui, d'après l'expérience & les écrits des plus habiles praticiens, sont propres pour le traitement des fluxions, des douleurs, des affections comateuses; ceux qui font mourir les poux, qui font disparoître la teigne & les diverses especes de gale de la tête; enfin ceux qui s'emploient comme cosmétiques contre les taches, les pustules & les autres maux qui attaquent la peau du visage & la gâtent. On ne doit pas, ainsi que nous l'avons déjà dit plusieurs fois, se servir indifféremment de tous les remedes que contient cet article; il est aisé de sentir qu'il faut faire un choix convenable aux circonstances: nous en donnons les moyens dans les *Commentaires*.

POUR
LA TÊTE.



POUR
LA TÊTE.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Résolutifs & Fortifiens.

LLA SAUGE, le son, le sucre... le succin (¹), l'oliban ou encens (²), pour faire des fumigations... les pigeons, les petits chiens & les autres animaux qu'on ouvre vivans pour les appliquer aussi tôt... les eaux de Balaruc & les autres eaux thermales employées en douche... l'emplâtre de bétouine (³).

Sédatifs ou Calmans.

L'eau très froide. Le vinaigre .. la verveine (⁴), la grande joubarbe (⁵)... le camphre, le nitre, le sel marin... l'æther vitriolique (⁶).

Odontalgiques ou propres pour les douleurs de dents.

La gomme tacamahaca (⁷), le mastic; l'oliban... les limaces écrasées (⁸). . l'opium, l'huile de jusquiame... l'emplâtre odontalgique (⁹).

Contre les Poux.

La semence de staphisaigre... la cévadille; Paloës.

Contre la Teigne.

La poirée, la fumeterre, la patience, la véronique... le beurre; l'huile d'amandes douces... la poix. Le soufre. Le verd-de-gris... le précipité blanc, le précipité rouge.

Cosmétiques.

POUR
LA TÊTE.

Le suc de limons, le verjus... l'eau de fleurs de sureau. L'eau de chaux. L'esprit-de-vin camphré... les mucilages. L'huile d'amandes douces... le blanc de baleine. L'os de sèche (¹⁰)... le soufre, l'alun, le talc, la céruse, la litharge... les cérats, la pommade blanche (¹¹); la pommade rouge (¹²)... le sel & le vinaigre de Saturne (¹³)... l'huile de tartre par défaillance, l'huile de myrrhe.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FRONTAUX.

PRENEZ un blanc d'œuf; agitez-le avec une suffisante quantité d'eau & de vinaigre rosat: mettez sur de l'étoupe ou sur un plumaceau de chanvre: appliquez sur le front. Ce remède est propre pour faire dormir.

PRENEZ de *bol d'Arménie*, deux gros; *ierre hématite* & *maстик*, de chaque un gros: battez le tout ensemble dans une suffisante quantité de blanc d'œuf, & appliquez sur le front.

CATAPLASME ANTI-APOPLECTIQUE.

PRENEZ de *racines fraîches de bryone*, trois onces; *semence de moutarde pulvérisée* & *savon noir*, de chaque une once; de *cantharides*, six gros: pilez: mêlez: ajoutez de *vinaigre fort*, une quantité suffisante pour faire un cataplasme, que l'on appliquera sur la tête, après avoir rasé cet endroit.

CATAPLASME SÉDATIF OU CALMANT.

POUR
LA TÊTE.

PRENEZ de *roses rouges* hachées, quatre scrupules; *semences de pavot blanc* contuses & *huile rosat*, de chaque une demi-once; de *farine d'orge*, une once; de *vinaigre*, une quantité suffisante, que vous mêlerez en pilant; pour un cataplasme qui s'appliquera chaud sur le front, afin de dissiper les douleurs de tête accompagnées de battemens.

EPITHÈMES SÉDATIFS.

PRENEZ de *vinaigre rosat*, deux onces; d'*esprit-de-vin camphré*, une once: mêlez. Dans les douleurs aiguës de la tête on appliquera sur le front des linges imbibés de cet épithème tiède.

PRENEZ d'*eau de nénuphar*, une livre; de *sel de prunelle*, une once; de *camphre dissous dans l'esprit-de-vin*, deux scrupules: mêlez: imbibez des linges ployés en plusieurs doubles, & appliquez sur le devant de la tête, dans les cas de folie & de phrénésie.

PRENEZ d'*oxycrat*, une demi-livre: faites-y fondre six gros de *nitre*: ajoutez une once d'*eau-de-vie camphrée*: mêlez. Dans les cas de délire, on fera, avec ce remède, des fomentations sur la tête, après l'avoir rasée.

EMPLÂTRE ODONTALGIQUE.

PRENEZ de *mastic* ou de *gomme tacamahaca*; la quantité suffisante pour faire un emplâtre large d'un demi-pouce & davantage: mettez dans le milieu depuis deux jusqu'à quatre grains d'*opium*, & quatre gouttes d'*huile de succin*. Appliquez

pliquez cet emplâtre sur la tempe, dans les maux de dents.

POUR
LA TÊTE.

LINIMENS CONTRE LA TEIGNE.

PRENEZ d'huile de tartre par défaillance, trois gros; d'huile d'amandes douces, une quantité suffisante; d'huile d'aspic ou de lavande, un scrupule: mêlez; pour un liniment.

PRENEZ de graisse de porc fraîche, quatre onces; de mercure précipité rouge, une once: mêlez; pour un liniment.

PRENEZ d'huile de noix, trois onces; de beurre frais, deux onces; de soufre vis, une demi-once; poivre & pyrethre, de chacun un gros; de sel gemme, deux gros: faites bouillir durant un quart-d'heure: passez: ajoutez à la colature une quantité de suie suffisante pour donner au mélange la consistance d'onguent.

EMPLATRES CONTRE LA TEIGNE.

PRENEZ de goudron, la quantité qui sera nécessaire: faites le liquéfier à un feu lent, & trempez-y des linges qu'on appliquera chauds sur la partie malade, & que l'on en enlèvera au bout de quelques heures.

PRENEZ de goudron, une livre; de verd-de-gris, deux gros; fleurs de soufre & graisse de porc, de chaque une once: faites bouillir légèrement en remuant toujours; & formez, selon l'art, un emplâtre.

MIXTURES COSMÉTIQUES.

PRENEZ d'alun de roche, quatre onces: faites bouillir dans trois livres d'eau, & réduire à deux: ensuite prenez de litharge, une demi-

Tom. II.

N

POUR
LA TÊTE.

livre : faites bouillir dans une livre & demie de *vinaigre*, & réduire à une livre : passez ces liqueurs & mêlez les colatures. Quand on en met dans de l'eau : celle-ci blanchit, & il en résulte ce qu'on nomme *un lait virginal*, qui efface les taches & guérit les dartres & gales du visage.

PRENEZ *jus de limon & vinaigre de Saturne*, de chaque un gros : mêlez : employez le mélange aussi tôt qu'il est fait. Ce remède est propre pour ceux qui sont couperosés, ou ont au visage des efflorescences du même genre.

PRENEZ du *vinaigre scillitique*, deux onces ; *aloës*, *suc de patience sauvage* & *huile de tartre*, de chaque six gros : mêlez. Ce remède s'emploie pour guérir les dartres & la gale lépreuse du visage.

PRENEZ de *suc de limon*, six onces ; d'*alun pulvérisé*, deux gros : faites bouillir : écumez. Pour appliquer sur le visage couperosé.

PRENEZ d'*eau de patience*, quatre onces ; de *borax*, deux gros ; de *sel commun*, un gros ; de *vinaigre scillitique*, une once : mêlez ; pour la gale lépreuse.

PRENEZ d'*eau de plantain*, six onces ; de *jus de limon*, deux onces ; de *mercure sublimé corrosif*, douze grains ; de *camphre*, un scrupule : mettez infuser chaudement dans un vaisseau fermé, l'espace d'une demi-heure : passez.

PRENEZ d'*aloës*, deux gros : faites dissoudre dans du *vinaigre scillitique* : servez-vous de ce mélange comme d'un liniment dans le traitement des dartres du visage.

PRENEZ de *litharge d'argent* en poudre, une demi-once : faites-la bouillir dans cinq onces de *vinaigre*, & réduire à deux. Dans un autre vais-

seau faites bouillir une demi-once d'alun & autant de sel, avec une demi-livre d'eau-rose : écumez : mêlez ces liqueurs. Ce mélange servira pour faire des lotions.

POUR
LA TÊTE.

PRENEZ de *camphre*, deux gros : broyez dans un mortier, en versant dessus peu à peu une once de *suc de limon* : ensuite ajoutez douze onces de *vin blanc* : passez : faites un nouet de ce qui restera de camphre, & le suspendez dans la liqueur. Celle-ci s'emploiera pour faire passer les taches du visage.

PRENEZ de *vinaigre blanc* très fort, trois onces ; *sucs de patience* & de *coings*, de chaque trois gros ; de *litharge d'or*, une livre : faites bouillir légèrement, & distillez.

PRENEZ de *racine de patience*, trois onces : faites cuire sous la cendre : pilez, & mettez du *vinaigre scillitique* jusqu'à consistance de liniment. On peut ajouter un demi-gros de *mercure*.

• POMMADÉS COSMÉTIQUES.

PRENEZ de *pommade de jasmin*, une once ; de *céruse lavée*, deux gros ; *blanc de baleine* & *talc*, de chaque un demi-gros : mêlez : faites une pommade avec du *mucilage de semences de psyllium*.

PRENEZ d'*onguent de pompholyx*, une demi-once ; de *mercure doux*, un gros ; d'*alun calciné*, un demi-scrupule : mêlez, & faites une pommade avec une suffisante quantité d'*huile rosat*.

PRENEZ de *racine de patience*, une once ; de *racine de gentiane*, une demi-once : faites bouillir dans une livre d'eau : exprimez : ajoutez à la liqueur retirée par expression, deux onces de

POUR
LA TÊTE.

graisse de veau : faites bouillir une seconde fois sur un feu doux, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'onguent. Ce remede s'applique sur les dartres & gales du visage.

C O M M E N T A I R E S.

(1.) **L** E S U C C I N. L'ambre jaune. *Succinum.*
Karabe.

Ce médicament est une substance bitumineuse, dure, à demi-transparente, & de différente couleur, mais le plus souvent jaune; qui se fond au feu, & qui s'enflamme. La Prusse en fournit beaucoup; il est sur-tout très abondant aux environs de la mer baltique. On ne fait pas prendre le succin intérieurement, à moins qu'il n'ait été lavé plusieurs fois, & ensuite réduit en une poudre très fine, pour qu'il se dissolve plus facilement dans l'estomac. Il est du nombre des remedes sédatifs & anti-spasmodiques internes: il entre dans la liste des astringens & des médicamens qui resserrent le ventre: on s'en sert communément contre les affections hystériques; il est salutaire dans les flux de ventre & la dyssenterie: son usage n'est pas inutile à ceux qui crachent le sang, ou qui ont quelque autre hémorrhagie. Pour l'ordinaire, on prescrit depuis dix grains jusqu'à un demi-gros & davantage de succin: il se prend dans un œuf à la coque, dans du bouillon, ou toute autre boisson appropriée. On prépare, avec cette résine, des fumigations qui sont anodynes & résolatives; c'est ce qui fait regarder ce remede comme très convenable dans l'enchifre-

nement , la pesanteur de tête & les autres fluxions. On n'en vante pas moins son usage pour dissiper les douleurs de rhumatisme , de goutte sciaticque , &c. Enfin on a proposé d'employer le succin , à cause de ses propriétés électriques , pour tirer les pailles entrées dans les yeux. Il y a dans les apothicaireries une teinture , un syrop , une huile , un esprit & un sel de succin , &c. desquels nous avons parlé ci-dessus. Nous ajouterons ici qu'il y a un succin blanc qui paroît être de la même nature , & qui , par conséquent , n'a pas d'autres propriétés.

(2.) L'OLIBAN. *L'encens. Olibanum. Thus.*

Cette substance , dont tout le monde connoît la bonne odeur , quand elle fume , découle naturellement , ou par art , d'un arbre de l'Arabie , sur lequel nous n'avons aucune connoissance certaine. On met l'encens au nombre des médicamens vulnéraires & détersifs , tant internes qu'externes : il se prescrit intérieurement pour les ulcérations du poumon & des autres visceres ; sa dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Quelques-uns le vantent encore comme un remede diaphorétique , spécifique dans la pleurésie ; & en ce cas , on en place jusqu'à un gros dans une pomme creusée pour la recevoir ; celle-ci se met cuire sous la cendre , & on la donne à avaler au malade. Quand ce remede n'a pas dès la première fois tout le succès désiré , on peut le faire prendre une seconde fois , au bout de six ou huit heures. L'usage externe de l'encens est encore plus commun que l'interne ; car outre la coutume où l'on est chez presque toutes les nations , & depuis le commencement du monde , de l'employer pour les cérémonies religieuses , on en fait

N iij

POUR
LA TÊTE.

POUR
LA TÊTE.

des fumigations résolatives & fortifiantes, dans les cas de vertiges, d'enchiffrement & de chute du fondement. Il s'applique encore en emplâtre sur les tempes, pour faire passer les maux de dents. Enfin il entre dans la composition de plusieurs emplâtres & onguents officinaux.

(3.) L'EMPLATRE DE BÉTOINE. *Emplastrum de betonica.*

Outre le suc dépuré de la bétoine, il entre dans cet emplâtre des feuilles de bétoine, de plantain, d'ache, de laurier, de verveine, de sauge & de scrophulaire : ces matieres étant pilées, on les fait bouillir avec le jus de la bétoine dans de la poix, de la cire, de la poix-résine & de la térébenthine liquesfiée. Lorsque le mélange est dépuré comme il convient, on ajoûte de la gomme élémi, du mastic & de l'oliban. Cet emplâtre, qui a eu autrefois la plus grande célébrité, est aujourd'hui si peu estimé dans ce pays-ci, qu'on voit à peine quelques personnes s'en servir. Il passe pour un médicament capable de fortifier : il est particulièrement consacré au traitement des maladies de la tête : on le reconnoît aussi pour résolatif.

(4.) LA VERVEINE. *Verbena communis flore caruleo, C. B. P.*

On fait aujourd'hui peu de cas de cette plante, fameuse autrefois par les usages religieux auxquels elle ser voit. Elle n'est pas un des moins bons médicamens vulnéraires & astringens, tant internes qu'externes ; & elle est reconnue aussi pour anodyne. On prescrit jusqu'à une poignée de verveine pour chaque livre d'infusion ou de décoction. Cette plante pilée s'applique quelquefois sur le front, pour diminuer les douleurs de

tête. Il se trouve chez les apothicaires une eau distillée de verveine, que l'on vante beaucoup pour la guérison des fluxions, des inflammations & des ulcérations de l'œil.

POUR
LA TÊTE.

(5.) LA JOUBARBE. *Sedum majus vulgare*,
C. B. P.

Cette plante ne s'emploie qu'à l'extérieur : elle est émolliente & anodyne. Son suc ou sa décoction entre dans les gargarismes destinés pour l'esquinancie. Les feuilles pilées & mises sur le front modèrent les douleurs de tête, & font quelquefois cesser le délire, qui est un symptôme de la fièvre : elles fervent encore avec succès pour amollir les cors des pieds, rendre les douleurs de la goutte plus supportables, & elles guérissent promptement les brûlures.

(6.) L'ÉTHER VITRIOLIQUE. *Æther vitriolicum*.

Ce remède chimique est une huile très volatile, & d'une odeur fort pénétrante : quoiqu'extrêmement froide au toucher, néanmoins elle s'enflamme très aisément, &, ainsi que le camphre, elle brûle dans l'eau. On la retire par la distillation, & au moyen d'un procédé fort connu aujourd'hui, d'un mélange d'esprit-de-vin & d'huile de vitriol. Cette liqueur, découverte par Frobenius, & dont Hoffman a augmenté la réputation, est anti-spasmodique & anodyne. Par ces propriétés elle convient dans la cardialgie & les douleurs de colique : elle fait cesser le hoquet : elle est salutaire dans les convulsions des enfans ; enfin, elle procure du soulagement aux femmes hystériques. La dose de l'éther vitriolique est de six à huit gouttes ; & la manière de le prendre est d'en imbiber un morceau de sucre.

POUR
LA TÊTE.

en le laissant tomber dessus goutte à goutte : il se met encore dans du vin , de l'eau de fleurs d'orange , &c. On emploie aussi l'éther vitriolique à l'extérieur comme un excellent remede sédatif , pour dissiper les maux de tête violens. La maniere de s'en servir est d'en recevoir depuis quinze jusqu'à vingt gouttes , sur du coton ou du linge que l'on applique au front. Je puis dire en passant qu'on fait un autre éther avec de l'esprit de nitre , mais l'expérience ne nous a pas encore fait connoître ses vertus d'une maniere certaine.

(7.) LA GOMME TACAMAHACA ou tacamaque. *Tacamahaca.*

Mal-à-propos , donne-t-on à cette substance le nom de *gomme* : c'est une résine d'une odeur forte , & de plusieurs couleurs mêlées , que fournit un arbre de l'Amérique qui est très haut , & qui porte le nom de *tacamahaca*. Plukenet parle de cet arbre. La résine *tacamahaca* entre dans la classe des remedes fortifiants externes : elle a place parmi les anodins : elle passe pour résolutive & digestive. Appliquée comme un emplâtre sur la région épigastrique , elle ranime la chaleur de l'estomac , & en fait cesser les douleurs. Quand on en met sur les tempes , elle calme le mal des dents , principalement , si l'on y ajoute depuis deux jusqu'à six grains d'*opium*. Quelques-uns proposent d'en faire usage pour empêcher que les attaques de goutte ne soient aussi violentes.

(8.) LE LIMAÇON *Limax. Coelea terrestris.*

Outre l'usage que l'on fait de cet animal en aliment , il s'emploie aussi en médecine comme médicament adoucissant , rafraîchissant & émoussant. On s'en sert avec succès intérieurement , pour corriger l'âcreté du sang dans la fièvre lente,

le crachement de sang, la phthisie, & dans les autres maladies des viscères qui ont pour cause une semblable acrimonie. La manière de préparer le limaçon pour l'usage, est de lui ôter la coquille, de le laver avec soin dans l'eau bouillante : il en entre depuis dix jusqu'à vingt dans un bouillon. Les limaçons appliqués à l'extérieur sont émoulliens & anodins ; assez souvent après les avoir tirés de leur coquille & écrasés, on les applique sur le devant de la tête, soit pour diminuer les violentes douleurs de la tête, soit pour faire cesser le saignement de nez : on en met de la même manière, & avec fruit sur les tempes, dans la vue de calmer les douleurs aiguës de dents. Le limaçon donne, par la distillation, une eau que l'on vante comme cosmétique, pour dissiper les taches du visage. Les coquilles de limaçon, réduites en poudre, ont la vertu absorbante, ainsi que les autres substances testacées : quand elles sont calcinées, elles ont, dit-on, la propriété lithontriptique, ce qui les a fait entrer dans la composition du fameux remède de mademoiselle Stephens.

(9.) L'EMPLÂTRE ODONTALGIQUE. *Emplastrum odontalgicum*, ou pour les douleurs de dents.

Cet emplâtre se fait avec la résine tacamahaca, la gomme élémi, l'encens, le mastic & la poix-résine, auxquels on ajoute de l'*opium* avec du camphre dissous dans de l'huile de pétrole : il s'applique sur les tempes pour diminuer les douleurs de dents, & les maux de tête. Quelques-uns l'appêtent de façon à contenir dans son milieu un ou deux grains d'*opium*, & même davantage, que l'on applique sur la tempe, quand

POUR
LA TÊTE.

la douleur est aiguë ; ce qui fait qu'elle procure plus promptement du soulagement.

(10.) L'OS DE SÈCHE. *Os sepia.*

Cette substance est du nombre des médicaments absorbans : on la met aussi dans les classes des astringens & des remèdes propres à resserrer le ventre. L'os de sèche est recommandé contre la gonorrhée & les fleurs blanches : il est diurétique comme la plupart des fortifiants. Les médecins le prescrivent rarement : sa dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à un demi-gros. L'os de sèche sert plus fréquemment pour les usages externes, comme détersif & dessicatif, tant pour effacer les taches du visage, que pour blanchir les dents.

(11.) LA POMMADE BLANCHE. *Pomatum album.*

Cette pommade se prépare, en faisant bouillir de la racine d'iris de Florence, du benjoin, du bois de Rhodes, du girofle, & des pommes de reinette dans de l'eau de roses, de l'eau de fleurs d'orange & de la graisse de porc. Il faut passer le mélange ; & quand la colature est refroidie, la pommade est propre à être employée. Elle passe pour un médicament externe adoucissant & résolutif. On l'applique avec succès sur les narines enflées par fluxion, sur les gerçures des lèvres, des mammelles, des parties génitales, &c.

(12.) LA POMMADE ROUGE. *Pomatum rubrum.*

Cette pommade se compose, en ajoutant à tout ce qui sert à faire la précédente, de la moëlle de bœuf, & de la cire blanche ; quand le tout est liquéfié, on donne au mélange la couleur rouge, en y mettant de la racine d'orcanette. On peut encore, si je ne me trompe, faire une pa-

reille pommade avec de la graisse de porc, de l'huile des semences froides, & du blanc de baleine que l'on colore comme il a été dit ci-dessus. Les pommades faites de ces deux manières, sont du nombre des médicamens adoucissans & émolliens; & on les emploie également contre les gersures & la sécheresse des lèvres.

POUR
LA TÊTE.

(13.) LE VINAIGRE DE SATURNE. *Acetum Saturni.*

On prépare ce vinaigre composé, en faisant dissoudre de la céruse dans du vinaigre distillé, & laissant le tout en digestion au bain de sable durant trois jours; la céruse perd sa couleur par la dissolution, mais quand on jette quelques gouttes de cette dissolution dans l'eau, celle-ci blanchit aussi-tôt, ce qui lui fait donner le nom de *lait virginal*. Ce vinaigre de Saturne, & le lait virginal, s'emploient à l'extérieur, comme des remèdes rafraîchissans & répercussifs, & on les met au nombre des cosmétiques.

LES OPHTHALMIQUES.

CET Ouvrage deviendroit trop considérable, si nous voulions rapporter ici tous les remèdes recommandés ou employés contre les maladies des yeux. Nous ne parlerons que de ceux qui sont les plus simples & les mieux éprouvés, enfin de ceux qui ont assez d'efficacité pour remplir les vues du médecin, tant dans le traitement des maladies de l'œil, que dans celui des maladies des parties qui l'enveloppent. Dans le nombre des ophthalmiques, on doit donner le premier rang aux re-

 OPHTHALMIQUES.

medes ophthalmiques, proprement dits, ou qui remédient à la foiblesse de la vue, soit qu'ils procurent la vivacité, la transparence de cet organe, soit qu'ils dissipent les obstructions de ses nerfs. A la vérité, bien des gens doutent, & peut-être est-ce avec fondement, de la vertu spécifique qu'on attribue à ces médicamens: en effet, les anciens, aveuglés par leurs préjugés sur cet article, ont avancé bien des choses qui sont absolument contredites par l'expérience des plus habiles gens. Il y a d'autres topiques, qui, quoiqu'ils possèdent des vertus différentes, n'en sont pas moins utiles dans le traitement des maladies des yeux; ce sont, par exemple, les anodyns dont on reconnoît le bon effet, quand il faut calmer les douleurs des yeux: les répercussifs, qui empêchent les humeurs de se déposer sur ces parties, ou les en chassent; les résolutifs qui sont des remedes contre les échymoses, ou les trop abondantes stagnations ou amas d'humeurs, & qui, par conséquent, peuvent dissiper l'enflure & les engorgemens formés dans les vaisseaux des mêmes parties; enfin, les dessicatifs & les détersifs qui guérissent les ulcérations, & favorisent la réunion de ce qui a été déchiré. Tous ces topiques étant employés sous une forme liquide, portent le titre de *collyres*.

Outre cela on prend, dans les autres classes de la matiere médicale, des remedes qu'il est d'usage de donner intérieurement, ou d'appliquer à l'intérieur, dans les différentes maladies des yeux, & que l'on choisit suivant le besoin. Il ne faut pas oublier dans le traitement de ces maladies, les remedes qui, quoiqu'appliqués, & agissant assez loin de cet organe, ne sont pas

moins efficaces que les autres, je veux parler des bains, des vésicatoires, des sétons, &c. Enfin, on ne doit pas ignorer qu'un moyen de retirer de l'œil, des pailles, des ordures, qui le blessent, c'est de se servir de succin ou de cire à cacheter qui ont la propriété, quand elles sont échauffées par le frottement, d'attirer la paille : personne n'ignore que l'aimant a le même effet sur le fer.

OPHTHALMIQUES.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Calmans ou Sédatifs.

LA guimauve, les semences froides. Les têtes de pavot blanc... les mucilages de gomme adragant, de semences de *psyllium* & de coings... la pomme cuite ou pourrie, la moëlle de casse... le lait de femme; le sang de pigeon.

(¹)... L'eau de morelle, de frai de grenouille, de verveine... l'émulsion simple; les trochisques de blanc *Rhafs*.

Répercussifs.

L'eau de plantain, l'eau de roses de Provins; le blanc d'œuf (²)... Le crystal minéral; le sel de Saturne... l'alun, le bol d'Arménie.

Résolutifs.

Le plantain (³); le fenouil; l'euphrase, la verveine; l'hyssope... les eaux distillées de ces mêmes plantes; le sang de pigeon... la rhue (⁴); la grande chélideine ou éclair, la chauffe-trappe... la racine d'iris de Florence, celle de va-

OPHTHALMIQUES.

lériane... les semences d'anis, de fenouil... le safran; les cloux de girofle; le camphre... le sucre candi; le sel ammoniac... le vin, l'eau-de-vie; l'eau de la reine d'Hongrie; l'eau ophthalmique (5).

Déterfifs.

L'encens, la myrrhe, l'aloës... le fiel d'anguille; & celui de plusieurs autres poissons... le vitriol bleu (6), le vitriol blanc (7)... la tuthie (8). L'antimoine; le sucre candi... le verre d'antimoine; le safran des métaux; le vin émétique... la pierre divine (9); la pierre médicamenteuse (10)... le collyre de Charras (11). L'eau ophthalmique de Daquin. Le suc de verveine.

Dessicatifs.

La céruse; la tuthie; l'os de sèche... le vitriol blanc, le vitriol bleu... les trochisques de *Rhafis* (12). L'eau de chaux.

Spécifiques.

L'euphraïse (13). La verveine... le fenouil (14); le romarin, la sarriette.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

COLLYRES ADOUCISSANS ET RÉPERCUSSIFS.

PRENEZ UN morceau d'alun: remuez-le dans du blanc d'œuf, jusqu'à ce que le mélange forme une consistance d'onguent; étendez sur un linge ployé en double, & appliquez chaud sur l'œil:

on doit ôter ce collyre, & le renouveler, lorsqu'il est sec.

OPHTHALMIQUES.

PRENEZ *blanc d'œuf & eau de roses*, de chaque deux onces : remuez pendant long-temps ; & ajoutez d'*alun de roche en poudre*, ou de *bol d'Arménie*, un demi-gros. Pour un collyre, qu'on appliquera sur-le-champ pour la contusion.

PRENEZ *eau de roses rouges & eau de plantain*, de chaque trois onces ; de *trochisques de blanc Rhafis*, un gros ; de *sel de Saturne*, dix grains : mêlez.

PRENEZ d'*eau de roses*, quatre onces ; de *semences de psyllium*, deux gros : mettez infuser pour extraire le mucilage : passez : ajoutez à la colature quinze grains de *safran en poudre*.

PRENEZ de *semences froides majeures*, une demi-once : pilez selon l'art, en versant peu-à-peu *eau de morelle & eau de roses*, de chaque trois onces : passez : ajoutez à la colature deux gros de *sucre candi*.

PRENEZ de *têtes de pavot blanc contuses*, avec leurs semences, une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature trois gros de *trochisques de blanc Rhafis* ; pour un collyre dont on fera des fomentations sur les paupières.

PRENEZ *fleurs de mauve & de camomille*, de chaque une pincée : faites-les infuser dans dix onces d'eau bouillante, & dissolvez dans la colature de *trochisques blancs de Rhafis*, deux scrupules, & trois gros de *sucre candi*.

PRENEZ *sel de Saturne & sel ammoniac*, de chaque quatre grains ; de *l'eau rose & de plantain*, de chaque quatre onces : on fera un collyre de ce mélange.

OPHTHAL-
MIQUES.

PRENEZ *gomme adragant & mucilage de semence de psyllium*, de chaque deux gros; de *l'eau rose & de plantain*, autant qu'il en faut pour un collyre coulant, dont on imbibera des linges.

PRENEZ *bol d'Arménie & alun de roche*, de chaque deux scrupules; *tuthie préparée*, un scrupule; *sucre de Saturne*, dix grains: faites de ce mélange une poudre que vous recevrez dans un blanc d'œuf battu; pour un liniment.

COLLYRES RÉSOLUTIFS ET DISCUSSIFS.

PRENEZ *d'eau de roses rouges*, deux onces; *d'eau de la reine d'Hongrie*, deux gros: mêlez.

PRENEZ *eau de verveine & eau de fenouil*, de chaque trois onces; de *sucre candi*, une demi-once: mêlez.

PRENEZ *semence de fenouil doux*, un gros: faites-la bouillir dans douze onces d'eau: dans laquelle ensuite vous ferez infuser chaudement une pincée de *roses rouges & autant de fleurs de camomille*: vous dissoudrez dans la colature trois gros de *sucre candi*.

PRENEZ *feuilles de rhue pilées*, une demi-poignée; *racine de valériane sauvage*, trois gros: faites-les infuser, pendant vingt-quatre heures, dans deux livres de *vin blanc*: faites de la colature un collyre, que vous appliquerez chaudement.

PRENEZ *eau de fenouil*, six onces; *cloux de girofle concassés*, un scrupule: laissez infuser: passez.

PRENEZ de *safran*, un scrupule: mettez infuser pendant trois heures, dans quatre onces d'*eau de roses*: passez.

PRENEZ

PRENEZ d'*iris de Florence*, deux gros ; de *sucre candi*, trois gros ; d'*eau de plantain*, douze onces ; d'*eau-de-vie*, deux onces : tenez en digestion, durant six heures, & remuez de temps-en-temps.

PRENEZ *eau de fenouil*, quatre onces ; de *camphre*, six grains ; de *safran*, quatre grains ; de *sucre candi*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *safran des métaux*, un gros : mettez infuser dans quatre onces d'*eau de fenouil* ; pour le traitement de la cataracte.

PRENEZ de *feuilles de rhue*, une poignée ; de *semences de fenouil*, un gros : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin blanc*, & réduire à une livre : passez : ajoûtez à la colature deux gros d'*eau-de-vie*.

COLLYRÈS DESSICATIFS ET DÉTERSIFS.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros ; d'*iris de Florence*, deux gros : mettez infuser, durant deux jours, dans une livre d'*eau de roses*, & autant d'*eau de plantain* : passez.

PRENEZ *tuthie préparée* & *racine d'iris de Florence*, de chaque un demi-gros ; *eau de fenouil* & *vin rouge*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ de *racine d'iris de Florence*, un scrupule ; d'*eau de roses*, six onces : faites bouillir à un feu doux, & réduire à quatre onces : passez : ajoûtez à la colature huit grains de *vitriol blanc*.

PRENEZ *eau de roses* & *eau de plantain*, de chaque trois onces ; de *tuthie préparée*, un gros : *vitriol blanc* & *alun*, de chaque six grains : mêlez.

PRENEZ *eau de plantain* & de *fenouil*, de chaque deux onces ; de *tuthie préparée*, un demi-gros ; de *poudre d'aloës*, dix grains : mêlez.

OPHTHALMIQUES.

PRENEZ *vin blanc & eau de roses*, de chaque deux onces; d'*aloës* réduit en poudre très fine, un gros: mêlez.

PRENEZ *aloës hépatique & sarcocolle*, de chaque un gros; *camphre & safran*, de chaque un demi gros: faites bouillir, durant quelque tems, dans un vaisseau fermé, avec six onces de *vin blanc*, & autant d'*eau de roses*. Ce collyre convient dans les cas d'inflammation, de fluxion & de taches aux yeux.

PRENEZ d'*eau de fenouil*, six onces; *tuthie préparée & sucre candi*, de chaque un demi-gros; de *Pierre divine*, un scrupule; de *miel rosat*, une demi-once: mêlez.

PRENEZ *eau de plantain & eau de roses*, de chaque trois onces; de *trochisques de Rhasis*, un gros; de *tuthie préparée*, deux scrupules; de *vitriol blanc*, quatre grains.

PRENEZ *aloës succotrin & tuthie préparée*, de chaque six gros; de *sucre blanc*, une demi-once: mettez infuser chaudement, pendant un mois, dans un vaisseau fermé, avec *eau de roses & vin blanc*, de chaque une demi-livre.

PRENEZ de *tuthie préparée*, un gros; de *vitriol blanc*, huit grains; d'*aloës lavé*, quinze grains; de *sucre candi*, un demi gros: toutes ces substances étant concassées, mettez-les infuser dans deux onces d'*eau de fenouil*, & autant d'*eau d'euphrase*: passez.

PRENEZ de *suc d'absinthe*, une demi-once; de *blanc d'œuf*, la quantité suffisante pour faire un collyre que l'on applique comme un cataplasme, dans le cas de larmoyement, pourvu que les points lacrymaux ne soient pas obstrués.

PRENEZ d'*eau de plantain*, quatre onces; d'*eau*

de roses, deux onces; de vin émétique trouble, deux onces: mêlez.

PRENEZ verre d'antimoine pulvérisé, tuthie préparée & sel de Saturne, de chaque un scrupule; d'eau de verveine, quatre onces: mêlez.

PRENEZ de verd-de-gris purifié, un gros; d'esprit de sel ammoniac, une demi-once; d'eau de vie camphrée, deux onces; d'eau de fenouil, trois onces: mêlez.

PRENEZ de l'eau de chaux qui a été passée, une demi-livre; de sel ammoniac pulvérisé, un demi-gros: le mélange étant fait, jetez-le dans une bassine de cuivre, où il restera jusqu'à ce qu'il soit devenu bleu, ou qu'il y soit resté environ douze heures: passez.

PRENEZ eau de roses & eau de plantain, de chaque trois onces; sucre de Saturne, demi-gros; tuthie préparée, deux gros; camphre, un scrupule: mêlez; pour un collyre calmant & détersif.

PRENEZ racine d'iris de Florence & de valériane sauvage, de chaque une demi-once; feuilles de rhue pilée, une demi-poignée; safran des métaux, deux gros: faites-les infuser chaudement, pendant vingt-quatre heures, dans une livre de vin de Canarie: passez; pour l'usage.

PRENEZ d'eau de roses & d'eau de plantain, de chaque trois onces; vitriol blanc, dix grains; camphre, trois grains: mêlez dans un mortier; pour un collyre qu'on peut employer contre les taches.

PRENEZ semence de fenouil doux, deux onces; vitriol blanc, huit grains; camphre, quatre grains; trochisques de myrrhe, douze grains; safran orient.

tal, six grains : mêlez ; pour un collyre destiné principalement aux taches.

SUCS RÉSOŁUTIFS ET DÉTERSIFS.

PRENEZ de *suc de fenouil dépuré*, trois onces ; d'*iris de Florence*, un demi-gros ; de *sucré candi*, un gros : mêlez pour un collyre, dont on fera de temps-en-temps tomber quelques gouttes dans l'œil.

PRENEZ de *suc de chauffe-trape*, six onces ; d'*eau-de-vie*, une once : mêlez.

POUDRE DESSICATIVE ET DÉTERSIVE.

PRENEZ de *sucré candi*, deux gros ; d'*os de sèche*, un demi-gros : réduisez en une poudre extrêmement fine qu'on souffle dans l'œil, au moyen d'un tuyau de plume, pour dissiper les taches des yeux. On peut encore se servir de la tuthie seule pour le même usage.

CATAPLASMES ANODYNS.

PRENEZ de *pulpe de pommes cuites* sous la cendre, six onces : battez & mêlez avec une suffisante quantité de *lait de vache* : ajoutez un demi-gros de *safran* en poudre ; pour un cataplasme.

PRENEZ de *pulpe de pommes douces*, cuites dans de l'*eau de roses*, quatre onces ; de *mucilage de semences de coings*, une demi-once ; de *sucré candi*, deux gros ; de *safran*, un scrupule ; de *camphre*, huit grains : faites un cataplasme pour la brûlure.

CATAPLASME RÉSOŁUTIF.

PRENEZ de *la pulpe de pommes cuites*, deux

onces ; deux jaunes d'œuf ; moëlle de casse, demi-once ; mucilage de semence de coing, une once : mêlez avec ce qu'il faut de farine d'orge, pour lui donner la consistance de cataplasme.

OPHTHALMIQUES.

COMMENTAIRES.

(I.) **L** E SANG DE PIGEON. *Sanguis columba.*

En ouvrant la veine axillaire du pigeon vivant, il en sort du sang que l'on fait tomber sur l'œil ; ce qui passe pour un remède ophthalmique anodyn & résolutif. Il convient de s'en servir, quand les vaisseaux sanguins de la conjonctive sont trop pleins & gonflés de sang : il diminue la grande chaleur de l'œil, calme les douleurs & l'irritation de cet organe : quelques-uns croient l'usage de ce remède capable d'empêcher la formation de la cataracte. Ce n'est pas sans raison que bien des gens doutent que le sang de pigeon ait plus de vertu en pareil cas, que celui des autres oiseaux, & en général que celui des autres animaux ; mais selon toute apparence, on a donné la préférence à un oiseau domestique, comme étant un remède éprouvé que l'on peut se procurer partout, & à chaque instant. Les vertus médicinales du pigeon ne se bornent pas à cet usage. Cet oiseau étant ouvert tout vif par la moitié, s'applique aussi-tôt, & avec succès, sur la tête, dans les cas de maux de tête violens, & de délire causé par la fièvre : il n'est pas non plus inutile contre les affections comateuses, &c. Les petits chiens, les petits chats, & d'autres animaux, sur-tout ceux qui sont encore jeunes, s'emploient de la

O iij

 OPHTHAL-
MIQUES.

même maniere ; & ils n'ont pas moins d'efficacité. Je ne crois pas qu'on doive mépriser l'usage de ce topique , qui certainement est incapable de faire du mal , & que quelques uns mettent mal-à-propos au nombre des remedes populaires sans efficacité , les plus habiles praticiens ayant reconnu plusieurs fois ses bons effets.

(2.) L'ŒUF DE POULE. *Ovum gallinaceum.*

L'œuf fournit divers médicamens , tant internes qu'externes. La coque de l'œuf , *putamen* , est du nombre des remedes absorbans , & se met dans les classes des apéritifs & des diurétiques , & même des lithontriptiques ; il est aussi reconnu pour fébrifuge. On le prescrit en poudre très fine : la dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à un demi-gros & même plus. Il est bon de savoir qu'on attribue plus de vertu aux coques d'œuf qu'on a mises simplement en poudre , qu'à celles qui ont été calcinées.

Le blanc d'œuf , *albumen* , est un des meilleurs médicamens externes adoucissans & anodins : il est encore fortifiant & répercussif. Son application est utile dans les cas de contusion & d'inflammation aux yeux : il diminue l'irritation de cet organe , & calme sa trop grande chaleur. On l'emploie avec succès contre la brûlure de quelque partie que ce soit. Pour s'en servir , on le reçoit sur des linges ou de l'étoupe ; & on l'applique aussi-tôt sur la partie malade.

Le jaune d'œuf , *vitellum* , est également un remede interne & externe. Pris intérieurement il passe pour adoucissant & pectoral. On prépare , avec cette partie de l'œuf , ce qu'on nomme un *lait de poule* : ce n'est autre chose qu'un jaune d'œuf frais délayé dans huit onces d'eau bouil-

lante, à quoi l'on ajoûte une quantité suffisante de sucre. Ce remede, qui se prend à l'heure du sommeil, est d'un usage très commun contre la toux, la chaleur & la sécheresse de poitrine. Enfin personne n'ignore que les œufs que l'on a fait cuire jusqu'à les rendre durs, resserrent le ventre; & cette propriété les fait recommander dans certains flux de ventre. Quant à l'usage externe de l'œuf, le jaune se met au nombre des adoucissans; il entre dans la classe des vulnéraires, & passe pour un digestif, c'est pourquoi on l'emploie dans les lavemens anti-dysentériques les plus communs, & dans la composition de divers onguens digestifs & des cataplasmes maturatifs. Nous parlerons, en son lieu, de l'huile d'œuf.

(3.) LE PLANTAIN. *Plantago latifolia incana*, C. B. P.

Pour l'usage médicinal, on préfere cette espece de plantain aux autres, quoique celles-ci ne lui soient pas inférieures en vertus. Les feuilles employées, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, sont vulnéraires & astringentes. Par ces propriétés, elles méritent d'être employées dans les cas d'hémorrhagie, de diarrhée & dans les autres écoulemens d'humeurs de toute espece qu'il faut faire cesser. On en prescrit jusqu'à une poignée pour chaque livre de décoction; & on fait boire, depuis deux onces jusqu'à trois, du suc exprimé de cette plante. L'eau distillée de plantain sert aussi communément aux usages internes & externes: elle entre dans les collyres répercussifs & détersifs. Mais l'eau conserve-t elle quelque chose des vertus du plantain? C'est ce dont il est très permis de douter. On recommande beaucoup contre les écrouelles l'application de ses feuilles; & peut-

OPHTHALMIQUES.

être est-ce avec fondement ? Enfin on les emploie pilées, pour guérir les piquûres de guêpes.

(4.) LA RHUE DOMESTIQUE. *Ruta hortensis latifolia*, C. B. P.

La rhue sauvage. *Ruta sylvestris major* (& minor), C. B. P.

Les feuilles & les semences de ces plantes fétides, & principalement de celle qui est sauvage, se mettent avec raison dans les classes des remèdes céphaliques & des anti-spasmodiques: on les compte aussi parmi les remèdes anodins, les stomachiques, les carminatifs & les alexiteres: ils sont encore reconnus pour emménagogues. Ces propriétés les font employer intérieurement, avec succès, dans les maladies convulsives, hystériques, venteuses, les obstructions & engorgemens des vaisseaux de la matrice, &c. On les prescrit ou en substance, & alors la dose est jusqu'à un ou deux scrupules; ou en infusion dans le vin, & elle se fait avec deux pincées de ces feuilles: on fait boire depuis une once jusqu'à deux du suc exprimé des feuilles: quelquefois les feuilles & les semences entrent dans les lavemens carminatifs & anti-hystériques; mais pour remplir ces indications, il est plus commun de se servir de l'huile de rhue, de laquelle nous aurons occasion de parler. On vante beaucoup la rhue pour guérir les maladies des yeux, principalement les blessures de la cornée: la manière de s'en servir est de recevoir sur l'œil la vapeur de la décoction, ou l'haleine de quelqu'un qui mâche cette plante: on fait aussi tomber dessus goutte-à-goutte de l'eau distillée de la décoction, ou du suc de la rhue. Quelques auteurs parlent de cette plante comme d'un topique ex-

cellent contre la morsure des chiens enragés ; mais on doit avoir peu de confiance dans ce remède. En mettant infuser des feuilles dans du vinaigre, durant quinze à vingt jours, on a le vinaigre de rhue, *acetum rhutaceum*, qui, par ses seules émanations, a la propriété de préserver de la contagion des maladies pestilentiennes, & d'écarter les exhalaisons virulentes & empoisonnées. Enfin les femmes hystériques se trouvent bien de l'odeur de la rhue ; elles portent des sachets de cette plante.

(5.) L'EAU OPHTHALMIQUE DE DAQUIN. *Aqua ophthalmica Daquin.*

Cette eau se prépare en mettant infuser & exposant au soleil durant quinze jours, de la ruthie, des cloux de girofle, du sucre candi, du camphre & de l'aloës, dans des eaux que l'on nomme *ophthalmiques*, & du vin d'Espagne. On vante beaucoup, & avec raison, ce médicament, comme propre à fortifier l'organe de la vue, ainsi que pour déterger & dessécher les petits ulcères du globe de l'œil. L'eau de Daquin peut être comptée au nombre des remèdes ophthalmiques les plus efficaces contre les diverses espèces de taches qui obscurcissent la cornée.

(6.) LE VITRIOL DE CHYPRE. Le vitriol bleu. *Vitriolum ceruleum.*

C'est un sel minéral qui contient du cuivre, & qui s'emploie à des usages externes : on le met au nombre des médicamens astringens ; il produit l'effet des caustiques : par ces propriétés il guérit promptement les aphtes & les petits ulcères de la bouche ; mais son action sur les chairs fongueuses, ou qui surmontent les ulcères, est plus foible. Le vitriol bleu, qu'on doit distin-

OPHTHALMIQUES.

OPHTHALMIQUES.

guer du verd dont nous avons déjà parlé, entre, en qualité de puissant détersif & de dessicatif, dans la plus grande partie des collyres. En outre, on s'en sert, en pharmacie, pour composer le sel de *duobus*, le tatre vitriolé, le sel sédatif & la liqueur minérale anodyne; médicamens officinaux dont on a parlé ci-dessus. Enfin, c'est avec ce vitriol, du nitre & du sel marin calcinés aux rayons du soleil, que se préparent des sachets que l'on nomme *anti-apoplectiques*; mais il n'y a que le peuple qui puisse être la dupe d'un pareil préservatif.

(7.) LA COUPEROSE BLANCHE. Le vitriol blanc. *Vitriolum album.*

Ce vitriol, dont l'action est moins violente que celle des autres, est une préparation du vitriol verd calciné au blanc, puis mis en dissolution, & enfin soumis à l'évaporation. La couperose blanche sert, ainsi que le vitriol bleu ou de Chypre, à composer des collyres détersifs & dessicatifs: du reste, on l'emploie rarement en médecine. Néanmoins, dans un cas pressant, ou faute d'autres remèdes, elle peut se prendre comme vomitif; sa dose est alors depuis quatre grains jusqu'à vingt.

(8.) LA TUTHIE. *Tuthia vel cadmia fossilis.*
C'est une substance métallique qui s'amasse & s'attache, comme la suie, dans les fourneaux où se fondent des métaux; & elle paroît formée d'un mélange de cuivre & de pierre calaminaire. la tuthie passe pour un médicament détersif & dessicatif qui est très doux; & elle est spécialement consacrée au traitement des maladies de l'œil. On ne compose presque aucun collyre où il n'entre de la tuthie; ou bien on la souffle, ré-

duite en poudre très fine, sur les yeux pour dé-
 rger les petits ulceres de la cornée. Enfin, les
 femmes l'emploient pour guérir les écorchures des
 enfans; voilà, à-peu-près, tous les usages en
 médecine.

(9.) LA PIERRE DIVINE OU OPHTHALMIQUE.
Lapis divinus vel ophthalmicus.

Les propriétés de ce médicament lui ont fait
 donner le nom qu'il porte. Il est composé de vi-
 triol bleu, de nitre & d'alun; & quand ces sub-
 stances sont liquéfiées, on y ajoute du camphre:
 la pierre divine ou ophthalmique se met au nom-
 bre des médicamens externes, astringens & dé-
 tersifs; elle s'emploie non-seulement pour les
 maladies des yeux, mais encore pour traiter les
 ulceres des autres parties; son usage convient
 même dans les hémorrhagies. La manière de
 s'en servir est de faire dissoudre depuis un scru-
 pule jusqu'à un demi-gros, dans six onces d'eau
 de plantain, ou dans un autre véhicule appro-
 prié.

(10.) LA PIERRE MÉDICAMENTEUSE. *Lapis
 medicamentosus.*

Pour composer cette pierre, on fait macé-
 rer, durant trois jours, du vitriol calciné au
 rouge, de la litharge, du bol & de l'alun dans
 du vinaire très fort, à quoi on ajoute du nitre
 & du sel ammoniac: le tout étant ensuite mis
 sur le feu jusqu'à dessication; on fait calciner le
 résidu durant environ une heure. La pierre médi-
 camenteuse passe pour un excellent remède as-
 tringent, détersif, & propre spécialement aux
 maladies de l'œil: souvent elle se prescrit dans
 la petite vérole, sous la forme de collyre, pour
 prévenir ou guérir les maux de cet organe. Quel-

OPHTHAL-
 MIQUES.

OPHTHAL-
MIQUES.

ques-uns en recommandent l'usage dans la gonorrhée : mais d'habiles gens redoutent les effets de cette injection. Je dois ajouter que l'on trouve chez les apothicaires un autre pierre médicamenteruse, qui porte le nom de pierre médicamenteuse de Crollius, *lapis medicamentosus Crollii*. Celle-ci reçoit ses vertus du vitriol & de l'alun ; mais il est rare qu'on en fasse usage dans ce pays.

(11.) LE COLLYRE DE CHARRAS. *Collyrium Charras.*

Ce médicament se prépare avec de la racine d'iris de Florence, du girofle, de l'aloës, du sucre candi, du vitriol blanc, de la tuthie & de la farcocolle, que l'on met en digestion dans du vin d'Espagne, & des eaux d'eufraise, de fenouil & de roses : après que ce mélange a été exposé l'été au soleil, durant quinze jours, on le soumet à une seconde digestion sur un feu de sable très doux & durant le même tems. Le collyre de Charras est un puissant résolutif & dessicatif : on l'emploie avec succès contre la rougeur & l'inflammation des yeux, ainsi que pour guérir les petits ulcères de la cornée, de la conjonctive & des paupières. Il y a lieu de douter que la cataracte cede à ce topique, comme quelques personnes se l'imaginent. La manière de s'en servir est d'en faire tomber quelques gouttes dans l'œil, ou d'appliquer sur cet organe des linges imbibés du collyre.

(12.) LES TROCHISQUES BLANCS DE RHASIS. *Trochisci albi Rhasis.*

Ce médicament est composé de céruse, de farcocolle, de gomme arabique, de gomme adragant, de camphre & d'amydon bien mêlés, & ensuite battus avec de l'eau de roses. Les trochisques de Rhasis s'emploient à l'extérieur.

Comme un remede adoucissant & anodyn : ils ont aussi place dans les classes des fortifiants & des déterfifs ; & pour remplir ces dernières indications, on peut s'en servir à l'extérieur, de différentes manières ; mais leur usage le plus commun est en collyre

(13.) L'EUPHRAISE. *Euphrasia officinarum*, *Inst. rei herb.*

Cette plante, dont la saveur est amère, tient un des premiers rangs parmi les médicamens ophthalmiques qui ont le plus de réputation ; & sa vertu la fait employer très fréquemment, non-seulement dans l'inflammation des yeux & leur obscurcissement, ou contre la foiblesse de la vue, qui est un effet de la vieillesse, mais encore contre la cataracte ; mais à la vérité d'habiles gens révoquent en doute ces grandes vertus. L'euphrase se met encore au nombre des médicamens fortifiants & céphaliques. On dit même que son usage est très utile à ceux qui ont la mémoire trop foible, & salutaire dans les affections soporeuses. Elle se prescrit intérieurement ou en infusion comme du thé, ou en substance, depuis un demi-gros jusqu'à un gros dans de l'eau de fenouil. Pour les usages externes, on emploie le suc qui se tire par expression, la décoction ou l'eau distillée, que l'on verse en petite quantité sur l'œil, ou dans lesquels on imbibe des linges qui s'appliquent sur l'organe.

(14.) LE FENOUIL COMMUN *Fœniculum vulgare germanicum*, *C. B. P.*

LE FENOUIL DOUX. *Fœniculum dulce officinarum*, *C. B. P.*

Ces deux especes de fenouil ont les mêmes propriétés ; cependant on emploie préférable-

OPHTHALMIQUES.

OPHTHAL-
MIQUES.

ment le fenouil doux. Toute la plante est analeptique : elle a aussi la vertu diaphorétique ; ce qui la rend utile dans les cas où le trop grand embonpoint ôte les forces. La racine & la semence sont d'un usage très commun. L'écorce de la racine est regardée comme un des plus excellens remèdes apéritifs & hépatiques : elle est diurétique : elle facilite la transpiration, & elle se met dans la classe des alexitères. Ces propriétés la rendent utile dans la cachexie, la jaunisse, l'hydropisie & les autres maladies qui viennent d'obstructions & d'engorgemens. Elle fait cesser le tremblement causé par le mercure mal administré : elle est salutaire dans les fièvres putrides & malignes, la petite vérole, &c. Il faut ajouter que plusieurs médecins croient que cette racine ne le cède point pour les vertus, au célèbre ginseng de la Chine. La dose de cette écorce récente est depuis une demi-once jusqu'à une once, dans une livre de décoction ou d'infusion ; il n'en entre que la moitié quand elle est sèche. On boit aussi le sucre qu'elle rend par l'expression, depuis deux onces jusqu'à quatre ; & si l'usage est continué pendant douze ou quinze jours, il guérit, dit-on, la fièvre quarte & les autres fièvres intermittentes. La semence de fenouil passe pour un excellent stomachique ou carminatif. En outre, elle convient contre le hoquet, & est salutaire dans certaines maladies de poitrine, comme l'enrouement, la toux opiniâtre ou ancienne, & l'asthme : enfin, elle favorise la sécrétion ou formation du lait. Il en entre jusqu'à un ou deux gros dans l'infusion : on l'ordonne en poudre depuis un demi-gros jusqu'à un gros : on mange aussi la semence entière sans préparation ou en

dragée. Quant à l'usage externe de cette semence, on la met au nombre des plus puissans médicamens ophthalmiques ; & elle est regardée comme propre à fortifier la vue. La maniere de s'en servir est d'exposer les yeux au-dessus de la vapeur de l'infusion chaude, ou de recevoir sur ces parties, l'haleine de quelqu'un qui mâche de la semence. On fait cas de l'eau distillée que l'on en retire ; & elle entre dans la plus grande partie des collyres. Enfin, la semence pilée s'applique avec fruit sur les mammelle enflées.

OPHTHALMIQUES.

LES ERRHINES.

LE nom d'*errhine* se donne à tous les médicamens liquides ou secs, qui sont portés & agissent dans les narines, soit qu'on les y souffle, soit qu'on les retire on renifle. Cette classe est formée d'astringens, de détersifs, de cathérétiques, d'émolliens, qui peuvent servir à guérir les maux du nez. Néanmoins, pour ne pas tomber dans de trop fréquentes répétitions, nous ne les indiquerons qu'en passant ; ou bien nous omettrons d'en faire mention, parcequ'on peut les trouver dans les autres articles. Nous croyons donc ne devoir parler que des sternutatoires, des odeurs & des parfums brûlés, quoiqu'on emploie souvent ces dernières substances pour d'autres usages que ceux des maladies du nez. Parmi les astringens qui servent pour arrêter le saignement de nez, nous ne prendrons que les plus usités. Il y a aussi un très grand nombre de remèdes vulgaires & détersifs recommandés pour le trai-

ERRHINES.

tement de cette espece d'ulcere du nez qu'on nomme *oxæna*. Mais l'expérience nous apprend que l'eau de Balaruc & les autres eaux thermales réussissent fort souvent beaucoup mieux pour guérir l'ulcere des narines, que toutes les infusions & décoctions que les auteurs recommandent en pareil cas. On ne trouvera pas non plus de cathérétiques ou caustiques particuliers pour le polype du nez; nous ne rapporterons qu'un seul onguent que nous savons avoir réussi plusieurs fois. Nous ne nous sommes pas plus étendus sur les émoulliens & les adoucissans, entre lesquels on préfere, pour l'usage interne des narines, l'eau tiède, le lait, les graisses, les pommades; médicamens dont on a traité assez au long dans cet ouvrage, c'est pourquoi on ne trouvera pas routes les errhines dans le catalogue des médicamens simples & officinaux: nous étant contentés de rapporter quelques médicamens magistraux de ce genre, pour ne nous occuper que des remèdes sternutatoires, des parfums & des fumigations.

Tout le monde fait que les *sternutatoires* sont utiles pour soulager la tête, quand on la sent embarrassée ou pesante, pour réveiller & ranimer les esprits assoupis & languissans, pour procurer la révulsion d'une humeur, arrêter le hoquet, favoriser l'accouchement, &c. Les femmes grosses, les personnes sujettes à des hémorrhagies, celles qui ont des hernies, ne doivent pas faire usage des sternutatoires, &c. On regarde leur usage comme dangereux dans l'épilepsie, quand il y a inflammation ou disposition inflammatoire à la poitrine & au bas-ventre, &c. en un mot, lorsqu'il y a lieu de craindre que la

maladie

maladie ne soit augmentée par les secousses trop violentes que recevront dans l'éternuement la tête, ou la poitrine, effets que l'on doit principalement craindre des plus forts sternutatoires, comme l'euphorbe, les cantharides, le vitriol, le sublimé corosif, &c. Il ne fera pas hors de propos d'ajouter à ce qui a été dit, que les éternuements spontanés, qui sont trop violens ou qui durent trop long-tems, ainsi que ceux qu'ont occasionnés des stimulans trop actifs, se calment en tirant par le nez ou reniflant de l'eau tiède, du lait, ou tout autre médicament adoucissant. C'est une chose très connue que l'usage qui se fait communement d'odeurs agréables ou désagréables dans les cas de syncopes, d'affections comateuses ou hystériques, pour procurer du sommeil, garantir de la contagion, &c. Il est naturel de mettre dans cette classe les parfums qui se brûlent, & les fumigations; ce sont des remèdes du même genre qu'on a coutume d'employer pour fortifier la tête, dissiper les attaques hystériques, & corriger l'air, soit des miasmes empoisonnés ou contagieux, soit des exhalaisons corrompues & fétides.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Sternutatoires.

LES racines de l'iris de ce pays ci (¹); de l'iris de Florence, de muguet, d'hellébore blanc (²).

Les feuilles de tabac, de bétouine, de *nerium* ou laurier-rose; le poivre, la pyrethre, le gingembre.

Tom. II.

P

ERRHINES.

Les semences de moutarde, de staphisaigre ou herbe-aux-poux, de roquette, de creffon de jardin ou alénois (3)... les fruits du marronnier d'Inde (4)... le jus de poirée, de bétoine, de marjolaine (5), de creffon d'eau, de glayeul... Peuphorbe, le suc de concombre sauvage.

Le vitriol blanc. L'arsenic... le sublimé corrosif. Les mouches cantharides.

Astringens.

Le vinaigre, le suc d'ortie... l'eau alumineuse, l'eau styptique (6)... le bol, le gypse... le sang-dragon, le mastic.

Odorans.

La rhue, l'*assa-fœtida*... le vinaigre, le vinaigre de rhue, le vinaigre prophylactique ou des quatre voleurs (7)... l'eau de la reine d'Hongrie (8), l'eau de mélisse composée, la teinture de *castoreum*... l'esprit de sel ammoniac simple (9), l'esprit de sel ammoniac fucciné... le sel d'Angleterre (10), le sel volatil de corne de cerf (11), le baume anti-apoplectique (12), le baume hypnotique (13), &c.

Propres à employer en parfums & fumigations.

L'encens, le benjoin, le succin... le chacril, le café, la pelure de la pomme de reinette... le pain, le papier, les plumes, le vieux cuir, la poudre à tirer... l'eau de roses, l'eau de fleurs d'orange, le vinaigre... l'huile de cannelle, l'huile de girofle, &c.



MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

POUDRES STERNUTATOIRES.

PRENEZ d'*iris de Florence*, un gros ; de *feuilles de bétoine*, deux scrupules : mêlez.

PRENEZ d'*hellébore blanc*, un demi-scrupule ; d'*iris de Florence*, un scrupule ; d'*huile de muscade*, une goutte : mêlez, pour une poudre à laquelle on ajoute quelquefois quatre grains de *vitriol blanc*.

PRENEZ *semences de moutarde & feuilles de marjolaine*, de chaque un demi-gros : mêlez : dans un cas fort pressant, ajoutez un ou deux grains de *poudre de mouches cantharides*.

PRENEZ *racine de pyrethre & semences d'herbes aux poux*, de chaque un demi-gros : mêlez. Pour une poudre à laquelle on peut ajouter douze grains d'*euphorbè*, quand il est nécessaire de rendre le remède plus actif.

POUDRE CÉPHALIQUE.

PRENEZ *feuilles de bétoine*, de *basilic & de marum*, trois gros ; *fleurs de muguet*, de *romarin & roses rouges*, de chaque deux gros ; *feuilles de cabaret*, deux scrupules ; *castoreum*, trois gros ; de *sucre royal*, six gros : mêlez pour une poudre qui passe pour fortifier la vue & la mémoire.

POUDRE ASTRINGENTE.

PRENEZ *bol d'Arménie*, *terre sigillée & poudre de roses rouges*, de chaque un gros : ces poudres étant mêlées avec du *blanc d'œuf*, on en met

P ij

ERRHINES.

sur du coton qui s'introduit dans les narines comme une tente.

EAU ASTRINGENTE.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros, dissolvez-le, selon l'art, dans une once d'eau. On introduit dans les narines des linges imbibés de cette dissolution: la *liqueur anodyne minérale*, le *vinaigre*, l'*eau alumineuse*, &c. peuvent servir au même usage.

ESPRITS CÉPHALIQUES.

PRENEZ *teinture de castoreum* & *esprit volatil de sel ammoniac*, de chaque deux gros: mêlez: approchez des narines.

PRENEZ *vinaigre très fort* & *teinture de castoreum*, de chaque deux gros: mêlez; pour sentir ou flairer comme le remède précédent.

INJECTION DÉTERSIVE.

PRENEZ de *feuilles de plantain*, une poignée; *sommités de scordium* & *d'absinthe*, de chaque une demi poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres: sur la fin ajoutez *roses rouge* & *sommités de millepertuis*, de chaque une poignée: passez, faites fondre dans la colature deux onces de *miel rosat*, & deux gros de *Pierre médicammenteuse en poudre*.

LINIMENT ÉMOLLIENT.

PRENEZ de *beurre frais* la quantité qui vous sera nécessaire: faites fondre: écumez: jetez-le ensuite dans l'eau froide, & conservez pour l'usage.

ONGUENT CATHÉRÉTIQUE.

ERRHINS.

PRENEZ de *vitriol calciné au rouge*, *verd-de-gris* & *alun*, de chaque un gros : mêlez avec une suffisante quantité de *miel rosat*. Ce remède est propre à détruire les polypes.

NOUET ANTI-HYSTÉRIQUE.

PRENEZ d'*assa-fatida*, une demi once; *castoreum* & *camphre*, de chaque un scrupule; d'*huile de succin*, un demi-scrupule : mêlez : faites un nouet qu'on approchera du nez.

COMMENTAIRES.

(I.) LE GLAYEUL. L'iris de ce pays ci. *Iris nostras officinarum. Iris vulgaris germanica sive sylvestris*, C. B. P.

La racine de glayeul, récemment tirée de la terre, se met au nombre des médicamens qui sont à la fois purgatifs & vomitifs. Ces propriétés en rendent l'usage utile dans la cachéxie, la jaunisse & l'hydropisie. On prescrit depuis une demi-once du suc exprimé du glayeul, jusqu'à une once & demie, & davantage; & il se prend dans un bouillon. Ce purgatif hydragogue ne doit s'employer qu'avec précaution, parcequ'on fait que plus d'une fois il a été nuisible. Quand la racine de glayeul est sèche, il paroît qu'elle n'est plus purgative; & alors elle fait partie des médicamens apéritifs & incisifs: on lui donne même place parmi les fortifiants. Ces propriétés la font employer avec succès dans la cachéxie &

ERRHINES.

l'hydropisie. Lorsqu'on la prend en substance, fa dote peut aller à un ou deux scrupules : il en entre le double dans l'infusion qui se fait avec le vin. Le jus exprimé de la racine, & cette même racine pulvérisée, font éternuer, quand on en met dans le nez ; & c'est un moyen de faire couler en plus grande abondance des sérosités par cette voie. Il se retire du suc de l'iris, ainsi que de celui de la bryonne, une fécule que l'on regarde comme purgative ; & pour l'ordinaire, on en prescrit depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

(2.) L'HELLÉBORE BLANC. *Helleborus albus*, J. B. *Veratrum flore subviridi*, I. R. H.

La racine d'hellébore blanc a une âcreté très grande ; elle se met au nombre des émétiques & des purgatifs les plus violens : les praticiens les plus prudens n'en permettent l'usage que dans un cas pressant, & quand on a inutilement employé les autres remèdes. Ce n'est pas non plus sans danger qu'on introduit cette racine dans le nez, pour faire éternuer, parcequ'elle peut occasionner de violentes commotions ou secouffes au cerveau.

(3.) LE CRESSON ALÉNOIS. *Nasturtium hortense vulgatum*, C. B. P.

Ce cresson, que l'on peut regarder comme propre à être substitué au cresson de fontaine, possède également la vertu anti-scorbutique ; mais elle est à un degré plus foible dans le premier. En outre, il se met au nombre des médicaments hépatiques & dépuratifs, & dans les classes des apéritifs & des incisifs : on le reconnoît aussi pour fortifiant & céphalique ; & ces propriétés le font recommander dans le traite-

ment de la paralysie & des affections comateuses. Le creffon alénois se prend en infusion on en décoction. On en prescrit jusqu'à une poignée pour un bouillon ou une livre d'apozème, & on boit depuis deux jusqu'à trois onces du suc exprimé de cette plante. Ce creffon, employé en topique, passe pour détersif & anti-psorique; & on en vante l'application contre les demangeaisons, la teigne, & les autres maladies chroniques de la peau. La semence, qui est réduite en poudre, est un remede sternutatoire: enfin, ce n'est pas sans succès qu'on en mêle dans les sinapismes.

ERRHINES.

(4.) LE MARRONNIER D'INDE. *Hippocastanum vulgare*, I. R. H.

Il n'est personne qui ne connoisse le fruit fait en châtaigne, de ce bel arbre qui décore nos jardins au printems. Le marron d'Inde, que nous foulons au pied, comme n'ayant aucun mérite, est un puissant sternutatoire qui n'est pas peu utile dans diverses maladies de la tête & des yeux. Pour s'en servir, il faut le réduire en poudre. On a avancé que l'écorce de cette arbre pouvoit être substituée au quinquina, à cause de sa vertu fébrifuge; mais ce fait a besoin de nouvelles preuves.

(5.) LA MARJOLAINE. *Marjorana vulgaris*, C. B. P.

Cette plante se met, ainsi que beaucoup d'autres plantes aromatiques, au nombre des médicamens céphaliques, fortifiants, stomachiques, &c. Quelques auteurs en vantent l'usage principalement contre la foiblesse de la mémoire, & les affections soporeuses. La marjolaine peut se prescrire en substance jusqu'à un demi-gros; mais communément on la fait pren-

P iv

ERRHINES.

dre en infusion ; & sa dose est alors d'une demi-poignée par livre d'eau. En outre, cette plante est du nombre des doux sternutatoires ; & elle entre dans les lavemens carminatifs.

(6.) L'EAU STYPTIQUE *Aqua styptica.*

Cette eau se prépare en faisant fondre & digérer ensemble du sucre, de l'alun, du vitriol blanc, & du vitriol verd, dans des eaux de plantain & de renouée. L'eau styptique a plus d'efficacité que les autres astringens pour arrêter les hémorrhagies, quand ces remèdes sont impuissans. La manière de s'en servir est d'appliquer des linges ou de la charpie imbibée de cette eau sur les orifices des vaisseaux d'où le sang coule. On a remarqué qu'elle produit plutôt son effet, lorsqu'on comprime un peu la partie sur laquelle on la met. Le manque de cette précaution fait qu'elle est quelquefois sans succès contre le saignement de nez, où la pression ne se peut pratiquer. Il n'est pas défendu de faire usage de l'eau styptique intérieurement ; & dans un cas pressant, on en peut prescrire depuis un demi gros jusqu'à deux gros.

(7.) LE VINAIGRE PROPHYLACTIQUE OU ANTI-SEPTIQUE. *Acetum prophylacticum vel anti-septicum.* Le vinaigre des quatre voleurs.

Ce vinaigre, presque généralement connu, se prépare en mettant infuser du camphre, du girofle, de l'ail, de l'absinthe, avec une grande quantité d'herbes, d'écorces & de fruits aromatiques, dans du vinaigre très fort. On vante beaucoup le vinaigre des quatre voleurs comme capable de garantir de la contagion, & de corriger les émanations pestilentielles. La manière de s'en servir est d'en imbiber de petites éponges qui se portent dans une boîte de poche, pour les

flairer dans les cas où il y a lieu de craindre la contagion.

 ERRHINES.

(8.) L'EAU DE LA REINE D'HONGRIE. *Aqua Regina Hungaria.*

Cette eau se prépare en faisant macérer, durant six jours, des fleurs de romarin dans de l'esprit-de-vin, & en soumettant ensuite le tout à la distillation au bain-marie. L'eau de la Reine d'Hongrie se met au nombre des médicamens anti-spasmodiques; & elle est utile dans les affections hystériques, ainsi que dans les palpitations de cœur. On la fait prendre dans un véhicule convenable: sa dose est depuis un gros jusqu'à trois. Si on se contente de l'approcher des narines, pour en faire recevoir l'odeur seule, elle est fortifiante; & il suffit quelquefois de l'employer de cette manière, pour dissiper de légères attaques hystériques ou vaporeuses. Cette eau passe aussi pour un excellent remède contre le mal de dents; & pour cet usage on la tient quelque tems dans la bouche. Enfin elle a la vertu résolutive, & on en applique, avec fruit, sur la contusion & la brûlure.

(9.) L'ESPRIT DE SEL AMMONIAC. *Spiritus salis ammoniaci.*

Cet esprit se retire, par un procédé très connu, d'un mélange de sel ammoniac, avec trois fois le même poids de chaux vive, & une petite quantité d'eau. L'esprit de sel ammoniac, qui est extrêmement volatil & pénétrant, a sa place parmi les médicamens céphaliques & anti-spasmodiques: on le met au nombre des remèdes cordiaux: il est aussi de la classe des diaphorétiques. Ces propriétés en rendent l'usage convenable dans l'apoplexie: on le vante aussi contre les af-

ERRHINES.

fections hystériques : il est utile dans les syncopes, &c. La dose de l'esprit de sel ammoniac est depuis six jusqu'à vingt gouttes. Il a presque les mêmes effets, par sa seule odeur qui est forte & détestable, quoiqu'il n'agisse alors que sur les narines : on l'emploie même plus souvent de cette façon que d'aucune autre, pour dissiper les attaques de vapeurs. Enfin, quand, au moyen d'un peu de coton, on en applique sur les dents cariées, il calme la douleur.

Il y a peu de différence entre l'esprit de sel ammoniac, & ce qu'on appelle l'eau de Luce. Cette liqueur n'a été inventée que depuis peu d'années, & elle n'est autre chose que de l'esprit de sel ammoniac succiné, ou un mélange de sel ammoniac & d'esprit volatil de sel ammoniac auxquels on ajoute de l'huile de succin dissoute dans de l'esprit-de-vin ; ce qui rend l'esprit plus doux, & , pour ainsi dire, l'édulcore. Au reste, l'eau de Luce s'emploie dans les mêmes cas, & de la même manière que l'esprit volatil de sel ammoniac.

(10.) LE SEL D'ANGLETERRE. *Sal Anglicanum.*

La foie crue, soumise à la distillation, fournit un esprit volatil que l'on nomme les gouttes d'Angleterre, *gutta Anglica* ; mais en même tems il se sublime au haut du chapiteau un sel volatil qui est le sel d'Angleterre dont il s'agit ici. Ce sel est du nombre des plus puissans médicamens céphaliques & anti-spasmodiques : on le compte parmi les plus excellens cordiaux : en outre, il passe pour alexitere, & il est sudorifique. On prescrit intérieurement le sel d'Angleterre depuis un grain jusqu'à huit. Présenté sous le

nez, son odeur feule, qui est très pénétrante, suffit pour ranimer & augmenter les forces : elle procure du soulagement dans les accès hystériques.

ERRHINES.

Il est à propos de remarquer, en passant, qu'il y a une autre espece de sel que l'on appelle quelquefois *sel d'Angleterre*, c'est le sel d'Epsom. Il faut prendre garde de se laisser tromper ou d'induire les autres en erreur par ce nom donné au sel d'Epsom.

(II.) LE SEL VOLATIL DE CORNE DE CERF.
Sal volatile cornu cervi.

Après que l'esprit volatil de corne de cerf s'est élevé par la distillation de cette substance, ce qui s'attache au chapiteau est le sel volatil de corne de cerf. Tous les sels volatils, que fournissent les matieres animales, paroissent posséder les mêmes vertus; & c'est le sentiment de Boerhaave. Ils sont céphaliques, anti-spasmodiques, cordiaux, &c. Cependant celui dont il s'agit ici, s'emploie, plus souvent que les autres qui sont du même genre, pour dissiper les vertiges & les affections comateuses. On peut faire prendre intérieurement du sel volatil de corne de cerf, depuis deux grains jusqu'à douze, dans une liqueur ou un véhicule approprié : il sert aussi pour flairer comme parfum. Je dois ajoûter que ce n'est qu'avec la plus grande précaution, & avec réserve, qu'on peut faire prendre ces sortes de sels intérieurement, parcequ'il n'y a aucun doute qu'ils ne soient cathérétiques ou rongeurs; & cette propriété est au point qu'ils sont capables de consumer des verrues, & même d'ouvrir des cauterés ou écoulemens artificiels.

ERRHINES. (12.) LE BAUME ANTI-APOPLECTIQUE. *Balsamum apoplecticum.*

Ce baume est un simple mélange des huiles de canelle, de girofle, de thym, &c. de baume du Pérou, de storax, de benjoin, d'ambre & de musc. Rien n'empêche qu'on en fasse prendre intérieurement comme remède céphalique, depuis deux grains jusqu'à dix; mais il paroît consacré aux usages externes. Par son odeur des plus vives, il est utile dans l'apoplexie & les affections comateuses: il fait revenir ceux qui se trouvent mal, soit qu'on l'approche du nez, soit qu'on en mette dans les narines, soit qu'on en frotte les tempes. On ne doit cependant pas se reposer tellement sur les effets de ce remède, qu'on néglige d'employer les autres secours auxquels notre baume joint alors son action salutaire. Ce sont principalement les personnes sujettes aux affections comateuses, qui s'en servent avec succès; & elles en portent communément sur elles, pour les flairer au besoin.

(13.) LE BAUME HYPNOTIQUE, ou assoupissant. *Balsamum hypnoticum.*

Ce baume se compose en mêlant des huiles tirées par expression de la muscade, des semences de jusquiame, du pavot blanc, &c. auxquels on ajoute de l'opium, du camphre & du safran. Le baume hypnotique ne sert qu'aux usages externes comme narcotique; & on en frotte les narines & les tempes, non-seulement pour calmer les douleurs, mais encore pour faire dormir. Cependant il faut de la prudence dans l'application de ce remède qui peut nuire, quoiqu'externe.

MÉDICAMENS

*Propres pour le traitement de certaines Maladies
des oreilles.*

ON a rassemblé, dans cet article, des remèdes externes de différente nature, pour servir au traitement des diverses maladies qui attaquent les oreilles. Elles sont sujettes 1°. à des douleurs qui ont pour cause tantôt de l'inflammation, tantôt des vers ou d'autres insectes, tantôt d'autres corps étrangers; 2°. à des ulcères qui sont la suite d'un abcès ouvert, ou d'une plaie faite par quelque corps rongeur ou piquant; 3°. à divers maux, soit internes, soit externes, qui empêchent que l'on n'entende. Ces trois genres de causes demandent trois sortes de remèdes. 1°. Les sédatifs ou calmans qu'on prend parmi les émolliens, les adoucissans & les anodyns; nous présenterons ceux qui sont le plus d'usage, & les plus utiles pour guérir les oreilles. 2°. Les vulnéraires & les détersifs que l'on choisit dans les classes générales qui les renferment; nous n'en indiquerons que quelques-uns; & ce sont ceux qu'on emploie d'ordinaire, avec le plus de succès, pour guérir les ulcérations des oreilles. 3°. Enfin les acoustiques qui sont d'usage pour le tintement d'oreille & la surdité; maladies dont la cause nous est le plus souvent inconnue; aussi tout le monde fait-il que ces derniers remèdes sont communément sans succès. Malgré cela, nous parlerons de ceux des acoustiques que les plus habiles praticiens em-

POUR
L'OREILLE.

plioient dans les cas de diminution ou de perte totale de l'ouïe, afin que nous ne paroissions pas avoir rien oublié, & qu'on sache tout ce qui doit s'effayer, quand il n'y a point de danger à le faire.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Anodyns.

LE LAIT, & sur-tout le lait de femme...
l'huile d'amandes douces... l'huile d'œufs...
l'huile de pétrole pour les vers... le *laudanum*,... la teinture anodyne, &c.

Déterfifs.

Les roses rouges, les fleurs de millepertuis...
le miel, la teinture de myrrhe, la teinture d'aloës.

Acoustiques.

La vapeur des décoctions de fauge, de rhue,
d'absinthe, de semences d'anis, de baies de genièvre. &c... l'eau de frêne ⁽¹⁾, le jus d'origon ⁽²⁾, le musc ⁽³⁾, l'esprit-de-vin, la teinture de *castoreum*... l'huile de laurier ⁽⁴⁾, l'huile d'amandes amères ⁽⁵⁾, l'huile de noyaux de pêches... l'huile de cannelle, l'huile de ro-marin.



MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

INJECTIONS ADOUCISSANTES.

PRENEZ de *lait* que l'on vient de traire, deux onces; d'*eau de roses*, une demi-once: mêlez; pour injecter tiède.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, une quantité suffisante: faites-en tomber quelques gouttes dans l'oreille; ou introduisez dans le conduit externe un peu de coton qui en soit imbibé. On peut encore y insinuer un petit morceau de *lard* dont le bout interne soit chargé de cette huile.

PRENEZ d'*eau de roses*, une once; de *laudanum*, depuis deux grains jusqu'à quatre: mêlez selon l'art: faites en sorte qu'il en tombe quelques gouttes dans l'oreille malade.

INJECTIONS DÉTERSIVES.

PRENEZ de *décoction d'orge*, quatre onces; de *miel rosat*, une once: mêlez; pour servir en injection.

PRENEZ d'*orge entier*, une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre; sur la fin, ajoutez *roses rouges* & *fleurs de millepertuis*, de chaque une demi-poignée: passez: faites fondre dans la colature trois onces de *miel de Narbonne*: mêlez.

PRENEZ *teinture de myrrhe* & *teinture d'aloès*, de chaque un gros: mêlez. On fera tomber quelques gouttes de ce remède dans l'oreille.

INJECTIONS CONTRE LA SURDITÉ.

POUR
d'OREILLE.

PRENEZ d'eau de frêne, deux onces; d'esprit-de-vin, une once: mêlez, & faites tomber quelques gouttes tièdes dans l'oreille.

PRENEZ d'huile de girofle; six gouttes: injectez-les dans l'oreille, seules ou mêlées avec un peu d'huile d'amandes amères.

PRENEZ de teinture de castoreum, deux gros; essence de girofle & essence de romarin, de chaque quatre gouttes: mêlez. Avant que le malade s'endorme, introduisez dans son oreille du coton chargé de quelques gouttes de ce mélange.

PRENEZ de teinture de castoreum, deux gros; d'huile de spic ou de lavande, deux gouttes: mêlez. Ce remède convient pour le tintement d'oreilles.

PRENEZ eau de frêne, une once; baume du Commandeur, vingt gouttes. Faites couler quelques gouttes de ce mélange dans l'oreille.

PRENEZ baume de Judée & huile d'amandes amères, de chaque trois ou quatre gouttes. Imbibez-en du coton que vous introduirez dans l'oreille. On doit le retirer après quelques heures. On en use contre la surdité.

VAPEUR ACOUSTIQUE OU CONTRE LA SURDITÉ.

PRENEZ de racine d'hellébore noir, une once; de baies de genièvre, une demi-once; de semences de cumin, deux gros; de feuilles de rhue & d'absinthe, de chaque une demi poignée; de vinaigre, une demi-livre: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres. Servez-vous de ce remède, au moyen d'un entonnoir renversé qui conduise la vapeur dans l'oreille.

COMMENTAIRES.

COMMENTAIRES.

POUR
L'OREILLE.

(I.) **L** E FRÊNE. *Fraxinus excelsior*, C. B. P.
 L'écorce de la racine & du tronc de cet arbre élevé se met au nombre des médicamens apéritifs : on lui attribue même la vertu dépurative. Ces propriétés l'ont fait recommander par de bons auteurs dans le traitement de l'hydropisie & du rhumatisme. On reconnoît encore cette écorce pour fébrifuge ; & il se trouve quelques personnes qui , pour l'efficacité , la comparent au quinquina. Malgré leur témoignage , n'hésitons pas à avancer , d'après l'expérience , qu'il y a une très grande différence entre le frêne & le quinquina , le dernier l'emportant de beaucoup sur l'autre. On prescrit depuis un demi-gros jusqu'à un gros d'écorce de frêne en substance : il en entre le double dans l'infusion & la décoction. Quand elle est verte , quelques personnes en font mettre depuis une demi-once jusqu'à une once pour chaque livre de décoction. Les jeunes branches vertes , mises sur le feu , rendent , par leurs bouts , une eau dont on fait grand cas pour guérir de la surdité. La maniere de s'en servir est ou d'en faire tomber quelques gouttes dans le conduit auditif , après l'avoit rendu plus active avec un peu d'eau-de-vie , quand on le juge nécessaire ; ou d'introduire dans l'oreille du coton imbibé de cette eau : ces applications doivent se répéter plusieurs fois. Ce remede n'est point à négliger , quand il n'y a rien de détruit dans l'organe de l'ouïe , & que le canal externe n'est pas

Tom. II.

Q

POUR
L'OREILLE

bouché; autrement on fait qu'il ne peut être d'aucune utilité.

(2.) L'OIGNON. *Capa vulgaris, floribus & tunicis candidis vel purpurascens, C. B. P.*

Le bulbe très connu de cette plante passe pour un médicament vermifuge & diurétique; aussi est-ce un aliment qui convient très fort non seulement à ceux qui sont tourmentés de vers, mais encore aux personnes cachectiques, scorbutiques & asthmatiques, pourvu cependant que l'estomac puisse s'en accommoder. Quelquefois on prescrit le jus d'oignon mêlé avec un peu de sucre: sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre. Il est rare que ce médicament s'emploie différemment & dans d'autres cas. Son usage externe est beaucoup plus étendu: en effet, l'oignon, cuit sous la cendre, se met, avec raison, au nombre des plus excellens remèdes émolliens & maturatifs: en outre, ce n'est pas sans succès qu'on l'applique sur la région du pubis, dans les difficultés d'uriner dont le siège est à la vessie. Enfin quelques auteurs recommandent d'en faire entrer le jus goutte à goutte dans l'oreille, tant dans le cas de surdité, que dans celui où l'ouïe est dure, pourvu toutefois que ces vices ne viennent point de la destruction des parties, & qu'il n'y ait pas d'obstacles à l'entrée de la liqueur.

(3.) LE MUSC. *Moschus.*

Ce parfum si connu est une substance onctueuse, d'une odeur agréable & des plus fortes, qui se conserve très long-tems sur les corps qui ont reçu ses émanations, dont la couleur est ferrugineuse, & la saveur un peu amère: au premier coup-d'œil, elle ressemble beaucoup à du sang épais. Le musc est renfermé dans un follicule

membraneux qui quelquefois est de la grosseur d'un œuf de poule, & que l'on trouve dans le bas-ventre d'une chèvre du Levant, laquelle n'a point de cornes ni de barbe. Rarement peut-on se procurer du musc pur; il n'en existe que fort peu dans le commerce de ce pays-ci; mais celui que l'on vend, quoique falsifié, n'est pas moins un médicament très actif, fortifiant, céphalique, cordial & alexitere. Le pur s'évapore entièrement, lorsqu'on le jette sur une pêle rouge; le falsifié y laisse un charbon. Les propriétés, dont nous avons fait mention, le font recommander comme très propre à fortifier la mémoire & la vue. Il est d'ailleurs utile dans la paralysie, le tremblement, &c. &, suivant les observations modernes, il peut être regardé comme un spécifique contre la rage. Voyez sur ce remède le Dictionnaire de Médecine de James. L'expérience a encore mieux établi son efficacité dans les accès convulsifs violens; mais, en pareil cas, on doit en faire prendre depuis huit jusqu'à douze grains. Cependant la dose ordinaire est depuis un quart de grain jusqu'à un grain entier; il est rare que l'on passe cette quantité. Depuis quelques années, il y a des praticiens qui, pour faire prendre le musc intérieurement, n'ordonnent que les préparations officinales où il en entre. Quelquefois même il est nécessaire de s'abstenir tout-à-fait de l'usage de ce remède, parcequ'il est nuisible à quelques femmes hystériques. Le musc s'emploie encore moins à l'extérieur qu'à l'intérieur; car il ne sert que dans le traitement des maux de l'oreille & du nez; encore y a-t-il des personnes qui ne peuvent souffrir ce parfum, délicieux pour tant

POUR
L'OREILLE

d'autres. Quant à son usage pour les oreilles ; c'est, dit-on, un remède contre la surdité, lorsqu'on introduit dans le conduit auditif du coton qui est chargé de musc, en supposant toujours que l'organe soit entier, & que rien ne bouche le canal, ou que la maladie ne dépende que des nerfs offensés.

(4.) L'HUILE DE LAURIER. *Oleum laurinum.*

Cette huile verte & épaisse se retire, par expression, des baies de laurier. On la met, avec raison, dans la classe des médicamens émolliens, & dans celle des résolutifs : elle fait partie des anodins ; & on la reconnoît pour fortifiante. L'huile de laurier, employée chaude en liniment, & avec des frictions, calme les douleurs, procure quelque soulagement aux membres paralytiques, est utile dans les contractions ou retirements des membres : ce n'est pas même sans succès qu'on l'applique pour résoudre & mûrir les tumeurs. Selon quelques auteurs, elle est encore propre à dissiper le tintement d'oreille ; & pour cela, on introduit dans le canal auditif du coton qui en est chargé : enfin il en entre très souvent dans les lavemens carminatifs, depuis une demi-once jusqu'à une once & demie.

(5.) L'HUILE D'AMANDES AMERES. *Oleum amygdalarum amararum.*

Cette huile, que l'on obtient en mettant des amandes ameres sous le pressoir, passe généralement pour un excellent anthelminitique ; & on en vante l'usage contre les maladies de la matrice. L'huile d'amandes ameres se prend intérieurement, depuis une demi-once jusqu'à une once, il en entre aussi depuis deux onces jusqu'à trois dans les lavemens : enfin on la compte parmi les

remedes acoustiques ou propres à rendre ou à augmenter le sens de l'ouïe. La maniere de s'en servir est la même que celle des précédens remedes, exposée dans leurs articles.

POUR
L'OREILLE

MÉDICAMENS

Qui agissent dans la bouche pour le traitement des maux de ses différentes parties.

IL y a peu de personnes qui ne sachent que les médicamens compris sous ce titre servent pour traiter les maladies qui attaquent toutes les parties de la bouche, ou seulement telle ou telle autre partie de la bouche; c'est ce qui fait qu'on les divise en deux classes. Dans la première se trouvent les gargarismes qui servent à laver toutes les parties de la bouche, & que l'on nomme, à cause de cela, *gargarismes généraux*. On fait, sans que je le dise, que ces médicamens s'ordonnent pour remplir diverses indications. Ils se choisissent dans les classes des maturatifs, des rafraîchissans, des répercussifs, des astringens, des détersifs & des anti-scorbutiques; remedes dont nous avons déjà traité assez au long: c'est pourquoi nous ne parlerons ici que des médicamens qui sont principalement utiles pour toute la bouche; & en second lieu, de ceux qui font couler la salive, nommés sialagogues, ou salivans; de ceux qui s'emploient dans les maux de dents, ou des odontalgiques; enfin de ceux qui servent au traitement des maladies de la langue, de la lnette, &c.

Q iij

 POUR LA
BOUCHE.

Les *stalagogues* ou salivans produisent, par leur âcreté, une irritation dans la bouche; ils y font couler la salive en plus grande abondance que dans l'état ordinaire. On les prescrit sous la forme solide; ou bien la fumée que le feu fait élever des matieres irritantes est conduite dans la bouche au moyen d'un tuyau disposé pour cet usage. Cependant il y a quelques substances que l'on fait mâcher avec succès, dans le même dessein, quoiqu'elles n'aient pas d'âcreté; telles sont la cire & le mastic, le seul mouvement d'une des mâchoires suffisant pour faire couler une grande abondance de salive, en comprimant les réservoirs & les organes sécrétoires de cette liqueur. Le mercure, pris intérieurement, ou appliqué à l'extérieur, excite aussi la salivation. C'est donc avec raison que l'on met les médicamens qui font couler la salive, au nombre des évacuans. Ce genre de remède est fort utile dans les affections soporeuses & dans la paralysie de la langue: il guérit les fluxions, diminue les dispositions à ce mal, procure quelque soulagement aux personnes soutes, convient dans la foiblesse de la vue, rend les maux de tête plus supportables, calme les douleurs de dents: enfin c'est avec fruit qu'on en recommande l'usage dans la grenouillette & les autres maladies causées par des amas d'humeurs dans la bouche ou même dans la tête. Cependant la salivation abondante n'est pas sans danger. Les personnes foibles, & celles qui ont de la facilité à vomir, la supportent difficilement: en outre, elle augmente les ulcères de la bouche; & elle fait beaucoup de mal dans les cas de marasme & de phthisie.

Quant aux remèdes *odontalgiques*, ou propres

à guérir les maux de dents , nous ne parlerons que des plus usités & des mieux éprouvés. C'est à dessein que nous omettrons les autres médicamens consacrés aux dents , comme n'entrant pas assez dans notre plan. D'ailleurs , qui est-ce qui ignore que l'os de sèche est très bon pour rendre les dents blanches , le lentisque & les autres astringens pour les affermir dans leur alvéole , le pourpier & les amandes ameres pour dissiper leur stupeur , &c. ? On fait également que le poivre , l'alun & quelques autres substances styptiques & acres s'emploient , avec succès , contre la chute de la luette ; qu'il convient de mettre sur les plaies de la bouche , de l'esprit de vitriol , de l'esprit de soufre , ou de l'essence de Rabel ; que l'esprit de sel guérit la gangrene , &c. La fumée du tabac , de la sauge , de la bétouine est recommandée tant pour dissiper les fluxions , que pour augmenter l'action tonique des membranes du cerveau. On emploie , de la même maniere , les feuilles de pas d'âne & de bouillon-blanc , le baume de Judée , le succin , l'anis , &c. pour guérir les ulcérations du poumon. Enfin les feuilles de sauge , de lavande & de romarin se mâchent pour rendre le mouvement aux organes de la parole. Nous ne nous sommes pas crus obligés à parler au long des racines d'impératoire & d'angelique , des semences d'anis & de coriandre , non plus que des autres semences aromatiques que l'on promene ou que l'on conserve dans la bouche , tant pour diminuer la mauvaise odeur de cette partie , que pour prévenir la contagion ou les effets nuisibles d'un air chargé d'exhalaisons empoisonnées. Néanmoins nous avons donné quelques formules choisies de tous ces

POUR LA
BOUCHE.

POUR LA
BOUCHE.

différens genres de médicamens, pour ne pas être accusés d'avoir oublié quelque objet dans ce Traité de Matière médicale.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Emolliens.

LES racines de guimauve & de nénuphar.
Les fleurs de mauve... la graine de lin...
les figes grasses... la gomme Arabique (¹)...
le lait... le syrop de guimauve, celui de nénuphar.

Rafratchiffans.

L'oseille, le pourpier (²), la grande joubarbe... l'eau de frai de grenouille. Le petit-lait... l'oxycrat, le syrop d'épine vinette... le nitre. Le sel de Saturne.

Répercussifs.

Le pourpier, l'ortie, la quinte-feuille, la pervenche (³), la brunelle, l'oseille, l'alleluia... le verjus, le vinaigre, l'oxycrat... le syrop de mûres, l'oxymel... le nitre, l'alun.

Astringens.

La bistorte, le plantain, l'argentine, la perverche, la piloselle... l'eau de roses, l'eau de plantain... les balaustes ou fleurs du grenadier, la semence de sumac, la noix de Cyprès, l'écorce de grenade... le bois du lentisque (⁴), le gaiac..

le fyrop de mûres ⁽⁵⁾, le fyrop de roses féches, l'acacia, le cachou, le mastic ⁽⁶⁾, l'alun.

POUR LA
BOUCHE.

Déterffs.

L'aristoloche, l'aigremoine, la pervenche, l'argentine, la piloselle, la ronce ⁽⁷⁾, l'absinthe... les fleurs de millepertuis, les roses rouges, l'orge... le miel simple, le miel rosat ⁽⁸⁾, l'oxymel ⁽⁹⁾, le vin... le fyrop de mûres, le fyrop de roses féches... le cachou, la myrrhe, l'esprit de vitriol.

Anti-scorbutiques.

Le cochléaria, le cresson de jardin, l'hyssope, la brunelle... les balaustes, les roses rouges, les fleurs & les semences d'ancolie ⁽¹⁰⁾, l'écorce de grenade, l'écorce de citron, la cannelle blanche ou écorce de Winter... le gaiac, le bois du lentisque... la gomme lacque ⁽¹¹⁾, le succin, le camphre; le sel ammoniac... la teinture de lacque ⁽¹¹⁾, la teinture de myrrhe, l'esprit de cochléaria ⁽¹²⁾.

Sialagogues.

Les racines d'impératoire, d'angélique ⁽¹³⁾, d'iris de Florence... les feuilles de tabac, de farriette... la semence de moutarde, de staphisaigre ou herbe aux-poux, de roquette... le poivre ⁽¹⁴⁾, le cardamome, le gingembre, la pyrethre ⁽¹⁵⁾... le tabac fumé, les feuilles de sauge, de bétouine & de bouillon blanc, fumées comme le tabac.

Odontalgiques ou Médicamens propres ou usités pour les douleurs de dents.

Le vinaigre, l'esprit de-vin, l'eau de la reine

POUR LA
BOUCHE.

d'Hongrie, le pétrole, l'opium... l'huile de cannelle, l'huile de girofle ⁽¹⁶⁾, l'huile de thym ⁽¹⁷⁾, l'huile de gaiac ⁽¹⁸⁾, l'huile de buis... l'esprit de sel ammoniac, l'huile de camphre... le tabac fumé, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

GARGARISMES ADOUCISSANS ET ÉMOLLIENS.

PRENEZ de *figes grasses*, trois onces : faites bouillir dans une suffisante quantité de *lait*, pour faire un gargarisme.

PRENEZ de *racine de guimauve*, une demi-once ; des *figes grasses*, au nombre de quatre : faites bouillir dans une livre de *lait* : sur la fin, ajoutez de *graines de lin concassées*, une demi-once, dont vous aurez fait un nouet : passez : mêlez dans la colature six onces d'*hydromel*.

On peut préparer des gargarismes plus simples avec du *lait pur*, ou du *petit-lait*, ou de l'*eau de poulet*, ou de l'*émulsion*.

GARGARISMES RAFRAICHISSANS.

PRENEZ de *petit-lait* ou de *décoction d'orge*, une livre ; de *crystal minéral*, un gros ; de *syrop de mûres*, deux onces : mêlez.

PRENEZ *eau de frai de grenouille* & *jus de grande joubarbe*, de chaque trois onces ; de *sucré de Saturne*, un demi-gros ; de *syrop de nénuphar*, deux onces.

GARGARISMES RÉPERCUSSIFS.

PRENEZ d'*eau commune*, une livre ; de *verjus*

ou de très fort *vinaigre*, une once & demie; de *syrop de mûres*, deux onces.

POUR LA
BOUCHE.

PRENEZ d'eau de *plantain*, six onces; de *sel de prunelle*, un gros; de *syrop de mûres*, une once.

PRENEZ de *roses rouges*, une poignée; d'*alun*, un gros: faites bouillir dans une livre d'eau de *plantain*: passez; & délayez dans la colature deux onces de *syrop de mûres*.

GARGARISME RÉSOLUTIF.

PRENEZ une poignée de *feuilles de pervenche*; faites-les bouillir & infuser dans une pinte d'eau: ajoutez à la colature du *miel* & du *vinaigre*, de chaque quatre onces; pour un gargarisme que l'on emploiera chaudement.

GARGARISMES ASTRINGENS.

PRENEZ d'*alun de roche*, un gros & demi: faites dissoudre dans une livre d'eau bouillante: ajoutez deux onces de *miel commun*: écumez: passez.

PRENEZ de *suc d'acacia*, une demi-once: faites bouillir dans une suffisante quantité de gros *vin rouge*, & réduire à une livre: passez: ajoutez à la colature deux onces de *syrop de roses sèches*.

PRENEZ d'*écorce de grenade*, une demi-once; *balaustes* & *semences de sumac*, de chaque trois gros; d'*alun de roche*, un gros: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, & réduire à une livre.

PRENEZ de *noix de Cyprès*, une once; de *balaustes*, une demi-poignée; d'*écorce de grenade*, un gros; d'*alun*, un demi-gros: faites bouillir dans une suffisante quantité de l'eau où

POUR LA
BOUCHE.

les ouvriers en fer éteignent le fer rouge, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature deux onces de *syrop de myrrhe composé*.

PRENEZ de *bois de lentisque*, deux onces ; *roses rouges & balaustes*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : faites fondre dans la colature un gros d'*alun de roche*.

GARGARISMES DÉTERSIFS.

PRENEZ *feuilles de plantain & d'aigremoine*, de chaque une poignée ; de *roses rouges*, une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature trois onces de *miel rosat*.

PRENEZ de *décoction d'orge*, une livre ; *électuaire de mûres & de miel rosat*, de chaque une once. Ce gargarisme est des plus familiers.

PRENEZ d'*orge entier*, une once ; *sommités de ronces & feuilles d'aigremoine*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : faites fondre dans la colature deux onces de *miel rosat*, & un gros de *crystal minéral*, ou la quantité d'*huile de vitriol* nécessaire pour donner au mélange une acidité agréable.

PRENEZ de *racines d'aristoloche ronde*, une demi-once ; *sommités d'absinthe & de millepertuis*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *teinture de roses*, & réduire à une livre : passez : faites fondre dans la colature une once de *miel* ; ou délayez-y une once de *syrop de roses séches*.

GARGARISMES ANTI-SCORBUTIQUES.

PRENEZ de *sucs de cochlearia* ou de *creffon de*

fontaine, quatre onces ; de *teinture de gomme lacque*, une demi-once : mêlez.

POUR LA
BOUCHE,

PRENEZ *décoction d'orge & suc de beccabunga*, de chaque trois onces ; de *miel rosat*, une once.

PRENEZ *d'infusion de cresson alénois*, une livre ; *d'esprit de cochléaria*, une demi-once ; *d'esprit-de-vin camphré*, deux gros ; de *syrop de roses sèches*, deux onces.

PRENEZ de *décoction d'aigremoine*, six onces ; *jus de citron & miel rosat*, de chaque deux onces ; *d'esprit de sel dulcifié*, un demi-gros.

PRENEZ de *camphre*, une demi-once ; *d'alun*, une once ; de *sucre candi*, deux onces ; faites macérer, pendant deux jours, dans une livre *d'eau-de-vie* : passez.

PRENEZ de *décoction de pervenche*, quatre onces ; de *jus de limon*, deux onces ; *d'esprit-de-vin camphré*, une once ; de *sel ammoniac*, un gros : mêlez.

PRENEZ de *feuilles de cochléaria & de cresson de jardin*, de chaque une poignée ; *d'alun*, un gros ; de *sel ammoniac*, un demi-gros : faites bouillir légèrement, & mettez infuser dans une livre de *décoction de feuilles de ronce* : passez : ajoutez à la colature une once *d'eau-de-vie camphrée*, & un demi gros de *teinture de myrrhe*.

PRENEZ *racines d'aristoloche & de gentiane*, de chaque une once ; *d'écorce de Winter*, une demi-once ; *roses rouges & sommités de millepertuis*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, ou *d'eau de chaux*, & réduire à deux livres : passez : ajoutez à la colature, *d'eau-de-vie camphrée*, deux onces ; de *miel rosat*, trois onces ; de *sel ammoniac*, deux gros.

**POUR LA
BOUCHE.**

GARGARISME POUR LES DOULEURS DE DENTS.

PRENEZ de *racine de pyrethre*, une once ; *gingembre & girofle*, de chaque une demi-once : mettez à digérer, durant vingt-quatre heures, dans une livre d'*eau-de-vie* : passez.

PRENEZ *racines de pyrethre & de jusquiame*, de chaque une demi-once : faites-les cuire dans une livre de *vinaigre* : ajoutez à la colature un scrupule de *camphre*, & six grains d'*opium* : gardez cette liqueur bien chaude jusqu'à la cessation de la douleur : on la lave ensuite avec de l'eau tiède.

PRENEZ de la *cannelle*, deux onces : faites la infuser, pendant vingt-quatre heures au moins, dans de bon *vinaigre*, à la quantité d'une chopine. On garde cette infusion pour l'usage.

E A U D É T E R S I V E.

PRENEZ d'*alun*, deux gros ; de l'*arsenic*, deux scrupules : faites-les bouillir, pendant une heure, dans une livre d'*eau de plantain*. On se sert de la colature pour toucher les ulcères & les excroissances des gencives.

PRENEZ *sel de Saturne*, un scrupule : dissolvez-le dans de l'*eau de plantain*, à la quantité de deux onces. On en imbibe des charpies, qu'on applique aux escarres du mal de gorge gangreneux.

LINIMENT CONTRE L'ESQUINANCIE.

PRENEZ de *miel rosat*, une demi-once ; d'*esprit de soufre*, un gros : mêlez ; pour un liniment dont on oindra les parties enflammées.

LINIMENT POUR LES APHTHES.

PRENEZ de *miel rosat*, deux gros ; d'*huile de vitriol*, un gros : mêlez ; pour un liniment dont on mettra quelques gouttes sur du coton ou de la charpie, pour toucher les petits ulcères de la bouche.

 POUR LA
BOUCHE.]

LINIMENT POUR LA GANGRENE.

PRENEZ de *miel rosat*, une once ; d'*esprit de sel marin*, un gros : mêlez ; pour être employé en liniment.

PETITES BOULES SIALAGOGUES.

PRENEZ de *mastic en larmes*, deux gros ; de *cire jaune*, une once ; *gingembre & de pyrethre*, de chaque un demi-gros : faites liquéfier, & mêlez ; pour former de petites boules que l'on enveloppe dans du linge, & que le malade mâche.

PRENEZ de *racine de pyrethre*, deux gros ; des *semences de moutarde & d'herbe-aux-poux* pulvérisées, de chaque un gros ; de *cire blanche*, une quantité suffisante : formez des globules ou petites boules.

NOUETS SIALAGOGUES.

PRENEZ *girofle & gingembre*, de chaque un scrupule ; de *semence de staphisaigre*, un demi-gros : mêlez : formez-en un nouet.

PRENEZ de *feuilles de tabac*, un gros ; *poivre & pyrethre*, de chaque un demi-gros ; de *sel marin*, un gros : mêlez : faites du tout trois ou quatre nouets.

POUR LA
BOUCHE.

PRENEZ d'*iris de Florence*, deux gros; *semences de moutarde & d'herbe-aux-poux*, de chaque un demi-gros : mêlez : faites plusieurs nouets.

POUDRES POUR LA LUETTE RELACHÉE.

PRENEZ *racine de bistorte & poivre long*, de chaque un scrupule : réduisez en poudre : mêlez, &, au moyen d'une spatule ou de quelque instrument commode, appliquez de cette poudre à la luette relâchée.

PRENEZ *alun & poivre*, de chaque un scrupule : mêlez ; pour une poudre.

MÉLANGES POUR FUMER EN TABAC.

PRENEZ de *feuilles de bétoine & de tussilage* coupées par petites portions, de chaque une once ; de *baume de Judée*, un demi-scrupule : mêlez. Les phthifiques se serviront de ce mélange, pour fumer comme du tabac.

PRENEZ *feuilles de tussilage, semences d'anis & succin*, de chaque autant que vous souhaiterez : mêlez ; pour le même usage que le remède précédent.

COM M E N T A I R E S.

(1.) **L** A G O M M E A R A B I Q U E. *Gummi Arabicum.*

Cette substance à demi transparente, qui n'a ni odeur ni saveur, passe pour un médicament adoucissant & rafraîchissant. Ces propriétés font regarder la gomme Arabique comme salutaire dans

dans la chaleur & la sécheresse de poitrine. Elle procure aussi du soulagement dans la difficulté d'uriner. On en prescrit intérieurement depuis un demi-scrupule jusqu'à un demi gros, ou sous la forme sèche, ou en dissolution dans l'eau. Quant à l'usage externe de cette gomme, elle se met au nombre des adoucissans & des émolliens. C'est comme possédant ces propriétés, qu'elle entre dans les gargarismes, les lavemens, &c. Il paroît certain que la vraie gomme Arabique découle naturellement d'une espèce d'*acacia* d'Égypte, duquel parle Prosper Alpin, & qui est le même dont les filiques fournissent, en les exprimant, un suc que l'on fait épaisir, & que l'on appelle *suc d'acacia*. Mais la gomme qui se vend, pour l'ordinaire, sous le nom de *gomme Arabique*, est d'une toute autre nature; & il n'y a presque pas lieu de douter qu'elle ne soit un mélange de différentes gommes communes.

POUR LA
BOUCHE.

(2.) LE POURPIER DES JARDINS. *Portulaca latifolia seu sativa*, C. B. P.

Le pourpier sauvage. *Portulaca sylvestris seu angustifolia*, C. B. P.

Ces deux espèces de pourpier se mettent au nombre des médicamens rafraîchissans & dépuratifs: elles ont aussi place parmi les anti-scorbutiques; & si on en mange beaucoup, on sent moins le besoin des plaisirs de l'amour. Quand on fait usage du pourpier comme remède, il arrête les hémorrhagies: il convient aussi dans les fièvres ardentes. La dose est d'une poignée pour chaque livre de décoction. Le suc exprimé se boit depuis trois onces jusqu'à quatre & même davantage. La semence du pourpier est une des

Tom. II.

R

POUR LA
BOUCHE.

semences que l'on nomme *les quatre semences froides mineures*. Elle s'emploie contre l'ardeur d'urine, & la chaleur des entrailles, ou le feu que l'on sent intérieurement. On conserve dans les apothicaireries, une eau distillée de pourpier qui est de l'usage le plus commun comme vermifuge, quoique plusieurs auteurs de réputation refusent de lui reconnoître cette vertu. Enfin un des moyens de faire cesser la stupeur ou l'agacement des dents, c'est de mâcher des feuilles de pourpier.

(3.) LA PERVENCHE. *Pervinca vulgaris, angustifolia, (& latifolia)*, *Inst. rei herb.*

Les feuilles de la pervenche, employées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, sont vulnéraires & astringentes. Ces propriétés les font recommander dans le traitement des ulcères du poumon & des reins : elles sont encore salutaires dans le crachement de sang & les autres hémorrhagies : elles ne conviennent pas moins contre le flux de ventre. On prescrit communément une poignée des feuilles de pervenche pour chaque livre de décoction. Si on fait une décoction avec le double de ces feuilles : on a un gargarisme excellent dans les fausses équinancies.

(4.) LE LENTISQUE. *Lentiscus vulgaris, C. B. P.*

Le bois du lentisque n'est pas un des moins bons médicamens fortifiants & astringens. Par ces propriétés ; il met l'estomac en état de faire ses fonctions : on s'en sert, avec fruit, dans la cachexie : il arrête le flux de ventre, diminue l'écoulement trop abondant des urines, & est un remède contre les pertes des femmes. On prescrit le lentisque en décoction dans l'eau ou le vin. Sa dose est depuis une demi-once jusqu'à

une once pour chaque livre de liquide : la même décoction , mais plus chargée des principes de ce végétal , s'emploie en gargarisme , tant pour raffermir les dents , que pour guérir les maux scorbutiques de la bouche. On fait aussi , avec le même bois , des especes de curedents que l'on dit fort utiles contre le relâchement des gencives. Nous parlerons , dans la suite , du mastic que fournit le lentisque.

POUR LA
BOUCHE.

(5.) LES MURES. *Mora domestica*.

Quand ce fruit est à son degré de maturité , il passe pour un médicament humectant & rafraîchissant. Il fournit un aliment agréable & approprié à diverses maladies dans lesquelles on défend l'usage des autres fruits. Lorsque les mûres ne sont pas dans leur maturité , elles sont détersives & astringentes. C'est dans cet état qu'on les prend pour faire , avec leur suc dépuré , un syrop connu sous le nom de *syrop de mûres* ; *syrupus mori vel diamorum*. Il entre très souvent dans les gargarismes dont on fait usage dans le traitement des fausses esquinancies.

(6.) LE MASTIC. *Mastiche*.

Ce médicament est une résine jaunâtre , diaphane , & en grains ou larmes ; quand on la met sur le feu , elle répand une fumée assez gracieuse. Cette substance est fournie par le lentisque qui croît dans plusieurs des isles de l'Archipel : elle découle naturellement , ou par les incisions que l'on fait à l'écorce. Le mastic s'ordonne intérieurement comme remède astringent & propre à resserrer le ventre ; ce qui le fait employer contre le vomissement & les flux de ventre : il est encore adoucissant ; propriété qui le fait ajouter , & avec succès , dans les potions purgatives

R ij

POUR LA
BOUCHE.

les plus fortes pour empêcher les tranchées. On le donne ou en substance, & sa dose est alors depuis quatre grains jusqu'à un scrupule; ou en infusion, & il en entre depuis un demi-scrupule jusqu'à deux. Le mastic, employé à l'extérieur, est un puissant remède fortifiant & astringent. C'est pourquoi on le recommande dans les chûtes de la luerre, de l'anus & du vagin. Son usage est encore salutaire dans les hernies, ainsi que dans la foiblesse des membres, &c. ce qui le fait entrer dans la composition de divers emplâtres officinaux. Il passe aussi pour avoir la vertu anodyne, parcequ'étant appliqué sur les tempes, il calme les maux de dents. Enfin on en fait mâcher pour exciter un écoulement plus abondant de la salive, pour resserrer les gencives, raffermir les dents, & corriger la mauvaise odeur de la bouche.

(7.) LA RONCE. *Rubus vulgaris, nigro fructu,*
C. B. Pin.

L'extrémité des branches de la ronce s'emploie en décoction dans l'eau ou le vin; & cette décoction passe, avec raison, pour détersive & astringente. C'est pourquoi on recommande ce médicament dans le flux de ventre; mais il est encore plus commun qu'on s'en serve en gargarisme, tant dans l'esquinancie proprement dite, que dans la fausse esquinancie, & contre les aphthes de la bouche. Ce n'est pas sans succès qu'on l'emploie en lotion, principalement pour déterger les ulcères des jambes.

(8.) LE MIEL ROSAT ou de roses. *Mel rosatum.*

Ce miel composé se prépare avec une infusion de roses rouges, la plus chargée qu'il est possible, que l'on met bouillir avec du miel jusqu'à une

consistance de syrop. C'est un médicament déterfif & astringent : il entre dans les gargarismes, les injections, &c. que l'on a coutume de prescrire, quand de pareils remedes sont indiqués.

POUR LA
BOUCHE.

(9.) L'OXYMEL. *Oxymel.*

L'oxymel simple se prépare en mêlant, par parties égales, du miel & du vinaigre blanc, & le faisant épaissir sur le feu, jusqu'à consistance de syrop. Ce médicament est particulièrement consacré pour la bouche, comme déterfif & répercussif. On l'emploie fréquemment dans les gargarismes qui doivent avoir ces vertus.

(10.) L'ANCOLIE. *Aquilegia sylvestris, C. B. P.*

La semence d'ancolie se met au nombre des médicamens apéritifs & diurétiques. Sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros en substance : il peut en entrer le double dans l'infusion ; mais aujourd'hui il est rare que l'on en fasse usage à l'intérieur. Cette semence s'emploie plus communément à l'extérieur, comme remede vulnéraire, déterfif & anti-putride ; & c'est pour remplir ces diverses indications, qu'on en met souvent dans les gargarismes anti-scorbutiques ou déterfifs. Il se fait encore, avec les fleurs, une teinture spiritueuse qui s'emploie dans les mêmes cas, mais rarement.

(11.) LA GOMME LACQUE. *Gummi lacca.*

Cette substance est résineuse, & en grains de diverses forme & grosseur. On dit que nous la devons à une grande espece de fourmi ailée de l'Inde, qui l'amasse autour des branches de plusieurs arbres. On nous l'apporte en grains séparés, ou attachés à de petites branches. C'est avec cette matiere que l'on fait la cire à cacheter que l'on colore en rouge ou en noir, & dont la

R iij

POUR LA
BOUCHE,

propriété électrique, si connue de tout le monde, sert quelquefois pour faire sortir de l'œil des pailles & autres ordures, en les attirant à elle. La gomme lacque se met au nombre des médicamens fortifiants : elle se compte aussi parmi les incisifs. On en fait prendre en substance, depuis dix grains jusqu'à un demi gros ; mais il est rare qu'elle s'emploie à des usages internes. On prépare, pour l'usage externe, avec de l'esprit de cochléaria, & un peu d'alun, une *teinture* officinale qui passe pour un remède fortifiant & anti-scorbutique consacré aux maux de la bouche ; & alors, il est à propos de faire prendre cette teinture, ou seule ou dans un gargarisme approprié pour le relâchement scorbutique des gencives.

(12.) L'ESPRIT DE COCHLÉARIA, *Spiritus cochlearia.*

Cet esprit se retire du cochléaria, par la distillation, après toutefois que la plante a été en macération durant plusieurs jours. C'est un excellent médicament anti-scorbutique, dont on fait prendre quelquefois, depuis un demi-gros jusqu'à un gros, dans un bouillon ou une autre boisson appropriée ; mais il est plus commun de s'en servir pour laver la bouche ; & alors on en met la quantité que l'on veut dans une eau propre à cet usage.

(13.) L'ANGÉLIQUE DE BOHÊME *Angelica fativa*, *C. B. P. Imperatoria fativa*, *Inst. rei herb.*

La racine de cette plante, de la famille des ombellifères, a une odeur agréable, & une saveur amère, unie à un goût un peu douceâtre. On en faisoit autrefois grand cas & beaucoup d'usage ; mais elle est peu employée aujourd'hui ; &

ce n'est guères que dans les préparations officinales. Cependant quand l'angélique de Bohême est nouvellement tirée de la terre, & saine, on la met, avec raison, au nombre des médicamens fortifiens, des cordiaux & des alexitères : on la reconnoît aussi pour stomachique & carminative. Ces propriétés la font employer, avec succès, pour exciter les régles, & calmer les coliques convulsives : en outre, elle procure du soulagement aux asthmatiques. La dose de l'angélique de Bohême est depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros & davantage : il en entre le double dans l'infusion. Enfin on en fait mâcher aux scorbutiques, pour empêcher les progrès de la putréfaction des gencives, & corriger la mauvaise odeur de la bouche. Cette plante, macérée dans le vinaigre, se tient ou se promène dans la bouche, en temps de peste, pour garantir de la contagion.

(16.) LE POIVRE. *Piper.*

On connoît, dans le commerce, de trois sortes de poivre ; le poivre noir, le poivre blanc & le poivre long. Ces fruits se recueillent sur des plantes sarmenteuses de l'Inde, qui portent le nom de *poivre* ; & qu'on sème près des arbres qui doivent leur servir d'appui. Le poivre noir, *piper nigrum*, qui est un des assaisonnemens les plus communs de nos alimens, est aussi le plus usité en médecine ; & il paroît différer très peu des autres poivres, quant aux vertus. On le met dans la classe des médicamens fortifiens, & au nombre des meilleurs stomachiques : il est reconnu pour incisif, & même pour fébrifuge. Les grains de poivre se prescrivent entiers, au nombre de huit ou dix, avant le repas, pour réchauf-

R iv

POUR LA
BOUCHE.

 POUR LA
BOUCHE.

fer l'estomac , & aider la digestion ; c'est de la même maniere que ce remede se prend , au commencement des fièvres intermittentes ou de la fièvre quarte , quelques heures avant l'accès ; ce qui se répète plusieurs fois. Au reste , on se trompe très fort , quand on croit , avec le peuple qui ne raisonne pas , que le poivre , pris intérieurement , est capable de rafraîchir , à moins que l'on ne mette sur son compte l'effet que produit la quantité d'eau ou d'autre boisson rafraîchissante qu'excite à boire la chaleur qu'il cause à la bouche , à la gorge & à l'estomac ; car il est tel cas où l'on se rafraîchit plus par la boisson qui produit son effet dans tout le corps , que l'on n'a été échauffé par le poivre qui n'agit que sur de petits espaces. Le poivre se prescrit encore en substance , sous la forme de poudre dont la dose est depuis deux grains jusqu'à six. On fait des infusions avec le poivre entier : sa dose est alors depuis dix grains jusqu'à un scrupule. Le poivre en poudre s'emploie quelquefois comme sternutatoire. On fait mâcher les grains de poivre entiers , afin d'exciter un écoulement de salive abondant ; ce qui passe pour un remede utile dans la paralysie de la langue. Le poivre en poudre , appliqué sur la luette , lorsqu'elle est trop relâchée ou gonflée par une humeur séreuse , passe pour un remede qui a la plus grande efficacité. Enfin cette poudre est du nombre des phénigmes ou médicamens externes rougissans ; & on en met , avec fruit , sur le côté , dans certaines douleurs de cette partie , & lorsqu'aucune circonstance n'en interdit l'usage.

Il se trouve , depuis quelques années , dans le commerce , un autre genre de poivre qui vient

de la Jamaïque; c'est la baie d'une espece de myrte d'Amérique, & elle approche beaucoup du poivre ordinaire, par sa saveur piquante, qui est aussi agréable, mais moins vive. On appelle ce fruit *poivre de la Jamaïque*; & les Anglois s'en servent, comme du vrai poivre, pour les assaisonnemens.

(15.) LA PYRETHRE. *Pyrethrum.*

Ce médicament est une racine de couleur cendrée. La plante, à laquelle elle appartient, croît en Afrique, & porte le nom de piper, & elle a l'apparence de la camomille: sa saveur est âcre & brûlante; ce qui fait que les cuisiniers même la substituent au poivre. Quant à l'usage médicinal de la pyrethre, on la met au nombre des plus excellens sialagogues; & ce n'est pas sans succès qu'on l'emploie contre les catarrhes & les autres fluxions de la tête: elle calme quelquefois les douleurs de dents, & est un remède contre la paralysie de la langue. La maniere de s'en servir est d'en tenir un morceau dans la bouche, ou de la mâcher. On fait quelquefois macérer cette racine dans le vinaigre, afin qu'elle ait plus d'âcreté. Quand elle est en poudre, c'est un puissant sternutatoire. Enfin on la concasse, pour la faire bouillir & en préparer des lavemens irritans.

(16.) L'HUILE OU L'ESSENCE DE GIROFLE.

Oleum caryophyllorum.

Cette huile, ainsi que les autres huiles essentielles, se retire du girofle par la distillation, en suivant un procédé très connu: elle est plus pesante que l'eau. Il est rare qu'on se serve de l'essence de girofle en médecine, si ce n'est pour calmer les douleurs que causent les dents ca-

POUR LA
BOUCHE.

riées; & alors il faut en imbiber un peu de coton que l'on aura soin de placer de façon qu'il touche le nerf qui est offensé par la carie des os, sans quoi, ce seroit inutilement qu'on l'emploieroit. Cependant on feroit prendre, avec fruit, l'huile de girofle intérieurement; & elle mérite d'avoir une place distinguée parmi les médicaments alexitères. On peut en prescrire sans danger, depuis deux gouttes jusqu'à quatre, mêlées avec du sucre, & étendues ensuite dans de l'eau de mélisse ou une autre boisson appropriée. Nous ne devons pas manquer d'avertir que le plus souvent l'essence de girofle que l'on vend, n'est pas pure; mais il est un moyen de le reconnoître, éprouvé par ceux qui l'ont publié. Pour cela, on verse quelques gouttes de cette huile dans de l'eau contenue dans une cuiller placée sur le feu; si l'huile se dissipe aussi tôt, & qu'il ne reste rien du tout, elle est très bonne.

(17.) L'HUILE OU ESSENCE DE THYM. *Oleum thymi.*

On retire cette huile des fleurs du thym que l'on distille de la maniere qui a déjà été dite plusieurs fois. L'essence ou l'huile de thym a les mêmes vertus que l'huile de girofle, pour calmer les douleurs causées par des dents cariées; & elle s'emploie de la même façon.

(18.) L'HUILE OU L'ESSENCE DE GAIAC. *Oleum gaiaci.*

L'huile de gaiac s'obtient par le même moyen que celles qui précèdent, en distillant le bois de gaiac qui est un arbre exotique. On vante également cette huile pour calmer les douleurs de dents; mais elle sert quelquefois extérieurement à remplir d'autres indications; car elle s'appli-

que comme un excellent remede dessicatif & cathérétique, sur les ulceres malins ou qui ont un mauvais caractere: on l'emploie aussi pour arrêter la carie des os.

POUR LA
BOUCHE.

LES MÉDICAMENS

*Consacrés principalement au traitement de certaines
Maladies du cou & de la poitrine.*

DANS le nombre des maux différens qui attaquent le plus souvent le cou & les parties qui en sont très voisines, l'esquinancie proprement dite & la fausse esquinancie se traitent avec des remedes particuliers. On les choisit, à la vérité, dans les classes des medicamens émolliens, des sédatifs ou calmans, des répercussifs & des résolutifs. Le nid d'hirondelle est le seul qui paroisse consacré uniquement à la partie qui est le siege de ces maladies; & il y a lieu de présumer que ce topique, dont l'efficacité a été reconnue dans une infinité de cas, agit tantôt comme répercussif, tantôt comme résolutif. On ne peut pas dire la même chose de la laine grasse dont nous parlerons à la fin des Commentaires sur cet article: non-seulement son application est utile dans la fausse esquinancie; mais, comme puissamment résolutive & discussive, elle a encore d'heureux effets dans cette espece de fluxion dont les muscles de la tête & du cou sont le siege, qui a toutes les apparences d'un rhumatisme, & qu'on nomme, pour l'ordinaire, le *torticolis*.

POUR LE
COU.

Quant aux médicamens externes consacrés principalement aux maux qui attaquent la poitrine, ce sont ceux qui sont propres à diminuer ou même à dissiper les douleurs de cette partie, quelle qu'en soit la cause, pourvu cependant qu'elle ne soit pas trop profondément enracinée. On choisit, pour l'ordinaire, ces remèdes dans les classes des émolliens, des anodins, des résolutifs & des rougissans; & on préfère celui qui convient le mieux, selon les circonstances ou la nature de la maladie. Il ne faut cependant pas regarder tous ces remèdes comme incapables de faire du mal, & sur-tout les narcotiques & les cathérétiques. En effet, les narcotiques favorisent quelquefois la formation de la gangrene; & les cathérétiques peuvent faire naître du délire. C'est pourquoi on doit apporter beaucoup de précaution dans l'usage de ces remèdes, lorsque la connoissance que l'on a de la nature de la maladie, donne un juste sujet de craindre qu'il ne survienne d'aussi fâcheux symptômes.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Pour le traitement de l'esquinancie.

LA racine de guimauve, l'oignon de lys.

Les feuilles du *geranium*, dit *herbe-à-Robert* (1), de la *jusquiame* (2), du *concombre sauvage* (3).

Les fleurs de *camomille*, le *safran*... les semences de *lin*, de *fénugrec*.

Le vinaigre, l'esprit de corne de cerf... l'huile d'olives, de camomille, de roses... le nid d'hirondelle (⁴), la laine grasse (⁵).

POUR LA
POITRINE.

Pour le traitement de la pleurésie.

Le safran, le poivre, le gingembre... le camphre, le sel ammoniac... les graisses ou axonges, l'huile de vers de terre (⁶), &c.

L'onguent *populeum*, l'onguent d'*althæa* (⁷), le baume tranquille... l'emplâtre vésicatoire, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LINIMENT POUR L'ESQUINANCIE.

PRENEZ *huile d'olives & esprit de corne de cerf*, de chaque deux onces : mêlez ; pour un liniment que l'on appliquera de quatre en quatre heures.

CATAPLASMES POUR L'ESQUINANCIE.

PRENEZ *feuilles de jusquiame, ou de concombre sauvage, ou d'herbe-à-Robert*, quatre poignées : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau : pilez : passez par un tamis de crin : ajoutez d'*huile rosat ou de beurre*, une quantité suffisante.

PRENEZ un *nid d'hirondelle* : broyez-le dans un mortier : ajoutez de bon *vinaigre*, une quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de cataplasme.

PRENEZ un *nid d'hirondelle* ; *racines de guimauve & oignons de lys*, de chaque une once ; de *fleurs de camomille*, une poignée : faites

POUR LE
COU.

bouillir dans une suffisante quantité d'eau : pilez : ajoutez à la pulpe *farines de graines de lin & de fénugrec*, de chaque une demi-once ; de *safran*, un scrupule ; d'*huile de camomille*, une quantité suffisante.

LINIMENS ANTI-PLEURÉTIQUES.

PRENEZ d'*onguent d'althæa*, une once ; d'*huile de vers de terre* ou d'*huile d'amandes douces*, une once & demie : mêlez ; pour appliquer chaud, & recouvrir avec un papier brouillard fin, ou pour oindre le côté malade, qu'on recouvrira de même de linges chauds.

PRENEZ *huile de laurier* & *onguent de guimauve*, de chaque deux onces ; d'*eau-de-vie camphrée*, une once : mêlez.

PRENEZ de *camphre*, un gros : faites dissoudre dans deux onces d'*huile de millepertuis* ; pour un liniment.

PRENEZ *onguent populeum*, *huile d'œufs*, ou *huile d'amandes douces*, de chaque une once : mêlez. On en oindra souvent & chaudement la partie souffrante, en y faisant de légères frictions.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, deux onces ; d'*esprit de sel ammoniac*, une once ; de *camphre*, deux scrupules : mêlez.

PRENEZ d'*esprit de vin*, une once ; de *camphre*, un demi-gros : ajoutez à cette dissolution de *camphre*, de l'*huile de vers de terre* & de l'*onguent de guimauve*, de chaque une once ; de *safran pul. érisé*, un scrupule : mêlez.

PRENEZ d'*onguent d'althæa*, deux onces ; *huile d'hypericum* & *baume tranquille*, de chaque une once : mêlez ; pour servir en liniment.

CATAPLASME ANTI-PLEURÉTIQUE.

POUR LA
POITRINE.

PRENEZ *poivre long* & *gingembre* réduits en poudre, de chaque une demi-once : mêlez dans une suffisante quantité de *blanc d'œufs* : étendez sur de l'étope que l'on appliquera chaudement sur le côté qui est le siège de la douleur.

C O M M E N T A I R E S.

(I.) **L'**HERBE-A-ROBERT. *Geranium Robertianum.*

Cette plante, qui a une odeur assez désagréable, se met au nombre des médicamens internes astringens & vulnéraires : elle est aussi un des meilleurs remèdes résolutifs. Ces propriétés la font recommander dans les flux de ventre & les hémorrhagies : on la regarde encore comme salutaire dans les cas de contusions. L'herbe-à-Robert se prend, ou en substance, depuis un demi-gros jusqu'à un gros, ou en infusion, & on en met une poignée pour chaque livre de l'infusion. Cette plante est d'un usage plus fréquent à l'extérieur : ses feuilles pilées servent en topique : on les fait cuire aussi pour préparer des fomentations & des cataplasmes qui s'emploient comme remèdes résolutifs & anodins : on leur reconnoît encore la vertu détersive. C'est pourquoi quelques personnes en font des topiques contre l'esquinancie proprement dite : elles s'appliquent, avec succès, sur l'enflure œdémateuse des jambes : on les vante pour les contusions : enfin on les recommande sur les ulcères écrouel-

POUR LE
COU.

leux & chancreux des mammelles & des autres parties du corps.

(2.) LA JUSQUIAME NOIRE. *Hyoscyamus vulgaris vel niger*, C. B. P.

La jusquiame blanche. *Hyoscyamus albus major*, C. B. P.

Ces deux especes de jusquiame , dont l'odeur est vireuse , se mettent communément au nombre des médicamens narcotiques & stupéfiants qui dérangent les fonctions de l'esprit , qui excitent même les convulsions ; ce qui fait que beaucoup d'auteurs défendent d'en faire usage intérieurement. Néanmoins les semences de la jusquiame blanche , moins dangereuses , entrent dans la composition des pilules de cynoglosse ; & c'est une des raisons qui doivent empêcher de donner ce remede inconsidérément. Les feuilles de ces deux especes de jusquiame entrent dans les classes des médicamens externes émolliens , des anodins & des résolutifs. On applique , avec succès , celles qui sont cuites sous la cendre , sur les mammelles tuméfiées par le lait qui y est grumelé : elles diminuent les violentes douleurs de la goutte , calment celles des hémorrhoides , &c. Cuites dans du lait , elles servent à faire des cataplasmes & des fomentations. Quand on jette les semences sur des charbons ardens , la fumée , ou vapeur , qui s'en éleve , est un excellent remede contre les engelures accompagnées de douleurs cuisantes , & qui sont enflammées. On en retire aussi , en les exprimant , une huile très propre à calmer les douleurs vives des hémorrhoides internes , & qui s'emploie encore en liniment sur les tempes , tant pour apaiser les douleurs de dents & d'oreilles , que

que pour procurer du sommeil. J'avoue que je ne crois pas l'usage de ces remèdes sans danger.

(3.) LE CONCOMBRE SAUVAGE. *Cucumis sylvestris*, *aspinus dictus*, C. B. P.

Nous avons parlé précédemment, dans la classe des purgatifs, de l'*elaterium* ou suc épais du concombre sauvage. Il nous reste à exposer, en peu de mots, l'usage externe des racines & des feuilles de la même plante que l'on met unanimement au nombre des médicamens résolutifs & détersifs. On s'en sert, avec succès, pour l'esquinancie: il est utile d'en appliquer sur les tumeurs écrouelleuses; & on en a vu des effets salutaires dans le traitement des vieux ulcères. Enfin le suc, retiré par l'expression de toute la plante, & introduit dans les narines, excite un écoulement abondant de sérosité.

(4.) NID D'HIRONDELLE. *Nidus hirundinis*.

Tout le monde fait qu'on fait un grand usage de la matière de ces nids contre l'esquinancie, & que ce n'est pas sans succès; quoique la plus grande partie des médecins en fasse très peu de cas. On les enlève lorsque les petits y sont encore, ou qu'ils viennent d'en sortir. Ces nids tirent vraisemblablement leur principale vertu des excréments que ces oiseaux y ont déposés. On les estime discutifs & résolutifs. On les applique seuls, ou on les fait entrer dans les cataplasmes contre l'angine, ainsi qu'on doit l'avoir vu dans les formules de cet article.

(5.) LA LAINE GRASSE. Le suint. *Lana succida*.

Cette laine est celle que l'on prend entre les cuisses de la brebis, & qui ne reçoit aucune préparation. Quand elle est nouvellement ôtée de

POUR LE
COU.

dessus l'animal, c'est un excellent remede externe émollient & résolutif, dont l'application convient très fort dans la fausse esquinancie, & dans ces dépôts ou fluxions d'humeurs séreuses & rhumatifantes qui empêchent le mouvement des muscles de la tête & du cou. Il est d'usage de ne mettre ce topique sur les parties malades, que quand on y a fait des onctions avec de l'huile de lys ou de camomille.

(6.) L'HUILE DE VERS DE TERRE. *Oleum lumbricorum.*

On prépare cette huile en faisant d'abord infuser, puis bouillir des vers de terre dans de l'huile d'olives & du vin blanc. Ce remede se met, avec raison, au nombre des plus puissans médicamens externes émolliens & anodins, il a encore la vertu résolutive. Ces propriétés font employer très fréquemment l'huile de vers de terre, soit seule en liniment, soit pour la composition de divers cataplasmes; & on a lieu d'être content de son efficacité.

(7.) L'ONGUENT D'ALTHÆA ou de guimauve. *Unguentum de althæa.*

Cet onguent se prépare avec les mucilages des racines de guimauve, de scille, de semences de lin & de fenugrec cuites dans l'huile d'olives, à quoi on ajoute de la cire, de la poix-résine & de la térébenthine. L'onguent d'*althæa* est un médicament émollient & adoucissant: on le met encore au nombre des résolutifs. Ces propriétés le font employer fréquemment en liniment dans les douleurs de rhumatisme ou d'un autre genre; & c'est avec fruit qu'on l'applique sur les tumeurs dures, & qui ne sont pas de nature à suppurer.

MÉDICAMENS

*Usités dans le traitement de certaines Maladies
des Mammelles.*

Quoiqu'on puisse mettre sur les mammelles presque tous les topiques communs aux autres parties du corps, & que nous avons exposés précédemment, cependant il y a des remèdes choisis, éprouvés, & dont on se sert plus fréquemment pour appliquer sur ces organes, que nous avons cru devoir présenter ici réunis. Nous les diviserons en trois classes : la première est formée des médicamens externes qui font repasser dans la circulation le lait déjà déposé dans les mammelles ; mais que l'on ne veut pas laisser sortir par cette voie ; de ceux qui contribuent à dissiper le lait de toute autre façon, & de ceux qui empêchent que ce fluide ne se porte aux mammelles, selon l'ordre de la nature. La seconde classe renferme ceux qui sont propres à diminuer & à calmer les douleurs de ces organes, quelle qu'en soit la cause : dans la troisième sont ceux qui remédient aux engorgemens ou obstructions, tant des vaisseaux sanguins, que de ceux qui contiennent le lait, & ceux-ci sont communément l'office de résolutifs. Mais, quelque actifs que soient ces remèdes, ceux même qui sont les mieux éprouvés, n'ont le succès qu'on en attend, qu'autant que l'on favorise leurs effets par un régime convenable.

POUR LES
MAMMELL.

MÉDICAMENS SIMPLES
ET OFFICINAUX

Propres à faire perdre le lait.

LES feuilles d'ache (¹), de cerfeuil, de persil (²), de menthe (³), de rhue.

Les semences de fenouil, de carvi, d'ache.

Le miel... la graisse de couleuvre... l'huile de camomille... l'onguent rosat, l'onguent d'*althæa*... le vinaigre, l'alun, l'emplâtre de *minium* (⁴).

Adoucissans.

Le beurre, le suif de bouc... l'huile d'olives, l'huile d'amandes douces, l'huile rosat... les mucilages, la cire, le blanc de baleine... la pommade blanche & la pommade rouge. La poudre de Saturne.

Résolutifs.

Les racines d'ache, de *meum* (⁵).

Les feuilles de ciguë, de jusquiame, de persil, de menthe, de matricaire, de millefeuille.

Les semences d'anis, de fenouil... la farine de feigle.

Le jaune d'œuf, le miel.. le sel marin (⁶)... le *galbanum*, l'emplâtre de blanc de baleine (⁷).



MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

CATAPLASMES POUR ÉTOUFFER LE LAIT.

PRENEZ *feuilles de cerfeuil*, quatre poignées : pilez-les un peu : puis mettez chauffer sur une plaque de fer : ensuite ajoutez de l'*huile rosat* ce qu'il faut pour donner au mélange la consistance de cataplasme.

PRENEZ *feuilles de menthe & de rhue*, de chaque trois poignées ; de *semences de carvi*, deux onces : faites bouillir dans une quantité de *vinai- gre* suffisante pour faire un cataplasme.

PRENEZ *feuilles d'ache & de menthe*, de chaque deux poignées : faites bouillir dans une suffisante quantité de *graisse de porc non salée* : passez : ajoutez à la pulpe deux gros de *semences d'ache* pulvérisées : mêlez ; pour un cataplasme.

LINIMENS POUR ÉTOUFFER LE LAIT.

PRENEZ de *graisse de couleuvre*, une demi-once ; de *beurre vieux*, une once & demie ; de *suc de menthe*, une once ; de *huile de camomille*, une quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de liniment. On en oindra les mammelles, & on les tiendra un peu serrées avec des linges chauds.

PRENEZ d'*alun en poudre*, une demi-once ; de *beurre*, deux onces ; de *cire*, deux gros : mêlez selon l'art.

POMMADE ADOUCISSANTE.

PRENEZ de *sui- f de bouc*, deux onces ; de *huile*

S iij

POUR LES
MAMMELL,

d'amandes douces, une once ; de *cire blanche*, une quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de pommade.

CATAPLASMES RÉSOLUTIFS.

PRENEZ de *mie de pain*, une demi-livre : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin aromatique*, jusqu'à consistance de cataplasme. Celui-ci est propre pour les contusions.

PRENEZ de *farine de seigle*, une demi livre ; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux : mêlez avec une quantité de *miel* suffisante pour donner la consistance de cataplasme.

EMPLATRE RÉSOLUTIF.

PRENEZ de *blanc de baleine*, une once ; de *cire blanche*, deux onces ; de *galbanum* dissous dans le *vinaigre*, une demi-once ; de *huile rosat*, une quantité suffisante : mêlez : faites, selon l'art, un cataplasme.

COM M E N T A I R E S.

(I.) **L'**ACHE. *Apium palustre*, seu officinarum, C. B. P.

La racine de cette plante tient un des premiers rangs parmi les médicamens apéritifs ; & elle est une des cinq racines apéritives : on la met aussi dans la classe des diurétiques. Ces propriétés la font recommander contre la cachexie : elle procure du soulagement aux personnes asthmatiques ; les scorbutiques se trouvent bien d'en user : elle n'est pas non plus sans succès dans l'hydropite,

& principalement dans celle qu'on surnomme *af-cite*. En outre, elle passe pour alexitere, vulnéraire, résolutive & diaphorétique: on lui reconnoît même la vertu fébrifuge. La semence d'ache, prise par la bouche, ou en lavement, est carminative. Cependant quelques expériences donnent lieu de croire qu'elle peut être nuisible aux épileptiques & aux femmes grosses. On fait bouillir jusqu'à une once de racine fraîche d'ache dans un bouillon ou dans une livre d'apozeme. On boit aussi, depuis deux onces jusqu'à quatre, du suc exprimé de la racine, ou bien jusqu'à six onces, au commencement de l'accès des fièvres intermittentes, & même de la fièvre quarte. Cette plante, employée à l'extérieur, est résolutive; & elle s'applique, avec succès, sur les mammelles tuméfiées par le lait qui s'y est épaissi, ou, comme on dit, grumelé. On vante aussi son usage dans l'hydrocele, pourvu néanmoins que cette maladie n'ait pas jetté de trop profondes racines.

 POUR LES
MAMMELL.

Il y a une autre espece d'ache qui a une faveur douce, & que l'on nomme le *céleri*; *apium dulce*, *celeri Italorum H. Reg. P.* La culture seule fait différer celle-ci de la première; aussi le *céleri* a-t-il les mêmes propriétés; mais elles sont à un moindre degré; ce qui fait qu'on l'emploie, par préférence, en aliment cuit & en salade.

(2.) LE PERSIL. *Petroselinum vulgare Parkins.*
Apium hortense vel petroselinum vulgò, C. B. P.

La racine de ce légume, qui est du plus grand usage dans la préparation des alimens, se met aussi au nombre des médicamens apéritifs & diurétiques: il y a même apparence que la racine du persil est plus active que celle de l'ache; & elle

S iv

POUR LES
MAMMELL.

n'a pas une place moins distinguée dans la classe des remèdes résolutifs internes. Ces propriétés la font employer, avec assez de succès, non-seulement dans la cachexie & l'hydropisie, mais encore quand on craint les suites des contusions aux mammelles. Cette racine fraîche se prescrit à la dose d'une once pour un bouillon ou une livre de décoction : il n'entre dans ces mêmes excipients que deux gros ou une demi-once de celle qui est sèche. On boit aussi le suc tiré de la racine par expression : sa dose est depuis une once jusqu'à deux.

Les semences du persil se comptent parmi les remèdes carminatifs ; & , ainsi que les autres semences carminatives, celles-ci se prennent ou en substance, & leur dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros, ou en infusion dans laquelle il en entre le double. Enfin c'est un usage reçu parmi les femmes, que d'appliquer les feuilles pilées de cette plante sur les mammelles dans lesquelles le lait s'est engorgé ou grumelé.

(3.) LA MENTHE ROMAINE, ou le baume.
Mentha angustifolia, spicata, C. B. P.

La menthe frisée. *Mentha crispa, verticillata, C. B. P.*

Ces deux espèces de menthe méritent, ainsi que plusieurs autres, un rang distingué parmi les médicamens fortifiants, les céphaliques & les antispasmodiques. On les met aussi au nombre des diurétiques : en outre, elles détruisent les engorgemens & les légères obstructions : elles excitent les règles, &c. Par ces propriétés, elles conviennent dans les cas de vertiges : elles calment les vomissemens : elles font cesser le hoquet : elles sont un remède contre les tranchées des enfans :

leur usage est salutaire dans la cachexie & la jaunisse. Ces plantes se prennent en infusion dans de l'eau ou du vin ; leur dose est d'une demi-poignée pour chaque livre d'infusion. Leur suc, qui se retire par expression, se prend à la dose d'une ou deux onces. Enfin on regarde l'eau distillée de menthe comme possédant les mêmes vertus, & elle s'emploie plus souvent que la plante même. On ne vante pas moins la menthe comme médicament externe : elle est un des meilleurs remèdes fortifiants ; on lui donne place parmi les résolutifs : enfin elle entre dans les lavemens carminatifs. Appliquée sur la région épigastrique, elle ranime les forces de l'estomac, & calme ses douleurs : elle se met aussi sur les mammelles, pour en dissiper les engorgemens, & faire sortir le lait qui y est en stagnation. Les feuilles de menthe, mises dans le lait, empêchent qu'il ne se caille : c'est pourquoi il n'est pas surprenant qu'elles produisent cet effet sur le lait qui séjourne dans le sein ; d'où on a droit de conclure que la menthe aura la même propriété, si on en fait usage en prenant du lait.

POUR LES
MAMMELL.

(4.) L'EMPLATRE DE *MINIUM*. *Emplastrum de minio*.

La cire & l'huile rosat font la base de cet emplâtre qui ressemble à l'emplâtre de céruse ; aussi le met-on au nombre des remèdes résolutifs & des dessiccatifs. Cependant il est rare qu'on en fasse usage, si ce n'est qu'on l'emploie quelque fois pour résoudre les tumeurs laiteuses des mammelles, & étouffer le lait.

(5.) *MEUM foliis anethi*, C. B. P.

La racine de cette plante est aromatique & un peu amère. On la met au nombre des médicaments

POUR LES
MAMMELL.

fortifiants : elle est reconnue propre aux maladies de la matrice ; & on dit qu'elle favorise l'écoulement des règles & des lochies ; qu'elle est même un remede contre les fleurs blanches. La dose de la racine de *meum*, en substance, est depuis un demi-gros jusqu'à un gros : il en entre le double dans l'infusion ; mais on se sert rarement ici de ce médicament. Elle n'est pas d'un plus fréquent usage, comme remede externe, quoiqu'elle ait la vertu résolutive. Quelques personnes néanmoins appliquent en cataplasme sur les mammelles engorgées la racine écrasée & cuite dans du vin, & sous la forme de cataplasme.

(6.) LE SEL GEMME. *Sal gemmeum.*

Cette substance fossile, étant dissoute dans de l'eau, donne des cristaux de forme cubique, qui, pour la nature & les vertus, ne différent pas du sel marin ou commun. On peut employer indistinctement l'un ou l'autre sel dans la préparation des alimens ; mais l'usage du sel marin est bien plus fréquent & plus général, parcequ'il est plus commun, du moins dans ce pays-ci. Rarement les médecins se trouvent-ils dans le cas de prescrire le sel intérieurement : les occasions de le défendre sont beaucoup plus fréquentes. Il n'en est pas de même de l'usage externe de ce médicament : on le fait entrer comme stimulant dans des lavemens qui sont utiles contre la constipation & la sécheresse du ventre ; sa dose est alors d'une once & même davantage. Le sel gemme, grossièrement broyé, enfermé dans un petit sac, & appliqué sur le front, diminue les douleurs de tête. C'est encore avec assez de succès qu'on met sur les mammelles qui ont reçu de violentes contusions, du sel gemme pilé & humecté avec de l'a-

rine. C'est par la même raison qu'on applique aux contusions, sur-tout des enfans, l'eau foulée de sel commun. On met encore un grain de sel dans la bouche de ceux qui sont tombés en foiblesse.

(7.) L'EMPLATRE DE BLANC DE BALEINE. *Emplastrum de spermate ceti.*

On fait, sur-le champ, cet emplâtre avec du blanc de baleine, de la cire, & de l'huile tirée par expression des semences froides. C'est un puissant médicament émollient, anodyn & résolutif, qui sert principalement, & avec fruit, sur les mammelles tuméfiées par du lait grumelé, ou qui ont reçu quelque coup. On le regarde aussi comme utile sur les tumeurs écrouelleuses. C'est à-peu près là tous ses usages; cependant il n'y a pas lieu de douter que cet emplâtre ne puisse être d'un très grand secours dans divers autres cas.

POUR LES
MAMMELL.

MÉDICAMENS

*Employés spécialement dans le traitement des
Maladies du bas-ventre.*

QUAND on fait combien il y a de différence entre plusieurs maladies du bas-ventre, quant à leur nature & à leur siège, on sent dès-lors que les médicamens externes, qui doivent s'employer dans les maladies de cette partie, sont de différente espece & qu'on est dans le cas de se servir des stomachiques, des vermifuges, des diurétiques, des émoulliens, des rafraîchissans, des discutifs, des purgatifs, des anti-hystériques, & des astringens. Les remèdes stomachiques se pren-

POUR LE
BAS-VENT.

nent parmi les fortifiants , & conviennent dans les foibleſſes , les ſynco pes : ils font ceſſer le vomifſement & le hoquet : ils diminuent les douleurs d'eſtomac , & favorifent la digeſtion. Les vermifuges ou anthelmintiques ne ſervent preſque qu'aux enfans auxquels on en fait prendre très fréquemment , & avec fruit , quoique pluſieurs auteurs les aient jugés trop légèrement , des remedes peu utiles. Il y a des diurétiques externes dont quelques perſonnes revoquent auſſi en doute l'efficacité ; néanmoins nous ne croyons pas qu'on en doive négliger l'uſage , & principalement lorsque la cauſe d'une ſuppreſſion d'urine a ſon ſiège dans la veſſie même. Entre les remedes dont eſt compoſée cette claſſe de diurétiques externes propres pour le bas-ventre , on fait un cas particulier de l'huile de ſcorpions , à laquelle des praticiens célèbres ont vu produire les plus heureux effets dans des maladies de ce genre ; ce qui prouve du moins qu'il n'y a rien qui empêche de faire l'eſſai d'un tel remede.

Perſone ne doute de l'efficacité des émolliens : quoiqu'ils ne different pas des émolliens communs dont nous avons traité précédemment , nous avons cru qu'il ſeroit à propos de préſenter ici réunis ceux des émolliens qui s'emploient le plus fréquemment , & dont les vertus ſont les mieux éprouvées pour les maladies du bas-ventre. On fait généralement que , quand on ajoûte du vinaigre à ces remedes externes , ils ont la vertu de rafraîchir. Rarement voit-on réuſſir les divers diſcuſſifs prétendus que l'on conſeille contre les affections venteuſes ; c'eſt pourquoi nous ne rapporterons qu'une ſeule fomentation qui a quelquefois eu du ſuccès contre la tympanite. De

tous les remèdes externes, il n'en est peut-être pas dont l'effet soit plus sûr que celui des purgatifs ; mais communément ils ne s'emploient de cette manière, que pour les enfans auxquels d'ordinaire ils procurent quelques selles, sans causer de tranchées. On ne doit pas non plus négliger l'usage des anti-hystériques, quoique leur application soit le plus souvent abandonnée aux femmes qui entourent la malade ; mais il est un remède de ce genre qu'on pratique rarement hors du peuple ; c'est l'application des ventouses, durant les accès hystériques. Enfin c'est une chose assez connue que l'usage des médicamens astringens en topique sur la région des aines, pour guérir les hernies. On se sert alors de la racine de sceau de Salomon, de l'emplâtre contre les hernies & d'autres remèdes du même genre dont nous avons parlé ailleurs. Je ne ferai aucune mention de cette espèce de jaspe mol, qu'on nomme pierre néphrétique, & qu'on porte sur les reins contre le calcul ; parceque je suis persuadé que la vertu diurétique que le peuple lui attribue est chimérique : ce que la raison m'a persuadé, l'expérience très multipliée me l'a confirmé.

POUR LE
BAS-VENT.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Stomachiques.

LES feuilles de sauge, de menthe, d'absinthe, de romarin ; l'angélique.

Les fleurs de lavande, de camomille ; le safran.

Les semences de coriandre, de fenouil.

POUR LE
BAS-VENT.

Les baies de laurier, de genévrier... la noix muscade ; les cloux de girofle.

La cannelle .. le roseau aromatique... le sel ammoniac, le camphre, le storax en larmes, le baume du Pérou... le vin, l'eau de-vie, le vinaigre rosat .. l'esprit de-vin camphré, la teinture anodyne... l'huile de scorpions, l'huile ou essence de cannelle, de girofle... la thériaque, la confectiion alkermès, l'emplâtre stomachique (*).

Vermifuges.

Le suc d'absinthe, le fiel de bœuf... la suie, l'aloës, l'huile de pétrole, les trochisques alhandal, l'huile de myrrhe par défaillance, l'onguent de arthanita (²)... l'huile de scorpions (³), l'huile de fourmis (⁴).

Emolliens.

Les racines de guimauve, de nénuphar.

Les feuilles de mauve, de guimauve, d'acanthé, de pariétaire, de mercuriale ; la camomille... les huiles, les graisses ou axonges.

Purgatifs.

Les feuilles de tabac (⁵), la coloquinte, l'aloës... le fiel de bœuf, les trochisques alhandal, l'onguent de arthanita.

Anti-hystériques.

Le galbanum, l'huile de pétrole (⁶), la graisse de castor, l'huile de safran (⁷), l'huile de succin, la teinture de castoreum.

Astringens.

La racine de sceau de Salomon (⁸)... l'emplâtre contre les hernies (⁹).

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATION STOMACHIQUE.

PRENEZ *feuilles de sauge & de romarin*, de chaque une poignée; *fleurs de layande & de camomille*, de chaque une demi-poignée; *baies de laurier & de genévrier*, de chaque une once: faites bouillir dans trois livres de *vin rouge*, & réduire à deux. Un peu avant que d'éloigner du feu la décoction, ajoutez-y deux gros de *sel ammoniac*: passez avec expression. Ce topique s'emploie contre le hoquet.

EPITHEMES STOMACHIQUES.

PRENEZ de *thériaque*, une demi-once; *poudres de cannelle & de girofle*, de chaque un gros; *d'huile de cannelle*, douze gouttes: mêlez avec une suffisante quantité de *vinaigre rosat*.

PRENEZ *d'esprit-de-vin camphré*, quatre onces; de *thériaque*, deux gros; *d'huile de girofle*, un scrupule: mêlez. Cet épithème, entre deux linges, s'applique à l'endroit que l'on nomme la *fossète du cœur*, & qui répond à l'estomac.

PRENEZ un morceau de *pain rôti*: arrosez-le de très bon *vin*: ensuite saupoudrez-le avec du *gingembre* ou de la *cannelle* ou du *girofle*: appliquez ce remède chaud sur la région épigastrique. On peut encore faire un épithème du même genre avec du *pain rôti* & de la *pulpe de coings*.

PRENEZ *eau de la reine d'Hongie & laudanum liquide*, de chaque une once; de *camphre*, un demi-gros: mêlez. Ce remède convient pour

POUR LE
BAS-VENT.

arrêter le vomissement, & faire cesser les douleurs d'estomac.

PRENEZ de *thériaque*, un gros; de *succin préparé*, un demi-gros; de *camphre*, un demi-scrupule; de *safran*, dix grains; d'*eau de la reine d'Hongrie*, une quantité suffisante pour donner à ce mélange la consistance de cataplasme: appliquez sur le lieu où la douleur se fait sentir.

PRENEZ de *thériaque*, six gros; de *poudre de cannelle*, deux gros; d'*huile de menthe*, huit gouttes; de *vinaigre*, une quantité suffisante. Ce topique est propre pour faire cesser le vomissement.

PRENEZ de *pulpe de coings*, une demi-livre: faites bouillir dans du *vinaigre*, jusqu'à ce qu'elle soit amollie: écrasez dans un mortier: ajoutez de *balaustes* en poudre, une demi-once: étendez le mélange sur un linge: saupoudrez avec un gros de *girofle*: appliquez cet épithème chaud.

TOPIQUES STOMACHIQUES EN ÉCUSSON.

PRENEZ *feuilles de menthe & d'absinthe*, de chaque deux gros; *cannelle & girofle*, de chaque un gros: ces substances étant réduites en poudre, se mettront sur du coton cardé qu'on coudra entre deux linges auxquels on donnera la forme d'un bouclier ou écusson.

PRENEZ de *tacamahaca*, une demi-once; de *baume du Pérou*, un gros: faites liquéfier, & mêlez en agitant: formez un emplâtre en écusson, qui s'appliquera sur l'estomac. Ce topique convient dans les douleurs d'estomac.

PRENEZ *racines d'iris de Florence & d'angelique*, de chaque un gros; *feuilles de menthe & d'absinthe*,

d'absinthe, de chaque une demi-poignée; de *girofle*, un scrupule: réduisez toutes ces substances en poudre grossière, que l'on mettra sur du coton cardé qui sera renfermé entre deux morceaux d'étoffe de soie, dont on fera un sachet piqué pour porter sur la région épigastrique.

POUR LE
BAS-VENT.

SACHETS STOMACHIQUES.

PRENEZ *feuilles d'absinthe & de menthe*, de chaque deux poignées; de *cannelle*, une demi-once: mettez en poudre, & faites-en un sachet piqué par petits compartimens, que vous mettrez tremper dans de l'*huile rosat*. Ce sachet s'appliquera chaud sur la région épigastrique: il est propre à faire cesser le vomissement & les diarrhées.

PRENEZ *menthe, absinthe & roses rouges*, de chaque une demi-poignée: pulvérisez le tout: ensuite enfermez-le dans un sachet qui sera trempé dans du *gros vin*, ou *vin de teinte*, très chaud, & appliquez sur la fossette du cœur.

PRENEZ *girofle, noix muscade & cannelle*, de chaque deux gros; *semences de fenouil & d'absinthe*, de chaque un gros: mêlez; pour une poudre que l'on enfermera dans un sachet qui sera trempé dans du *vin chaud*.

PRENEZ *racines d'angélique & de roseau aromatique*, de chaque deux gros; *feuilles sèches de menthe & d'absinthe*, de chaque un gros; de *semences de coriandre*, une pincée; *cannelle & girofle*, de chaque un demi-gros: mêlez: faites une poudre que vous étendrez sur du coton cardé; & le tout sera renfermé dans un sachet d'étoffe de soie piqué, que l'on portera appliqué sur l'estomac.

Tom. II.

T.

POUR LE
BAS-VENT.

EMPLATRES STOMACHIQUES.

PRENEZ du *diabotanium*, demi-once; du *camphre* & de l'*opium*, de chaque quatre ou six grains; du *baume du Pérou*, ce qu'il faut pour la consistance de l'emplâtre. On le porte longtemps sur la région de l'estomac.

PRENEZ *labdanum*, demi-once; de l'*opium* & du *camphre*, de chaque douze grains: mêlez-le; pour un emplâtre qu'on appliquera à la région épigastrique; pour appaiser le vomissement dans la colique des peintres & autres circonstances.

LINIMENS VERMIFUGES.

PRENEZ *fiel de bœuf* & *aloës*, de chaque un gros; d'*onguent de guimauve*, une once: mêlez selon l'art.

PRENEZ *huile de rhue* & *fiel de bœuf*, de chaque une once; *aloës* & *théri que*, de chaque une demi-once; de *suc d'absinthe*, deux gros; de *cire*, une quantité suffisante; pour un liniment.

PRENEZ *onguent de arthanita* & *huile de myrthe*, de chaque une once: mêlez; pour un liniment dont on frotera tout le bas-ventre.

CATAPLASME VERMIFUGE.

PRENEZ *suie* & *aloës*, de chaque une demi-once; de *fiel de bœuf*, deux gros; de *suc d'absinthe*, une quantité suffisante.

EMPLATRE VERMIFUGE.

PRENEZ d'*onguent de arthanita*, une demi-once; *aloës* & *trochisques alhandal*, de chaque un demi-gros; de *fiel de bœuf*, une quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de cataplasme.

LINIMENT DIURÉTIQUE.

POUR LE
BAS-VENT.

PRENEZ *huiles de scorpions & de lin*, de chaque une demi-once; d'*huile de térébenthine*, deux gros: mêlez; pour un liniment que l'on fera chauffer pour en oindre la région du pubis.

CATAPLASMES DIURÉTIQUES.

PRENEZ d'*oignons blancs*, une demi livre: pilez-les avec une suffisante quantité d'*huile d'amandes douces*.

PRENEZ *feuilles de pariétaire*, deux poignées; de *cerfeuil*, une poignée: coupez: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce que ces plantes soient devenues molles: passez par un tamis: ajoutez à la pulpe deux onces de *beurre frais* & une once d'*huile de scorpions*; mêlez; pour un cataplasme.

PRENEZ *fleurs de jusquiame*, quatre onces: pilez-les & faites-les bouillir dans le *lait*, jusqu'à la consistance d'un cataplasme, auquel vous ajouterez deux *jaunes d'œufs*. Il produit de bons effets dans la strangurie.

FOMENTATIONS ÉMOLLIENTES.

PRENEZ *feuilles de guimauve & de pariétaire*, de chaque trois poignées; de *fleurs de camomille*, une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à six livres; pour servir en fomentations.

PRENEZ *feuilles de mauve & d'acanthé*, de chaque deux poignées; *fleurs de camomille & de sureau*, de chaque une poignée; de *semences de fénugrec*, une demi-once: faites bouillir dans trois livres d'eau, & réduire à deux.

T ij

POUR LE
BAS-VENT.

FOMENTATIONS RAFRAICHISSANTES.

PRENEZ *eau de buglosse & de chicorée*, de chaque une livre; d'*oxycrat*, une demi-livre: mêlez; pour servir en fomentation On peut aussi faire des fomentations avec l'*oxycrat* seul.

PRENEZ *feuilles d'oseille, de laitue & de chicorée*, de chaque trois poignées; *fleurs de coquelicot & de nénuphar*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à quatre livres: passez: ajoutez à la colature une demi-livre de *vinaigre très fort*.

LINIMENT ADOUCISSANT.

PRENEZ de *graisse humaine*, une once; de *camphre* un gros: faites, selon l'art, un liniment qu'il convient d'appliquer sur le bas ventre, dans le cas d'inflammation dans cette cavité.

FOMENTATION CONTRE LA TYMPANITE.

PRENEZ de *sel de nitre*, deux onces; de *fel ammoniac*, une once: faites fondre dans deux livres d'*eau-de-vie*: appliquez cette fomentation tiède, à plusieurs reprises.

LINIMENS PURGATIFS.

PRENEZ d'*onguent de arthanita*, deux gros; de *fiel de bœuf*, un gros: mêlez; pour un liniment dont on frotera la région ombilicale.

PRENEZ d'*aloès*, deux gros; de *fiel de bœuf*, un gros; de *diagrede*, un scrupule; de *beurre*, une quantité suffisante.

CATAPLASME PURGATIF.

PRENEZ de *feuilles de tabac*, depuis deux onces

jusqu'à six : pilez avec de l'eau-de vie & du vinaigre, en quantité suffisante pour faire un cataplasme qui s'appliquera sur le nombril.

POUR LE
BAS-VENT.

EMPLATRE ANTI-HYSTÉRIQUE.

PRENEZ de *galbanum*, trois gros; gomme *tacamahaca* & *castoreum*, de chaque deux gros: ces substances étant liquéfiées & mêlées, ajoutez-y une suffisante quantité d'huile de *succin*; pour faire un épithème qui s'appliquera sur le nombril.

COMMENTAIRES.

(1.) L'EMPLATRE STOMACHIQUE. *Emplastrum stomachicum.*

On compose cet emplâtre avec la térébenthine, la gomme *tacamahaca*, le mastic, le *labdanum*, le *storax*, le benjoin, les huiles essentielles de menthe, de genévrier & d'absinthe, le girofle & la muscade, à quoi on ajoute de l'*opium*. Cet emplâtre, appliqué sur le creux de l'estomac, en augmente les forces, en diminue les douleurs, procure du soulagement dans le cas de vomissements, fait cesser le hoquet, & est un remède contre les vents.

(2.) L'ONGUENT DE ARTHANITA ou de pain de pourceau. *Unguentum de arthanitâ.*

Le nombre des différentes substances qui composent cet onguent, est très considérable. Celles qu'on doit retenir comme les plus utiles, sont le suc de *cyclamen* ou pain de pourceau, celui de concombre sauvage, la coloquinte, le turbith,

POUR LE
BAS-VENT.

la scammonée, l'aloës, l'euphorbe, la myrrhe, le fiel de bœuf, le gingembre, le poivre, &c. On frotte d'onguent de *arthanita* le ventre des enfans & celui des adultes, pour le leur rendre libre. Bien loin qu'un tel remede soit sans action, on l'a vu quelquefois causer le vomissement, & même des accidens encore plus fâcheux; c'est pourquoi on doit être très réservé & prudent dans l'usage de ce topique.

(3.) L'HUILE DE SCORPIONS. *Oleum scorpionum.*

Elle se prépare en faisant bouillir ces insectes dans de l'huile d'amandes ameres. On les y met vivans, & on ne les en retire pas: d'autres se contentent de les faire mourir, & ensuite macérer dans de l'huile d'olives. Ce remede, employé en topique pour les suppressions d'urine, dont la cause existe dans la vessie ou dans les reins, est souvent salutaire. La maniere de s'en servir alors, est d'en oindre la région des lombes, ou la région hypogastrique; ce que l'on doit répéter plusieurs fois, quand il n'y a rien qui en empêche. Je ne dois pas oublier d'avertir qu'on trouve dans quelques apothicaireries une huile de scorpions composée, dans laquelle il entre une si grande quantité de substances aromatiques, ameres, vulnéraires & astringentes, que l'on ne peut pas juger, sur la formule, des vertus que ce mélange doit avoir; mais aujourd'hui ce topique n'est plus d'usage comme autrefois où on en faisoit grand cas dans les petites véroles & les fièvres malignes: il s'appliquoit sur les morsures des animaux enragés: on lui attribuoit aussi la vertu vermifuge.

(4.) L'HUILE DE FOURMIS. *Oleum formicarum.*

Elle se prepare en laissant durant quarante jours, des fourmis en digestion dans de l'huile d'olives, exposée à la chaleur du soleil. L'huile de fourmis est un puissant diurétique; c'est pourquoi, après qu'on a employé préalablement les remèdes convenables dans la suppression d'urine, & dans la difficulté d'uriner, il est à propos d'en oindre la région des lombes, ou celle du pubis. Ce qui prouve que cette huile n'est pas sans action, c'est qu'elle produit quelquefois le même effet que les mouches cantharides sur les parties de la génération.

(5.) LE TABAC. *Nicotiana major* (& *minor*),
C. B. P.

Les feuilles séchées si connues de cette plante se prescrivent en décoction, pour faire des lavemens stimulans ou anti apoplectiques: leur dose est depuis deux jusqu'à six gros. Mais il faut agir avec prudence dans l'usage de ce remède; & ce n'est que dans des cas pressans, qu'il convient de s'en servir. On fait encore, avec les feuilles de tabac, des infusions ou des décoctions qui s'emploient, avec succès, en lotions contre les gales de la tête, la maladie pédiculaire ou les poux, l'érysipèle, les démangeaisons, &c. D'ailleurs tout le monde fait que les feuilles de tabac mâchées provoquent un écoulement abondant de salive, dont les pituiteux se trouvent bien. L'usage de prendre du tabac en poudre par le nez, n'est pas moins connu, ainsi que celui de le fumer. Ce dernier usage est utile à ceux qui veulent diminuer leur trop grand embonpoint, & pour empêcher que la tête ne soit aussi sujette à des fluxions; mais l'excès de ce remède étant dangereux, il faut se contenir dans les bornes que le degré du

POUR LE
BAS-VENT.

mal & le tempérament du sujet doivent fixer. Quand on applique sur la région épigastrique, en forme de cataplasme, depuis deux jusqu'à quatre gros de feuilles de tabac pilées & macérées dans de l'eau-de-vie, c'est un moyen de faire vomir, qu'il a été quelquefois à propos d'employer, lorsqu'on n'en avoit pas d'autres, ou qu'ils étoient inutiles. Enfin la fumée de tabac, conduite dans le *rectum*, au moyen de quelques-uns des instrumens imaginés pour cela, a eu plusieurs fois le plus heureux succès dans des constipations opiniâtres.

(6.) L'HUILE DE PÉTROLE. *Petroleum. Naphta.*

Ce médicament est un fluide minéral, roux & noirâtre, bitumineux, d'une mauvaise odeur, & plus pesant que l'eau. Il en coule naturellement des fentes des rochers: d'autre se ramasse sur les eaux des puits & des fontaines qu'il surnage. En Italie, en Provence & en Guienne, il se trouve beaucoup d'huile de pétrole. Cette substance, prise intérieurement, depuis six gouttes jusqu'à douze, ou appliquée en liniment sur la région du pubis, provoque les règles, & procure du soulagement aux femmes hystériques. On le regarde aussi comme un excellent remède vermifuge pour les enfans, soit qu'on leur en fasse prendre depuis deux jusqu'à six gouttes, soit qu'on en fasse des onctions sur le bas-ventre. En outre, l'huile de pétrole est un médicament externe fortifiant & résolutif; & c'est avec succès qu'elle sert en liniment pour les membres paralytiques. Il n'y a peut-être pas de remède plus capable de faire périr les vers qui rendent sordides les ulcères, soit des narines, soit des autres parties. Enfin cette huile sert en topique, ainsi que les autres huiles

essentielles , pour arrêter la carie des dents ; mais peu de personnes consentent à son application à cause de sa mauvaise odeur. Il y a d'autres especes de pétrole , savoir le blanc & le rouge ; mais ils ne sont , si je ne me trompe , d'aucun usage en médecine.

POUR LE
BAS-VENT.

(7.) L'HUILE DE SAFRAN. *Oleum croci.*

Elle se prépare en mettant à macérer chaudement , & durant neuf jours , du safran , du roseau aromatique , de la myrrhe & du cardamome , dans de l'huile d'olives. L'huile de safran est du nombre des fortifiants & des résolutifs externes : on lui donne aussi place parmi les anodyns externes. Il est rare qu'on l'emploie dans d'autres occasions que pour calmer les douleurs de la matrice ; ce qui réussit assez. La maniere de s'en servir alors , est d'en oindre la région épigastrique.

(8.) LE SCEAU DE SALOMON. *Polygonatum , vulgò sigillum Salomonis , J. B.*

La racine de cette plante a la vertu astringente. On s'en sert quelquefois intérieurement dans le traitement des fleurs blanches , & dans plusieurs autres écoulemens de différent genre. Elle s'ordonne ou en substance , depuis un jusqu'à deux scrupules ; ou en décoction , quand elle est sèche ; & sa dose est alors depuis deux gros jusqu'à une demi-once pour chaque livre de liquide. La maniere , dont les personnes , qui ont des hernies , en font usage , est encore différente ; la voici. On met infuser jusqu'à trois onces de la racine récente dans deux livres de vin blanc ; & durant quarante jours , le malade boit un verre de cette infusion , étant à jeun. Outre cela , on fait , avec cette même racine pilée , un cataplasme qui se contient , avec un bandage , à l'endroit où est le

POUR LE
BAS-VENT.

mal. Elle ne perd pas sa vertu résolutive, pour avoir macéré dans le vin; c'est pourquoi on recommande l'usage non-seulement dans les cas de contusions & d'échymoses, mais encore contre les douleurs de goutte & de sciatique. Enfin on en fait une décoction qui s'emploie comme lotion détersive pour faire disparaître les taches de la peau, les dartres & les autres éruptions chroniques de la peau.

(9.) L'EMPLÂTRE DU PRIEUR DE CABRIÈRES.
Emplastrum regium ad herniam

Cet emplâtre se compose avec du goudron, de la térébenthine, du mastic, du *labdanum*, de la noix de Cyprès & d'autres substances astringentes. On le vante comme spécifique contre les hernies, mais, en même temps qu'on en fait usage, il faut empêcher, au moyen d'un bandage convenable, que l'intestin ne retombe: il est également estimé dans les luxations, quand l'os est remis en place, & qu'il y est retenu par un bandage convenable.

M É D I C A M E N S

Qui conviennent dans le traitement des Maladies qui attaquent les parties de la génération dans les deux sexes.

ON trouvera une très grande différence entre les médicamens réunis dans cet article, tant parcequ'ils sont destinés au traitement de maladies fort différentes, que parcequ'ils s'appliquent à diverses parties, comme le *scrotum* ou les bour-

ses, le membre viril, l'uretre, le vagin & la matrice même. On met sur le *scrotum* des résolutifs, des répercussifs & des anti-septiques: nous traiterons séparément des meilleurs & des plus usités. Les médicamens, qu'on applique sur la verge, se prennent parmi les adoucissans & les cathérétiques. On injecte dans l'uretre des adoucissans, des détersifs, des astringens, auxquels on peut ajouter des anti-vénériens, comme la panacée & le mercure doux. Il y a différens cas où l'on fait entrer des bougies dans ce canal, par exemple, pour le dilater, quand il est devenu trop étroit, pour consumer les chairs qui le bouchent, quelquefois enfin pour déterger & cicatrifer les ulcères de ce conduit. Les bougies se forment avec un sparadrap de telle nature que l'on veut, en le roulant sur un marbre: on leur donne la grosseur d'une plume à écrire, & depuis six jusqu'à douze pouces de long. Il se fait aussi des bougies avec une mèche de coton ou un fil ciré que l'on recouvre d'un médicament convenable, dont la base est la cire ou la graisse, la poix, la térébenthine & divers onguens & emplâtres; on y ajoute, suivant les diverses indications qu'on a à remplir, des poudres dessiccatives, cathérétiques, &c. Nous donnerons une liste de ces médicamens, mais il n'y aura que peu de formules de bougies médicinales: on pourra se régler sur celles là, pour en faire préparer d'autres de différente nature, suivant les circonstances.

Enfin on emploie, dans le traitement des maladies du vagin & de la matrice, des injections, des pessaires, des fumigations. Nous rapporterons des formules d'injections anodynes, détersives & astringentes. Tout le monde sait qu'il se fait

POUR LES
PARTIES
GENITALS.

POUR LES
PARTIES
GÉNITAL.

deux especes de pessaires ; les simples qui sont de liége ou de toute autre matiere, & recouverts de cire : ils servent à empêcher la chûre du vagin, & celle de la matrice ; les composés, où on fait entrer diverses substances stimulantes, qu'on applique quelquefois comme un moyen de faire venir les régles. C'est pour remplir les mêmes indications, qu'on emploie en fumigations diverses substances gommeuses & résineuses ; nous en parlerons un peu de mots, ainsi que la chose le mérite.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Résolutifs pour le scrotum.

LES racines de rave, de navet, de bryone, d'aristoloche, d'ache, de concombre sauvage, d'iris de Florence.

Les feuilles d'aigremoine, d'eupatoire, de sauge, de menthe, de rhue, de ciguë, d'aneth.

Les fleurs de sureau, de camomille, de mélilot.

La farine de seigle... le vin ; l'eau de fleurs de sureau ; l'eau de chaux... l'onguent napolitain ; le cinnabre en fumigation... l'emplâtre de grenouilles ou de Vigo (*), l'emplâtre diachylon.

Répercussifs pour le scrotum ou les bourses.

L'oxycrat, l'oxymel... la farine de fèves, la terre cimolée de couteliers, ou la moulée (*).

Antiseptiques pour le scrotum.

Le feuilles de *scordium*, de rhue, d'absinthe; les fleurs de sureau... le vin, l'esprit-de vin camphré; la thériaque.

POUR LES
PARTIES
GENITALS

Adoucissans pour la verge.

L'huile d'amandes douces, l'huile de millepertuis... l'huile d'œufs, les graisses des animaux, ou axonges, les cérats.

Cathérétiques pour la verge.

La poudre de fabine, l'alun calciné... le précipité blanc, le précipité rouge.

Adoucissans pour l'uretre.

La décoction de guimauve, le lait de vache ou un autre lait... l'infusion de fleurs de mauve & de bouillon blanc... l'huile d'amandes douces, &c.

Déterfifs pour l'uretre.

L'aigremoine, le pied de-lion ou *alchimilla*, le millepertuis, l'aristoloche... les roses rouges, l'orge, le miel, la tuthie... le baume du Pérou, la térébenthine, le baume du Commandeur.

Astringens pour l'uretre.

La racine de bistorte, le plantain, la prêle... les roses de Provins... les balaustes, le sumac... l'écorce de grenade, le bois de lentisque, le syrop de coings, &c.

Médicamens qui entrent dans les bougies.

La cire, l'huile, les graisses animales, la poix,

POUR LES
PARTIES
GÉNITALES.

la térébenthine... l'onguent rosat, l'onguent de *althæa*, l'onguent *populeum*, l'onguent brun, l'onguent *basilicum*, l'onguent napolitain... l'emplâtre de mucilages, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de *minium*, l'emplâtre *diachylum*, l'emplâtre *diabotanum*, l'emplâtre de Nuremberg, l'emplâtre de grenouilles avec le mercure, &c... la poudre d'aristoloche, de sabine, d'écaillés d'huitres, de céruse, de ruthie, de litharge, de cinnabre, de verd-de gris, de vitriol... le sel de Saturne, le précipité blanc, le précipité rouge, le sublimé corrosif.

Anodyns pour le vagin.

Le petit-lait, le blanc de baleine... l'opium, le suc de morelle.

Déterseifs pour le vagin.

La racine d'aristoloche, l'aigremoine... les sommités de millepertuis... les roses rouges, l'orge... le miel, le baume de Copahu, &c.

Astringens pour le vagin.

Les racines de bistorte, de tormentille... les balaustes, l'écorce de grenade... le sang-dragon, l'alun... l'esprit de vitriol, l'eau styptique.

Substances dont on compose les pessaires.

La racine d'aristoloche, les feuilles de sabine, le safran... le camphre, le *castoreum*, la myrrhe, l'aloës... l'huile de rhue⁽³⁾, l'huile de succin⁽⁴⁾.

Substances qui s'emploient en fumigations pour
le vagin.

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

Le galbanum (5), l'assa-fœtida (6)... le bdellium (7)... le succin, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS RÉSOLUTIV. POUR LE SCROTUM.

PRENEZ feuilles de menthe & de sauge, de chaque une poignée; de fleurs de lavande, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de vin, & réduire à deux livres: passez: ajoutez à la colature une once d'esprit-de-vin. Ce remede est propre pour l'hydrocele.

PRENEZ racines d'aristoloche ronde, & de concombre sauvage, de chaque une once; feuilles de rhue & d'aneth, de chaque une poignée; de fleurs de sureau, une demi poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de vin blanc, & réduire à quatre livres; pour être employé en fomentation sur le scrotum, quand il est œdémateux.

PRENEZ eau de fleurs de sureau & eau de chaux, de chaque une livre: mêlez; pour servir dans le même cas que le remede précédent.

PRENEZ racines d'iris de Florence & oignon de lys, de chaque deux onces; fleurs de camomille & de mélilot, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité de vin rouge, & réduire à deux livres; pour faire des fomentations sur le scrotum, quand il y a de la phlogose.

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

CATAPLASMES RÉPERCUSS. POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *farine de fèves*, une livre : faites bouillir dans une suffisante quantité d'*oxycrat*, jusqu'à consistance de cataplasme.

PRENEZ de la *moulée de couteliers*, ou terre qui se trouve sous la meule de ces ouvriers, une livre : appliquez-la chaude, soit seule, soit mêlée avec du *beurre*, en forme de cataplasme.

CATAPLASMES RÉSOLUTIFS POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *farine de seigle*, une livre : faites bouillir dans une suffisante quantité d'*oxymel simple*; pour appliquer sur le *scrotum* devenu œdémateux.

PRENEZ *racine de bryone & oignon de lys*, de chaque deux onces; *feuilles de guimauve & de mercuriale*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce que ces substances soient amollies : pilez : passez par un tamis de crin : ajoutez à la pulpe une once de *farine de graine de lin*, & une suffisante quantité d'*huile de camomille*; pour un cataplasme qui s'appliquera sur le *scrotum*, dans le cas d'enflure de cette partie.

FUMIGATION RÉSOLUTIVE POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *cinnabre artificiel*, un gros : jetez dans un réchaud plein de feu. ou sur une plaque de fer rouge, & que le malade reçoive la fumée, au moyen d'une chaise percée. Ce remède convient dans la phlogose des testicules, qui est l'effet d'une gonorrhée supprimée à contre-temps.

CATAPLASME

CATAPLASME ANTISEPTIQUE.

 POUR LES
PARTIES
GENITALS

PRENEZ *feuilles de scordium & de rhue*, de chaque une poignée; *sommités d'absinte & fleurs de sureau*, de chaque une demi-poignée; de *mie de pain*, deux onces: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin blanc*: passez par un tamis: ajoutez à la pulpe une demi-once de *thériaque*, & une once d'*esprit-de-vin camphré*: mêlez: pour un cataplasme qui s'appliquera sur le *scrotum*, s'il y a gangrene.

LINIMENS POUR LES CHANCRÉS DE LA VERGE.

PRENEZ de *cire blanche*, une demi-once; d'*huile d'amandes douces*, une once: faites liquéfier ensemble: ajoutez un demi-gros de *baume du Pérou*: mêlez.

PRENEZ *huiles d'hypericum & d'œufs*, de chaque une demi-once; de *graisse de porc*, deux onces; de *térébenthine de Venise*, un gros: mêlez; pour servir en liniment.

ONGUENT CATHÉRÉTIQUE POUR LA VERGE.

PRENEZ d'*onguent basilicum*, une once; de *précipité rouge*, un gros: mêlez; pour appliquer sur les ulcères chancreux des parties génitales.

PRENEZ *précipité rouge*, *alun brûlé*, & *poudre de sabine*, de chaque quinze grains; d'*onguent basilicum*, un gros; de *jaunes d'œuf*, une quantité suffisante, pour donner à ce mélange la consistance d'onguent. Celui ci servira pour toucher les poireaux & les verrues.

INJECTIONS POUR L'URETRE.

PRENEZ de *décoction faite avec le bois de lent*
Tom. II. V

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

tisque, douze onces; de *miel de Narbonne*, deux onces; de *mercure doux*, un gros: injectez cette liqueur tiède, dans les cas de gonorrhée.

PRENEZ de *trochisques de blanc-raïsin* ou de *Rhafs*, deux gros; de *camphre*, un scrupule: faites dissoudre & délayer dans douze onces d'eau de *frai de grenouille*. Cette injection est propre à déterger.

PRENEZ *feuilles d'aigremoine & de préle*, de chaque une demi-poignée; de *balaustes*, une pincée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces: passez, ajoutez à la colature d'eau de *chaux*, trois onces; de *syrop de coings*, deux onces; du *baume du Commandeur*, vingt gouttes. Ce remede convient dans la gonorrhée.

PRENEZ *eau de plantain & eau de roses*, de chaque quatre onces; de *vin blanc*, deux onces; *tuthie préparée & trochisques blancs de Rhafs*, de chaque un gros: mêlez; pour faire des injections, dans le cas d'écoulement involontaire de la semence.

B O U G I E S.

PRENEZ de *cire jaune*, dix onces; *huile rosat, blanc de baleine*, de chaque deux onces; d'*onguent de céruse*, quatre onces: faites liquéfier: mêlez: imbibe de ce mélange des linges dont on fera des bougies.

PRENEZ de *cire jaune*, douze onces; de *térébenthine de Venise*, une once: faites liquéfier: trempez-y des méches, & formez les bougies.

PRENEZ *cire blanche & poix de Bourgogne*, de chaque quatre onces; d'*huile d'amandes douces*, deux onces; *ouguent brun & emplâtre de Vigo*,

de chaque une once & demie : faites-en des bougies avec du linge ou des mèches.

PRENEZ *emplâtre de Vigo avec le mercure*, & *emplâtre diachylon avec les gommés*, de chaque six onces : faites liquéfier : trempez y du linge, pour former des bougies, en le roulant.

PRENEZ d'*emplâtre diachylon*, deux onces ; d'*emplâtre de mucilages*, une demi-once : faites liquéfier : mêlez : ajoutez trois gros de *précipité blanc*, & faites des bougies, comme il est indiqué ci dessus. Quant aux vertus de ces différentes bougies, on les connoîtra aisément, en faisant attention aux substances qui les composent.

INJECTION CALMANTE POUR LA MATRICE.

PRENEZ de *suc de morelle dépuré*, quatre onces : injectez cette liqueur tiède. On peut y ajouter, si la douleur est aiguë, depuis deux jusqu'à quatre grains d'*opium*.

INJECTIONS DÉTERSIVES POUR LA MATRICE.

PRENEZ *décoction d'orge & petit-lait*, de chaque trois onces ; de *miel rosat*, deux onces : mêlez ; pour faire des injections.

PRENEZ d'*orge entiere*, une pincée ; *feuilles de sanicle & d'aigremoine*, de chaque une poignée ; de *sommités de millepertuis*, une pincée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature deux onces de *miel rosat* : mêlez ; pour faire des injections dans la matrice.

PRENEZ de *racine d'aristoloche ronde*, deux onces : faites bouillir dans une livre d'eau : quand la décoction sera presque faite, ajoutez une poignée de *roses rouges* : passez : ajoutez à la colature une once de *miel rosat*, & un demi-gros

V ij

POUR LES
PARTIES
GENITALES

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

de *baume de Copahu* : mêlez. Cette liqueur s'emploiera chaude en injections.

INJECTION ASTRINGENTE POUR LA MATRICE.

PRENEZ *racines de bislorte & de tormentille*, de chaque une once; *écorce & fleurs de grenade*, de chaque une demi once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature une demi-once de *sang-dragon* & deux gros d'*alun pulvérisé* : mêlez ; pour employer en injections : on peut, dans des cas pressans, y ajouter de l'*esprit-de-vitriol*, ou une eau styptique.

PARFUM POUR LA MATRICE.

PRENEZ de la *poudre de succin & de la semence de jusquiame*, de chaque une pincée : brûlez-les pour recevoir la fumée dans un entonnoir qui la conduira au vagin. Il est calmant, ou apaise les douleurs de la matrice.

P E S S A I R E S.

PRENEZ *myrrhe & aloës*, de chaque un gros & demi ; d'*aristoloche ronde*, un gros ; de *suc de mercuriale*, une quantité suffisante. Le coton sert d'excipient à toutes ces substances : on en forme un pessaire de la grosseur du doigt, qui s'enveloppe dans un morceau d'étoffe de soie lisse, comme le taffetas, le satin, & s'introduit dans le vagin, pour faire revenir les règles qui ont été supprimées.

PRENEZ de *sabine*, une demi-once ; *myrrhe & safran*, de chaque un gros ; *camphre & castoreum*, de chaque six grains : mêlez : réduisez le tout en poudre : renfermez dans un sachet. On peut y

ajouter de l'huile de succin ou de l'huile de rhue : faites un pessaire auquel tiendra un fil ou cordon, pour qu'on puisse le retirer plus facilement.

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

PRENEZ myrrhe & aloës, de chaque deux gros ; de castoreum, un gros ; gentiane, diçlamne de Crète & baies de laurier, de chaque un demi-gros. Ces substances, réduites en poussiere très fine, se mêlent avec du miel ; & on en fait un pessaire que l'on enveloppe d'une étoffe dont le tissu est très lâche, pour que ce médicament agisse par les interstices. Ce remede convient pour provoquer les régles. On peut y ajouter un gros de sabine en poudre, quand on s'en sert dans les suppressions des voidanges.

COMMENTAIRES.

(I.) **L'**EMPLATRE DE GRENOUILLES, ou de Vigo avec le mercure. *Emplastrum de ranis. Emplastrum de Vigo cum mercurio.*

Il entre dans cet Emplâtre une très grande quantité de substances ; on fait bouillir dans du vin & du vinaigre des grenouilles & des vers de terre avec des racines d'icéble & d'aulnée, des fleurs de camomille, de lavande, &c. Ensuite on fait liquéfier séparément de la cire, des graisses d'animaux, du storax, de la térébenthine avec des huiles de grenouilles, de vers de terre, de lys, &c. Ces matieres étant en liquéfaction, on y ajoute de l'encens, de la myrrhe, de l'euphorbe, du safran, avec de l'huile essentielle de lavande. Les deux liqueurs étant mêlées se soumettent une seconde fois à l'ébullition ; après

V iij

POUR LES
PARTIES
GÉNITAL.

quoy on y ajoute du mercure éteint dans de la térébenthine & du styrax. Il résulte de tout ce mélange, après des manipulations très connues, un emplâtre que l'on met avec raison au nombre des plus puissans médicamens résolutifs & incisifs. Par ces propriétés, elle convient sur les tumeurs cystiques & anomales : elle dissipe les tumeurs vénériennes, & contribue à la guérison de celles qui sont écrouelleuses, &c. Enfin, on l'applique quelquefois pour exciter la salivation & combattre le virus vénérien ; mais alors l'emplâtre doit avoir beaucoup d'étendue ; & pour que son effet soit plus sûr & plus considérable, on y met le double ou même le quadruple de mercure.

(2.) LA TERRE CIMOLÉE, ou la moulée des couteliers. *Terra cimolia cultrariorum*

Cette terre est formée de petites particules qui se détachent de la pierre ou meule à aiguiser, tandis qu'on repasse les couteaux ou autres ouvrages de coutellerie, ainsi que de ces instrumens mêmes. Quelques auteurs l'ont nommée *terre cimolée*, à cause de la ressemblance qu'ils ont cru y trouver avec la terre cimolée des anciens, de laquelle on ne fait plus d'usage aujourd'hui. Cette matière passe pour un médicament répercussif & résolutif. On l'applique avec succès sur les testicules nouvellement enflés : elle n'est pas moins utile sur les parotides engorgés ; mais il faut appliquer ce remède aussi-tôt après la naissance du mal, car plus tard il seroit inutile & même nuisible.

(3.) L'HUILE DE RHUE. *Oleum ruta.*

Cette huile se prépare en mettant infuser de la rhue dans de l'huile d'olives ; elle est consacrée aux usages externes. On met une ou deux

onces d'huile de rhue dans les lavemens qui deviennent par-là anodins, carminatifs, & spécialement propres pour les affections hystériques & la colique ventreuse : elle entre aussi dans la composition des pessaires emménagogues & anti-hystériques.

(4.) L'HUILE DE SUCCIN. *Oleum succini.*

En soumettant le succin à la distillation, on en retire, par un procédé très connu, l'huile, le sel & l'esprit volatil de succin. L'huile de succin est un puissant remède anti-spasmodique, qui convient dans les affections hypocondriaques & hystériques : son usage est encore salutaire dans l'épilepsie & les autres affections convulsives ; en outre elle est du nombre des médicamens internes balsamiques, vulnéraires & détersifs : on l'a même vu produire d'heureux effets dans les ulcérations des poumons, des reins, de la vessie. Sa dose est depuis deux jusqu'à six gouttes. Enfin il en entre quelquefois dans les pessaires vulnéraires & détersifs.

(5.) LE GALBANUM.

C'est le nom qu'on donne à une substance gommeuse & résineuse, molle comme de la cire, amère, brune & fétide. Elle coule naturellement d'une plante ombellifère qui croît dans le Levant, & que Tournefort rapporte au genre de l'*oreoselinum*. C'est une chose digne de remarque, que cette substance prend flamme comme les résines, & se dissout dans l'eau comme les gommes, mais non dans l'huile. Le *galbanum* ne se prend jamais par la bouche, à moins qu'il n'ait été préalablement préparé comme il suit. On le fait dissoudre dans du vin blanc à un feu doux ; la dissolution étant passée, la colature se met en

V iv

POUR LES
PARTIES
GENITAL.

POUR LES
PARTIES
GENITALS

évaporation au bain-marie , jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance d'extrait. Ce médicament est du nombre des anti-hystériques : on le met dans la classe des apéritifs ; il est reconnu pour incisif : on en vante principalement l'usage pour faire venir les regles ; & il a réussi dans le traitement des fleurs blanches. Le *galbanum* se donne en pilules : sa dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule. On l'emploie fréquemment à l'extérieur ; il passe alors pour anodyn , émollient , digestif & résolutif : c'est pourquoi on en recommande l'application sur les cors des pieds , pour les amollir , ou les empêcher de causer de grandes douleurs. Il s'applique aussi sur le nombril , pour calmer les attaques hystériques : enfin , jetté sur les charbons ardents , il s'en élève une fumée qui est salutaire , tant contre la chute du vagin & de la matrice , que dans les affections hystériques & la suppression des regles.

(6.) L'ASSA-FŒTIDA.

Cette substance est gommeuse & résineuse , jaunâtre , molle : elle répand une si mauvaise odeur , qui approche de celle de l'ail , qu'on lui a donné le nom de *stercus diaboli*. On l'employoit autrefois comme assaisonnement dans l'apprêt des alimens , tant il y a de diversité & de bifarrerie dans les goûts. Cette matiere coule des incisions que l'on fait à une plante de la famille des férules ; on dit que celle-ci se trouve en Perse. L'*assa fœtida* se met au nombre des médicamens sédatifs & anti-spasmodiques , elle a aussi sa place parmi les carminatifs ; c'est pourquoi on la recommande dans les affections hystériques : elle provoque les regles , & favorise l'accouchement. Enfin on en vante l'usage dans la colique ven-

reuse , & la tympanite. L'extrême fétidité de cette substance oblige de la faire prendre en pilules ; sa dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros. Quant aux vertus de l'*assa-fœtida* , employé à l'extérieur , elle n'est pas un des moins bons médicamens émolliens & résolutifs ; mais la maniere de s'en servir la plus commune est en fumigations , qui procurent du soulagement aux personnes hystériques , & contribuent beaucoup à faire paroître les regles & à rendre aux fibres relâchées du vagin , l'élasticité qu'elles doivent avoir.

(7.) LE BDELLIUM.

Cette substance , qui est en partie gommeuse & en partie résineuse , s'enflamme , & approche beaucoup de la myrrhe , par sa nature ; elle a de l'odeur , un peu d'amertume , & est transparente & rougeâtre. Le *bdellium* découle naturellement d'un arbre épineux qui croît dans l'Inde ou l'Arabie , mais sur lequel nous n'avons aucunes connoissances certaines. On met ce médicament au nombre des fortifiens internes ; il est de la classe des vulnéraires. On lui attribue la vertu pectorale & incisive , & on le compte parmi les apéritifs & les emménagogues. Son usage convient dans les ulcérations des poumons , des reins & de la vessie , & il est salutaire à plusieurs asthmatiques. On prescrit le *bdellium* sous la forme solide : sa dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à un demi-gros ; mais il est rare qu'on le fasse prendre intérieurement. Plus souvent il s'emploie à l'extérieur , & passe pour un puissant remede émollient , résolutif & maturatif : on lui reconnoît aussi la vertu vulnéraire ; enfin il sert à composer des fumigations pour la matrice.

POUR LES
PARTIES
GENITALS.

POUR
L'ANUS.

M É D I C A M E N S

Qui se prennent par l'anús , & s'appliquent à cette partie , tant pour ses maux particuliers que pour d'autres maladies.

CET article surpasseroit de beaucoup tous les autres pour son étendue ; & je sortirois de mon plan , si je réunissois ici tous les médicamens qui se prennent par l'anús ou s'y appliquent ; mais je ne présenterai que les meilleurs & les plus usités ; leur nombre est assez considérable. On les injecte par l'anús , comme les clysteres ; ou on les y introduit comme les suppositoires ; ou ils s'appliquent à l'extérieur sous la forme de fomentation , de liniment & de poudre. Commençons par les lavemens : on prescrit sous cette forme les médicamens rafraîchissans , les adoucissans , les émoulliens , les purgatifs , les carminatifs , les anodins , les astringens , les déterfifs , les anti-septiques , les stimulans ; d'autres sont consacrés au traitement des épreintes , des vers , de la coliques des peintres , de la colique néphrétique , des affections hystériques ou vaporeuses , & des fièvres intermittentes : on doit encore mettre au nombre des matieres qui entrent dans les lavemens , les substances nourrissantes , comme les œufs , le lait , le bouillon , le vin , &c. Mais il ne faut les donner qu'après qu'on a débarrassé les gros intestins des excréments durcis. On fait des suppositoires de différente nature , qui quelquefois tiennent lieu de lavemens ; il y en a de

stimulans ou irritans pour provoquer les felles ; d'autres sont anodins, vermifuges, astringens, &c. comme on le verra dans la suite de cet article. Quant aux autres remedes externes , le nombre de ceux qu'on fait prendre par l'anus , ou qu'on y applique , est très considerable , & ils sont de différente nature. Il y en a d'adoucissans & d'astringens , qui paroissent convenir principalement dans les cas d'hémorroïdes , d'épreintes , de chûte du fondement , & qui s'emploient sous les formes de fomentations , de linimens , de fumigations ; ce seront les seuls dont nous parlerons. Enfin , on a coutume d'appliquer les sangsues à l'anus plus souvent qu'à aucune autre partie du corps , non-seulement pour des maux dont le siege est à l'anus , mais encore pour diverses autres maladies où il est indiqué d'évacuer du sang par les vaisseaux hémorrhoidaux , ou de l'attirer dans les parties inférieures du corps. Nous avons déjà eu occasion d'avertir que beaucoup d'autres topiques s'emploient également pour remplir d'autres indications que celle de la guérison des parties qui les reçoivent.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Rafraichissans , pour servir en lavemens.

L'EAU commune , l'eau de fontaine... les feuilles de laitue , de pariétaire , de grande joubarbe.

Les fleurs de mauve , celles de nénuphar.

POUR
L'ANUS.

L'orge, le son ⁽¹⁾, les semences froides... le nitre, le vinaigre, le miel violat ⁽²⁾.

Adoucissans.

Les feuilles de bouillon-blanc, de guimauve... la graine de lin, les mucilages, les émulsions... le petit-lait, le jaune d'œuf, le beurre... les huiles... l'eau de poulet, les bouillons gras.

Emolliens.

Les racines de guimauve, de nénuphar... les feuilles de mauve, de guimauve, de mercuriale ⁽³⁾, de pariétaire, de fenéçon, de bouillon-blanc, &c. . . les semences de lin, de fénugrec, les figues grasses... le lait, le beurre, les huiles, les bouillons gras... les mucilages, les gommes.

Purgatifs.

Le miel simple, les miels officinaux ou composés, le séné, la casse, la gratiolo ⁽⁴⁾, le rurbith... le sel d'Epsom, le sel marin... le *catholicum*, le diaphœnic ⁽⁵⁾, la bénédicte laxative ⁽⁶⁾.

Carminatifs.

Les feuilles d'hyssope, de rhue, de pouillot, d'origan, de menthe, &c. les fleurs de camomille ⁽⁷⁾, de mélilot ⁽⁸⁾. . . les semences d'annis, de fenouil; les baies de laurier, de genévrier... le miel *athosatum* ou de romarin ⁽⁹⁾, le miel de mercuriale ⁽¹⁰⁾, le vin... l'huile de laurier, de rhue, de camomille; l'électuaire de baies de laurier.

Anodyns.

 POUR
L'ANUS.

Les têtes de pavot blanc , l'opium... le bon vin , la teinture anodyne , le fyrop diacode... l'électuaire *diascordium* , le *phylonium romanum* ⁽¹¹⁾ , les trochisques de karabé... l'onguent *populeum* , le baume tranquille.

Astringens.

La prêle , l'écorce de grenade , les roses rouges , les balauftes... le *diascordium* , la thériaque , les trochisques de karabé & les autres anodyns.

Déterfifs.

Les feuilles d'aigremoine , de *scordium* , de millepertuis , de petite centauree... les roses de Provins , l'orge , le son... le jaune d'œuf , le lait , l'urine , le bouillon de tripes... le miel simple , le miel rosat... le sucre ordinaire , le sucre rosat rouge ⁽¹²⁾.... la térébenthine , les eaux thermales.

Anti-putrides ou anti-septiques.

Le bon vin rouge... le *scordium* , l'absinthe , la petite centauree , &c... l'orge , le sucre rouge , l'huile de noix , la térébenthine... l'onguent égyptiac , la thériaque.

Stimulans.

La fauge , la bétouine , l'origan , le serpolet , &c. le vrai *acorus* , le cardamome , la pyrethre , le turbith végétal... le sel gemme , l'euphorbe... le tabac , l'agaric , la coloquinte... le vin émétique trouble.

POUR
L'ANUS.

Pour le ténésme & les épreintes.

La racine d'aristoloche ronde, les sommités de millepertuis... la gomme adragant, la térébenthine... le blanc de baleine, le jaune d'œuf, le vin... les mucilages, l'huile d'*hypericum*... le *diascordium*, le syrop diacode, les trochisques de karabé.

Vermifuges.

Le lait, le petit-lait... les feuilles de gratiole, d'absinthe, de petite centaurée... de tanaïsie, la barbotine, la racine de fougere.

Pour la colique minérale & végétale.

Le vin, l'huile de noix... le miel de mercuriale, le *diaphœnic*.

Anti-néphrétiques.

Les décoctions émollientes, le lait, le miel... l'huile de noix, la térébenthine... les têtes de pavot blanc & les autres anodins. La thériaque.

Anti-hystériques.

Les feuilles de rhue, de *vulvaria* (13), de maricaire, de tanaïsie, d'alliaire... le camphre, l'huile de rhue, la teinture de *castoreum*... le miel de mercuriale, le miel de romarin ou *anthosatum*, la bénédicte laxative.

Fébrifuges.

Le quinquina, les plantes amères & aromatiques... les têtes de pavot blanc, & les autres anodins.

Stimulans en suppositoires.

 POUR
L'ANUS.

Le poireau, la mercuriale, la poirée ou bette... le lard, le savon, le miel épaissi au feu... le sel gemme, le sel ammoniac... l'euphorbe... le jalap, l'agaric, l'aloës; la coloquinte, ou les trochisques alhandal.

Anodyns en suppositoires.

La cire, le suif, le miel devenu solide par la cuisson... le safran, le *castoreum*, l'*opium*.

Vermifuges qui entrent dans les suppositoires.

Le suc d'absinthe, le fiel de bœuf... la coloquinte, l'aloës.

Astringens en suppositoires.

La noix de galle, l'écorce de grenade, la graine de sumach... le mastic, le sang-dragon.

Adoucissans externes.

Les feuilles de mauve, de guimauve, de bouillon-blanc (¹⁴), de linair (¹⁵), d'orpin, de jusquiame, de grande joubarbe... le safran, les graines de lin & de coings .. le jaune d'œuf, l'huile d'œuf, l'*opium*, le sel de Saturne... l'huile de lin, l'huile de camomille, l'huile de jusquiame... le cérat de Galien, l'onguent *populeum*, le baume tranquille.

Fortifiens externes.

La semence de sumach, l'écorce de grenade, la noix de galle, le bois de lentisque... le mastic, la colophane, le cachou, le sang-dragon.

POUR
L'ANUS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LAVEMENS RAFRAICHISSANS.

PRENEZ d'eau commune, une livre; de bon vinaigre, deux onces: mêlez.

PRENEZ de petit-lait, une quantité suffisante; de nitre purifié, deux gros; de miel rosat, une once.

PRENEZ de décoction d'orge, une livre; de vinaigre, une once; de nitre, trois gros: mêlez.

PRENEZ feuilles de laitue & de grande joubarbe, de chaque une poignée; de fleur de nénuphar, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: faites fondre dans la colature deux onces de miel violat.

PRENEZ d'orge entière, une poignée; feuilles de mauve & de laitue, de chaque une poignée; de semences froides majeures concassées, une once, dont vous ferez un nouet: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez, faites fondre dans la colature une once de pulpe de casse, & autant de miel violat.

LAVEMENS ADOUCISSANS.

PRENEZ d'eau de poulet, une livre; de beurre frais, ou d'huile d'amandes douces, deux onces: mêlez.

PRENEZ de lait de chèvre, une livre; de mucilage de semences de coings, deux onces; de miel rosat, trois onces.

PRENEZ une tête de mouton dont vous ôterez la

la langue & la cervelle, concassez le reste : faites-le bouillir dans une suffisante quantité d'eau.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ huile d'amandes douces & graine de lin, de chaque une demi-livre ; de mucilage de semences de coings, extrait par la décoction dans le lait, quatre onces : mêlez ; pour un lavement.

PRENEZ de bouillon de tripes, une livre ; d'huile d'amandes douces, ou de miel rosat, deux onces. On peut aussi employer à cet usage le bouillon de tripes seul, avec un ou deux jaunes d'œuf.

PRENEZ de réglisse ratifiée & contuse, une demi-once ; de graine de lin concassée, une once ; de feuilles de mauve, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez ; délayez dans la colature une once de moëlle de casse, & deux onces d'huile de lys : mêlez.

PRENEZ fleurs de mauve & de violette, de chaque une demi-poignée : mettez infuser dans une livre de bouillon de poulet très chaud : passez : ajoutez à la colature deux onces de beurre qui ne soit ni salé ni rance.

LAVEMENS ÉMOLLIENS.

PRENEZ de décoction émolliente à lavemens, une livre : ajoutez d'huile d'amandes douces, deux onces. Tout le monde fait qu'on tient dans les apothicaireries une décoction émolliente toujours prête, pour composer des lavemens au moment du besoin. Elle se fait avec de la mauve, de la guimauve, de la poirée, de la pariétaire, de la mercuriale, de la violette, de l'acanthé, &c. & parmi ces plantes on prend celles que l'on veut.

Tom. II.

X

POUR
L'ANUS.

PRENEZ *son pur* ou sans farine; *feuilles de mauve & de pariétaire*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez; faites fondre dans la colature trois onces de *miel commun*.

PRENEZ *feuilles de mauve*, *graine de lin & son*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: ajoutez à la colature deux onces de *beurre frais*.

PRENEZ de *racine de guimauve*, une once; *feuilles de guimauve & de mercuriale*, de chaque une demi-poignée: passez; ajoutez à la colature deux onces de *miel mercurial*.

PRENEZ *pariétaire & guimauve*, de chaque une poignée; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez, ajoutez à la colature deux onces de *beurre frais*.

PRENEZ *feuilles de mauve & de violette*, de chaque une poignée; de *fleurs de nénuphar*, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: délayez dans la colature une once de *pulpe de casse*, & deux onces d'*huile d'amandes douces*.

LAVEMENS LAXATIFS.

PRENEZ de *décoction émolliente*, une livre; d'*electuaire catholicum*, une once; d'*huile d'olives* ou de *miel mercurial*, deux onces: on peut ajouter une demi-once de *sel de Glauber*.

PRENEZ de *casse en bâtons concassés*, six onces; *feuilles de violette & de mauve*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez.

PRENEZ de *séné*, une demi-once; faites bouillir dans une livre de *décoction émoulliente*; passez: délayez dans la colature une once de *diaphanic* & deux onces de *miel mercurial*.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ *feuilles de gratiolo* & de *guimauve*, de chaque une poignée; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: ajoutez à la colature une once de *ca-tholicum*.

LAVEMENS CARMINATIFS.

PRENEZ de *fleurs de camomille*, deux poignées; de *baies de laurier*, deux gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: ajoutez à la colature une demi-once d'*huile de laurier*: mêlez.

PRENEZ de *feuilles d'hyssope*, une poignée; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée; de *semences d'anis*, un gros; de *baies de genièvre*, deux gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau & de vin: passez: délayez dans la colature une once d'*électuaire de baies de laurier*.

PRENEZ de *baies de genièvre*, une demi-once; *feuilles de mauve* & de *pouliot*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces: sur la fin ajoutez une demi-poignée de *sommités de rhue*: passez: ajoutez à la colature *miel mercurial* & *huile de rhue*, de chaque deux onces.

PRENEZ *feuilles de mercuriale*, une poignée; *fleurs de camomille* & de *mélilot*, de chaque une demi-poignée; de *semences d'anis*, un gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau,

POUR
L'ANUS.

& réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature une once d'électuaire de baies de laurier.

LAVEMENS ANODYNS.

PRENEZ feuilles de guimauve & de bouillon-blanc, de chaque une poignée; de têtes de pavot blanc, contuses, deux gros; de graine de lin, une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces : passez : ajoutez à la colature deux onces d'huiles d'amandes douces.

PRENEZ de lait de vache, douze onces; des jaunes d'œufs, au nombre de deux : mêlez : ajoutez une once de syrop de pavot blanc.

PRENEZ de mucilage de semences de psyllium, extrait par l'eau de roses, douze onces; huile d'amandes douces & beurre non salé, de chaque deux onces : délayez deux grains de laudanum ou de philonium romanum, depuis un demi gros jusqu'à un gros.

PRENEZ vin rouge & huile de lin, de chaque six onces; d'huile de rhue, une demi-once; de teinture anodyne, trente gouttes, ou deux onces d'onguent populeum.

PRENEZ d'opium, quatre grains : faites dissoudre dans dix onces d'eau de coquelicot : ajoutez une demi-once de diascordium & un jaune d'œuf : mêlez; pour un lavement, qui se prendra à l'heure ordinaire du sommeil du malade.

LAVEMENS ASTRINGENS.

PRENEZ d'écorce de grenade, une demi-once; de roses rouges, une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de lait de vache, &

réduire à une demi-livre : passez : délayez dans la colature trois gros d'*électuaire diascordium*.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ de *baies de genièvre*, deux onces ; *roses rouges & fleurs de camomille*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à douze onces : passez : ajoutez à la colature une demi-once de *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf*.

PRENEZ d'*électuaire diascordium*, une demi-once ; de *thériaque*, deux gros : délayez & faites bouillir légèrement dans une suffisante quantité de *lait de vache* ; pour faire deux lavemens.

LAVEMENS DÉTERSIFS.

PRENEZ de *bouillon de tripes*, ou de *tête de mouton*, dix onces ; de *sucre rouge* ou *consève de roses*, deux onces ; pour un lavement. On peut se servir également de *l'urine d'un enfant*.

PRENEZ de *lait de vache*, une demi-livre ; de *sucre rosat*, une once ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez.

PRENEZ de *térébenthine de Venise*, deux gros ; un *jaune d'œuf* : ces substances étant agitées & bien mêlées , ajoutez une demi-once de *thériaque* & huit onces de *lait de vache* : mêlez.

PRENEZ de *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf*, une demi-once ; de *miel rosat*, une once ; de *lait*, huit onces : mêlez.

PRENEZ *feuilles de plantain & de prêle*, de chaque une poignée ; *roses de Provins & fleurs de mélilot*, de chaque une pincée : faites bouillir dans une livre d'eau : passez : ajoutez à la colature trois gros de *sucre rosat*, & un *jaune d'œuf*.

PRENEZ de *tête de pavot blanc*, depuis deux gros jusqu'à trois : faites bouillir dans une livre

POUR
L'ANUS.

de *décoction d'orge* : passez : délayez dans la colature deux onces de *miel rosat*, une once de *sucre rosat rouge*, & trois gros de *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf*.

PRENEZ du *son pur* & *feuilles d'aigremoine*, de chaque une poignée; de *sommités de millepertuis*, une demi poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à dix onces : passez : ajoutez à la colature un *jaune d'œuf* & deux onces de *miel rosat*.

LAVEMENS ANTI-SEPTIQUES.

PRENEZ d'*orge entiere*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : sur la fin, ajoutez *feuilles de scordium* & de *petite centaurée*, de chaque une poignée : passez ; délayez dans la colature six gros d'*onguent égyptiac* & une demi-once de *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf* : mêlez.

PRENEZ de *vin rouge*, douze onces; de *sucre rouge*, une once; d'*huile de noix*, trois onces; de *thériaque*, deux gros.

LAVEMENS STIMULANS.

PRENEZ de la *décoction ordinaire à lavemens*, une livre : délayez d'*électuaire catholicum*, deux onces; de *vin émétique trouble*, trois onces : faites fondre de *sel gemme*, deux gros; pour servir dans les affections comateuses & la colique des peintres ou de plomb.

PRENEZ de *feuilles sèches de tabac*, depuis deux gros jusqu'à une demi-once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : ajoutez deux gros de *sel gemme*.

PRENEZ de *pulpe de coloquinte*, depuis un

demi-gros jusqu'à un gros, dont vous ferez un nouet ; de *feuilles de tabac*, un gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoutez à la colature deux gros de *sel marin*, & deux onces de *miel mercurial*.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ de *décoction de racines de guimauve*, une livre ; de *coloquinte*, depuis un gros jusqu'à deux : faites bouillir légèrement : passez : délayez dans la colature une once d'*électuaire diaphané* & deux onces de *miel mercurial*.

PRENEZ de *feuilles de mercuriale*, une poignée ; *séné* & *pulpe de coloquinte*, de chaque deux gros ; de *feuilles de tabac*, un demi gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature deux onces de *vin émétique trouble* & trois onces de *miel mercurial*.

PRENEZ de *racine de pyrethre*, une demi-once ; de *feuilles de bétoine*, une poignée ; de *semences de fenouil*, une pincée ; de *séné*, une demi once ; de *agaric*, deux gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoutez à la colature une once de *vin émétique trouble*, & une demi-once de *diaprun solutif* : mêlez.

LAVEMENS POUR LE TÊNESME OU LES ÉPREINTES.

PRENEZ de *bon vin*, quatre onces ; de *syrop de pavot blanc*, deux onces ; de *électuaire diascordium*, deux gros ; de *blanc de baleine*, un gros ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez.

PRENEZ de *racine d'aristoloche ronde*, une demi once ; de *sommités de millepertuis*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : délayez dans la colature deux onces de *térébenthine*

POUR
L'ANUS.

de Venise, dissoute dans du *jaune d'œuf*; une demi-once d'*huile d'hypericum*, douze gouttes de *laudanum liquide*: mêlez; pour un clystere que l'on donnera en plusieurs fois.

LAVEMENS VERMIFUGES.

PRENEZ de *racine de fougere mâle*, une once; *feuilles d'absinthe & de tanaïsie*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: ajoutez une once d'*huile d'hypericum*.

PRENEZ de *lait de vache*, une livre; deux jaunes d'œufs; deux gros de *thériaque ancienne*.

PRENEZ de *gratiolle verte*, une poignée; *sommités d'absinthe & de petite centaurée*, de chaque une demi-poignée; de *poudre contre les vers*, ou *barbotine*, une demi-once: faites bouillir dans une quantité suffisante de *petit-lait*, & réduire à une demi-livre: pour un lavement propre à faire mourir les vers ascarides.

PRENEZ *racines d'aristoloche ronde & de gentiane*, de chaque une once; *feuilles d'absinthe & d'aurone*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces: passez: ajoutez à la colature quatre onces de *lessive commune*; pour un lavement qu'on mêlera peu-à-peu.

LAVEM. POUR LA COLIQUE MINÈR. ET VÉGÉTALE.

PRENEZ *vin rouge & huile de noix*, de chaque six onces: mêlez; pour un clystere.

PRENEZ de *décoction émolliente*, douze onces; de *électuaire diaphanè*, une once; de *vin émétique trouble*, trois onces.

PRENEZ de *pulpe de coloquinte*, un gros: faite

bouillir dans une suffisante quantité de *vin blanc*, & réduire à huit onces : ajoutez *miel mercurial* & *huile de noix*, de chaque trois onces.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ *séné* & *pulpe de coloquinte*, de chaque deux gros : faites bouillir dans une suffisante quantité de *décoction émolliente* : passez : délayez dans la colature une demi-once de *bénédicté laxative*, deux onces de *miel mercurial*, & une once de *vin émétique*.

LAVEMENS POUR LES ACCÈS DE NÉPHRÉTIQUE.

PRENEZ de *décoction de fleurs de camomille*, douze onces ; *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf*, & *miel commun*, de chaque une demi-once.

PRENEZ de *lait de vache*, douze onces ; de *térébenthine* dissoute dans un *jaune d'œuf*, une once ; de *thériaque*, deux gros.

PRENEZ *racines de guimauve* & de *nénuphar*, de chaque une once ; de *feuilles de mauve*, une poignée ; *graines de li.* & de *fénugrec*, de chaque une demi-once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature deux onces d'*huile de noix* & deux gros de *térébenthine* dissoute dans du *jaune d'œuf*.

LAVEMENS ANTI-HYSTÉRIQUES.

PRENEZ *feuilles de matricaire* & de *mercuriale*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoutez à la colature trois onces de *miel mercurial*, & deux onces d'*huile de rhue*.

PRENEZ *feuilles d'armoise* & de *rhue*, de chaque une poignée ; de *semence d'anis*, une pincée :

POUR
L'ANUS

faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau ; & réduire à dix onces : passez : délayez dans la colature une demi once de *bénédicté laxative*.

LAVEMENS FÉBRIFUGES.

PRENEZ de *feuilles marjolaine*, deux poignées : faites bouillir légèrement dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoutez à la colature trois onces d'*huile de laurier*.

PRENEZ de *quinquina*, une once : faites bouillir dans deux livres d'eau, & réduire à moitié ; pour un lavement que l'on répétera de quatre en quatre heures.

PRENEZ de *têtes de pavot blanc* contuses, deux gros ; de *quinquina* broyé grossièrement, depuis une demi once jusqu'à une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre.

PRENEZ de *quinquina*, une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces : passez : ajoutez à la colature un gros de *thériaque*, ou une demi-once de *syrop diacode* ; pour un lavement que l'on donnera une ou deux fois par jour.

LAVEMENS NOURRISSANS.

PRENEZ de *bon bouillon*, une livre ; de *bon vin*, un verre ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez ; pour un clystère que l'on donnera plus ou moins souvent, suivant les circonstances.

PRENEZ *bouillon de bœuf & de chapon*, de chaque une livre ; de *crème d'orge*, une demi-livre ; de *bon vin*, quatre onces ; de *sucre rosat*, une once ; de *pain de froment* séché & pulvérisé, une demi-once ; deux *jaunes d'œufs* ; mêlez ;

pour faire du tout deux ou trois lavemens. On recommande ces lavemens dans les cas d'esquinancie, de tumeurs à la gorge qui empêchent d'avalier, d'obstructions au pylore, de la paralysie du gosier, &c. & toutes les fois que les alimens ne peuvent parvenir dans l'estomac ou y rester. Avant de donner ces lavemens, il faut évacuer les gros intestins par des lavemens ordinaires.

SUPPOSITOIRES STIMULANS.

PRENEZ de *miel commun*, deux onces; de *sel marin*, un gros: faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le mélange soit durci & puisse prendre la forme d'un suppositoire que l'on frotte d'*huile* ou de *beurre*.

PRENEZ *agaric pulvérisé* & *sel gemme*, de chaque un gros: mêlez: faites un suppositoire avec deux onces de *miel cuit*.

PRENEZ *trochisques alhandal* & *diagrede*, de chaque un scrupule; de *sel gemme*, un gros: mêlez le tout avec deux onces de *miel épais*; pour faire des suppositoires.

PRENEZ du *miel cuit* jusqu'à la consistance convenable, une once; de *sel ammoniac*, un gros; *racine d'hellébore blanc* & *trochisques alhandal*, de chaque un demi-scrupule; de *euphorbe*, deux grains: mêlez exactement, & formez deux suppositoires, qu'on oindra avant de les introduire avec l'*huile de castor*. On en use contre les affections soporeuses.

PRENEZ de *l'aloës* & du *sel gemme*, de chaque un scrupule; de la *poudre de coloquinte*, quinze grains; *miel*, ce qu'il faut. On le fera épaisir au

POUR
L'ANUS.

feu , pour en former un suppositoire qu'on estime propre à rappeler les régles.

SUPPOSITOIRES ANODYNS.

PRENEZ de *graisse de cerf* , deux gros ; de *cire jaune* , un gros ; de *céruse* , un demi-scrupule ; d'*opium* , trois grains : mêlez ; pour former des suppositoires.

PRENEZ *opium* , *safran* & *castoreum* , de chaque un demi-scrupule : faites avec du *miel épais*si un suppositoire , que vous retirerez au bout d'une demi-heure.

SUPPOSITOIRE VERMIFUGE.

PRENEZ *fiel de bœuf* & *suc d'absinthe* , épaisiss par la cuisson , de chaque un scrupule ; *myrrhe* & *aloës* , de chaque un demi-scrupule : mêlez avec du *miel épais*si au feu.

SUPPOSITOIRE ASTRINGENT.

PRENEZ *mastic* & *sang-dragon* , de chaque un scrupule ; de *semences de sumach* pulvérisé , un demi scrupule : mêlez avec du *miel cuit* ; pour remédier à la chute de l'anus.

FOMENTATIONS ET FUMIGATIONS ADOUCISSANT.

PRENEZ *feuilles de mauve* & de *bouillon-blanc* , de chaque deux poignées ; de *semences de jusquiame* , une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , & réduire à deux livres ; pour une décoction dont on fera des fomentations à l'anus , ou dont le malade recevra la vapeur au moyen d'un siège percé. Ce remede est propre pour les hémorrhoides gonflées & douloureuses.

PRENEZ *feuilles de violette & de jusquiame*, de chaque une poignée; *semences de lin & de coings*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres; pour servir en fomentations ou en fumigations, afin de dissiper le ténésme & les épreintes; & dans ce dernier cas, le malade recevra la vapeur au moyen d'un siège percé.

POUR
L'ANUS.

FOMENT. ASTRINGENTE ET BAINS DE VAPEUR.

PRENEZ d'*écorce de grenade*, deux onces; de *semences de sumach*, une once; de *mastic*, un gros: faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, & réduire à deux livres; pour servir en fomentations & en bains de vapeur, dont il convient de faire usage dans le cas de chute du fondement.

FUMIG. POUR LA CHÛTE DE L'ANUS OU DU BOYAU.

PRENEZ *encens*, *succin* & *écorce de grenade*, de chaque une demi-once: réduisez le tout en une poudre grossière qui se mettra sur des charbons, & dont on fera en sorte que la fumée touche les parties malades.

LINIMENS ADOUCISSANS.

PRENEZ d'*huile d'œufs*, deux onces; d'*opium*, six grains: mêlez; pour oindre les hémorrhoides externes.

PRENEZ de *fleurs de soufre*, deux gros; d'*huile d'œufs*, une demi-once; d'*huile rosat*, une once: mêlez; pour un liniment.

PRENEZ d'*onguent populeum*, une once; de *baume tranquille*, six gros; d'*huile de graines de lin*, deux gros: mêlez.

POUR
L'ANUS.

PRENEZ de *sel de Saturne*, une demi-once; *huile de camomille*, *huile rosat* & *suc de capillaire du Canada*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ *onguent blanc de Rhafis* & *onguent populeum*, de chaque une once; un *jaune d'œuf*; un demi-gros de *safran en poudre*, douze grains d'*opium* : mêlez; pour un liniment.

PRENEZ d'*onguent populeum*, une once; d'*huile de succin*, deux gros : mêlez; pour faire un onguent propre à guérir les hémorrhôïdes.

LINIMENS POUR LA CHUTE DU BOYAU.

PRENEZ d'*onguent populeum*, deux onces; d'*huile d'œufs*, six gros; de *suc de Saturne*, un demi gros; d'*opium*, huit grains; d'*huile de succin*, quinze gouttes : mêlez.

PRENEZ de *blanc de baleine*, trois gros; d'*huile de jusquiame*, un gros; de *camphre*, six grains; de *safran*, dix grains; d'*huile d'œufs*, une quantité suffisante; pour employer en liniment.

PRENEZ d'*onguent rosat*, deux onces; de *mercure crud*, deux gros : mêlez selon l'art; pour servir en liniment sur les hémorrhôïdes enflées & douloureuses.

POUDRE ASTRINGENTE.

PRENEZ *maslic*, *colophane*, *sang-dragon* & *ca-chou*, de chaque la quantité que vous jugerez nécessaire : mêlez : réduisez en poudre; elle s'applique sur le boyau ou anus relâché & sortant.



COMMENTAIRES.

(1.) LE SON DE FROMENT. *Furfur.*

On met communément ce son au nombre des médicamens pectoraux & adoucissans ; c'est pour-quoi il se prescrit quelquefois en tisane aux per-sonnes qui toussent ; & la dose du son de froment est d'une poignée pour douze livres d'eau ; mais il est plus commun de l'employer comme adoucif-
sant & détersif en décoction qui sert pour lave-ment , que ces propriétés font recommander pour diminuer la chaleur des entrailles , ainsi que contre la dysenterie & les autres flux de ventre.

(2.) LE MIEL VIOLAT. *Mel violatum.*

Il se prépare en faisant infuser chaudement , durant douze heures , des fleurs de violette que l'on exprime en les retirant de l'infusion : celle-ci se met ensuite sur le feu avec du miel , jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de syrop. Sou-vent on en fait entrer depuis deux onces jusqu'à trois dans les lavemens pour rafraîchir & rendre le ventre libre.

(3.) LA MERCURIALE MALE. *Mercurialis testiculata* , sive *mas Dioscoridis*. C. B. P.

La mercuriale femelle. *Mercurialis spicata* , sive *fœmina Dioscoridis*. C. B. P.

Ces deux especes de mercuriale se mettent au nombre des médicamens laxatifs & des apéritifs ; elles sont quelquefois utiles dans la cachéxie. On les prescrit en décoction ou en infusion , à la dose d'une poignée pour chaque livre d'eau : on en fait prendre aussi le suc tiré par expression ;

POUR
L'ANUS.

sa dose est d'environ quatre onces. Le syrop de mercuriale emprunte principalement ses vertus de la gentiane : enfin, la mercuriale est du nombre des remedes émolliens externes les plus usités, & s'emploie en lavemens, fomentations & cataplasmes.

(4.) LA GRATIOLE, l'herbe à pauvre homme. *Gratiola*, J. B. *Digitalis minima Gratiola dicta.* *Inst. rei herb.*

Toute cette plante, qui a une très grande amertume, se met au nombre des purgatifs hydragogues; elle fait quelquefois vomir. Ces propriétés la font employer dans l'hydropisie ascite, ainsi que dans les fièvres intermittentes les plus opiniâtres. Elle s'ordonne ou en substance, & sa dose est depuis dix grains jusqu'à un scrupule; ou en infusion, dans laquelle il en entre depuis un scrupule jusqu'à deux, & rarement davantage. Quand on prend ce médicament à petite dose, il ne produit pas d'évacuation; mais il fait mourir les vers & leve les obstructions. On emploie plus fréquemment la décoction de gratiole, pour composer des lavemens purgatifs & vermifuges : dans ce cas, il entre depuis une demie-poignée jusqu'à une poignée de la plante dans la décoction. Les gens de la campagne sont presque les seuls qui s'en servent à d'autres usages. Nous ne devons pas manquer d'avertir que l'on substitue quelquefois la racine de gratiole à l'ipécacuanha; mais mal-à-propos regarde-t-on cette plante comme succédanée de la racine du Brésil.

(5.) L'ÉLECTUAIRE DIAPHÉNIC. Le diaphénic. *Diaphœnicum.*

Cet électuaire, qui est d'un usage très commun, se compose avec de la pulpe de dattes, du
sucre

sucre d'orge, & des amandes pilées que l'on fait cuire avec du miel, & à quoi on ajoute du diagrede, du turbith avec du gingembre, du poivre, de la canelle, &c. On met ce médicament au nombre des électuaires drastiques ou qui purgent avec violence c'est pourquoi il est recommandé dans les affections comateuses, ainsi que dans le traitement de l'hydropisie; sa dose est depuis deux gros jusqu'à une demi-once. Rarement fait-on prendre ici cet électuaire intérieurement: son usage le plus commun, & qui a le moins d'inconvéniens, est dans les lavemens purgatifs, & il en entre depuis une once jusqu'à deux.

POUR
L'ANUS;

(6.) LA BÉNÉDICTE LAXATIVE. *Benedicta laxativa*

Il entre dans cet électuaire un très grand nombre de médicamens, & entre autres le turbith végétal, l'ésule ou réveille-matin, le diagrede, les hermodattes, à quoi l'on joint des clous de girofle, du gingembre, du poivre, des cardamomes, du macis & du safran, avec des semences de fenouil, d'ache, de persil, &c. Le miel sert d'excipient à toutes ces substances, & donne au mélange la consistance d'électuaire. C'est un purgatif très fort, qui ne s'emploie qu'en lavement: il passe aussi pour carminatif & anti-hystérique. Pour l'ordinaire on en délaie dans un lavement, depuis trois gros jusqu'à une once.

(7.) LA CAMOMILLE ROMAINE. *Chamæmelum nobile seu leucanthemum odoratus*, C. B. P.

La camomille ordinaire. *Camæmelum vulgare*, *leucanthemum Dioscoridis*, C. B. P.

Ces deux especes de camomille sont d'un usage journalier: mais on emploie la première

POUR
L'ANUS.

par préférence, parcequ'elle paroît plus active, étant plus odorante & plus amere que l'autre. Leurs fleurs sont antispasmodiques : elles font cesser les fièvres intermittentes & dissipent les vents; on en vante principalement l'usage dans les affections hystériques & hypocondriaques, ainsi que dans la colique venteuse, convulsive, ou de toute autre nature, contre laquelle Baglivi regardoit cette plante comme spécifique. Ces fleurs se prescrivent en infusion ou en décoction; leur dose est depuis une demi-poignée jusqu'à une poignée, pour chaque livre de décoction. On boit aussi depuis deux jusqu'à trois onces du suc que l'on tire de cette plante par expression: rien n'empêche de la faire prendre en substance, depuis un demi gros jusqu'à deux gros, mais cette méthode est peu usitée & peu utile. Il est bien plus fréquent d'employer les fleurs en lavemens, fomentations ou cataplasmes, parcequ'elles sont à un haut degré émollientes & anodynes. Par ces propriétés, elles passent pour salutaires contre les tranchées ou coliques : elles diminuent la violence des attaques de néphrétique : elles rendent supportables les douleurs de goutte & de rhumatisme. On se trouve bien de les appliquer sur les mammelles enflées & tendues : enfin elles rendent plus souples les membres devenus trop roides; & quand on a cette dernière indication à remplir, on se sert principalement de l'huile de camomille dont nous aurons occasion de parler.

(8.) LE MÉLILOT ORDINAIRE. *Melilotus officinarum Germanica*, C. B. P.

Le grand mélilot. *Melilotus vulgaris altissima, frutescens, flore luteo.* *Inst. rei. herb.*

L'on emploie aux usages internes & externes

les fleurs de ces deux especes de mélilot, qu'on regarde comme des médicamens adoucissans, anodyns, émolliens & carminatifs. Par ces propriétés, elles sont utiles dans les coliques, ainsi que dans les embarras qui se forment aux reins, & quand il y a à craindre qu'il ne survienne de l'inflammation dans les entrailles. Une poignée de fleurs de mélilot, qui ont bouilli dans quatre livres d'eau, forme une tisane que l'on fait boire par verrees, dans les cas indiqués ci-dessus; mais il arrive plus souvent qu'elles servent, avec les fleurs de camomille, pour composer des lavemens émolliens & détersifs, des fomentations & des cataplasmes résolutifs ou anodyns.

(9.) LE MIEL DE ROMARIN. *Mel anthosatum.*

Ce miel se prépare en mettant en digestion & exposant au soleil, durant quinze jours, des fleurs & des feuilles de romarin dans du miel: on en fait prendre depuis deux onces jusqu'à trois: il rend les lavemens dans lesquels il entre, carminatifs, anti-hystériques & stimulans.

(10.) LE MIEL MERCURIAL ou de mercuriale.

Mel mercuriale.

On prépare ce miel composé, en faisant cuire du miel & du suc de mercuriale ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient épaissis en consistance de syrup. Le miel mercurial entre communément, ainsi que le miel précédent, dans la composition des lavemens laxatifs, carminatifs & anti-hystériques; sa dose n'est pas différente.

(11.) LE GRAND PHILONIUM. Le *philonium* romain. *Philonium romanum.*

Ce médicament est un électuaire narcotique, qui emprunte ses principales propriétés de l'opium, de la semence de jusquiame, du casto-

POUR
L'ANUS.

reum & du safran, auxquels on ajoute du poivre; de la canelle, du *cassia-lignea*, du *costus*, de la racine de zédoaire, &c. & dont l'excipient est le miel, ainsi que pour la plûpart des électuaires. D'habiles praticiens défendent l'usage interne du *philonium*, & selon eux ce n'est qu'avec réserve & précaution qu'on peut l'ordonner, même en lavement. Il est d'usage d'en faire entrer jusqu'à un ou deux gros dans un lavement; quelques praticiens n'osent pas en prescrire plus d'un scrupule, tandis que d'autres en font hardiment prendre jusqu'à trois gros. On ne risque pas, à ce que je crois, de l'employer, en commençant par une petite dose, que l'on augmente peu-à-peu, en observant ses effets.

(12.) LE SUCRE ROSAT. *Saccharum rosatum rubrum.*

Ce sucre se prépare en faisant fondre & cuire du sucre dans de l'eau de roses rouges, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'extrait. On le colore en rouge, en ajoutant quelques gouttes d'esprit de vitriol. Ce sucre rosat, pris intérieurement, rétablit les forces digestives de l'estomac: dans ce cas, sa dose est depuis un gros jusqu'à trois; mais il est rare qu'il s'emploie à cet usage. On le fait entrer plus communément dans les lavemens détersifs & anti-dyffenteriques; la dose est alors depuis une once jusqu'à trois.

(13.) *VULVARIA* Taber. Icon. *Chenopodium foetidum*, *inst. rei. herb.*

Cette plante, qui a reçu son nom de la ressemblance qu'à son odeur forte, avec celle des parties génitales des femmes, s'emploie seulement à l'extérieur, comme médicament carmi-

natif, sédatif, ou calmant, & anti-hystérique. Ces propriétés la font entrer, non-seulement dans les lavemens, mais encore dans les fomentations & les cataplasmes destinés à remplir les indications dont il s'agit.

(14.) LE BOUILLON-BLANC. *Verbascum mas, latifolium luteum*, C. B. P.

Verbascum nigrum flore ex luteo purpurascente, C. B. P.

Verbascum fœmina flore luteo majore, C. B. P.

Les fleurs de ces trois especes de bouillon-blanc se prennent en infusion comme du thé. Elles passent pour anodynes : cette propriété en rend l'usage salutaire dans la toux : elles facilitent quelquefois l'expectoration : on les a aussi employées avec succès contre les tranchées & les autres douleurs des entrailles. On met les feuilles de bouillon-blanc au nombre des adoucissans & des résolutifs externes : c'est pourquoi on les recommande sous la forme de lavement ou de fomentation, pour diminuer les épreintes & les douleurs des hémorrhoides ; ou bien on reçoit la vapeur de la décoction sur la partie où est le mal.

(15.) LA LINAIRE. *Linaria vulgaris lutea, flore majore*, C. B. P.

Cette plante, employée à l'extérieur, passe pour résolutive & adoucissante. On la fait bouillir dans du lait qui sert en fomentations ; ou le tout s'emploie en cataplasme ; & ces remèdes sont propres à diminuer les douleurs violentes des hémorrhoides : rarement la linaires a-t-elle d'autres usages.

POUR LES
EXTRÉM.

MÉDICAMENS

*Usités pour certaines maladies des membres
ou extrémités.*

LES médicamens externes que nous avons renfermés dans cet article , pour suivre le plan que nous nous sommes proposé , ne paroîtront pas devoir se trouver ensemble , non plus que ceux de l'article précédent , parcequ'ils sont destinés au traitement de plusieurs maladies très différentes , comme les engelures , les panaris , l'enflure des jambes , les tumeurs froides ou blanches des membres , les entorses & foulures , la goutte & les cors aux pieds. Nous avons cru devoir joindre aux remedes magistraux de cet article des bains de pieds , que l'on peut employer avec succès , soit pour fortifier ces parties ou même tout le corps , soit pour dissiper les insomnies ou procurer du sommeil. Les médicamens , dont on se sert pour guérir les engelures , sont les résolutifs & les anodins : ce sont des émoulliens & des maturatifs que l'on met sur les panaris ; les classes des fortifiants & des résolutifs fournissent des remedes salutaires dans les enflures des jambes : on prend de même dans les différentes classes les remedes propres à chaque partie & à chaque maladie. Il suffira de faire remarquer , au sujet des lotions narcotiques qui terminent ces formules magistrales , que l'effet quelquefois très prompt , qui suit leur usage , dépend moins de l'immersion du pied dans la liqueur narcotique , que de la vapeur ou fumée qui

s'en élève & entre pour l'ordinaire dans le corps , par la bouche & les narines. Enfin , il n'y a personne qui n'ait entendu parler des topiques que l'on applique au poignet , dans le dedans de la main & à la plante des pieds , auxquels on attribue des vertus febrifuges ou autres : comme ce ne sont pas des remèdes sur lesquels on puisse compter , & que la plûpart des succès qu'on leur attribue ont eu d'autres causes , nous n'en parlerons pas.

POUR LES
EXTRÉMITÉ.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX

Pour les engelures.

LES feuilles de raifort sauvage , de pain-de-pourceau... les fleurs de sureau & de camomille... les semences de jusquiame , pour servir en fumigations... le camphre ; le sel ammoniac... le blanc de baleine , l'huile d'olives ; la moëlle de cerf , le savon ; l'eau-de-vie , l'esprit de sel ammoniac. . . le baume tranquille ; l'emplâtre de savon (¹).

Pour l'enflure ou l'œdeme des jambes.

Les feuilles d'eupatoire , de sureau , de concombre sauvage... les fleurs de camomille , de tanaïsie , de sureau ; les baies de genièvre... l'esprit-de-vin , l'esprit-de-vinaigre... l'eau de chaux (²) , la lessive de cendres de sarment (³)... l'alun , le soufre , l'antimoine.

Pour les tumeurs des membres.

Le vinaigre , le bol d'Arménie... la myrrhe , le mastic.

Y iv

POUR LES
EXTREMIT.

Pour les eutorfes & foulures.

Le bon vin rouge... l'absinthe, les baies de genièvre, les fleurs de sureau, les roses rouges.

Pour la goutte.

La grande joubarbe, l'ivette (4), l'aurone... les fleurs de sureau, de primevère, le safran... le sel ammoniac, le sel de tartre, le camphre, le savon... l'eau de fleurs de sureau, de frai de grenouille... l'esprit de sel ammoniac, le sel marin... l'emplâtre favonneux, l'emplâtre contre la goutte (5).

Pour les cors des pieds.

Les feuilles d'orpin (6), de grande joubarbe... le galbanum, la gomme ammoniac.

Fortifiants.

La sauge, le romarin, la tanaïsie, l'absinthe... les roses rouges ou de Provins; les baies de genièvre... l'alun, le sel marin, le vin.

Narcotiques.

La morelle, la jusquiame... les têtes de pavot blanc.

Fébrifuge.

L'aile (7), appliqué sur le poignet, est un des plus célèbres des prétendus fébrifuges populaires.



MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS POUR LES ENGELURES.

PRENEZ d'eau-de-vie , une demi-livre ; *sel ammoniac & camphre* , de chaque deux gros : mêlez ; pour être employé en lotions. La seule *eau-de-vie & le vin chaud* sont encore employés utilement.

PRENEZ *feuilles de pain-de-pourceau* , deux poignées ; *fleurs de sureau* , une poignée : faites bouillir dans deux livres de *bon vin* : passez : faites fondre dans la colature deux gros de *sel ammoniac*.

PRENEZ *feuilles de cyclamen & fleurs de camomille* , de chaque une poignée ; *savon & sel ammoniac* , de chaque un gros : faites-les infuser dans trois livres d'eau bouillante.

LINIMENS POUR LES ENGELURES.

PRENEZ de *baume tranquille* , une once ; de *moëlle de cerf* , une demi-once ; de *blanc de baleine* , deux gros : faites liquéfier au bain-marie : après avoir éloigné le mélange du feu , ajoutez *huile de térébenthine & esprit de sel ammoniac* , de chaque deux gros.

PRENEZ de *la graisse de porc fraîche* , trois onces : faites-la fondre au bain-marie , & ajoutez *la bile* qu'on trouve dans la vésicule du même animal : mêlez ; pour un liniment.

FOMENTATION POUR LES PANARIS.

PRENEZ *fleurs de camomille , de bouillon-blanc*

POUR LES
EXTREMIT.

& de *sureau*, de chaque une demi-poignée; *farine de fénugrec* & de *graine de lin*, de chaque deux gros: faites bouillir dans une suffisante quantité de *lait de vache*, & réduire à une livre: passez; pour faire des fomentations.

FOMENT. POUR L'ENFLURE ŒDÉMAT. DES JAMB.

PRENEZ de *cedres de sarment*, deux livres: faites infuser suivant l'art dans douze livres d'eau: passez; la colature s'emploiera tiède en fomentations.

PRENEZ *esprit-de-vin* & *vinaigre*, de chaque six onces; de *sel commun*, deux gros: mêlez.

PRENEZ *soufre vis pulvérisé* & *baies de genièvre* concassées, de chaque deux onces: faites bouillir dans une livre d'*eau de chaux* & une livre de *lessive de cendres de sarment*: passez. La colature servira en fomentations.

PRENEZ *feuilles de sureau* & de *concombres sauvage*, de chaque deux poignées; *fleurs de camomille* & de *sureau*, de chaque une demi poignée; d'*antimoine crud*, une demi-livre; d'*alun*, deux onces: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à quatre livres.

FOMENTATION POUR LES TUMEURS BLANCHES.

PRENEZ de *litharge*, une demi-livre; de *bol d'Arménie*, une once; *mastic* & *myrrhe*, de chaque une demi-once: faites bouillir durant une demi heure dans une suffisante quantité de *vinaigre fort*, & réduire à deux livres, qu'on emploiera en fomentations.

FOMENTATION POUR LES ENTORSES.

PRENEZ *feuilles d'absinthe* & *fleurs de sureau*

de chaque une poignée ; de *roses rouges*, une demi-poignée ; de *baies de genièvre*, deux onces : faites bouillir dans deux livres de *vin rouge*. POUR LES
EXTREMIT.

CATAPLASME POUR LES ENTORSES.

PRENEZ deux livres de *son* bien dépouillé de sa farine : faites le bouillir dans ce qu'il faut d'*eau* & de *vinaigre*, à égale quantité ; pour un cataplasme qu'il faut renouveler souvent.

FOMENTATIONS POUR LA GOUTTE.

PRENEZ de *safran*, un demi-gros : mettez infuser dans une livre d'*eau de fleurs de sureau*.

PRENEZ *feuilles d'ivette* & d'*aurone*, de chaque quatre poignées : faites bouillir dans six livres d'*eau*, & réduire à quatre livres : passez : faites fondre dans la colature *sel de tartre* & *sel ammoniac*, de chaque deux onces.

CATAPL. POUR LES DOUL. DE LA GOUTTE SCIAT.

PRENEZ de *racine fraîche de bryone blanche*, la quantité que vous jugerez nécessaire : pilez : ajoutez une quantité d'*huile de lin* suffisante, pour que le mélange ait la consistance de cataplasme ; appliquez-le chaud.

LINIMENT POUR LA GOUTTE.

PRENEZ de *savon de Venise*, deux onces ; de *camphre*, deux gros : faites dissoudre dans une suffisante quantité d'*esprit-de-vin* : & ajoutez une demi-once d'*esprit de sel ammoniac*.

BAINS DE PIEDS, PROPRES A FORTIFIER.

PRENEZ *feuilles de romarin* & de *sauge*, de chaque quatre poignées ; de *baies de genièvre*,

POUR LES
EXTRÉMIT.

une livre : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau , pour servir en bain de pieds , qui se prendra après les attaques de goutte.

PRENEZ *feuilles de sauge & d'abfinthe* , de chaque deux poignées ; de *roses rouges* , une poignée ; *sel marin & alun* , de chaque une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'un mélange d'eau & de vin ; pour servir en bain de pieds.

BAINS DE PIEDS PROPRES A ASSOUIR.

PRENEZ de *feuilles de jusquiame* , deux poignées ; des *têtes de pavot blanc* , au nombre de douze : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau.

PRENEZ *feuilles de mauve & de morelle* , de chaque deux poignées ; des *têtes de pavot blanc* , au nombre de dix ; des *fleurs de nénuphar* , une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'oxycrat ; pour un bain de pieds , que l'on prendra à l'heure qu'on s'endormoit précédemment.

S I N A P I S M E S.

PRENEZ de *mie de pain blanc* , deux onces ; *semence de moutarde pulvérisée* , une once ; d'*essence ou huile de girofle* , trente gouttes ; de *vinaigre* , trois onces ; de *miel* , une quantité suffisante pour donner au mélange la consistance de cataplasme. Ce sinapisme s'applique à la plante des pieds & y doit rester jusqu'à ce qu'en appuyant le bout du doigt sur cette partie , elle ne blanchisse point.

PRENEZ *levain aigre & savon noir* , de chaque une once & demie ; de *sel de prunelle* , un gros ;

de vinaigre de rhue, une quantité suffisante pour faire un cataplasme destiné à être appliqué à la plante des pieds.

POUR LES
EXTRÉMIT.

COMMENTAIRES.

(1.) **L'**EMPLATRE SAVONNEUX. *Emplastrum saponaceum.*

Cet emplâtre se compose avec du *minium*, de la céruse & du savon : auxquels la cire sert d'excipient : il passe pour un puissant résolutif, & on s'en sert fréquemment contre les engelures.

(2.) L'EAU DE CHAUX. *Aqua calcis.*

Tout le monde connoît l'eau de chaux, ainsi que cette pierre commune qui acquiert par la calcination la nature de la chaux vive & qui étant ensuite exposée long-temps à l'air, y perd cette qualité & ses vertus. Sur une livre de chaux vive nouvellement faite, on verse depuis six jusqu'à dix livres d'eau ; après que l'effervescence ordinaire est passée, on laisse la matière en repos pendant vingt-quatre heures, afin que les molécules les plus grossières, les plus pesantes se précipitent au fond. Ensuite on verse la liqueur en inclinant le vase, & on la filtre : la colature se conserve pour le besoin. On verse une seconde fois de l'eau sur le résidu de la chaux, pour en retirer, en suivant le même procédé que ci-dessus, ce qu'on nomme l'eau de chaux seconde. Ces deux eaux de chaux ne peuvent pas se conserver plus de deux ou trois mois propres aux usages médicaux. L'une & l'autre s'emploient à l'extérieur comme de puissans médicamens ré-

POUR LES
EXTREMIT.

solutifs : on en vante l'efficacité dans le traitement des tumeurs, tant sanguines que séreuses ; & elles s'appliquent principalement avec succès sur les jambes devenues œdémateuses : on se trouve bien encore de s'en servir dans les cas de brûlure ; l'eau de chaux en outre, est un desiccatif & un détersif puissant. Par ces propriétés, son usage convient dans le traitement des ulcères putrides, fétides & rebelles : on en fait aussi des injections salutaires dans la gonorrhée & les fleurs blanches : enfin il en entre quelquefois dans les collyres détersifs.

Quand on s'en sert à l'intérieur, elle est un excellent remède détersif, c'est pourquoi on la recommande avec beaucoup de confiance contre les ulcérations des viscères & des poumons même. On peut en faire prendre jusqu'à une ou deux onces, deux ou trois fois par jour, pourvu qu'on la mêle avec du lait ou quelque tisane adoucissante ; très souvent aussi on fait usage d'eau de chaux avec le lait, afin que cet aliment n'aigrisse pas dans l'estomac ; en pareil cas, on met un demi-gros d'eau de chaux par livre de lait. Il n'y a pas lieu de douter que l'eau de chaux, prise intérieurement, ne produise l'effet des meilleurs détersifs, & même ne mérite d'être comptée au nombre des remèdes apéritifs & incisifs : ainsi on ne doit pas être surpris qu'on la recommande dans les écrouelles, l'hydropisie, l'asthme, &c. Cette eau agit encore comme médicament absorbant ; ce qui fait qu'elle est propre à guérir certaines diarrhées & dysenteries. Enfin, d'après des expériences récemment faites, on lui attribue la vertu lithontriptique, c'est-à-dire, de briser ou fondre les pierres engendrées

dans le corps , sur-tout quand elle est composée avec huit livres d'eau & une livre de chaux faite avec des coquillages. Des praticiens célèbres ont publié qu'on peut sans danger faire prendre jusqu'à deux livres & même davantage de cette eau de chaux par jour ; cependant nous croyons que la prudence exige qu'on ne porte pas la dose si haut , du moins jusqu'à ce que l'usage y ait habitué. Quelques éloges que l'on ait donnés à l'usage interne de l'eau de chaux , il y a des médecins qui en redoutent les effets ; quelques-uns même , fondés sur leurs propres observations , n'hésitent pas à dire que ce remède est nuisible , sur-tout dans le cas de dégoût , & quand le ventre est resserré. Les personnes qui sont dans l'atrophie , le marasme , doivent l'éviter comme un poison , ainsi que celles qui ont de la disposition à l'état inflammatoire , & qui sont sujettes aux hémorrhagies , &c. parcequ'il n'est pas possible de se dissimuler que ce qui agit dans ce remède est une substance corrosive.

POUR LES
EXTRÉMIT.

(3.) LA CENDRE DE SARMENT DE VIGNE. *Cinis sarmentorum.*

En mettant cette cendre dans de l'eau , on a une lessive que l'on peut faire boire , ainsi que celle qui se prépare avec les cendres de genêt , d'absinthe , &c. Ces lessives ont les mêmes vertus ; cependant il est rare qu'on fasse usage intérieurement de la lessive de cendre de sarment : le plus souvent celle-ci s'applique sur les tumeurs œdémateuses des jambes. La lessive destinée à ce dernier usage est composée dans la proportion d'une ou deux onces de cendres pour chaque livre d'eau

POUR LES
EXTREMIT.

(4.) L'YVETTE. *Chamapitys lutea vulgaris folio trifido, C. B. P. Iva arthritica officinarum.*

Cette plante, qui est amere, & dont le goût a quelque chose de faumâtre, se met au nombre des médicamens fortifiens & céphaliques : quelques auteurs en recommandent aussi l'usage contre la paralysie. Il est fort permis de douter des vertus résolatives & anodynes qu'on lui attribue dans la goutte. Quoi qu'il en soit, l'ivette n'est presque plus d'usage en médecine, si ce n'est pour quelques compositions officinales. La dose de l'ivette en substance est depuis un scrupule jusqu'à deux : il en entre une pincée dans chaque livre de décoction ou d'infusion.

(5.) L'EMPLATRE DE TACHÉNIUS, contre la goutte. *Emplastrum antipodagricum Tachenii.*

Cet emplâtre se compose avec le camphre, le *castoreum*, la céruse, le *minium*, auxquels le savon & l'huile rosat servent d'excipient. C'est un excellent remede anodyn & résolutif, au moyen duquel on diminue les douleurs de goutte, tant pour la violence que pour la durée : ainsi l'emplâtre de Tachénus mérite d'être mis au nombre des plus puissans topiques contre la goutte.

(6.) L'ORPIN. *Telepium vulgare, C. B. Pin. Anacampseros, sive faba crassa, Inst. rei herb.*

Cette plante passe avec raison pour un médicament externe, émollient & adoucissant : on lui reconnoît aussi la vertu résolutive & vulnéraire. Par ces propriétés, l'orpin est un remede salutaire dans les cas d'hémorrhoides enflées & douloureuses : il calme d'une maniere surprenante les douleurs des cors des pieds ; c'est à-peu-près-là tous ses usages.

(7.) L'AIL.

(7.) L'AIL. *Allium sativum*, C. B. P.

Quoique l'on ne regarde communement ce légume que comme propre à servir d'assaisonnement aux alimens, néanmoins il a les effets d'un puissant alexipharmaque; c'est pourquoi on l'appelle aussi la *thériaque des paysans*. Il suffit, dit-on, de tenir de l'ail dans sa bouche, ou de le porter sur soi, pour se garantir de la contagion: aussi est il ordinaire de s'en servir à ces usages durant la peste & les maladies pestilentielles. On a une preuve bien convaincante de la propriété alexipharmaque de l'ail dans les matelots, qui ne sont pas attaqués de maladies contagieuses, tant qu'ils ont de l'ail à leur disposition, & dont ils deviennent bien tôt les victimes quand cet antidote leur manque. L'ail fortifie l'estomac & tue les vers: appliqué à la région de l'estomac, il excite la transpiration; fait couler les urines qui en deviennent puantes. Cependant on ne doit pas regarder ce médicament comme incapable de faire du mal: en effet il y a des tempéramens qui n'en peuvent supporter l'usage, parceque tantôt il produit une trop forte chaleur, tantôt la tête en est affectée; quelquefois il cause des hémorrhagies, &c. L'ail employé à l'extérieur, non-seulement fait périr les vers, mais produit aussi l'effet résolutif; c'est à raison de cette dernière vertu qu'on en recommande l'application sur les parties attaquées de la goutte. On ne vante pas moins son efficacité contre les tumeurs les plus rebelles & écrouelleuses. Nous avons parlé ci-dessus de l'épicarpe fébrifuge, qui se fait avec de l'ail pilé.

 POUR LES
EXTREMIT.

POUR LA
PEAU.

M É D I C A M E N S

*Propres au traitement de certaines maladies
de la peau.*

IL NOUS reste à traiter dans ce dernier article, & en suivant toujours notre plan, des médicamens externes que l'on a coutume de mettre en usage, premièrement dans les maladies de la peau, & sur-tout dans celles qui sont accompagnées de démangeaison, après avoir eu soin de remédier préalablement à la cause qui a produit & qui entretient la maladie; secondement pour guérir les brûlures, dont le siege est principalement dans les tégumens; troisièmement pour arracher ou faire tomber les poils qui ne peuvent rester où ils se trouvent sans y nuire; quatrièmement pour faire périr les poux, & cesser la maladie pédiculaire ou dans laquelle ces insectes s'engendrent très promptement; cinquièmement dans les affections vénériennes, & les autres maladies du même genre: ces derniers remèdes s'emploient sous la forme d'onguent, de fumigation; & leur action n'est autre que celle du mercure. Enfin nous ne devons pas manquer de parler des bains artificiels que l'on prépare & compose de maniere qu'ils approchent beaucoup des eaux thermales pour leurs effets, sans que je prétende pour cela qu'ils soient aussi efficaces que celles-ci; ces bains termineront notre article. Quant aux bains aromatiques, aux bains de marc d'olives, aux bains de lait, &c. & aux

bains de sable, de son, de feuilles d'aulne, &c. échauffés par le soleil ou par le feu, & dans lesquels le corps ou une partie se trouve entouré de ces matières, comme par l'eau d'un bain, nous en avons parlé au commencement de cet ouvrage.

POUR LA
PEAU.

MÉDICAMENS SIMPLES

ET OFFICINAUX.

Anti-psoriques ou propres à guérir la gale.

LES racines d'aulnée, de patience sauvage, de Bourgene (1).

Les feuilles de tabac, de passe-rage (2)... le suc de limon, de chélideine ou éclairé (3).

L'eau de frai de grenouille, de limaçons, les mucilages, les graisses ou axonges... l'huile d'œufs, l'huile d'amandes douces, l'huile rosat, l'huile de laurier... l'huile de buis, l'huile de papier, l'huile de myrrhe, l'huile de tartre par défaillance (4)... l'esprit-de-vin, l'eau-de-vie camphrée... le sel marin, le sel de Saturne, la tuthie, le soufre (5)... le benjoin, le styrax liquide; l'onguent Napolitain... le mercure précipité blanc... les bains domestiques, & surtout ceux des eaux minérales les plus actives, comme les eaux de Plombières, de Bourbon-Lancy, de Vichy, de Barèges, d'Aix-la-chapelle, de Digne, de Saint-Amand, de Bagnols (6).

Pour les brûlures.

L'eau & le vin appliqués tièdes; l'oignon, la grande joubarbe... le blanc d'œuf, les mucilages, l'émulsion commune... l'huile d'œuf, l'huile de chénevi... l'encre à écrire, le sel de

Z ij

POUR LA
PEAU.

Saturne, le sel marin, le camphre, le savon... l'eau-de-vie, l'eau de la reine d'Hongrie, l'eau de chaux, l'onguent blanc de *Rhasis* (7), l'emplâtre de céruse.

Dépilatoires.

La lessive commune, très chargée du sel des cendres.... la chaux, l'orpiment.

Pour la maladie pédiculaire.

La cévadille (8), la semence de staphisagire (9), le mercure (10).... l'æthiops minéral, les pastilles mercurielles (11) pour servir en fumigations.... l'onguent Napolitain. (12).

Pour composer des bains artificiels.

Les plantes aromatiques, les baies de laurier, de genévrier.... le tartre du vin, le sel de tartre, le nître, le sel marin, la cendre de sarmens.... la limaille de fer rouillé, le soufre, l'ochre.... le tartre chalybé ou martial; le vitriol de Mars, &c. auxquels on peut ajouter le lait, le marc d'olives, ou d'autres matières échauffées à un degré convenable par le soleil ou le feu, & dont on entoure le malade comme il le feroit par l'eau d'un bain; ces matières sont le sable, le son, les feuilles d'aulne (13), &c.

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS POUR LES DÉMANGEAISONS.

PRENEZ d'eau de plantain, huit onces; de sel de Saturne, quinze grains: mêlez; pour employer en fomentations.

PRENEZ de sucre de Saturne, un scrupule:

faites fondre dans six onces d'eau tiède : ajoutez un peu d'eau-de-vie camphrée.

POUR LA
PEAU.

PRENEZ d'eau de frai de grenouille, six onces ; de sel de Saturne, un scrupule ; d'esprit-de-vin, deux gros.

ONGUENTS POUR LA GALE.

PRENEZ de soufre vif, une demi livre ; de sel marin, la même quantité ; d'ax nge de porc, deux livres ; d'huile de laurier, une demi livre : mêlez : faites selon l'art un onguent.

PRENEZ d'huile de lin, une once & demie ; de térébenthine lavée, une once ; un jaune d'œuf : mêlez selon l'art, pour un onguent. Celui ci est propre pour la gale des enfans.

PRENEZ mercure crud bien purifié, deux onces ; esprit de nitre, ce qu'il faut pour le dissoudre : ensuite pilez dans un mortier deux livres de graisse de porc, en y versant peu-à-peu cette dissolution ; pour un onguent dont on fait le plus grand usage à l'Hôtel-Dieu de Paris.

CATAPLASMES ANTI-PSORIQUES.

PRENEZ racine de patience sauvage, six onces : faites-la cuire dans le vinaigre : pilez la ensuite dans un mortier ; pour un cataplasme qu'on peut appliquer aux dartres.

PRENEZ racines d'aulnée & de patience, de chaque trois onces : faites-les cuire jusqu'à ce qu'on puisse en passer la pulpe : ajoutez fleurs de soufre, une once ; suc de limon, une once & demie ; fleurs de benjoin, un gros, & de la graisse de porc, autant qu'il en faut.

LINIMENS ANTI-PSORIQUES OU CONTRE LA GALE,

PRENEZ de pulpe de racine de patience sau-

POUR LA
PEAU.

vage, quatre onces; de *styrax liquide*, une demi-once; de *suc de limon*, deux onces; d'*huile rosat*, une quantité suffisante: agitez dans un mortier, pour donner au mélange la consistance de liniment.

PRENEZ de *fleurs de soufre*, une once; de *graisse de porc* qui n'ait pas été salée, quatre onces; de *suc de limon*, deux onces; d'*huile rosat*, une quantité suffisante.

PRENEZ de *pulpe de racines de patience sauvage*, quatre onces; de *fleurs de soufre*, une once; mêlez selon l'art, & ajoutez une suffisante quantité d'*huile de laurier*.

PRENEZ *blanc de baleine*, deux onces; *huile d'amandes douces*, trois onces; *litharge* & *sel de Saturne*, de chaque un gros: faites, selon l'art, une pommade pour les dartres.

PRENEZ de l'*æthiops minéral brûlé*, une demi-once; du *soufre*, deux gros; de *benjoin*, un gros, & autant de *suc de Saturne*; de la *graisse de porc*, ce qu'il faut pour un liniment.

PRENEZ du *benjoin* & du *soufre vis*, à parties égales, autant que vous voudrez: broyez-les dans un mortier, & formez-en un liniment avec ce qu'il faut de *beurre frais*; pour les dartres & la gale.

PRENEZ de *graisse de porc* qui ait été lavée plusieurs fois, quatre onces; de *mercure précipité blanc*, une demi-once.

PRENEZ *mercure précipité rouge* & *vitriol verd*, de chaque une once; d'*alun brûlé*, une demi-once; de *verd-de-gris* & *borax*, de chaque deux gros; de *suc de patience sauvage*, deux onces; *graisse de porc* & *beurre frais*, de chaque quatre onces; d'*huile de jusquiame tirée par expression*,

un gros : faites selon l'art un liniment , qu'il est utile d'appliquer sur les dartres.

POUR LA
PEAU.

EMBROCATIION ANTI-SCORBUTIQUE.

PRENEZ *feuilles de romarin & d'absinthe , fleurs de millepertuis & de sureau* , de chaque une poignée ; de *vin rouge* , une quantité suffisante : faites bouillir & réduire à quatre livres : sur la fin , ajoutez quatre poignées de *feuilles de cresson d'eau* : passez : ajoutez à la colature deux onces d'*esprit de cochléaria* ; pour une décoction dont on arrosera les parties qui seront le siege du mal.

ONGUENT POUR LA BRULURE.

PRENEZ d'*oignons* , deux onces ; *sel marin & savon* , de chaque une once : pilez dans un mortier , avec une suffisante quantité d'*huile rosat*.

DÉPILATOIRES.

PRENEZ de *chaux vive* , deux onces ; d'*orpiment* , une demi-once : faites bouillir dans deux livres d'une *forte lessive* , jusqu'à ce qu'en y trempant une plume , elle en sorte dépouillée de ses barbes ; pour un liniment dont on oindra les parties où il y aura du poil que l'on voudra détruire : ensuite on lavera cet endroit avec de l'*eau de lavande* chaude : ou bien on mêlera ce liniment avec de la pâte d'amandes douces , dont on frottera les mains pour en faire tomber le poil.

PRENEZ de *chaux vive* , quatre onces ; d'*orpiment* , une demi-once : ces substances étant réduites en une poudre très fine , & bien mêlées , ajoutez une demi-once de *farine de seigle* : agitez le tout avec de l'eau tiède , pour qu'il s'en forme une pâte que l'on appliquera sur les parties ar-

Z iv

POUR LA
PEAU.

nies de poil, & que l'on en ôtera quelques minutes après.

POUDRE CONTRE LES POUX.

PRENEZ *cévadille*, ou *semences de staphisaigre*; la quantité que vous jugerez nécessaire : réduisez en poudre que l'on répandra sur la tête & les habits.

FUMIGATION MERCURIELLE.

PRENEZ de *cinnabre*, une demi-once : jettez-la, à différentes fois, sur des charbons allumés, de façon que le malade en reçoive la fumée; ce qui se peut faire en tenant sous la même couverture le feu sur lequel on jette la poudre, & tout le corps du malade, à l'exception de la tête qui s'en trouveroit incommodée.

ONGUENT MERCURIEL.

PRENEZ de *mercure*, depuis une demi-livre jusqu'à une livre : éteignez-le selon l'art, avec une suffisante quantité d'*huile de térébenthine*: ajoutez une livre de *graisse de porc*, non salée; ou de *beurre de cacao*; & pilez le tout ensemble, durant deux jours, ou jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement mêlé avec la graisse. On peut ajouter un scrupule de *camphre* par chaque once d'onguent, en le broyant avec le mercure.

DEMI-BAIN POUR LES CAS D'ÉPREINTES.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & de *bouillon blanc*, de chaque deux poignées; de *graine de lin*, une demi-livre : faites bouillir dans une quantité d'eau suffisante, pour que le malade, étant assis dans un demi-bain, ait de l'eau jusqu'au nombril.

BAIN ÉMOLLIENT.

 POUR LA
PEAU.

PRENEZ *racine de lys & de guimauve*, de chaque deux livres; *feuilles de mauve & de pariétaire*, de chaque six poignées; faites-les bouillir dans ce qu'il faut d'eau pour un bain.

BAIN POUR LA PARALYSIE.

PRENEZ de *baies de genièvre concassées*, quinze poignées; faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau; & ensuite éteignez-y à plusieurs reprises un *fer roügi au feu*.

BAINS CHAUDS ARTIFICIELS.

PRENEZ *cendres de sarmens & fleurs de soufre*, de chaque deux livres: faites bouillir durant vingt-quatre heures dans vingt livres d'eau avec laquelle on rendra le bain médicinal.

PRENEZ de *chaux vive*, quatre livres; de *soufre*, deux livres: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau.

PRENEZ *nitre*, *tartre crud & soufre*, de chaque la quantité que vous jugerez nécessaire: reduisez le tout en poudre: mêlez: jetez le mélange dans un creuset rougi sur le feu: mettez dans une cave la matiere qui reste après la déflagration, afin qu'elle s'y liquéfie. On rendra l'eau du bain médicinale en y mêlant cette préparation, dans la proportion de quatre ou six onces pour vingt livres d'eau.

PRENEZ de *soufre*, trois livres; de *nitre*, une livre; de *baies de genièvre*, deux livres; *feuilles de sauge & de romarin*, de chaque huit poignées: coupez les plantes: concassez les baies, faites bouillir le tout dans une suffisante quantité d'eau; pour un bain fortifiant.

POUR LA
PEAU.

PRENEZ de *soufre*, deux livres; de *sel marin*, une livre; de *tartre blanc & nitre*, de chaque une demi-livre; de *baies de laurier*, une livre; de *feuilles de lavande & fleurs de camomille*, de chaque huit poignées; faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau

PRENEZ de *cen dre de sarmens*, deux livres; de *soufre écrasé*, une demi-livre; de *limaille de fer rouillé*, de *nitre & sel de tartre*, de chaque six onces; faites bouillir dans une quantité d'eau suffisante; pour un bain.

Les formules précédentes peuvent s'employer & servir de modèles pour préparer des eaux médicinales qui se prendront, tant en bains qu'en douches; de tels remèdes sont utiles dans la paralysie & les autres maladies qui demandent que l'on fasse usage des bains naturels.

COM M E N T A I R E S.

(1.) LA BOURGENE. *Frangula Dodonai*, *Inst. rei herb.* *Alnus nigra baccifera*, C. B. P.

La seconde écorce de la racine de cet arbre est du nombre des plus violens purgatifs, ce qui la fait recommander dans les affections comateuses, & les maladies causées par des sérosités épaissies; mais on s'en sert rarement dans ce pays-ci, parcequ'il s'y trouve assez d'autres médicaments qui ont les mêmes vertus, & dont l'usage est plus commun & moins dangereux. La dose de ce médicament en substance est depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Il en entre le double dans l'infusion. L'écorce de bourgène s'emploie plus souvent à l'extérieur comme remède détersif &

dessicatif ; & c'est à raison de ces propriétés qu'on la fait entrer dans la composition de plusieurs onguens destinés au traitement de la gale, ainsi que dans divers gargarismes anti-scorbutiques.

(2.) LA PASSE-RAGE. *Lepidium latifolium*, C. B. P. *Raphanus sylvestris officinarum* Lob.

Cette plante, qui a une âcreté excessive, se prescrit quelquefois intérieurement, comme remède incisif & anti-scorbutique ; mais je ne crois pas que son usage soit sans danger. C'est avec plus de raison qu'on la met au nombre des remèdes externes résolutifs & détersifs, ou même rubéfiants, c'est à-dire propres à causer une forte irritation & de la rougeur à la peau. Aussi l'applique-t-on avec assez de succès à l'extérieur, contre la gale, les dartres, & dans quelques autres maladies qui attaquent la peau. Cette plante entre encore dans la composition des sinapismes.

(3) LA GRANDE ÉCLAIRE, la chélideine. *Che-
lidonium vulgare majus*, C. B. P.

La racine sèche de cette plante est apéritive. Elle passe pour fort salutaire dans les cas d'obstructions, de cachexie, de jaunisse & d'hydropisie : on en met infuser depuis trois jusqu'à six gros dans une livre de vin blanc, dont on boit depuis deux onces jusqu'à quatre, une ou deux fois le jour. Le suc jaune qui coule des tiges coupées ou rompues, se met au nombre des remèdes détersifs & dessicatifs. On vante beaucoup l'usage de ce suc, coupé avec de l'eau, pour dissiper les taches des yeux : il n'est pas moins utile pour déterger les ulcères de cet organe. On l'applique encore avec succès sur les dartres & plusieurs autres maladies de peau ; il a même assez d'action pour consumer les verrues. Enfin on tient dans quelques

POUR LA
PEAU.

POUR LA
PEAU.

apoticaieries une eau distillée de cette plante ;
qui entre dans les collyres détersifs

(4.) L'HUILE DE TARTRE PAR DÉFAILLANCE.
Oleum tartari per deliquium.

C'est la liqueur dans laquelle se résoud le sel de tartre , mis dans un lieu froid & humide. Cette dissolution est purement alkaline ; & mal-à-propos a-t-elle été nommée huile , *oleum*. L'huile de tartre par défaillance se met au nombre des médicamens externes , résolutifs & dessiccatifs ; elle a aussi la réputation d'être un remede cosmétique. Par ces propriétés , elle convient dans les cas de boutons & de taches au visage : elle est utile contre les dartres & les autres maladies de peau , accompagnées de démangeaisons : on la regarde comme efficace contre les tumeurs œdémateuses qui ne viennent nullement d'une cause interne : enfin il y a des personnes qui prescrivent de mettre plusieurs gouttes d'huile de tartre par défaillance dans le lait , afin qu'il ne devienne pas aigre dans l'estomac ; d'ailleurs ce médicament ne s'emploie presque jamais intérieurement dans ce pays-ci.

(5.) LE SOUFRE. *Sulphur.*

Cette substance , ainsi que tout le monde sait , est grasse , inflammable , minérale & vitriolique : quand elle est allumée , elle répand un acide qui affecte désagréablement l'odorat , & qui irrite les poumons. La chymie en retire une liqueur tout-à fait semblable à l'esprit de vitriol. Il y a deux sortes de soufre , le soufre vif ou natif , *sulphur nativum* , & le soufre commun ou en canon , *sulphur fusum* ; c'est ce dernier dont on se sert en médecine. On ne fait prendre intérieurement que celui qui a subi préalablement une prépara-

Non qui consiste à le faire bouillir, durant quelques heures, dans de l'eau que l'on renouvelle douze ou quinze fois; après quoi on le fait sécher comme il faut, puis on le met en poudre; c'est ce qu'on nomme soufre lavé *sulphur lotum*: on croit le purger par cette opération des parties arsénicales qu'on suppose y être renfermées. Il y a une autre méthode pour préparer le soufre; & cette seconde est peut être préférable à la première, le soufre étant alors moins capable de nuire: c'est la sublimation dont j'entends parler; cette opération est trop connue pour que je la décrive. Le soufre tient un des premiers rangs parmi les médicamens dépuratifs. On le met dans la classe des diaphorétiques & dans celle des antiseptiques: il passe aussi pour pectoral & détersif. Par ces propriétés il devient un spécifique contre la gale: son usage est salutaire dans les traitemens des dartres & d'autres maladies chroniques de la peau: on se trouve assez bien de l'employer dans l'asthme & les autres maladies chroniques du poulmon. La dose du soufre lavé & des fleurs de soufre est depuis quinze grains jusqu'à un demi-gros & même davantage. Celui que l'on prend intérieurement se mêle au sang & se dissipe en partie par la transpiration, qui a l'odeur du soufre & noircit l'or & l'argent. D'après ces faits on a lieu d'être surpris que M. Cartheuser mette en doute si le soufre qui entre dans le corps est porté & mêlé dans la masse du sang. Enfin l'usage externe du soufre est extrêmement commun: on le donne contre la gale & d'autres maladies chroniques de la peau; pour cela on prépare divers onguens dont nous donnerons les principaux & les plus usités. Voyez *Fleurs de soufre*, *Baume de soufre*, *Esprit de soufre*.

POUR LA
PEAU.

POUR LA
PEAU.

(6.) LES EAUX DE BAGNOLS. *Aqua Balneolens.*

Bagnols, où se trouvent ces eaux minérales, est un bourg de Normandie situé à peu de distance d'Argentan. Les eaux de Bagnols sont tièdes & sulphureuses ; on les met au nombre des médicaments apéritifs & diurétiques : elles ont aussi l'effet des toniques ; quelquefois elles lâchent le ventre. Ces propriétés les font recommander dans les cas de blessures qui ont intéressé les nerfs, dans les engorgemens des viscères, pour désobstruer les reins, ainsi que dans l'asthme & la phthisie. On boit pour l'ordinaire depuis une livre jusqu'à six de ces eaux : elles sont d'un grand usage comme remède externe, on en use fréquemment en bains & en douches ; prises de ces deux manières, elles sont fortifiantes : elles passent en même temps pour émoullientes : on les dit résolatives ; enfin elles possèdent à un haut degré la vertu détersive, & ne sont pas moins propres à guérir la maladie pédiculaire. Ces eaux ont d'heureux succès dans les rechutes : leur usage convient dans le tremblement & la paralysie ; rarement manquent-elles de guérir les contractions des membres : enfin elles contribuent puissamment à dissiper les maladies chroniques de la peau.

(7.) L'ONGUENT BLANC DE *Rhasis*. *Unguentum album Rhasis* ; chez le peuple, *blanc-raisin*.

Cet onguent reçoit ses vertus de la céruse & du camphre, auxquels la cire & l'huile rosat servent d'excipient : on le dit un excellent médicament adoucissant & dessicatif : il s'applique communément sur les écorchures, les ulcérations, la brûlure & les maladies de peau accompagnées de démangeaison.

(8.) LA CÉVADILLE. *Cevadilla*

Ce médicament est la semence d'une plante de l'Amérique, que Parkinson a nommé *hordeolum causticum americanum* : on nous l'apporte du Mexique, dans ses propres capsules. La cévadille a une âcreté brûlante qui cautérise : elle est très connue & fort d'usage parmi les moines qui ne sont pas propres, ou auquel l'usage du linge est interdit : c'est le moyen dont ils se servent pour se délivrer des poux qui se cachent dans leurs habits. La propriété de guérir la maladie pédiculaire est celle qui fait employer le plus souvent la cévadille ; elle semble même spécialement consacrée à cet usage : mais ce n'est pas sa seule propriété ; elle a aussi l'effet des remèdes cathérétiques ; on peut saupoudrer avec cette semence pulvérisée les chairs fongueuses des ulcères : il est vrai qu'on ne manque pas de topiques plus communs qui réussissent encore mieux.

(9.) LA STAPHISAIGRE. L'herbe-aux-poux *Staphisagria*, J. B. *Delphinium platani folio*, *staphisagria dictum*, *Inst. rei. herb.*

La semence de cette plante se met au nombre des médicamens détersifs, dessicatifs & cathérétiques ; mais il est rare qu'on en fasse usage, si ce n'est pour faire mourir les poux : cependant, la cévadille paroît avoir plus d'efficacité. On prescrit quelquefois la staphisaigre en masticatoire, pour exciter une sécrétion de salive abondante, ou pour irriter les nerfs de la bouche, lorsqu'ils sont attaqués de paralysie. La manière de s'en servir est de former un nouet de cette semence pilée, & de le tenir dans la bouche. Ce remède est utile, non-seulement pour dissiper les maux de dents & les fluxions qui se jettent sur la tête,

POUR LA
PEAU. A

POUR LA
PEAU.

& pour les prévenir, mais encore dans la paralysie de la langue.

(10.) LE VIF-ARGENT. Le mercure. *Hydrargyrus, Mercurius.*

Ce médicament est un minéral fluide & le plus pesant de tous les minéraux; qui a l'éclat de l'argent, & qui blanchit l'or. Jusqu'ici les chymistes ont mis le mercure à toutes les épreuves imaginables; & leurs travaux sur cette substance ont de quoi surprendre, par l'attention & la patience qu'ils y ont apportée, aussi les usages de ce minéral sont-ils presque infinis. Outre la vertu anti-vénérienne que tout le monde fait qu'il possède à un plus haut degré que tout autre remède, il mérite d'être mis au nombre des plus puissans incisifs. On a même dit qu'il est un remède contre quelque vice du sang que ce soit. Le mercure, car c'est le nom qu'on lui donne en médecine & en chymie, étant pris intérieurement crud, c'est-à-dire, avant d'avoir subi aucune préparation, passe difficilement dans les vaisseaux lactés, qui sont la route que les remèdes internes doivent prendre pour parvenir jusqu'au sang; mais il pénètre avec la plus grande facilité par les pores de la peau; & c'est par cette route insensible qu'il se mêle à la masse du sang. Lorsqu'on avale du mercure crud, il n'agit dans les premières voies, que par sa pesanteur; & il sort du canal des alimens par l'anus, presque dans la même quantité qu'il a été pris. On ne doit pas faire usage intérieurement du mercure qui se trouve dans le commerce; il ne doit même servir aux usages de la médecine, qu'après qu'il a été entièrement privé du plomb, du bismuth, & des autres matières hétérogènes qui empêchent

chent qu'il ne soit pur. Pour le purifier, on le met d'abord dans du vinaigre très fort, impregné de sel marin, jusqu'à saturation: ensuite il se lave deux ou trois fois dans de l'eau très limpide; enfin, après qu'il est séché, on le fait passer par une peau de chamois. Il est aisé dans le commerce de connoître si le mercure est pur ou sans mélange. On n'a qu'à en jeter un ou deux gros dans une cuiller de fer: & on le fait évaporer au feu. Si le mercure est pur, il se dissipe entierement; il reste une matiere étrangere s'il est sophistiqué. Le mercure que l'on nomme *mercure révivifié du cinnabre* n'a pas besoin de ces préparations, la distillation le retirant pur de cette mine.

POUR LA
PEAU.

L'usage interne du mercure purifié de l'une des deux manieres ne doit pas être redouté; car on en donne quelquefois depuis trois onces jusqu'à quatre, dans certaines coliques, où la constipation résiste à toute autre remede. On en a fait prendre aussi depuis une demi livre jusqu'à deux livres & même davantage, avec de l'huile d'amandes douces ou du bouillon gras, pour guérir l'affection iliaque; ce qui a réussi quelquefois: mais il faut être bien sûr que la maladie n'a pas pour cause une hernie ou l'inflammation de quelque partie des intestins. Le mercure est regardé avec raison comme un des plus puissans vermifuges; & pour remplir cette indication, on prescrit depuis un scrupule jusqu'à un gros de ce minéral que l'on fait paroître sous la forme d'une poudre, en l'agitant dans un mortier avec du sucre & un peu d'huile; ou bien on fait bouillir une livre de mercure durant une heure, dans quatre ou six livres d'eau, dont le malade fait sa boisson.

POUR LA
PEAU.

son ordinaire. Le mercure crud , pris par la bouche , procure quelquefois la salivation ; & cet effet donne lieu de présumer qu'il a pénétré dans les veines lactées, à moins que l'on n'aime mieux penser avec quelques auteurs, qu'il est entré dans les pores inhalans ou absorbans des membranes internes ; mais la maniere la plus sûre de le faire parvenir jusques dans la masse du sang , est de l'introduire par les pores de la peau sous la forme de pommade , d'onguent , d'emplâtre & de fumigation. Le mercure , employé de l'une de ces manieres , excite quelquefois la salivation ou le flux de ventre ; mais ces évacuations ne contribuent nullement à la guérison de la maladie vénérienne , comme bien des gens le croyoient : elles sont plutôt capables de la retarder ; c'est pourquoi les plus habiles praticiens font tout ce qui leur est possible pour empêcher le mercure de sortir par ces voies. Il y a lieu de présumer , d'après des expériences faites depuis quelques années , que le camphre a la propriété de retenir le mercure dans la masse des humeurs : sa dose est d'environ vingt grains pour chaque once de mercure. Mais les médecins , qui sont dans l'habitude de diriger le traitement de la vérole , savent empêcher que le mercure ne cause la salivation ou le dévoiement , sans cependant employer le camphre. Nous n'exposerons pas ici les différentes méthodes d'administrer le mercure dans les maladies vénériennes , pour ne point répéter ce que nous avons déjà dit.

On ne vante pas moins l'efficacité du mercure contre la rage , que sa propriété anti-vénérienne , & c'est avec grande raison ; car , comme nous en avons déjà fait la remarque , il réussit mieux que

tous les remèdes inventés jusqu'ici. Enfin c'est une chose très connue que la vertu résolutive du mercure appliqué à l'extérieur, tant sur les dépôts ou amas d'humeurs de différente espèce, que sur les tumeurs qui ne cèdent pas à l'action des autres remèdes. Le nombre des préparations de mercure qui se trouvent dans les apothicaireries est presque infini : les principales ou les plus usitées sont le cinnabre factice, l'athiops, le précipité blanc, le précipité rouge, le turbith, le mercure doux, la panacée, la poudre d'algaroth, le sucre vermicifuge, les pilules mercurielles, le sublimé corrolif, l'onguent Napolitain, l'emplâtre de Vigo, l'eau mercurielle, &c. Nous avons parlé de chacune en leur lieu.

(11.) LES PASTILLES MERCURIELLES. *Pastilli mercuriales.*

Ces pastilles sont composées de cinnabre & de succin auxquels une dissolution de gomme adragant sert d'excipient : elles s'emploient en fumigations qui sont résolatives & anti-vénéériennes.

(12.) L'ONGUENT NAPOLITAIN. *Unguentum Neapolitanum.*

Cet onguent se fait en mêlant avec exactitude du mercure crud éteint dans de la salive ou de la térébenthine avec de la graisse de porc, dans la proportion d'une demi-once à deux onces de mercure pour quatre onces de graisse. Mais pour l'ordinaire l'onguent que l'on trouve tout fait dans les apothicaireries contient une sixième ou une huitième partie de mercure. Cette dernière préparation s'emploie pour le traitement de la gale, des dartres & des autres maladies de la peau accompagnées de démangeaisons : il fait périr en peu de temps l'espèce des poux qui se placent aux

A a ij

POUR LA
PEAU.

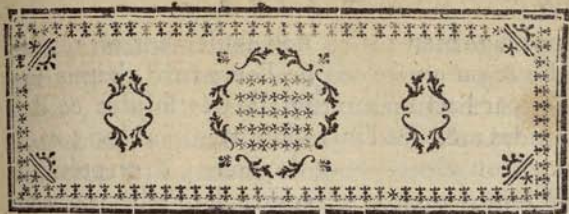
aînes, ainsi que les punaises de lit. Quant à l'onguent mercuriel, dont on doit faire usage pour traiter les maladies vénériennes, il faut le préparer fort soigneusement avec le mercure retiré du cinnabre, puis agité pendant long-temps dans un mortier, selon le procédé que nous avons indiqué au commencement de ce paragraphe. La manière d'administrer cet onguent se trouve expliquée avec assez d'étendue dans la *Médecine Pratique*, pour ne devoir pas y revenir ici.

(13.) L'AULNE. *Alnus rotundifolia, glutinosa, viridis, Inst. rei herb.*

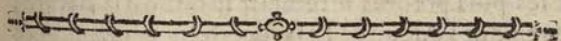
Les feuilles de ce grand arbre, étant échauffées par le soleil ou dans un four, s'étendent sous les malades, & même par-dessus eux, pour leur procurer des sueurs abondantes. Cet effet des feuilles de l'aulne fait vanter leur usage en espee de bain contre la paralysie & le tremblement: employées de cette manière, elles dissipent les douleurs contractées dans les lieux humides; elles calment les douleurs de rhumatisme & de goutte: on les juge encore propres à dissiper les autres douleurs, même celles qui sont vénériennes.

APRÈS AVOIR EXPOSÉ les remedes les plus usités & les meilleurs que l'on ait pour guérir les maladies, ou au moins pour procurer du soulagement au malade, nous croyons avoir rempli ce que promet au Lecteur le titre de notre Ouvrage.





P R É C I S
D E M É D E C I N E.
S E C O N D E P A R T I E.



L I V R E T R O I S I E M E.
D E S A L I M E N T S
E T D E S B O I S S O N S.

I N T R O D U C T I O N.

A P R È S avoir fait l'histoire des médicaments, suivant le plan que nous nous étions formé, il est à propos de parler des aliments, qui, indépendamment de leurs vertus nutritives, possèdent encore des propriétés médicinales: en effet, tout le monde convient qu'ils sont également nécessaires, & dans l'état de santé, & en maladie. Par

A a iij

leur usage bien réglé , non seulement on renouvelle & on répare ce que l'on perd à chaque instant par l'action continuelle des solides & des liquides , & par l'insensible transpiration ; mais encore on vient à bout de guérir , & on prévient différentes maladies , contre lesquelles ne peut rien tout le vain étalage des remedes officinaux. La perfection de la médecine , dit CELSE , est de ne pas employer de médicaments ; mais comme la variété des aliments que nous a prodigués la main libérale du Créateur , est immense , il est donc important d'avoir une connoissance des bonnes & des mauvaises qualités de chacun , eu égard à l'âge , aux saisons , & aux tempéraments. Il semble qu'il faille regarder comme les meilleurs & les plus propres à remplir le but de la nature , ceux dont l'odeur & la saveur sont agréables , & que l'estomac digere avec facilité , pourvu cependant que rien ne s'y oppose de la part des organes de la digestion ; car lorsqu'ils sont dérangés & ruinés , il est clair que le désordre se met partout , & que la santé se détruit bientôt sans espoir de la rétablir. Il n'est pas toujours possible de découvrir la cause de ce fâcheux état ; elle est souvent cachée sous le plus épais nuage : ce n'est que par les effets bien observés , qu'on peut obtenir cette connoissance parfaite , & si nécessaire , de l'économie animale. Toutes nos incertitudes , tous nos doutes se trouvent dissipés à l'égard des aliments qui révoltent l'estomac ; mais on fait qu'il se rencontre par-tout des personnes , d'ailleurs en bonne santé , qui , sans autre regle que l'expérience , sont forcées de s'abstenir de certaines choses , quelquefois même très agréables ; enforte qu'elles adoptent volontiers la doc-

trine qui admet seulement pour remedes & pour aliments les substances qui soulagent & qui nourrissent, & qui rejette cel les qui nuisent. Ce n'est que par cette attention scrupuleuse, qu'on peut connoître les forces de chaque estomac, à l'égard de tel ou tel aliment : en effet, les estomacs sont presque aussi différents entr'eux que les traits du visage. Il est impossible de percer dans ces mysteres de la nature, à moins que d'être instruit auparavant des forces respectives des organes & des liqueurs destinées à la dissolution des aliments ; objet sur lequel il nous a paru à propos de nous arrêter un moment avant que d'entrer en matiere.

Personne n'ignore que les aliments portés à la bouche, broyés avec les dents, & détremés par la salive, lorsque l'appétit invite à manger, sont précipités dans le ventricule, par le mécanisme de la déglutition : c'est-là que par le secours de la boisson & du suc gastrique, & à l'aide d'une douce chaleur, ils s'attendrissent, se dissolvent, & se changent en une pâte liquide, qui, combinée de différentes matieres, imprégnée du fluide nerveux, & participante d'une espece de vie, coule dans le duodénum, afin que par l'addition de la bile & du suc pancréatique, il en résulte une humeur laiteuse & presque homogène, qui, se séparant des féces par une simple filtration, va par des vaisseaux particuliers, se mêler au sang, pour le renouveler & le réparer. Il est bon de remarquer en passant, que cette opération ne demande aucune fermentation, puisqu'une foule d'expériences déposent que le chyle conserve la nature des aliments ; ce qui n'arriveroit jamais, s'ils subissoient ce mouvement d'effervescence gratuitement imaginée. Cependant, si par quel-

que cause que ce soit, ils restent trop long-temps dans l'estomac, toute la masse s'échauffe; & les molécules d'air venant à se dégager, elle s'enfle; d'où résulte le gonflement du ventre, les borborrygmes, & la sortie des vents: mais il est aisé de comprendre que cette espece de fermentation est un état de maladie, lequel nuit à la digestion naturelle, bien loin d'en être la cause, comme quelques uns se l'imaginent.

La salive, très remplie d'esprits, lesquels, pendant la mastication, se portent à grands flots vers les organes sécrétoires, pénètre les aliments qui ont été broyés, & s'y mêle intimément, pour en faciliter la dissolution. La présence des esprits animaux dans la salive, est démontrée par les phénomènes bien connus des digestions, & surtout par les effets surprenants que produit cette liqueur sur ceux qui ont été mordus de différents animaux, soit enragés, soit irrités: il est certain, d'après mille expériences faites par les plus habiles physiciens, qu'elle ne devient mortelle que par l'effervescence & l'embrasement des esprits: par-là il est clair que presque tous les animaux chez lesquels les esprits viennent à s'enflammer à un degré excessif, peuvent contracter cette cruelle maladie: le fait est évidemment prouvé par différentes histoires qui rapportent les suites funestes de la morsure d'oie, de coq, de cheval, d'âne, de sanglier, de loup, de chien nullement enragé, & même d'homme. Que les esprits animaux contenus dans la salive contribuent à donner l'énergie à cette liqueur, & la force de dissoudre les aliments; c'est ce dont on ne sauroit douter si l'on examine avec attention les organes de la digestion, & spécialement les

glandes salivaires, dans lesquelles s'insinuent un grand nombre de nerfs très considérables : ce qui explique pourquoi, à la vue d'un mets qui flatte, il se fait une abondante sécrétion de salive : à quoi on peut ajouter que rien n'est plus capable d'exciter un grand abord d'esprits, que la sensation agréable qu'on reçoit en mangeant, sensation qui n'est pas ignorée des philosophes les plus sévères. La connoissance exacte des nerfs qui se distribuent dans ces organes, semble prouver d'une manière invincible que le suc gastrique & le suc pancréatique acquierent de l'activité par une semblable irradiation des esprits. Outre cela, si l'on observe avec un jugement réfléchi les progrès de l'appétit & de la faim, on verra très clairement que l'une & l'autre sensations sont excitées par une agitation particulière des esprits ; puisque, d'après beaucoup d'observations, il est constant que, chez ceux mêmes qui ont besoin de manger, la faim ne se fait pas sentir, si l'abord des esprits n'a pas lieu, ou est irrégulier : personne, en effet, n'ignore qu'il suffit de voir une chose dégoûtante, ou d'en entendre parler, pour diminuer la faim, ou l'éteindre entièrement.

Ce qui montre d'ailleurs la force des esprits à l'égard des fonctions de l'estomac, c'est l'appétit déréglé des filles & des femmes grosses, lequel les porte à rechercher avec avidité, non-seulement toutes sortes d'aliments, mais même des choses absurdes ; tels sont des fruits verts, des viandes crues & sanglantes, de la terre, du plâtre, des charbons, des cendres, de la laine, du coton, du vieux papier, des cuirs pourris, &c... Ce desir invincible prouve le dérèglement des

esprits, état réel de maladie. C'est de la même source que vient cette disposition particulière de la bouche & de l'estomac, par laquelle plusieurs personnes des deux sexes ont de l'aversion & de l'horreur pour quelques aliments, qui sont agréables, & d'un usage très commun pour les autres: horreur si grande, que s'ils en mangent, malgré leur antipathie, ou par force, ou par hasard, ou par tromperie, il s'ensuit des symptômes très graves, & que la vie même est quelquefois en danger. Quelques-uns, chose surprenante! ont tant d'aversion pour le pain, qu'ils ne peuvent en supporter l'odeur: d'autres ont un dégoût invincible & particulier pour telle ou telle viande: plusieurs tombent promptement en foiblesse, à la vue d'une anguille, d'un hareng, d'une écrevisse, &c. . . L'aversion pour le lait est si grande chez beaucoup de personnes, qu'elles ne peuvent en voir sans éprouver des envies de vomir: d'autres craignent plus que le poison le fromage, dont la vue ou l'odeur est suivie de syncope. On remarque enfin la même antipathie à l'égard du vin de quelqu'espece que ce soit, aussi bien qu'à l'égard de différents fruits, dont les autres font leurs délices. Ces exemples surprenants de sympathie & d'antipathie, ne sont-ils pas une preuve de la mauvaise disposition des esprits? Ne démontrent-ils pas incontestablement que le liquide nerveux dont la salive & les autres humeurs servant à la digestion sont également imprégnées, est l'agent le plus puissant, soit pour exciter, soit pour régler l'appétit.

D'après ces notions, on aura peut-être une connoissance plus précise des phénomènes surprenants & très cachés des digestions: on parviendra

sans doute mieux à évaluer les forces de l'estomac ;
 ce qui mettra plus à portée de faire choix des ali-
 ments les plus propres pour chaque tempérament.
 Mais il faut encore considérer la maniere or-
 dinaire de se nourrir ; quoiqu'elle paroisse exem-
 pte de danger , il ne faut cependant pas y comp-
 ter , à l'égard des aliments mauvais ou pernicieux
 qu'on ne desire que par un goût bisarre & dé-
 pravé ; puisque tôt ou tard ils portent dans l'éco-
 nomie animale , des désordres qui demandent le
 secours de la médecine. Quelquefois néanmoins
 on peut tolérer l'usage des aliments , bien que
 peu salutaires , auxquels on est accoutumé ; un
 grand nombre de ceux mêmes qui sont le plus
 occupés du soin de leur santé , ne peuvent y re-
 noncer ; car une longue habitude devient une
 seconde nature , qu'on ne contredit pas impuné-
 ment : ainsi , pour rectifier ce mauvais régime ,
 il faut aller par degrés ; il seroit dangereux de le
 quitter tout-à-coup. D'ailleurs c'est se tromper
 beaucoup que d'ajouter foi à ce proverbe popu-
 laire , que tout est sain pour ceux qui se portent
 bien ; car les aliments trop grossiers & crus , sa-
 lés , & chargés d'aromates , ou déguisés par l'art
 des cuisiniers , de même que les liqueurs spiri-
 tueuses & fermentées , quelque forte que soit
 l'habitude , menacent non-seulement de mala-
 dies aiguës très dangereuses , mais encore de
 chroniques très opiniâtres : outre ces maux , ceux
 qui se livrent à l'intempérance , n'ont qu'une
 vieillesse misérable , si cependant ils y arrivent.
 Personne n'ignore sans doute que les hommes les
 plus forts & les plus robustes , chez lesquels la
 chylication & la sanguification paroissent se faire
 parfaitement , sont très souvent exposés à ces

 INTRO-
 DUCION.

tristes accidents. Ceux donc qui veulent jouir d'une santé inaltérable, & vivre long-temps, doivent observer un bon régime, & préférer un mets simple & aisé à préparer, à ceux que la délicatesse & le luxe ont introduits sur nos tables. On cessera d'être surpris qu'il y ait tant de maladies, disoit de son temps SÉNEQUE, si l'on fait attention au nombre des cuisiniers : tout le monde enfin connoît cet adage : la gourmandise tue plus d'hommes que l'épée. Mais les gourmands & ceux qui aiment la bonne chère s'élevent fortement contre les préceptes de sobriété prescrits par les médecins ; préférant le plaisir actuel de satisfaire leur appétit & leurs sens, à l'avantage de se porter bien le lendemain. Une vie agitée & tourmentée par tous les maux de l'esprit & du corps, est-elle donc plus heureuse que ce qu'ils appellent le dégoût continuel du régime ? Qu'ils interrogent à cet égard ceux que l'expérience & la maturité de l'âge ont instruits ! On peut conclure de-là qu'un genre de vie bien réglé, tient le premier rang parmi les préceptes salutaires que nous donne la médecine ; ainsi nous allons donner une idée de ce petit ouvrage, composé pour servir de complément au *Précis de Médecine* ; nous croyons pouvoir nous flatter qu'il ne déplaira, ni aux personnes curieuses, ni aux praticiens.

Une partie des aliments les plus sains est tirée des végétaux ; les principaux sont sans contredit les grains que produisent les champs cultivés, & qui diffèrent des autres plantes par leurs épis ; tels sont le froment, le seigle, l'orge : on en fait le pain, dont il est presque impossible d'être privé, que la santé n'en souffre : on prépare encore avec

leur farine différents mets, comme des potages, des pâtisseries. Après les bleds viennent les semences légumineuses, qui naissent enfermées dans des filiques; telles sont les pois communs, les pois chiches, les lentilles, les haricots, & autres de ce genre: lorsqu'ils sont secs, ils ont besoin d'une coction convenable qui les rend moins venteux & moins difficiles à digérer. On doit mettre au nombre des meilleurs aliments les légumes tirés des jardins potagers; tels sont la laitue, l'endive, les épinards, les choux, &c... il faut y joindre quelques légumes que l'on sème dans les champs; les pois, par exemple, les haricots, &c... qui, dans la primeur, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont secs, en faveur & en bonté. De cette classe sont aussi les racines, comme le raifort, la rave, le panais, la carotte, le poireau, l'oignon, &c... auxquels on peut ajouter les fruits des plantes cucurbitacées, ceux d'artichauts, les truffes, les champignons, &c...

Les fruits des arbres & des arbrisseaux, par leur variété, sont pour nous d'une grande ressource: les premiers sont les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, les pommes, les poires, &c... les plus estimés d'entre les seconds, sont les raisins, les framboises, les groseilles, auxquels nous ajouterons les fraises. D'ailleurs on les distingue, en fruits d'été; tels sont les cerises, les mûres, les fraises, &c... en fruits d'automne, comme les pêches, les prunes, les raisins, &c... en fruits d'hiver; savoir, les poires, les pommes, les châtaignes, &c... Les fruits tendres, doux, d'une faveur agréable, qui ont acquis leur grosseur & leur degré de maturité, fournissent un aliment salutaire, sur-tout à

ceux qui ne boivent point de vin , aux gens de lettres , aux bilieux , & à ceux qui ont des obstructions. On peut même , suivant M. TISSOT , en permettre l'usage à ceux qui ont la fièvre ; mais on l'interdira aux personnes foibles , & à celles qui sont incommodées de crudités acides. Il n'en est pas de même des fruits précoces , qui n'ont d'autre mérite que d'être peu communs , & de se vendre fort cher , ni des fruits huileux , tels que les olives , les noix , les amandes , les avelines , qui souvent chargent l'estomac ; mais ceux qui sont secs , trop durs , fibreux , ou dont le tissu est compacte & ferré , se digèrent difficilement , & doivent être regardés comme des substances qui ne nourrissent point. Enfin on confit de différentes manières les fruits & les autres parties des végétaux , afin qu'ils se conservent long-temps , & qu'on puisse en avoir dans toutes les saisons de l'année : on emploie pour cet effet le sel , le sucre , le miel , le vinaigre , l'eau-de-vie , &c.... On juge de la bonté des végétaux qu'on veut garder , par la manière différente dont ils ont été confits ; mais on ne sauroit douter que , toutes choses égales d'ailleurs , les plus sains ne soient ceux qui sont récemment cueillis.

La quantité d'aliments que donne le REGNE ANIMAL , n'est pas moins considérable ; les zoographes le divisent en trois classes , qui contiennent les *quadrupedes* , les *oiseaux* , & les *poissons*. L'expérience a appris qu'ils fournissent une nourriture moins salubre ; quoique les habitants des villes en fassent un usage très fréquent , & que plus analogues à nos humeurs , leurs chairs , au rapport de SANCTORIUS , augmentent avantageusement la transpiration. On peut même dou-

ter que ces mets soient exempts de tout danger : si on les garde plus qu'il ne convient, ils deviennent putrides, & contractent une odeur fétide insupportable. Personne n'ignore que toutes les parties des animaux tués passent bientôt à cet état de putréfaction, & que les végétaux n'y sont point assujettis. On conçoit de-là pourquoi les parties animales qui séjournent trop long-temps dans l'estomac, forment souvent des amas d'humeurs putrides, nuisibles à l'économie animale. Ce n'est peut-être pas d'une autre source que dérivent quelques fièvres d'un mauvais caractère, qui donnent beaucoup de peine aux médecins.

Dans la classe des quadrupèdes, on fait plus de cas des jeunes animaux, de ceux sur-tout dont l'accroissement est plus prompt, que des vieux; la chair de ces derniers plus sèche, dure & compacte, ne se digère pas aisément. Ceux qui se nourrissent des fruits de la terre, sont de beaucoup préférables aux carnassiers : ceux qu'on a coupés valent mieux que ceux qui sont entiers. Il faut d'ailleurs avoir égard, non-seulement aux pâturages où ils paissent, & aux endroits marécageux ou montueux qu'ils habitent; mais encore au ciel, & au climat sous lesquels ils vivent : car les animaux des pays chauds, toutes choses égales d'ailleurs, sont les plus estimés. Ceux qu'on élève à la maison, & qu'on engraisse, passent pour être plus délicats & plus sains que ceux qui sont dans les forêts : la chair de ces derniers cependant peut être mangée impunément par des hommes robustes & accoutumés à des travaux rudes; tels sont les laboureurs, les fossoyeurs, les porte-faix, & tous ceux qui exercent une profession pénible & laborieuse : des

 INTRO-
 DUCION.

viandes trop délicates & trop tendres les nourri-
 roient moins bien. Enfin il faut regarder comme
 un mauvais aliment, & de difficile digestion,
 les parties tenaces & gluantes des animaux; tel-
 les sont les pieds, l'estomac & les intestins, le
 foie & la rate, la langue & le cœur: les parties
 grasses, en émoussant les forces de la salive &
 des liqueurs digestives, résistent à l'action du
 ventricule, sur tout si elles sont mêlées avec des
 acides; d'ailleurs à un certain degré de chaleur,
 & après un long séjour dans l'estomac, dont le
 ton est affoibli, elles contractent une rancidité
 cachée, qui a été précédée d'une certaine aci-
 dité: c'est ainsi que les chairs tombent en putré-
 faction, & que les bouillons qu'on en fait tour-
 nent à l'aigre.

La seconde classe du regne animal regarde les
 volatils qui le disputent aux quadrupedes par
 l'excellence & la délicatesse de leur chair; elle
 est moins nourrissante, il est vrai, mais elle se
 digere plus facilement. On mange très commu-
 nément tout ce qu'on connoît sous le genre des
 poules, dont les œufs donnent une nourriture
 très agréable, & qui se trouve par tout. De la
 chair de ces oiseaux domestiques, bien digérée,
 il résulte un chyle louable & très doux. Joignons-
 y les paons, les faisands, les perdrix, les canards,
 les bécasses, les cailles, & d'autres oiseaux,
 tant domestiques que sauvages, lesquels ne ce-
 dent point aux premiers en faveur & en qualité;
 sans parler de divers petits oiseaux qui sont re-
 gardés comme des mets friands, & qui sont les
 délices des tables. Les oiseaux enfin qui vivent
 en liberté, passent pour être plus sains que ceux
 qu'on nourrit en voliere, ou dans les basse-
 cours.

La

La troisieme classe du regne animal renferme les poissons, dont la variété est si grande, que la sensualité y trouve abondamment de quoi se satisfaire: les ichthyographes les divisent en poissons de mer & poissons de riviere; les premiers sont mous, cartilagineux, testacées, & crustacées, ou couverts d'une écaille particuliere; les seconds, ou qui vivent dans les eaux douces, se distinguent par la même raison, en poissons de riviere, de marais, d'étang. Les meilleurs sont ceux qui vivent dans la pleine mer, agitée par le vent; & les plus mauvais ceux qui habitent dans les étangs, ou sur les côtes qui reçoivent les immondices des villes. Les poissons qui se nourrissent dans les fleuves les plus grands & les plus rapides, ou qui se tiennent dans des eaux agitées, & dans celles qui roulent sur des cailloux, sont plus estimés que ceux qui demeurent dans des eaux dormantes, limoneuses & sales; ils sentent ordinairement la boue. On estime beaucoup ceux qui habitent la mer & les fleuves, qui abandonnant la mer, se retirent dans les fleuves, ou qui, sortant des eaux douces, descendent dans la mer. Le pays entre encore pour quelque chose dans cette préférence: en effet, on vante en France & en Angleterre, comme excellent, tel poisson dont on ne fait aucun cas en Italie & dans les autres pays chauds; & *vice versa*. Cette espece d'aliments trop long-temps gardée, doit néanmoins être rejetée comme nuisible; il n'y a rien qui se corrompe si promptement: la dissolution dans l'estomac s'en fait en peu d'heures; mais ils nourrissent peu. Nous avons dit des quadrupedes & des oiseaux, que les jeunes étoient préférables; il n'en est pas de même des poissons;

Tom. II.

Bb

 INTRO-
 DUCTION.

les vieux au contraire , & les gros (à l'exception cependant des très vieux) , sont les plus savoureux & les plus exquis , sur-tout si on les met cuire dans le vin blanc ou rouge. Les poissons d'ailleurs nourrissent plus que les végétaux ; mais moins que les oiseaux & les quadrupedes. Il est bon enfin d'observer à l'égard des poissons , que quelques cétacées ont le sang chaud comme les quadrupedes : ceci montre l'erreur de ceux qui tirent , de la nature du sang froid , la différence des poissons d'avec les autres animaux ; elle vient plutôt de l'huile , qui , dans les poissons , fait l'office de graisse , & qui , étant préparée d'une maniere particuliere , s'emploie par quelques peuples septentrionaux à la place de la meilleure huile d'olives. Cette observation indique assez bien quelle est la nature des poissons ; & le doute, qui s'est élevé au sujet des oiseaux nommés *macreuses* , se dissipe & s'évanouit par la même raison.

A ces notions préliminaires , il est bon d'ajouter quelques réflexions sur les assaisonnements , tant étrangers que de notre pays , imaginés par les cuisiniers , & recherchés par les gourmands : leur usage modéré n'entraîne aucun danger ; il est même utile & nécessaire. Les chairs des animaux ne sauroient presque s'en passer ; mais sur-tout les chairs froides & insipides des poissons , qui en deviennent non-seulement plus agréables , mais encore plus salubres. Ceci doit s'entendre aussi des légumes crus ou cuits qui ont besoin d'être relevés. Mais on évitera avec soin les mets âcres & de haut goût , qui impriment sur la langue une saveur piquante & aromatique , & qui sont farcis de ces substances exotiques , connues sous le

nom d'épices : ces ragoûts , qui font les délices des gourmands , se changent pour eux en poisons ; ils engendrent des humeurs âcres , ou caustiques , ou rongeantes , qui , agissant insensiblement sur les petits vaisseaux , y causent un désordre irréparable , donnent un chyle de mauvaise qualité , favorisent la stagnation des humeurs , & portent le ravage dans toute l'économie animale. Il n'est point douteux que les mets assaisonnés de sel , de poivre , de canelle , & autres aromates , ne tournent à l'aigre muriatique , lequel corrompt de différentes manières le sang & les humeurs , & qui donne naissance à une infinité de maladies curanées & rhumatismales , aux catarrhes , aux concrétions pierreuses , &c.... Il n'est pas moins pernicieux de manger les chairs , tant des quadrupèdes que des oiseaux & des poissons , salées , durcies à la fumée , arides & desséchées pour avoir été long temps exposées à l'air ; on convient généralement qu'elles fatiguent l'estomac , & qu'elles fournissent un chyle mal préparé ; il ne faut point chercher d'autre cause du scorbut qui vient attaquer les matelots , les pauvres & les gens de lettres , &c. Quiconque veut conserver sa santé , doit s'abstenir des bouillons gras , de ces jus forts de viande , nommés coulis , des essences , des gelées , composés de viandes fraîches ou salées , inconnus aux Sybarites mêmes & aux Syracusains , mais si employés aujourd'hui par les cuisiniers pour notre malheur , & qui , par le feu , acquierent une âcreté capable de nuire à la santé. On voit par-là que toutes les viandes , de quelque espece qu'elles soient , roties , grillées , ou bouillies , sont plus saines que celles qui sont apprêtées par l'art funeste du cuisinier , contre

Bbij

INTRO-
DUCTION.

lequel les Stoïciens se sont autrefois si fort élevés; que la faim est, de tous les assaisonnements, le plus sûr, & peut-être le plus agréable; mais par je ne fais quelle fatalité, les riches, les grands, les gourmands, & les voluptueux, ne l'éprouvent presque jamais; ils ne rougissent point de s'occuper de l'art d'apprêter & d'assaisonner les mets, fonction méprisable qui fut autrefois le partage des plus vils esclaves. L'estomac de ces Apicius, sollicité de tant de manières par des ragoûts de toute espèce, contracte avec le temps un certain engourdissement, qui le conduit au point d'être dégoûté des mets les plus délicats. Nous ne dirons rien de plus des assaisonnements de notre pays, moins nuisibles sans doute que ceux qu'on tire des contrées éloignées.

Les règles que l'Hygiène établit pour la conservation de la santé, regarde non-seulement les différentes qualités des aliments, mais encore la quantité; on fait que les vaisseaux gonflés par l'abord excessif du chyle & du sang, sont incapables de faire leurs fonctions. En effet, le boire & le manger doivent être pris dans la quantité convenable, pour ne pas surcharger l'estomac & y être digérés, & suffisante pour réparer les pertes du corps: il faut qu'il y ait une juste proportion entre la nourriture & les déjections, en sorte qu'on ne prenne pas plus que l'on n'évacue; autrement il est clair que c'est une cause de maladie. Pour prescrire la dose des aliments, il faut avoir égard à l'âge; car les enfants ont besoin de manger plus souvent, parcequ'une plus grande quantité de nourriture est employée pour leur accroissement: dans la vieillesse au contraire, la transpiration étant moins abondante, la quantité

d'aliments doit être moindre. Si cette proportion n'est pas observée, les fonctions animales ne se font plus si bien; & tôt ou tard les gourmands sont attaqués de maladies aiguës ou chroniques. Outre cela, lorsque l'estomac est trop rempli de nourriture, ses orifices se rétrécissent, en sorte que le pylore, trop serré, ne permettant point la descente des aliments, ils sont forcés d'y demeurer trop long temps; ce qui cause des cardialgies, le gonflement des hypochondres, la difficulté de respirer, sur-tout lorsqu'on est couché sur le côté gauche. Le ventricule, accablé du poids des aliments, & hors d'état de travailler à leur élaboration, souffre alors, & par sympathie le canal intestinal: de-là naissent des tranchées & différents flux de ventre. Dans cet état, le chyle mal broyé, crud, & de mauvais caractère, communique au sang ses vices, qui sont la source d'une infinité de maux. Il ne suffit point, pour prescrire un régime de vie, de connoître l'âge, on doit encore faire attention au sexe, au tempérament, à la taille, au pays même; on apprendra par là quelle doit être la mesure propre & naturelle des aliments; elle n'est bien connue que par ceux qui observent une exacte sobriété, & qui sortent de table avec un reste d'appétit. Tel est le véritable moyen de prévenir les maladies, & de parvenir à une longue vie: ce moyen n'a-t-il pas réussi à ces anciens anachorettes, qui sont parvenus à l'âge de cent ans & au-delà, sans ressentir les infirmités de la vieillesse.

Pour fixer la juste quantité d'aliments à prendre, il faut consulter l'estomac; c'est lui qui peut seul en décider. Les enfants qui se contentent à-peine du déjeuner, du dîner, du goûter & du

souper, ont besoin d'une nourriture plus abondante; en avançant en âge, la quantité en sera moins considérable. Vingt-quatre onces environ d'aliments, pris de l'un & l'autre regne, suffisent pour un jour entier à un homme fait, bien portant, & d'une taille ordinaire; il faut diminuer quelque chose de cette quantité aux vieillards, aux personnes foibles, aux malades, aux gens de lettres, & à ceux qui menent une vie sédentaire & oisive. Il en est de la nourriture comme du travail, dit HIPPOCRATE; faute d'exercice, la transpiration diminue, & les aliments portés dans l'estomac, se dissolvent & se digerent moins bien: l'estomac de ceux qui pâlisent sur les livres devient languissant; d'où naît une foule de maux qui affligent les hypochondres & le *sensorium commune*; la sobriété, l'exercice, & la gaieté en sont les remedes. Il n'y a personne qui ne connoisse les signes de la trop grande réplétion, tels que l'engourdissement & la paresse aussi-tôt le repas, ou quelques heures après; l'esprit plus pesant que de coutume, la douleur gravative de la tête, l'insomnie fatigante & agitée, le penchant excessif au sommeil, la perte de l'appétit, les nausées, les rapports acides & nidoreux, la flatulence, le flux de ventre, les vents infects, &c... On évite ces incommodités, si l'on ne mange jamais, que les aliments du dernier repas ne soient parfaitement digérés & descendus dans les intestins, & qu'il n'en reste plus dans l'estomac; c'est alors que la faim se fait sentir, mais plutôt chez ceux qui exercent leur corps, que chez ceux qui vivent dans l'oisiveté.

On voit par-là combien ceux qui s'abandonnent aux plaisirs dangereux de la table, & qui sa-

tisfont leur gourmandise irritée par la variété des mets, s'écartent de leur but, en cherchant à donner du ressort à leur estomac fatigué & languissant, par des épices, des préparations de haut goût, des vins généreux : bientôt ils porteront la peine de leur intempérance. Mais, disent ces gloutons, ne voit-on pas arriver sans infirmité à une extrême vieillesse, beaucoup de gens qui font bonne chère, qui mangent avec avidité, qui contentent leur appétit sur tout, qui tous les jours sont assis à une table délicate & variée, qui boivent à longs traits du vin & des liqueurs ardentes, qui sont toujours rassasiés, & ne connoissent jamais la faim ? On trouve peu d'hommes partagés d'une constitution si heureuse, qui, au milieu de cette intempérance, parcourent une longue carrière ; l'on peut croire au reste que ceux qui y sont arrivés, l'auroient faite encore plus longue, s'ils eussent vécu sobrement, puisqu'il est prouvé que les délices de la table ont abrégé les jours de plusieurs. Car on n'a pas d'exemple qu'un homme d'un tempérament foible & délicat soit parvenu jusqu'à la vieillesse, en se remplissant l'estomac au point qu'il souffre une distention incommode & laborieuse. Ceux donc qui veulent se bien porter, doivent éviter avec le plus grand soin les tables splendides & recherchées, & les parties de débauche ; puisque l'homme le plus sobre a de la peine à tenir contre un service où tous les mets sont aussi variés & multipliés que déguisés. Un conseil pour se bien porter, donné par les plus habiles médecins, & autorisé par l'expérience, c'est de ne pas se rassasier à table, & de faire de l'exercice. On est d'autant plus incommode pour avoir pris trop d'aliments, qu'ils

B b iv

ont été avalés avec plus d'avidité. Rien n'entretient davantage cette mauvaise maniere de manger, que cette variété de plats qui ornent les premiers services & le dessert ; avec plus d'économie on sera moins exposé à succomber à une dangereuse tentation ; l'avidité avec laquelle on mange, est regardée comme la source féconde des maladies, & la cause de la briéveté de la vie.

Les loix de la diététique s'étendent jusques sur les boissons. On place au premier rang le laitage, qui est mis au nombre des alimens les meilleurs : il tire toutes ses propriétés du chyle même de l'animal. La nature de cette liqueur est différente suivant le paturage ; car il n'y a personne qui ne sente combien il se trouve de différence entre les plantes de marais & celles des montagnes. La crème & le beurre, dont l'usage est si fréquent sur les tables & dans les cuisines, se tirent du lait ; on en fait aussi le fromage dont les qualités sont différentes, selon qu'il est récent ou vieux : nous en parlerons dans un article séparé. La boisson la plus naturelle & la plus commune est l'eau ; un instinct secret porte tous les animaux à la désirer comme une chose nécessaire à leur conservation. Cette liqueur, qu'on trouve par-tout, n'est pas du goût des buveurs de profession, qui aiment à sentir sur le palais une impression plus forte ; ainsi il n'est pas étonnant que la gourmandise ait imaginé plusieurs sortes de boissons qui donnent naissance à une infinité de maux, ou qui entretiennent une mauvaise santé accompagnée de mille incommodités. Est-il quelqu'un qui ignore le danger que traînent après elles les liqueurs ardentes & fermentées : ceux-là s'y exposent qui rejettent la

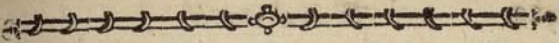
boisson la plus convenable, & offerte des mains mêmes de la nature. L'expérience nous apprend que ceux qui ne boivent point de vin, peuvent, sans danger, manger un peu plus abondamment des viandes, des fruits, & d'autres aliments; & parvenir sains & vigoureux jusqu'à une vieillesse avancée. On voit par-là, combien est déraisonnable & ridicule le conseil d'AVICENNE, de s'enivrer une fois ou deux par mois.

Nous nous garderons bien cependant de refuser les éloges qui sont dûs au vin généreux, bien fermenté, ni trop nouveau ni trop vieux; ni doux ni austère, pas trop ardent & spiritueux; mais il faut en faire un usage modéré, ou le détremper de beaucoup d'eau: dans certaines maladies il peut même être regardé comme un des meilleurs remèdes. Mais il est nuisible aux enfants & à ceux qui sont d'un tempérament chaud; sur-tout lorsque le pouls se trouve plus vite qu'on ne l'observe dans l'état de santé. Il est hors de doute que le vin nuit plus à la digestion qu'il ne la favorise, puisque les viandes qu'on y jette, bien loin de se dissoudre, s'y rident & s'y durcissent. D'ailleurs il donne lieu à des crudités acides, sur tout chez les mélancholiques, sans parler des autres incommodités qui sont la suite de l'intempérance & des excès. Mais ces liqueurs ardentes, si destructives de l'économie animale, excitent de bien plus grands désordres, sur-tout si l'on en boit beaucoup & souvent. On ne doit pas regarder comme des liqueurs plus salutaires, la bière, le cidre de pommes & de poires, & autres liqueurs fermentées & enivrantes; ceux qui ont de la passion pour elles, sont sourds au cri de la rai-

**INTRO-
DUCTION.**

son ; ils voient bien le parti le meilleur , mais un penchant trop fort les entraîne. Tout le monde fait que l'ivresse fréquente dispose au marasme & à la langueur universelle du corps, au tremblement , à l'apoplexie & à l'épilepsie ; elle traîne encore à sa suite la perte de l'appétit, le calcul , la goutte , l'hydropisie , l'ictère , & autres maladies chroniques , souvent très difficiles à connoître. On prépare aussi des boissons domestiques avec le thé , le café , le chocolat , & autres semblables , dont les effets sont différents, eu égard à l'âge , au tempérament & à l'habitude.





SECTION PREMIERE.

DES VÉGÉTAUX.

LES FROMENTACÉES.

BLED OU FROMENT. *Triticum hybernum aristis carens*, C. B. Pin.

Nous ne doutons pas que cette plante excellente, qu'on sème dans nos champs, ne croisse d'elle-même dans la Tartarie : c'est une espèce de graminé désigné par les botanistes sous la dénomination suivante, *gramen triticeum spicâ latiore compactâ cristatum*, ВУХВ. Stérile autrefois, cette plante s'est accrue insensiblement par une culture laborieuse, & après plusieurs années elle a donné ce grain que tout le monde connoît. Parmi les fromentacées, le bled tient le premier lieu : avec ses grains réduits en farine on prépare, de la manière que chacun fait, un pain qui fait la base de nos repas ; quoiqu'on en mange tous les jours, on ne s'en dégoûte point, tant qu'on est en santé ; il n'en est pas de même des autres alimens : on regarde même, comme l'avantcoureur & l'annonce d'une prochaine convalescence, le desir qu'un malade a de manger du pain. On ne peut enfin s'en passer aisément, que la santé n'en souffre, bien que, suivant le témoignage de Pline, les premiers Romains se soient nourris, non de pain, mais de bouillie. Il n'y a point de nourriture

FROMEN-
TACÉES.

qui l'emporte sur le pain tendre de froment, fait de fine fleur de farine, bien tamisée & sans son; exactement pétri, fermenté, & cuit dans un four auquel on a donné un degré de chaleur convenable; il nourrit beaucoup, pourvu que la farine ne soit point moisie, ni mêlée d'ivraie. Le *pain bis*, qui est plus grossier, nourrit moins, & ne convient qu'aux gens robustes, à moins que l'estomac n'y soit accoutumé. Le *pain noir* vaut bien moins; il est destiné pour le peuple & les soldats; comme il contient beaucoup de son, il irrite & picote les intestins, & nourrit fort peu. Nous ne dirons rien du pain moisi ou gâté, ni de celui où il y a de la paille & des ordures; il est tout au plus bon pour les chiens. On fait que le pain, en sortant du four, exhale une odeur agréable qui ranime en quelque sorte. Si l'on mange, avec excès, du pain, soit blanc, soit bis, il en résulte souvent des crudités acides: le *pain rassis*, ou cuit de la veille, se digère plus aisément que le tendre; celui qui est encore chaud passe pour nuisible; il cause une réplétion subite, passe lentement & excite des flatuosités. Le pain fait avec le lait est agréable, il est vrai, mais il est regardé comme peu sain. On prépare avec le pain de froment une espèce de bouillie ou panade bonne & pour les malades & pour ceux qui sont en santé; elle n'est pas moins nourrissante pour les enfants: voici la manière de la faire; on prend quatre onces de pain fort blanc qu'on laisse tremper, durant douze heures, dans une eau que l'on jette; on met cuire ensuite sur des cendres chaudes, pendant quatre heures, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau; sur la fin de la cuisson,

il faut remuer souvent la panade à laquelle on ajoute la quantité suffisante de sel ou de sucre, de beurre ou d'huile.

FROMEN-
TACÉES.

Avec le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs on fait aussi du pain, mais inférieur au précédent; il possède différentes qualités suivant la matière dont il est fait; sans parler du pain de chataignes, de glands de chêne ou de hêtre, de battate, & de semences légumineuses. On connoît en Amérique un pain d'un autre genre, désigné sous le nom de *cassave*; il est fait avec la farine de la racine d'une plante qui est appelée par GASP. BAUHIN *Manihot Indorum*, vel *Yucca foliis cannabini*. Il y en a qui disent que ce pain égale en bonté celui de fleur de farine de froment, en sorte que dans le pays on estime peu le maïs qui y croît abondamment. Il est bon d'observer que cette racine d'*yucca* est remplie d'un suc très nuisible, & presque vénéneux, qu'on doit exprimer entièrement avec une presse, ou sous le pressoir, avant que d'employer la farine. Dans les isles Moluques, & dans d'autres contrées orientales, on fait, avec le fagou, un pain qui n'est pas à mépriser, & qui ne peut causer de mal. Si l'on veut en savoir davantage sur ces deux sortes de pains, on peut consulter l'*Art du Boulanger* donné par M. MALOUIN.

Ce qu'on appelle *pâtisserie*, est composé, comme tout le monde fait, de farine de froment, de beurre, d'huile, de graisse, d'œuf, &c. . . . Le plus souvent elle est compacte & ferrée, ce qui la rend très difficile à digérer. Les pâtissiers donnent à leurs ouvrages différentes formes, & font entrer dans leurs compositions différentes

FROMEN-
TACÉS.

choses , pour les rendre agréables à la vue & au goût ; ce sont des gâteaux , des tartelettes , des échaudés , des biscuits , des beignets , &c. . . & autres pieces de four où entrent du sucre , du miel , des aromates , &c. . . qui flattent plus le goût qu'elles ne sont salutaires. On prépare encore avec la fleur de farine , de l'eau , du safran & des jaunes d'œufs , une pâte bonne pour la fanté ; elle prend différents noms suivant la forme qu'on lui a donnée : lorsqu'elle est sous celle de petits vers , elle se nomme *vermicelli* ; & *semoule* lorsqu'elle est réduite en menus grains : l'un & l'autre se vendent en Italie & en Provence ; elles sont d'un grand usage en cuisine.

LE RIZ. *Oryza* , C. B. *Pin*.

Ce grain , qui est très blanc , lorsqu'il est dépouillé de son écorce , est mis au nombre des meilleurs bleds ; en effet , c'est presque toute la nourriture de quelques contrées orientales ; & il se sème non-seulement en Asie , mais encore dans quelques endroits marécageux de l'Italie. Les Orientaux font , avec la farine de riz , un pain assez sain , mais qui tourne aisément à l'acide ; & parmi nous on prépare une espece de potage très agréable & très sain , avec les grains entiers qu'on fait cuire dans du bouillon , ou dans du lait , ou dans de la crème d'amandes : ils sont au degré de cuisson convenable , lorsqu'ils crévent , ou qu'ils se réduisent en une pulpe succulente. On prépare aussi avec les grains entiers , cuits à propos dans le jus de viandes & bien gonflés , un mets très estimé chez les Turcs , & très commun en Provence , qu'on nomme *pilau*. On sert encore sur les meilleures tables des mets

aussi agréables que salubres, préparés avec le riz. Cette espece de bled bien cuit convient à tout le monde, & principalement à ceux dont le ventre est trop relâché; il est utile à ceux que rien ne peut rassasier; qui sont incommodés de toux, de douleurs arthritiques; qui sont maigres & fluets; qui se plaignent de l'ébullition de sang, d'affections prurigineuses, ou qui sont sujets aux hémorrhagies. Cependant, ainsi que les autres farineux, cet aliment renfermé dans l'estomac, y contracte quelquefois un caractère d'acidité.

SEIGLE. *Secale hybernum, vel majus, C. B. Pin. Secale vulgatius, P A R K.* — *Secale vernum, vel minus, C. B. Pin.*

Cette espece de bled est communément employée par les habitants des montagnes & des pays septentrionaux pour faire du pain; mais lorsqu'il est fait avec la farine seule de ce grain, souvent mal nétoyé, il est noir & pesant, désagréable au goût & de difficile digestion; aussi est-il banni de la table des riches. Cependant quelques boulangers prétendent avoir le talent de faire, avec la farine seule de seigle, un pain qui égale en bonté celui du froment le meilleur. Malgré ces belles prétentions néanmoins, le pain de seigle agit en stimulant sur l'estomac & les intestins, & lâche le ventre, aussi est-il utile à ceux qui sont resserrés; ce qui est cause que, par raison de santé, on mêle quelquefois du seigle avec le froment; & quoique de ce mélange il résulte un pain d'une qualité inférieure, il n'en est pas pour cela moins sain. Plusieurs personnes font torréfier le seigle, comme le café, & en préparent une boisson assez agréable, dont ils obtiennent l'avantage qu'ils en esperent, de lâcher le ventre.

FROMEN-
TACÉES.

L'ORGE. *Hordeum polystichum hybernum* (vel *vernium*), C. B. Pin.

Personne n'ignore de quel usage est l'orge pour les besoins domestiques ; on en fait du pain bien inférieur à celui de froment & de seigle. Quoique peu agréable, les pauvres & les gens de la campagne s'en servent dans les temps de disette. Mais on prépare avec l'orge mondé un aliment qui n'est point à mépriser, qui, à raison de sa viscosité, possède une vertu adoucissante, & fournit une nourriture agréable, également utile en santé & en maladie. Quant aux autres vertus médicinales de l'orge, nous en avons parlé amplement dans la matière médicale ; nous parlerons ailleurs de la préparation de la bière, où entre l'orge.

EPEAUTRE. *Zea*, *Briza dicta*, vel *Monococcus Germanorum*, C. B. P. *Hordeum distichum spicâ nitidâ*, *Zea dictum*, *Inst. rei herb.*

Avec ce grain, qui tient le milieu entre le froment & l'orge, on fait un pain noirâtre & peu agréable, qui cependant vaut un peu mieux que le pain d'orge ordinaire ; aussi n'est-il pas rejeté par les montagnards. On dit même que les Allemands ont le secret d'en faire un pain aussi blanc que celui de froment, agréable, facile à digérer, mais moins nourrissant. Ce grain, purgé de son écorce, qui est, suivant quelques-uns, l'*alica* des anciens, fournit la matière de plusieurs sortes de bouillie ou gruau, très saines, assez agréables, & d'un grand secours pour les personnes maigres & dans un état de marasme. Remarquons en passant qu'on peut employer l'épeautre au lieu de l'orge vulgaire pour la préparation de la bière.

AVEINE. *Avena vulgaris seu alba*, C. B. P.

L'aveine, plus employée pour la nourriture
des

des bêtes de service, que pour celle de l'homme, peut servir, dans les temps de disette, à faire du pain; il est de mauvaise qualité, désagréable, & peu nourrissant; il n'y a guere que quelques payfans qui puissent en manger. Mais on en prépare ce qu'on appelle du *grüau*, qui n'est autre chose que l'avoine bien purgée de sa bale & grossièrement broyée; le *grüau*, comme on fait, est regardé comme un aliment adoucissant, & assez agréable; il est même assez estimé pour être prescrit comme un médicament alimentaire.

BLED DE TURQUIE. *Maïs Acofta*, *Inst. rei herb.*
Frumentum indicum, *maïs dictum*, C. B. P.

Cette espece de froment, qui a beaucoup plus de viscosité que les autres grains, sert à nourrir différentes nations. Il est très estimé en Amérique sur-tout. Il l'est aussi des fermiers, des matelots, des gens qui vaquent à des travaux rudes; ils préparent avec sa farine, qui est très blanche, des especes de potages agréables pour eux, & point malfaisants pour les estomacs qui peuvent les supporter: mais il arrive rarement qu'on fasse du pain avec la farine du maïs, à moins que la disette des autres grains ne force d'en mêler avec les autres farines; ce pain est dur, sec, semblable au biscuit de mer, & peu nourrissant. Il n'y a que la faim qui puisse le faire trouver agréable. Chez nous, il sert ordinairement à engraisser les grands animaux: c'est encore un aliment qui plaît beaucoup aux pigeons de voliere.

MILLET. *Milium semine luteo (vel albo)* C. B. P.

On emploie ce grain pour faire du pain dans quelques pays, & particulièrement en Tatarie, où, comme nous l'avons observé, il paroît que

FROMEN-
TACÉES.

croît naturellement le bled qu'on abandonne aux oiseaux & aux bestiaux. Le pain de millet, qui est sec & friable, se mange sans dégoût, si l'on en croit NONNIUS, avant qu'il soit refroidi. Quoiqu'il ait une certaine douceur, mais insipide, c'est d'ailleurs un mauvais aliment, & peu nourrissant; il se digere difficilement, engendre des flatuosités, & en excitant la sécrétion de l'urine il rend le ventre paresseux. Mais il vaut mieux le réserver pour la nourriture des petits oiseaux; c'est en effet son seul usage parmi nous, excepté peut-être dans les temps de disette.

PANIS. *Panicum vulgare*, J. B.

Ce grain, moins agréable que le millet, est recueilli pour servir de nourriture aux oiseaux; le pain qu'on en fait, mais rarement, est d'une faveur insipide & de mauvaise qualité; il ne peut être que du goût de ceux qui sont affamés, encore ce grain ne sauroit-il être employé que dans les cas de disette, & pour servir de nourriture aux laboureurs & aux pauvres gens. Les especes de bouillie ou de potages qu'on prépare avec sa farine & du lait, ne sont pas estimées davantage, quoiqu'on les reconnoisse comme adoucissantes, & que comme telles, elles soient prescrites par quelques médecins.

SORGO OU BLED BARBU. *Melica sive Sorgum*, DODON. *Milium arundinaceum subrotundo (vel plano semine)*, *Sorgo nominatum*, C. B. Pin.

On a coutume de ranger dans la classe des grains qui approchent du millet & du panis, le sorgo, espece de bled qu'on sème dans notre pays pour nourrir les pigeons & les autres animaux domestiques. C'est la moins estimée des especes de millet; on en fait rarement du pain,

à moins que ce ne soit dans le temps de la plus extrême disette.

FROMEN-
TACÉES.

BLED SARRASIN. *Fagopyrum vulgare erectum*,
Inst. r. h. Frumentum farracenicum, MATH.

Ce grain ne sauroit guère avoir place parmi les fromentacées, bien qu'on en fasse quelquefois du pain, dans les cas d'une pressante nécessité; il est d'un goût assez agréable, mais de mauvaise qualité. Les pauvres gens préparent avec sa farine des especes de bouillie & des gâteaux qui ne manquent point de saveur, mais qui nourrissent peu. On sème le bled-sarrasin dans nos champs, pour en faire paître l'herbe verte aux bœufs & aux bêtes de charge. Sa graine convient encore aux poules, aux poulets, & les engraisse.

BLED NOIR OU BLED DE VACHE. *Melampyrum*,
sive Triticum vaccinum, J. B. *Melampyrum pur-
purascens comâ*, *Inst. rei herb.*

Cette plante, qu'on sème dans les champs, est destinée sur-tout à la nourriture des grands animaux domestiques; elle donne des semences fromentacées qui ne doivent pas être regardées comme des aliments pour les hommes, bien que les pauvres gens de la campagne, dans une extrême disette, mêlent ses grains avec les autres bleds pour en faire du pain; il est noir, désagréable & de mauvaise qualité; ceux qui en mangent ressentent des pesanteurs de tête, comme s'ils avoient mangé du bled ergoté. Quiconque veut conserver sa santé, doit s'interdire un aliment si pernicieux.

POIS QUARRÉ. *Pisum majus quadratum*, C. B.
Pin.

POIS BLANC. *Pisum hortense majus*, C. B. *Pin.*
C c ij

 FROMEN-
TACÉES.

POIS (PETIT). *Pisum vulgare parvum arvense*,
J. B.

Parmi les légumes qui se sement, on donne le premier rang aux pois qui dans leur maturité sont durs & secs. Quoiqu'ils ne soient pas du goût de tout le monde, ils fournissent cependant un aliment sain & adoucissant, pourvu néanmoins qu'ils soient bien cuits & réduits en purée. Ils ne conviennent d'ailleurs qu'aux personnes robustes, & à ceux qui s'exercent à des travaux rudes, lesquels ont besoin d'une nourriture solide, car ils se digèrent difficilement, causent des flatuosités, & donnent naissance aux obstructions. Ce qui fait qu'on abandonne aux pauvres gens ce mets, dont la décoction a la vertu d'ouvrir le ventre. Peut-être n'y a-t-il pas moins de danger de manger des pois verts, qu'on attend avec impatience, & qui paroissent sur les meilleures tables comme un mets recherché & délicat; en effet, si l'on en mange avec excès, ils troublent la digestion & occasionnent des vents.

POIS CHICHE. *Cicer sativum*, C. B. Pin.

On met au nombre des meilleures semences légumineuses, qui se sement dans les champs, les pois chiches, lesquels sont assez agréables, nourrissants, mais cependant un peu venteux. Ils ne se mangent point verts & en herbe comme les pois & les fèves; mais lorsqu'ils sont secs, on en fait des purées qui paroissent même sur les tables des habitants des villes. A cause des vertus qu'on lui a reconnues en médecine, & dont nous avons parlé dans la matière médicale, on prescrit aux malades des bouillons faits avec les pois chiches; mais l'usage doit en être interdit à ceux qui souffrent des reins ou de la

vesie, les diurétiques leur étant principalement contraires. On dit que ces semences légumineuses rendent propre & ardent aux plaisirs de l'amour; c'est à ce titre qu'on en donne aux étalons.

LENTILLE. *Lens vulgaris*, C. B. Pin.

Parmi les graines légumineuses les meilleures que peuvent manger ceux qui sont en santé, on met avec raison les lentilles, lorsque, par la coction sur-tout, elles sont réduites en purée; c'étoit l'aliment le plus ordinaire des enfants chez les anciens Egyptiens. On dit qu'elles tempérèrent les feux de l'amour; elles nourrissent beaucoup. Mais pour peu qu'on se sente indisposé, il faut s'en abstenir, car elles ne se digèrent pas aisément, elles excitent des vents, & favorisent la génération de l'atrabile; c'est pourquoi elles sont nuisibles aux mélancholiques & à ceux qui sont sujets à des Sommeils inquiets. L'usage habituel des lentilles ne convient pas mieux aux cachectiques, à cause des obstructions auxquelles elles disposent, quoique les bouillons qu'on en fait lâchent le ventre.

HARICOT ORDINAIRE. *Phaseolus vulgaris*,
Inst. rei herb. *Smilax hortensis*, J. B.

Phaseolus minor siliqua sursùm rigente, inst.
rei herbariæ.

Les haricots paroissent l'emporter sur les autres légumes; on en mange les siliques vertes & herbacées, aussi-bien que les semences mûres & séchées. Leur saveur agréable les fait admettre sur les meilleures tables. Lorsqu'ils sont bien cuits ils se digèrent aisément, & donnent une nourriture estimée & de bon goût. Les siliques vertes de la seconde espèce sont avec raison les délices des Languedociens & des Pro-

FROMIN.
TACÉES.

vençaux, qui les nomment en patois *banetos*. Ces légumes cependant ne sont pas sans danger; ils contiennent quelque chose de visqueux qui les rend difficiles à digérer pour quelques personnes; ils causent encore souvent des flatuosités; ainsi ils ne conviennent point à ceux qui menent une vie oisive & sédentaire, qui sont d'une complexion délicate, ou qui sont sujets au vertige.

FEVE DE MARAIS. *Faba*, C. B. *Faba major hortensis*, PARK.

Faba minor, sive equina, C. B. *Pin.*

Les gourmands estiment ces fèves vertes & encore tendres; la digestion cependant ne s'en fait pas facilement; elles excitent souvent des vents très incommodes. Elles perdent de leur mérite, lorsqu'elles sont séches & arides, & ne servent plus d'aliment qu'au petit peuple; on peut néanmoins en manger sans crainte, si l'estomac y est accoutumé. Il faut cependant convenir qu'elles passent avec difficulté, ce qui donne naissance aux gonflements & aux tranchées, procure un sommeil turbulent & agité, & nuit beaucoup aux asthmatiques. C'est pourquoi on les réserve ordinairement pour la nourriture des quadrupèdes domestiques, & sur-tout pour engraisser les porceaux. En plusieurs endroits même on les sème pour fertiliser les terres, car le labour se donne vers le temps où cette plante commence à fleurir.

VESCE. *Vicia sativa vulgaris*, semine nigro, C. B. *Pin.*

Elle fournit une nourriture peu agréable, & dont personne ne fait cas; elle est difficile à digérer, & engendre un chyle épais; aussi ne paroît-elle pas sur nos tables. Cette graine verte

ou sèche est réservée pour nourrir les bestiaux. On ne la vend point pour servir d'aliment aux hommes, si ce n'est peut-être lorsque les autres grains viennent à manquer absolument.

ERS OU OROBE. *Eryum verum*, off. *Orobus siliquis articulatis semine majore*, C. B. Pin.

Les médecins s'accordent à rejeter cet aliment amer, très désagréable & de mauvais suc; bien que la misère ou une dure nécessité oblige quelquefois les pauvres gens à s'en nourrir. C'est pourquoi on ne la sème dans nos champs que pour en faire paître la plante aux bœufs & les engraisser. Il faut effacer de la liste des aliments ces semences, ainsi que les lupins, qui, macérés dans l'eau, y déposent une partie de leur extrême amertume.

LES LÉGUMES.

LA LAITUE COMMUNE. *Lactuca sativa vulgaris capitata* (vel non capitata) J. B.

LAITUE ROMAINE. *Lactuca romana dulcis*, J. B.

LAITUE A FEUILLES D'ENDIVE. *Lactuca foliis endivie*, C. B. Pin.

La laitue tient le premier rang parmi les légumes & les plantes cultivées dans nos jardins; en sorte qu'elle est d'un très grand usage, tant dans la cuisine que dans les salades. Elle fournit une nourriture fort légère, mais très douce & très agréable. D'ailleurs elle tempère l'ardeur du sang; relâche le ventre; procure le sommeil; ce qui la rend utile aux jeunes gens, aux personnes

LÉGUMES.

sanguines & bilieuses ; à ceux qui sont trop portés à l'amour, ou qui sont sujets à la difficulté d'uriner. Les personnes délicates ne s'accoutument point de la laitue crue, non plus que les convalescents, ni les enfants, ni les vieillards. Cuire, elle est plus saine, pourvu que l'estomac puisse la supporter ; d'ailleurs elle trouble le ventre, & le relâche. On dit que l'usage trop fréquent de la laitue excite des démangeaisons, ce que je n'ai pourtant pas observé.

ENDIVE VRAIE. *Cichorium latifolium*, sive *Endivia vulgaris*, *Inst. rei herb. Scariola Arabum*.

ENDIVE FRANÇHE FRISÉE. *Cichorium angustifolium*, sive *Endivia angustifolia*, *PARK*.

CHICORÉE. *Cichorium crispum*, *Inst. rei h. Intybus crispa*, *C. B. Pin.*

CHICORÉE SAUVAGE. *Cichorium sylvestre*, sive *officinarum*, *C. B. Pin.*

Ces plantes sont d'un très grand usage en cuisine : on en fait, sur-tout l'hiver, des salades fort estimées. Les maraichers couvrent de terre les premières espèces, afin que leurs feuilles deviennent blanches, & perdent leur amertume. Les endives crues ou cuites donnent une nourriture légère, mais très salubre ; comme elles sont un peu amères, elles raniment l'estomac ; elles appaisent le bouillonnement du sang & des humeurs ; elles en corrigent la mauvaise disposition ; elles favorisent toutes les sécrétions, & dissipent quelques fièvres. De toutes les espèces de chicorées, c'est la scariole qu'on estime le plus. La chicorée sauvage est plus amère & plus saine, parceque la culture lui ôte une partie de son amertume : elle est employée aux mêmes usages que les autres espèces, & possède les mê-

mes vertus ; on s'en fert très fréquemment en médecine, comme nous l'avons dit. On regarde comme une espece le pissenlit (*Dens leonis*, vel *Taraxacon*) qui a aussi un peu d'amertume ; il n'est point inférieur à la chicorée dont il ne differe guère que par la couleur de ses fleurs : comme elle, on le mange en salade.

ÉPINARS. *Spinacia vulgaris*, *capsulâ feminis aculeatâ*, *Inst. rei herb. Lapathum hortense*, seu *Spinacia semine spinoso*, C. B. Pin.

Ce légume, dont l'usage est aussi fréquent chez les riches que chez les pauvres, fournit un aliment agréable & facile à digérer. Coupé menu & cuit sans eau, on en fait une pulpe ou purée qu'on permet même aux malades. Les épinars ne se mangent que cuits ; lorsqu'ils ne font que sortir de terre, ils peuvent entrer dans les salades. La vertu émolliente que possède toute cette plante, la fait presque regarder comme le plus salubre de tous les légumes ; elle calme les tranchées du bas-ventre, & remédie à la constipation ; elle est utile pour la toux, & adoucit l'aspérité de la gorge. Son usage n'est cependant pas absolument sans danger, puisqu'il est souvent suivi de flatuosités : dans certaines dispositions de l'estomac, les épinars excitent des nausées, à moins qu'on ne les assaisonne avec des aromates ; mais ainsi préparés, quoique fort agréables au goût, les personnes maigres, ou incommodés de la toux, doivent s'en abstenir avec soin.

OSEILLE A FEUILLES RONDES. *Acetosa rotundifolia hortensis*, C. B. Pin. *Oxalis romana*, Dod.

OSEILLE A FEUILLES OBLONGUES, ou vulgaire.

LÉGUMES.

Acetosa pratensis, C. B. Pin. *Oxalis vulgaris*,
folio oblongo, J. B.

Cette plante, qui est remarquable par sa très grande acidité, est du nombre des légumes les meilleurs & les plus usités. Elle nourrit peu, mais elle donne de l'appétit; appaise la soif; est utile à ceux qui sont échauffés; émouffe l'impétuosité de la bile exaltée; & ce qu'il est bon d'observer, elle s'oppose à la pourriture. Elle est sur-tout d'un grand secours dans la cachexie scorbutique, & corrige avantageusement la puanteur de la bouche.

CHOU POMMÉ BLANC. *Brassica capitata alba*,
 C. B. Pin.

CHOU BLOND. *Brassica alba*, vel *viridis*, C.
 B. Pin.

CHOU POMMÉ ROUGE, ou cabus. *Brassica capitata rubra*, C. B. Pin.

CHOU ROUGE. *Brassica rubra*, C. B. Pin.

CHOU-FLEUR. *Brassica cauliflora*, C. B. Pin.

Telles sont les principales especes de choux les plus usités dans les cuisines des pauvres, des riches, & des grands. Le blanc & le rouge, à raison du suc épais & d'une odeur forte qu'ils contiennent, ne sauroient convenir à tout le monde; ils se digerent difficilement, excitent des rapports fétides, & lâchent le ventre; d'ailleurs on dit qu'ils affoiblissent la vue & causent le vertige, sur-tout s'ils ne sont pas bien cuits; en effet, ils sont d'autant meilleurs & plus sains qu'on aura plus souvent renouvelé l'eau dans laquelle on les fait cuire; car la premiere eau purge pour l'ordinaire: ils tiennent d'ailleurs un des premiers rangs parmi les aliments tem-

pérants , adoucissans & anti-acides ; ce qui les rend très utiles pour les personnes maigres & incommodées de la toux : le *rouge* paroît avoir principalement ces vertus. L'expérience a appris que le chou commun appaise les fumées du vin & dissipe l'ivresse ; ainsi on ne doit pas s'étonner que les buveurs de tous les temps en fassent usage , & le regardent comme un antidote contre la crapule. On n'estime pas moins le *chou-fleur* , qui , par sa tendreté & par sa faveur , paroît le disputer aux sommités d'asperges. De la tige du chou , lorsqu'on en a coupé la tête , sortent des rejettons que les Italiens nomment *broccoli* ; on les mange crus , ou cuits & apprêtés de différentes manières. Mais il est à propos de remarquer qu'on donne aussi le nom du *broccoli* à une espèce de chou absolument différente de ces rejettons.

POIRÉE BLANCHE. *Beta alba, vel pallescens quæ cicla, off. C. B. Pin.*

POIRÉE ROUGE. *Beta rubra vulgaris, Inst. rei herbaria.*

BETTE-RAVE. *Beta radice rapæ, Inst. rei herb.*

On fait un usage très fréquent en cuisine des côtes & des feuilles presque sans faveur des deux premières espèces. Ce sont des aliments peu estimés , qui cependant , lorsqu'ils sont cuits à propos , fournissent aux pauvres & aux gens de la campagne une nourriture salubre. Ces légumes néanmoins se servent aussi sur les tables des riches , & même sur celles des grands ; ils nourrissent peu , irritent un peu les intestins & ouvrent le ventre. La *patience des jardins* , qui est un peu plus agréable , approche beaucoup de la bette par sa faveur & par ses vertus. On fait

LÉGUMES.

plus de cas des racines de la bette-rave cuites & coupées par tranches; elles se mangent, comme on fait, en salade, & sont du goût de tout le monde. Quoiqu'elles soient saines, elles ne donnent que peu de nourriture; il arrive même qu'elles chargent les estomacs délicats, & lâchent quelquefois le ventre.

BLETE. *Blitum album & rubrum*, C. B. Pin.

Cette plante, qui croît d'elle-même dans les champs, se cultive dans les jardins; il y en a de beaucoup d'especes. Ses feuilles, qui sont insipides ou d'un goût désagréable, passent pour de mauvais aliments réservés pour le peuple, ou pour les pauvres, ou pour ceux qui vivent avec épargne. La blete ne convient qu'aux estomacs robustes, parcequ'elle trouble souvent la digestion & lâche le ventre.

ARROCHE OU BONNE-DAME. *Atriplex alba hortensis*, sive pallidè virens & rubra, C. B. Pin.

La bonne-dame approche beaucoup de la blete; aussi est-elle mise au nombre des aliments de peu de valeur, sans goût & sans saveur. Il n'y a guère que les pauvres gens qui en mangent après l'avoir fait cuire. Elle nourrit peu, picotte l'estomac, & lâche le ventre, à moins qu'elle ne soit assaisonnée de vinaigre & d'aromats. Aux deux dernières plantes on peut ajouter la mauve ordinaire & la lampfane domestique, lesquelles, au rapport d'ELIEN, étoient mises au rang des légumes par les anciens. Elle n'est plus en usage que chez les pauvres qui y sont forcés par la nécessité & la misere.

BON HENRI. *Bonus Henricus*, J. B. *Lapathum unctuosum folio triangulo*, C. B. Pin. *Chenopodium*, *Inst. r. h.*

Cette plante sauvage est regardée comme un mauvais mets, & dont on fait peu de cas dans les villes: elle n'est cependant pas insipide, puisqu'elle approche beaucoup de la faveur des épinars; sur-tout lorsque la culture lui a enlevé ce qu'elle a de sauvage. On apprête dans les cuisines des pauvres & des laboureurs le bon-henri de même que les épinars: mais il est bon d'observer qu'on ne mange guère que ses extrémités, ses jeunes pousses, & ses bourgeons. Il y a bien d'autres especes de patience (*lapathum*), avec lesquelles on peut assouvir sa faim dans des nécessités pressantes.

POURPIER. *Portulaca latifolia*, C. B.

On met au nombre des aliments les plus doux & les plus rafraîchissants cette plante des jardins, qui est pleine de suc & un peu aigrelette. Elle apaise l'effervescence de la bile & du sang, étanche la soif & procure le sommeil. Elle entre ordinairement dans les salades, & est fort employée en cuisine. On fait assez combien le pourpier mâché est utile contre la stupeur des dents.

CELERI. *Apium dulce*. *Celeri Italarum*, RAIHIST.

ACHE. *Apium palustre vel officinarum*, C. B. PIN.

La première de ces deux plantes, qui ne diffèrent que par la culture, est regardée comme un des aliments les plus agréables; tandis que l'autre est réservée pour les apothicaires. Sa racine & ses feuilles encore tendres entrent dans les salades les plus recherchées, & s'apprêtent de différentes manières dans les cuisines. Elles excitent l'appétit, elles sont utiles aux estomacs

foibles, remédient aux flatuosités, préviennent la pourriture, & excitent l'écoulement de l'urine. L'ache est nuisible à ceux qui sont incommodés de la toux, aux personnes maigres & hypochondriaques; celles qui sont sujettes aux hémorrhagies doivent également s'en abstenir.

CRESSON ALÉNOIS. *Nasturtium hortense vulgatum*, C. B. Pin.

Cette plante, qui l'emporte en âcreté sur le cresson de fontaine, approche beaucoup de la moutarde; mais elle est du goût de très peu de personnes, bien qu'elle entre quelquefois dans les salades; il me semble cependant qu'elle est rarement employée en cuisine. Elle excite pourtant l'appétit, & convient dans la foiblesse & le relâchement de l'estomac; il y en a qui croient qu'elle n'est pas inutile dans la cachexie scorbutique.

CRESSON DE FONTAINE. *Nasturtium aquaticum vulgare*, PARK. *Sisymbrium aquaticum*, MATTH. *Inst. r. herb.*

Sa saveur est âcre, mais modérée: ce qui le fait entrer dans les salades les plus estimées, & employer de plusieurs façons par les cuisiniers, bien qu'elle sente quelquefois la boue. On convient généralement que c'est un mets très sain. Le cresson de fontaine tient, avec raison, le premier rang parmi les meilleurs anti-scorbutiques; néanmoins, ce qu'il est important d'observer, il occasionne quelquefois la dysurie. D'ailleurs on dit qu'il divise & atténue les humeurs épaisses & pituiteuses.

ROQUETTE. *Eruca latifolia alba*, C. B. Pin.

Cette plante très commune pique fortement la bouche ou la langue, ce qui fait qu'on s'en

soucie peu ; on la mêle cependant quelquefois dans les salades avec la laitue ; elle est même employée assez souvent dans la cuisine, parce que sa saveur piquante corrige ce que les autres légumes ont de trop froid. Elle rend propre aux plaisirs de l'amour, elle entretient l'ardeur du sang ; mais elle cause quelquefois la douleur de tête. On comprend aisément par-là pourquoi elle ne convient point à ceux qui sont d'une constitution chaude, ou qui sont sujets aux hémorrhagies.

PIMPRENELLE. *Pimpinella sanguisorba minor hirsuta*, C. B. Pin.

On n'emploie guère comme aliment cette plante inodore & presque insipide, qui croît partout d'elle-même : elle entre néanmoins quelquefois dans les salades avec les autres légumes. Mais son plus grand usage est en médecine ; on la prescrit fréquemment pour la guérison des maladies chroniques, à cause de sa vertu un peu astringente & tempérante, trop exaltée peut-être par quelques-uns.

MACHE. *Valeriana arvensis præcox, humilis, semine compresso*, MORIS. *Lactuca agnina*, PARK.

Les anciens donnoient à cette plante, qui s'éleve peu, & qui croît d'elle-même dans les champs, le nom de légume blanc ; elle se cultive aussi dans les jardins potagers. Ses premières feuilles, qui sont tendres & ont peu de saveur, se mangent en salade, en hiver & au commencement du printemps, lorsque les autres herbes manquent : elles sont assez saines, quand sur-tout l'estomac peut les supporter.

CORNE DE CERF. *Coronopus hortenensis*, C. B. Pin.

LÉGUMES.

Sa faveur est peu agréable ; aussi est-elle placée au dernier rang des légumes agrestes ; quelquefois cependant on la mange crue en salade , lorsque les autres n'ont point donné : mais nos cuisiniers , si je ne me trompe , ne l'emploient point.

ASPERGE. *Asparagus sativa*, C. B. Pin.

On mange les jeunes pousses de l'asperge des jardins & des prés , qui , chaque année , sortent de terre au commencement du Printemps ; leur apprêt est simple , on les fait cuire dans l'eau ; elles fournissent un aliment très agréable & très sain , mais peu nourrissant. Elles procurent l'écoulement des urines , auxquelles elles donnent une odeur très fétide ; ce qui paroît ne pouvoir arriver que par la dépuracion des humeurs & du sang. Nous remarquerons en passant que certaines personnes mangent de même les jeunes pousses de houblon , & qu'elles sont regardées comme salutaires ; quelques - uns même pensent que la bonté de leur suc les rend peut-être supérieures aux autres herbes.

ARTICHAUT COMMUN. *Cinara hortensis foliis aculeatis, vel non aculeatis*, C. B. P. *Carduus*, sive *Scolymus sativus spinosus, vel non spinosus*, J. B.

ARTICHAUT A LA POIVRADE. *Cinara hortensis non aculeata, capite subrubente*, Hort. Reg. Paris.

CARDONS. *Cinara spinosa, cujus pediculi escantur*.

Les têtes écailleuses de ces légumes sont très connues , & mises au nombre des meilleurs mets ; celles des deux premières especes sont apprêtées de différentes façons par les cuisiniers. Quant à celles de la troisième , on les mange ordinairement
crues,

crues, avec du sel & du poivre, non pas entières, mais seulement cette partie blanche qui se trouve sous le coton du fruit. On prend de la quatrième espèce les côtes mitoyennes des feuilles, que l'art du jardinier fait rendre blanches & tendres; elles se mangent crues ou cuites, & sont estimées de ceux même dont la table est la plus délicate. Les gourmands font beaucoup de cas de ce légume, qui cependant n'est pas de facile digestion; aussi reste-t-il longtemps dans l'estomac & cause des flatuosités. D'ailleurs il augmente l'ardeur du sang, il excite à l'amour, & fait rendre des urines abondantes & férides: il ne convient point par conséquent aux personnes maigres & bilieuses. Les mélancholiques doivent s'en abstenir, & les autres en manger avec sobriété.

MELON. *Melo vulgaris*, C. B. Pin.

Ainsi que les arbres & les arbustes, quelques plantes herbacées donnent des fruits extrêmement gros: de ce nombre sont principalement les melons choisis; on estime ceux qui ont le plus d'odeur & de saveur, & tout le monde les regarde comme des aliments exquis. Ils passent pour être sains, pourvu qu'on n'en fasse pas excès; car les melons de la meilleure espèce, & qui ne le cèdent point aux fruits les plus recherchés, réparent les forces & nourrissent un peu, & de même que les autres cucurbitacées ils rafraîchissent; ce qui prouve combien ils sont nuisibles aux vieillards & aux phlegmatiques. Mais les melons d'une espèce inférieure peuvent causer beaucoup de mal, par exemple, des fièvres d'un mauvais caractère, la diarrhée, la dysenterie, le cholera, le pissement de sang, &c.

Tom. II.

D d

LÉGUMES.

De ce que les cucurbitacées parviennent , en si peu de temps , à une grosseur si considérable , on peut en conclure qu'ils sont tous remplis d'un suc cru & aqueux , qui se corrompt par son long séjour dans l'estomac , ou par toute autre cause ; observation que ne doivent point perdre de vue ceux qui aiment les repas & la bonne chere.

CONCOMBRE. *Cucumis sativus vulgaris* , C. B. Pin.

Les concombres , qui se servent sur toutes les tables , ne se mangent jamais crus ; les cuisiniers les apprêtent de différentes manieres ; ces fruits sont du goût de presque tout le monde. Ils ne contiennent cependant qu'une très petite quantité de suc nutritif : quelques estomacs foibles ne peuvent s'en accommoder. On doit en manger sobrement , & les mêler avec d'autres mets , de peur qu'ils ne pourrissent dans l'estomac. Sans cette attention , leur usage est souvent suivi de fièvres de mauvais caractère , de diarrhée & de dysenterie : les enfants & les vieillards doivent s'en abstenir ; mais ils sont utiles à ceux qui sont très échauffés , & dont la bile est trop exaltée , aussi-bien qu'aux hommes lubriques , ou qui sont d'une complexion amoureuse. Les concombres un peu ameres doivent être rejettés , parcequ'ils fatiguent l'estomac & excitent des tranchées. Ceux de ces fruits qui ont avorté & qui sont encore petits , se confisent avec le vinaigre , le sel , le poivre & l'aneth ; ils se gardent toute l'année : on les connoît sous le nom de *cornichons*. Il ne faut pas cependant les colorer avec le verd-de-gris ; on n'emploie que trop souvent du cuivre pour leur donner une belle couleur verte : nous savons , & nous devons en avertir ,

que ce moyen est mis en usage, ou sans en connoître les dangers, ou par des fripons, non-seulement à l'égard des cornichons : mais encore à l'égard des capres.

COURGE OU CALBASSE. *Cucurbita longa*, folio molli, flore albo, J. B.

Cucurbita latior, folio molli, flore albo, J. B.

On trouve très communément dans les jardins ces fruits, qui, à raison de leurs qualités & de leur usage, ne different pas beaucoup des concombres ; ils fournissent peu de nourriture, & pourrissent aisément dans les premières voies, ce qui n'arrive point que la santé n'en soit altérée. Cependant lorsqu'on en fait un usage modéré, ils tempèrent la férocité des humeurs & relâchent le ventre. On ne doit point rejeter les courges confites dans le moût ou dans le miel ; c'est à tort que les grands les dédaignent. Nous observerons que les longues si estimées ne se trouvent guère qu'en Italie, en Languedoc & en Provence.

CITROUILLE. *Pepo vulgaris*, RAIH hist. *Cucurbita major rotunda*, flore luteo, folio aspero, C. B. Pin.

La forme des citrouilles, qui se trouvent dans tous les jardins, est très variée : elle est tantôt longue, tantôt ronde, aplatie ou anguleuse, &c. Ainsi que les autres fruits cucurbitacées, elles nourrissent peu, modèrent l'effervescence des humeurs, & tiennent le ventre libre. Elles tombent aussi en pourriture, si elles restent trop long-temps dans les premières voies. Leur usage menace de bien des maux ceux qui n'en mangent pas avec sobriété.

Dd ij

LÉGUMES.

POTIRON. *Melopepo verrucosus*, *Inst. rei herb.*
Cucurbita verrucosa, J. B.

Ainsi que les autres fruits cucurbitacées, les potirons qui ont quelquefois cinq pieds de circonférence, s'emploient communément en cuisine, & se gardent pour l'hiver. Ils donnent peu de nourriture, mais elle est douce & tempère l'ardeur du sang; ils se digèrent aisément, & conviennent à ceux qui ont le ventre resseré; mais ceux qui ont l'estomac foible doivent s'en abstenir, à moins qu'ils ne soient assaisonnés de sel, de poivre & d'oignons: si l'on y en met plus qu'il n'en faut, ils perdent leur première qualité, & deviennent un aliment très chaud & par conséquent nuisible.

PASTEQUE. *Citrullus folio colocynthis secto*,
semine nigro, quibusdam *Anguria*, J. B. *Anguria*,
Citrullus dicta, C. B. *Pin.*

Personne n'ignore que la pulpe de pastèque se mange crue; qu'elle est d'une saveur agréable, & d'une grande utilité pour ceux qui sont altérés & échauffés. On doit cependant manger de ce fruit avec sobriété, autrement il se corrompt aisément dans les premières voies, & occasionne diverses espèces de fièvres, le flux de ventre, le cholera, & autres maladies qu'on guérit difficilement,

OIGNON. *Cepa vulgaris*, C. B. *Pin.*

Il y a peu d'aliments plus communs & plus employés en cuisine que la racine bulbeuse de cette plante, dont les botanistes font beaucoup d'espèces. Elle se mange crue & cuite. L'oignon cru, mais sur-tout le rouge, possède une âcreté si grande, que son odeur agit même sur les yeux,

& les force de verser des larmes ; mais on lui enleve cette âcreté par la coction. Ce genre d'aliment aide légèrement à la digestion , quoiqu'il nourrisse peu ; il tue les vers , & tient le ventre libre. Il est utile contre les amas d'humeurs épaisses , visqueuses & acides dans l'estomac. Il paroît qu'il doit être bon aux vieillards , aux phlegmatiques & aux scorbutiques ; mais il est nuisible aux jeunes gens , aux colériques , & à ceux qui ont le sang bouillant ; d'ailleurs il cause des flatuosités ; il porte même quelquefois à la tête , il trouble le sommeil ; ce qui doit s'entendre sur-tout de l'oignon long , rouge & âcre ; car le blanc est plus doux , aussi se mange-t-il crud dans les pays chauds , comme en Italie & en Provence. Nous parlerons de l'échalotte dans l'article des assaisonnements.

PORREAU. *Porrum commune capitatum* , J. B. Pin.

A raison de sa faveur & de ses qualités , le porreau approche de l'oignon auquel il peut suppléer ; il a moins d'âcreté , & lui est inférieur. Il lâche doucement le ventre , & excite l'écoulement des urines. Il est quelquefois utile contre la toux & l'asthme. On dit qu'il empêche l'ivresse & le sommeil , que même il dissipe la stupeur & l'engourdissement. Le porreau est mis au nombre des aliments les moins estimés , parcequ'il donne un suc visqueux & glutineux , & peu capable de nourrir , ce qui fait qu'on n'en mange guère qu'on n'en soit incommodé , sur tout si l'on passe les bornes de la sobriété. En effet il occasionne des flatuosités , rend la tête pesante & trouble le sommeil ; on dit encore que son usage

trop fréquent obscurcit la vue ; mais on peut en douter.

AIL *Allium vulgare & sativum*, J. B.

Le bulbe de cette plante est très connu ; c'est le mets familier des matelots & des paysans. Comme tel il n'est guère usité parmi les habitants des villes ; mais les cuisiniers l'emploient comme assaisonnement. Plusieurs personnes le détestent , parcequ'il laisse dans la bouche une odeur forte & désagréable , qu'on peut dissiper en mangeant de la racine d'ache ou de persil. C'est un aliment sain pour les vieillards & les phlegmatiques ; on le regarde même comme extrêmement utile aux peuples septentrionaux , à ceux qui vivent dans des lieux froids & marécageux , à ceux qui vaquent à des travaux rudes , & aux matelots qui font souvent usage de viandes & d'eaux également gâtées. Pris en petite quantité , l'ail ouvre l'appetit , redonne des forces à l'estomac , tue les vers , chasse les flatuosités , favorise la transpiration , & est bon contre le scorbut ; il est quelquefois utile aux asthmatiques & à ceux qui sont attaqués de fièvres quartes. Il empêche l'ivresse , & dissipe les effets de la crapule. Enfin il résiste à la pourriture , écarte la contagion , en sorte qu'on s'en sert contre les miasmes dangereux , dans le temps des épidémies ; ce qui lui a mérité le nom de *thériaque des pauvres* , lesquels en effet le mangent crud. Il a coutume d'ailleurs d'incommoder l'estomac , de causer la soif & de porter à la tête. Son usage est pernicieux aux personnes maigres , bilieuses , & d'un tempérament chaud ; il nuit également à ceux qui sont sujets au pissement & au crache-

ment de sang. Appliqué sur la peau, l'ail la corrode, & y excite des vessies. On voit par là ce que l'on a à craindre de son usage excessif ou journalier. Le suc d'ail peut servir de gluten ou de mastic, & être employé pour procurer la réunion des vaisseaux rompus. Dans l'article des affaiblissements nous parlerons des tubercules qui sortent des racines d'une espece d'ail, & qui sont connus sous le nom de *rocamboles*.

RAVE. *Rapa sativa, rotunda (& oblonga)*, C. B. Pin.

Les gens de la campagne & le bas peuple ont coutume de faire usage, comme aliment, de cette racine charnue, d'un volume peu considérable, mais qui quelquefois parvient à une grosseur démesurée, & dont le poids est de quarante ou cinquante livres & même au delà. Celle qui est oblongue est d'une saveur plus douce & meilleure; cuite avec de la viande, elle donne une nourriture assez abondante, mais elle procure souvent des flatuosités; ce qui la fait bannir des tables délicates. Elle n'est mangée crue que par les pauvres qui y sont forcés par une urgente nécessité.

NAVET. *Napus sativus*, C. B. Pin.

Il differe peu de la rave par sa forme & ses vertus; mais il a moins de grosseur; sa saveur est plus agréable; aussi est-il employé dans les cuisines des grands, tandis que la rave en est bannie. Le navet étant moins venteux, se digere plus facilement, & produit un suc plus doux. Il est d'ailleurs d'un bon secours pour ceux qui sont attaqués de toux & d'enrouement.

PANAIS. *Pastinaca sativa latifolia*, C. B. P. *Elaphoboscum sativum*, TABERNÆMONT.

Dd iv

LÉGUMES.

La racine épaisse & charnue de cette plante est d'une saveur agreable, douçâtre & un peu aromatique; elle est d'un très grand usage en cuisine; elle nourrit peu, elle est utile à ceux qui sont d'un tempérament froid & pituiteux, parcequ'elle provoque l'écoulement des urines. Elle facilite d'ailleurs l'éruption & le retour des règles; elle rend propre aux plaisirs de l'amour. Ceux dont le sang & les humeurs sont dans l'effervescence doivent s'abstenir de panais, de celui sur-tout qui n'est pas de l'année, ou qui est plus vieux encore, on dit qu'il trouble le cerveau. Mais nous ne devons pas passer sous silence que souvent, suivant l'observation de BAUHIN, on cueille la ciguë ou la cicutaire au lieu du panais: ce qu'il est important d'observer, afin de ne pas attribuer au panais de mauvais effets dont il est innocent.

CAROTTE. *Carotta vulgaris radice flavâ*, ad-
vers. LOBEL. *Pastinaca tenuifolia*, radice luteâ
(vel albâ), C. B. Pin. *Daucus sativus*, radice
luteâ, Inst. rei herb.

Comme du navet, on fait un usage très ordinaire de cette racine, d'un jaune-pâle, & charnue, d'une saveur aromatique & douce. Elle entre dans les jus de viande; elle nourrit peu, puisque par l'ébullition tout son suc se dissipe; elle n'est guere employée que comme assaisonnement. Elle ne convient point à ceux qui sont attaqués de toux, qui sont maigres ou d'un tempérament échauffé; elle est cependant quelquefois utile dans les crudités acides stagnantes dans l'estomac. Il y a encore des personnes qui regardent cette racine comme un excellent topique contre les cancers des mammelles, sur lesquelles on

applique, sans autre préparation, la rasure de cette racine.

LÉGUMES.

SCORSONERE, ou CERCIFI D'ESPAGNE *Scorsonera latifolia sinuata*, C. B. Pin. *Tragopogon peregrinum vel hispanicum*, GESN. hort.

Cette plante croît d'elle-même en Espagne, elle vaut mieux que celle de notre pays. Sa racine, qui se mange, est employée par les cuisiniers comme un aliment léger, mais agréable & salubre. Les estomacs foibles cependant la digèrent difficilement. Elle passe un peu par la transpiration; ce qui la fait estimer comme médicament pour faciliter l'éruption de la petite vérole & de la rougeole. Ceux qui sont atteints de la poitrine, & qui ont des chaleurs d'entrailles, n'en doivent faire usage qu'avec beaucoup de circonspection.

CERCIFI DES PAUVRES. *Tragopogon purpureo-cæruleum*, parvo folio, quod artifi vulgò, C. B. Pin. *Barbula hirci*, flore purpureo, CAMER.

La racine de cette plante, qui est d'une saveur agréable, est employée comme aliment par le peuple. Elle entre dans les salades; simplement cuite dans l'eau, on la mange avec le beurre & les aromats. C'est une nourriture qui est adoucissante, mais elle ne se digère pas aisément; elle n'est cependant pas nuisible; & peut être d'un bon secours pour ceux qui toussent, ou qui sont dans le marasme.

RADIS. *Raphanus major, orbicularis, vel rotundus*, C. B. Pin.

RAIFORT, ou RAVE DES PARISIENS. *Raphanus minor oblongus*, C. B. Pin.

On mange crue l'une & l'autre racine; & comme aliment, elle est du goût de tout le monde,

LIGUMES.

parcequ'elle pique agréablement la langue. Elle facilite la sortie des urines, & est utile dans l'affection scorbutique. Le raifort néanmoins étant un peu venteux ne se digere pas aisément par ceux dont l'estomac est foible ; quelquefois même il cause des rapports nidoureux.

CRAM, ou GRAND RAIFORT. *Raphanus ruscicanus*, C. B. Pin. *Cochlearia*, folio cubitali, *Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est dense & ferme, se divise difficilement sous la dent. A cause de sa saveur fort âcre, mais pourtant agréable, on la mange au lieu de moutarde pour exciter l'appétit. Elle facilite la coction des aliments ; elle est d'une très grande utilité aux scorbutiques & aux cachectiques ; mais elle est nuisible aux tempéraments chauds & bilieux.

RAIPONCE. *Rapunculus esculentus*, C. B. Pin. *Campanula*, radice esculentâ, flore cœruleo, *Inst. rei herb.*

Son nom latin est dérivé de celui de *rapa*, comme qui diroit *rapa parva* (petite rave). Sa racine est à peine de la grosseur du doigt. Les cuisiniers en font peu d'usage ; elle est mise au nombre des aliments de peu de valeur. On mêle dans les salades d'hiver la racine légèrement cuite de cette plante avec ses feuilles tendres, dont le goût est assez agréable. Elle donne de l'appétit, & des forces à l'estomac relâché ; mais elle nourrit peu, bien qu'on dise qu'elle augmente le lait des nourrices.

CHERVI ou RACINE SUCRÉE. *Sisarum Germanorum*, C. B. *Sifer sativum*, *Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est blanche & d'une saveur douce & agréable, est souvent employée en cui-

sine, & est du goût de beaucoup de personnes : elle fournit une nourriture saine. Elle se digere aisément ; on dit qu'elle rassasie, quoiqu'elle nourrisse peu. Quelques-uns en vantent l'usage dans le crachement & le pissement de sang ; ce qui, suivant nous, mériterait d'être appuyé sur un plus grand nombre d'expériences. Il est bon de remarquer que huit onces du suc de cette racine donnent une once & demie d'un excellent sucre.

LÉGUMES.

TOPINAMBOURS, OU POIRES DE TERRE. *Battata canadensis*, PARK. *Helianthemum tuberosum indicum*, C. B. P. *Corona solis parvo flore, tuberosâ radice*, *Inst. rei herb.*

Les racines de cette plante, qui s'éleve assez haut, fournissent des tubercules ou bulbes bons à manger au nombre de quarante ou cinquante, & même plus, dont quelques-uns même sont plus gros que le poing. Ils se mangent crus ou cuits. Ces tubercules sont remplis d'un suc épais & visqueux ; ils passent pour un aliment de peu de valeur, venteux, & de difficile digestion ; ce qui fait qu'on ne les sert point sur les tables des riches, bien qu'ils nourrissent beaucoup, & qu'ils appaisent la faim ; cependant ils ne sont pas à mépriser lorsqu'ils sont apprêtés par un bon cuisinier. A raison de leur saveur douceâtre & agréable, on dit qu'ils calment les âcretés de la poitrine. Ont-ils réellement cette vertu ? l'expérience seule peut le confirmer. Que ceux qui sont foibles, & qui menent une vie sédentaire, s'en abstiennent, parcequ'ils ne se digèrent pas aisément, & qu'ils causent quelquefois des obstructions.

POMME DE TERRE. *Battata virginiana*, PARK.

LÉGUMES.

Solanum tuberosum esculentum, C. B. P. *Papas americanum*, J. B.

Cette plante d'Amérique, qui se cultive dans les jardins & dans les champs, donne aussi des tubercules bons à manger, qui sortent au nombre d'environ quarante, des racines qui se répandent au loin: ils sont également estimés des riches & des pauvres. Leur saveur est assez agréable; ils se digerent aisément, & ne paroissent pas moins propres à fournir un aliment solide que les châtaignes; mais il faut prendre garde de passer les bornes de la sobriété. Outre cela les pommes de terre, étant pourvues d'une vertu anodyne, elles peuvent amortir l'effervescence des humeurs.

BATTATE D'ESPAGNE. *Battata officinarum*, C. B. P. *Convolvulus indicus radice tuberosa*, *eduli*, *cortice rubro*, *Battatus dictus*, *Parad. batav.*

Cette plante du Pérou se cultive aussi dans nos jardins: sa racine est bonne à manger; elle est d'une saveur agréable, & d'un bon suc; elle se mange crue ou cuite; mais, par la coction, elle acquiert plus de goût, & devient plus saine: on l'estime encore davantage rôtie. On la met, avec raison, au nombre des meilleurs aliments, doux & tempérants.



LES FRUITS.

FIGUE FLEUR-GRISE. *Ficus sativa*, fructu præcoci, pallidè virenti, intùs roseo, *Inst. rei herb.*

FIGUE CORDELIÈRE. *Ficus sativa*, fructu præcoci subrotundo, albido, striato, intùs roseo, *Inst. rei herb.*

FIGUE DE MARSEILLE. *Ficus sativa*, fructu parvo serotino, albido, intùs roseo, mellifloro, cute lacerá, *Inst. rei herb.*

FIGUE VIOLETTE. *Ficus sativa* fructu majori violaceo, oblongo, cute lacerá, *Inst. rei herb.*

Nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres espèces qui peuvent se rapporter aux précédentes. Les figues, qui viennent dans les pays chauds & tempérés, tiennent le premier rang parmi les fruits les plus favorables & les plus exquis. Elles fournissent une nourriture douce, & lâchent le ventre; elles soulagent ceux qui sont incommodés de toux; elles ne sont pas moins utiles aux personnes qui ont des pierres dans les reins. Les figues précoces sont moins estimées que celles d'automne: c'est avec raison qu'on regarde ces dernières comme plus saines. Cependant leur usage excessif est pernicieux: on sait par expérience, qu'outre les embarras qu'elles occasionnent dans les premières voies, elles donnent encore quelquefois lieu à des affections cutanées. Les figues seches (*caricæ*) valent moins que celles qui sont récemment cueillies; elles ont néanmoins un certain mérite lorsqu'elles sont grasses, & lorsqu'elles ne sont point saupoudrées de fa-

FRUITS.

rine, comme cela est ordinaire. Ce n'est point nous écarter de notre objet que d'observer que le sycomore (*Sycomorus*, sive *Ficus agyptia*, PARK.), approche assez du figuier : son fruit, qui, pour le dire en passant, tient le milieu entre la mûre & la figue, & qui est d'un usage ordinaire parmi les Orientaux, & principalement parmi les Egyptiens, nourrit fort peu, & est contraire aux estomacs foibles; cependant il possède la propriété d'amollir & de lubréfier : nous ne dirons rien de ses autres vertus médicinales.

CERISE. *Cerasus sativa fructu rotundo, rubro & acido, Inst. rei herb.*

GRIOTIER. *Cerasus sativa, fructu majori, Inst. rei herb.*

BIGAROTIER. *Cerasus major fructu magno, cordato, RAI, Hist.*

MÉRISIER. *Cerasus major ac sylvestris, fructu subdulci nigro, C. B. P.*

Parmi le nombre presque infini d'espèces de cerisiers, nous ne parlerons que des plus communes, dont les fruits diffèrent par leur nature. En effet, les cerises de la première & de la seconde espèce, sont regardées comme les plus saines; les deux autres espèces sont beaucoup moins estimées. Les cerises de jardin de la première espèce sont plus grosses & plus succulentes que celles des champs; elles sont aussi d'une saveur plus agréable : on les mange les unes & les autres sans danger, si les forces de l'estomac le permettent; elles humectent & apaisent la soif. Mais les cerises douces, un peu amères, dont la chair est dure & compacte, sont très inférieures aux autres; elles engendrent des humeurs putrides, des vers, différentes espèces de fièvres; aussi les place-t-on parmi les mauvais aliments.

MURIER. *Morus fructu nigro*, C. B. P.

Les mûres, dans leur parfaite maturité, qui ne sont point acerbes, & qu'on cueille avant le lever du soleil, sont mises au nombre des fruits les plus suaves & les plus sains; on en permet quelquefois même l'usage aux malades; c'est ce qui les fait nommer par les Provençaux & les Languedociens *amouros de malau*; en effet, elles étanchent la soif, temperent l'ardeur de la bile, & entretiennent l'appétit. Elles conviennent aux jeunes gens & aux tempéraments sanguins; mais les vieillards & les phlegmatiques doivent en manger avec sobriété.

PRUNES DE DAMAS. *Prunus fructu majore dulci & atro-caruleo*, C. B. P.

PERDRIGON. *Prunus fructu subnigro*, carne durâ, C. B. P.

PRUNE JAUNE. *Prunus fructu coloris cereæ, ex candido in luteum pallescente*, C. B. P.

PRUNE DE LA REINE CLAUDE. *Prunus fructu parvo ex viridi flavescente*, C. B. P.

BRIGNOLE. *Prunus fructu ex flavo rubescente, mixti saporis, & gratissimo*, C. B. P.

Tout le monde fait que les especes de prunes sont très nombreuses; nous ne rapporterons ici que les plus connues. Les médecins font cas des prunes douces, & qui exhalent une odeur suave, qui ne sont point acerbes, & qui sont récemment cueillies: elles moderent la fougue du sang, & lâchent quelquefois le ventre. Les meilleures de toutes sont, sans contredit, les prunes de Damas; à celles-ci ne sont peut-être pas inférieures les brignoles, qu'on nous apporte entassées dans des cabats, après en avoir ôté la pellicule & le noyau; elles ont une saveur un peu

FRUITS.

acide , & quasi vineuse ; séchées à propos , elles se conservent un an & plus ; elles fournissent un aliment très agréable & sain , qui , dans le temps de carême sur-tout , paroît sur les tables les mieux servies : mais il faut avoir soin de les bien mâcher , & de ne pas en manger une trop grande quantité ; en observant ces deux choses , on en permet l'usage aux malades mêmes , cuites ou crues , dans la vue d'ouvrir le ventre. On observera en passant , qu'à ces fruits ressemblent beaucoup les sébestes (*sebestena*) ; elles sont le produit d'un arbre des Indes , désigné sous ce nom ; *Prunus molabarica fructu racemoso , calyce excepto* , RAI , *Hist.* Peu différentes des prunes , & nouvellement cueillies , elles sont mises au nombre des aliments agréables par les Syriens , par les Egyptiens , & par les Italiens même ; mais seches , telles qu'on les trouve dans nos boutiques , bien qu'on puisse les manger , elles ne sont plus regardées comme aliments.

ABRICOTIER. *Armeniaca fructu majori (vel minori) , nucleo amaro (vel dulci) , Inst. rei herb.*

Les abricots (*mala armeniaca*) , dont nous venons de désigner les deux especes plus connues , different beaucoup entr'eux en faveur & en grosseur ; ce qui dépend de la température de l'air , des qualités du sol , & de la culture. Ils tiennent un des premiers rangs parmi les meilleurs fruits ; mais , ainsi que ceux dont la durée est courte , ils nourrissent fort peu. Les abricots , avant leur maturité , redonnent des forces à l'estomac ; mais ils agacent les nerfs. Ceux qui sont bien mûrs , & de meilleure qualité , amollissent , adoucissent , & deviennent même aliment : mais ils se pourrissent aisément dans l'estomac , & excitent souvent

souvent des fièvres, sur-tout si l'on passe les bornes de la tempérance; c'est ce qui fait que la plupart, sans avoir aucun égard aux différens degrés de bonté, les rejettent absolument comme pernicieux, & comme un aliment équivoque, lequel, en flattant le goût, agit lourdement sur l'économie animale. Ils perdent leurs mauvaises qualités, si on les fait cuire, & si on les confit avec le sucre; ce sont alors des fruits excellents & salubres qui ornent les desserts.

PÊCHER. *Persica molli carne vulgaris, viridis & alba, C. B. P.*

PAVIE. *Persica fructu magno globoso carne durâ & saccharatâ, Inst. rei herb.*

AVANT-PÊCHE. *Persica pracoci fructu, pracocqua dicta, Inst. rei herb.*

Il y a bien d'autres especes de pêches dont nous ne parlerons point, afin de ne pas nous écarter de notre plan. Les pêches (*mala persica*) qui sont les délices de toutes les nations, sont très saines lorsqu'on les cueille dans leur parfaite maturité; que la chair en est molle, succulente, d'une saveur agréable, & exhalant une odeur suave. On préfère les tardives aux précoces: les meilleures sont celles dont le noyau s'enlève & quitte aisément. Ainsi que les autres fruits horaires, & qui passent vite, les pêches nourrissent peu, & tiennent le ventre libre; dans certains estomacs, elles pourrissent aisément. Il faut les manger nouvellement cueillies, attendu qu'elles conservent à peine pendant deux jours leur saveur propre & naturelle. Si elles sont d'un mauvais acabit, ou si l'on en mange trop, quoique moins pernicieuses cependant que les abricots, elles excitent quelquefois des tranchées, la diarrhée, & la dys-

FRUITS.

terie : on leur ôte ce qu'elles peuvent avoir de dangereux, en les mangeant avec du sucre, ou en les faisant cuire. Leur nom latin, *persica*, prouve assez qu'elles viennent originairement de la Perse; mais on peut douter qu'elles soient un poison dans ce pays, comme on le croit communément.

REINETTE. *Malus sativa fructu rotundo, è viridi pallescente, acido-dulci, Inst. rei herb.*

POMME-ROSE *Malus sativa fructu orbiculato, odorato, Inst. rei herb.*

CALVILLE. *Malus sativa fructu magno intense rubente, violæ odore, Inst. rei herb.*

POMME D'API. *Malus sativa fructu splendide purpureo, Inst. rei herb.*

Nous passerons sous silence le nombre infini d'especes différentes de pommes; celles-ci sont les plus communes & les meilleures. Ces fruits (*Poma sive Mala*) different beaucoup entr'eux, & par leur nature, & par leurs degrés de bonté. On peut regarder comme les plus saines celles qui flattent également par leur odeur & par leur saveur. Il faut les choisir bien mûres, douces, légèrement acides, ou vineuses, agréablement odorantes; telles sont les reinettes. On s'abstiendra de manger celles qui sont insipides, acerbes, inodores; elles fatiguent & inquietent l'estomac, & causent des vents. Il faut rejeter comme pernicieuses les pommes tombées, & dont l'intérieur est rongé des vers, qu'on expose trop souvent en vente comme entieres. Les pommes bien choisies donnent une nourriture légère, mais saine; elles ne se digerent cependant pas aisément, parceque leur chair est compacte: on doit avoir attention de les mâcher long-temps. Si l'on en mange

en trop grande quantité, elles causent quelquefois des palpitations & le cochemar. Elles sont plus saines & plus agréables cuites, ou en compote, ou sous la forme de gelée: en cet état, elles conviennent davantage aux estomacs foibles, & sont moins venteuses. On fait peu de cas des pommes hâtives & d'été; elles sont nuisibles: on conserve long-temps celles d'hiver, jusqu'au printemps même, afin qu'elles puissent déposer leur âcreté naturelle, ou acquérir une parfaite maturité. Ajoûtons qu'on tire, des pommes écrasées & mises sous le pressoir, un suc, qui, après avoir fermenté comme le vin, & déposé ses fèces, prend le nom de cidre, ou pommé: nous en parlerons dans l'article des boissons.

POIRE MUSCATE. *Pyrus sativa fructu aestivo, parvo, racemoso, odoratissimo, Inst. rei herb.*

MUSCAT-ROBERT. *Pyrus sativa, fructu aestivo turbinato, carne tenerâ saccharatâ, Inst. rei herb.*

POIRE ROYALE. *Pyrus sativa fructu aestivo, globofo, sessili, ex albido flavescente, saccharato, odorato, Inst. rei herb.*

BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ. *Pyrus sativa fructu aestivo oblongo magno, partim rubro, partim albido, odorato, Inst. rei herb.*

BEURRÉ. *Pyrus sativa fructu autumnali suavissimo, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

POIRE DE NEIGE, ou DOYENNÉ. *Pyrus sativa fructu autumnali, turbinato, sessili flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

BON-CHRÉTIEN D'HIVER. *Pyrus sativa fructu brumali, magno pyramidato, è flavo nonnihil rubente, Inst. rei herb.*

SAINTE-GERMAIN (la). *Pyrus sativa fructu bru-*
Ee ij

FRUITS.

mali longo, viridi flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.

CRESANE (la). *Pyrus sativa fructu brumali sessili, è viridi flavescente maculato, utrinque umbiculato, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

Outre ces especes les plus estimées & les plus connues, les botanistes en comptent bien d'autres, mais très inférieures, dont il nous paroît fort inutile de faire ici l'énumération. Les poires (*pyra*), ont, comme on fait, différents degrés de bonté, qui dépendent du climat, de l'exposition, du sol, de la culture. On vante particulièrement celles qui sont bien mûres, & dont la chair est fondante : on fait moins de cas de celles qui sont insipides & inodores, acides, acerbes, dures & pierreuses. Les poires cuites valent mieux que les crues, & sont plus convenables aux estomacs foibles : confites avec le sucre, elles fournissent une nourriture très agréable & salubre : séchées au soleil ou au four, elles sont de difficile digestion, & regardées comme mauvais aliment. Nous remarquerons qu'on a cru mal-à-propos que les poires étoient nuisibles aux calculs par la raison que la plûpart sont pierreuses ; car outre que ces grains sablonneux sont absolument différents du calcul de la vessie, on fait que diverses substances pierreuses, telles que les coquilles d'œuf & d'escargot, la pierre judaïque, les yeux d'écrevilles, sont mises au nombre des lithontriptiques.

COIGNASSIER FEMELLE. *Cydonia fructu oblongo, leviori, Inst. rei herb. Cotonea malus, J. B.*

COIGNASSIER MALE. *Cydonia fructu breviorè & rotundiorè, Inst. rei herb.*

COIGNASSIER SAUVAGE. *Cydonia angustifolia vulgaris*, *Inst. rei herb.*

FRUITS.

Le coing (*malum cydonium*) passe pour une nourriture flatulente & dure : mais cuit, rôti, confit avec le sucre, le miel & le moût, c'est un aliment fort agréable, qui remédie aux crudités visqueuses, & qui ne le cede à aucune autre substance pour ramener l'estomac. Les coings sont utiles contre le flux de ventre, le diabetes, & à ceux qui sont sujets aux hémorrhagies, si rien ne s'y oppose : on dit même qu'ils donnent de la gaieté, & qu'ils empêchent les fumées du vin de se porter à la tête ; les confiseurs enfin les font entrer dans un grand nombre de dragées, conferves, confitures, &c... On en prépare un vin nommé *vinum cydoniatum* ; c'est un excellent remède contre la foiblesse de l'estomac ; nous passons ici sous silence ses autres vertus médicinales, dont nous avons parlé ailleurs. Mais il est bon de remarquer que le coing, comme tous les autres aliments astringents, mangé avant le repas, rend le ventre moins lâche ; & que pris au contraire après le repas, il favorise la descente des aliments, & empêche les rapports, en resserrant l'orifice supérieur de l'estomac.

GRENADIER. *Malus punica sativa*, C. B. P. *Malus punica sativa fructu dulci*, C. B. P. *Malus punica sativa fructu mediè quasi saporis*, C. B. P.

Les grenades (*mala granata*) sont acides, douces, moyennement acides & douces à la fois, ou vineuses, & quelquefois austeres. On s'en sert rarement comme aliment ; quoique le suc de celles qui sont douces sur-tout, soit agréable pour bien des personnes. Celles qui sont acides excitent l'appétit, arrêtent le vomissement & le flux

FRUITS.

de ventre ; mais elles agissent sur les dents & l'estomac. Les douces ont une vertu tempérante, & sont de quelque utilité à ceux qui toussent. On emploie souvent les unes & les autres pour calmer l'ardeur de la soif chez les malades. Il a été parlé ailleurs des autres vertus médicinales.

ORANGE DOUCE. *Aurantium dulci medullâ vulgare*, Ferr. Hesper. Inst. rei herb.

ORANGE AMERE. *Aurantium acri medullâ vulgare*, Ferr. Hesper. Inst. rei herb.

Les oranges (*mala aurantia*), ainsi nommées à cause de leur couleur d'or, lorsqu'elles sont douces & bien mûres, sont chez les Chinois surtout, du nombre des aliments les plus agréables. Coupées par tranches, & saupoudrées de sucre, après en avoir ôté l'écorce, elles se servent sur les tables ; elles se mangent aussi de toute autre manière. Elles excitent l'appétit, appaisent la soif, modèrent l'effervescence du sang ; elles sont utiles aux scorbutiques, & sont de la classe des anti-putrides : aussi les regarde-t-on comme très salubres, lorsqu'elles sont bien choisies, & qu'on en prend avec modération, autrement elles fatiguent l'estomac, troublent le ventre, & nuisent très fort à ceux qui sont incommodés de toux. Les oranges acides, ainsi que les autres especes qui en approchent, sont mises au nombre des aliments : on confit leur écorce avec le sucre ; c'est une préparation dont on fait beaucoup de cas. On fait aussi une conserve de fleurs d'oranges qui rétablit les forces de l'estomac, du cœur, & du cerveau. On reconnoît les mêmes vertus dans l'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut mettre au nombre des assaisonnements les plus sains.

CITRONNIER. *Citream vulgare*, Ferr. Hesper.

Inst. rei herbar. Malus media, C. B. Pin.

 FRUITS.

Les citrons (*mala citrea*) par leurs vertus & par leur saveur, approchent beaucoup des limons dont il sera parlé plus loin : c'est pourquoi ils sont également destinés pour l'usage des tables, de la cuisine, & de la médecine. Son écorce, qui est fort épaisse, se confit avec le sucre, & est du nombre des friandises recherchées, elle ranime l'estomac, & aide la digestion des aliments. On emploie principalement à cet usage les especes de citron connues sous le nom de *cédrat* & de *poncire*. Tout le monde fait que le citron piqué de clous de girofle est un prophylactique contre la contagion. Il convient d'observer en passant, que les limons ne doivent point entrer dans la classe des assaisonnements, & qu'ils different peu des citrons ; ils ont seulement une forme ronde, & l'écorce plus mince.

PALMIER OU DATTIER. *Palma dactylifera major, vulgaris*, SLOAN. Jamaïc. *Palma vulgaris*, PARK.

Les dattes (*dactyli recentes*) fournissent une nourriture fort agréable aux Orientaux, & spécialement aux Africains ; mais elle n'est pas sans danger, puisque l'usage habituel qu'en font ces peuples, les prive de leurs dents avant l'âge, & leur donne le scorbut. On ne doit pas regarder comme plus saines les dattes seches, telles qu'on nous les apporte ; leur tiffure dure & épaisse les rend difficiles à digérer. Il faut ies choisir molles, humides, douces, ou d'une saveur agréable, & prendre garde qu'elles ne soient acides, ou rances : cep endant on en mangera avec modération, & rarement ; car elles engendrent des flatuosités & des obstructions.

E e iv

FRUITS.

JUJUBIER. *Ziziphus*, DODON. *Pempt. & Inst. rei herb. Zizipha sativa*, J. B.

Les jujubes (*jujuba*), qui ont exactement la forme des olives, & qui croissent dans les pays chauds & tempérés, paroissent rarement sur les tables; c'est une espece de friandise qu'on abandonne aux femmes & aux enfants. Leur saveur est agréable, & elles fournissent un suc doux & légèrement nourrissant. Elles procurent du soulagement dans l'aspérité de la trachée-artère, & appaisent l'ardeur d'urine; mais elles surchargent les estomacs foibles; & excitent des flatuosités. Nous avons parlé ailleurs de son usage en médecine.

MARONNIER. *Castanea sativa*, C. B. P.

CHATAIGNER. *Castanea sylvestris*, *qua peculiariter Castanea*, C. B. P.

Les fruits de ces deux especes d'arbres ou d'arbustes, dont les plus gros se nomment *marons*, & les plus petits *châtaignes*, ne different que par leur grosseur. Bouillis, rôtis, ou cuits sous la cendre chaude, ils passent pour un aliment agréable & salubre. Ils font la nourriture des habitants de la campagne; ils se servent sur les meilleures tables: les cuisiniers même les mettent dans leurs ragoûts. Il y en a qui pensent que les glands, dont se nourrissoient anciennement les hommes, ne sont autre chose que les châtaignes; mais ce sentiment semble être détruit par l'expérience: elle nous apprend en effet, qu'en plusieurs lieux, chez les Espagnols, par exemple, & chez quelque nation des Alpes, il se trouve des glands bons à manger, qui ne le cedent point aux châtaignes en faveur & en bonté; il y a même dans certaines contrées méridionales d'Espagne, &

sur tout dans le royaume de Grenade, des glands qui l'emportent, par leur goût, sur les meilleures avelines. Les châtaignes conviennent à ces gens affamés & voraces, dont rien n'est capable d'appaier la faim; autrement on a remarqué qu'on ne pouvoit en manger sans risque, sur tout si l'on en prend jusqu'à être rassasié. En effet, les estomacs foibles les digerent difficilement; elles occasionnent souvent des flatuosités; elles rendent le ventre paresseux: elles doivent être interdites aux cachectiques & à ceux qui sont tourmentés de coliques néphrétiques, ou d'embaras dans les reins. On conserve long temps les châtaignes dépouillées de leur écorce, afin d'en avoir en tout temps pour l'usage de la cuisine. Séchées & réduites en farine, on en fait un pain de mauvaise qualité, dont la digestion est difficile; aussi ne peut-il convenir qu'aux gens robustes & aux paysans. On en prépare en différentes contrées de l'Italie des especes de purées ou bouillies fort agréables, mais qu'on a de la peine à digérer. On forme encore avec les châtaignes une espece de chocolat qui n'est point à mépriser; pour cela on met cuire les plus grosses châtaignes dans de l'eau de-vie, afin de les dépouiller de leur écorce & de leur pellicule: on les laisse bouillir ensuite dans huit onces de lait. Après avoir passé cette pulpe, on la repose sur le feu pour y bouillir avec suffisante quantité de lait, du sucre, & un peu de cannelle: on agite enfin la liqueur avec la spatule à chocolat, afin de la rendre mousseuse. C'est un bon aliment pour les personnes foibles & convalescentes; il n'est pas moins avantageux à ceux qui sont phthifiques & en consommation.

FRUITS.

FRUITS.

NOYER. *Nux juglans*, sive *regia*, *vulgaris*, C. B. P.

Les noix (*nuces*) se mangent vertes ou mûres. Les cerneaux flattent le palais par leur douceur & leur saveur ; mais ils fatiguent très souvent l'estomac, & se digèrent avec difficulté. Dans leur parfaite maturité, les noix sont bien moins agréables : c'est la nourriture des pauvres & des payfans. Si on les mêle avec d'autres aliments, & si l'on n'en mange pas trop, elles passent pour être saines, & pour exciter l'appétit. Autrement la digestion s'en fait difficilement ; elles nourrissent peu, & donnent un mauvais chyle : elles nuisent à ceux qui sont tourmentés de toux & d'enrouement, aussi-bien qu'aux gens maigres, colériques & mélancholiques ; souvent même elles occasionnent le mal de tête. Il est bon d'ajouter qu'elles sont pernicieuses, lorsque par le temps elles sont devenues rances. Il n'en est pas ainsi des noix vertes, avant que leurs écales soient devenues ligneuses : confites avec le sucre, elles ont une saveur très agréable, & rétablissent les forces de l'estomac ; & si l'on en mange avec sobriété, elles ne sont nullement nuisibles. Enfin on tire des noix mûres une huile souvent désagréable, dont on se sert rarement en cuisine : son usage est presque restreint au mélange des couleurs pour les peintres, ou pour brûler.

AMANDIER. *Amygdalus sativa*, *fructu majori*, C. B. P. — *Amygdalus dulcis putamine molliore*, C. B. P. — *Amygdalus amara*, C. B. P.

Les amandes douces (*amygdala dulces*) sont également d'usage, & pour la cuisine, & pour la médecine. Vertes, & avant leur parfaite matu-

rité, elles se servent sur les meilleures tables; mûres, elles y paroissent fort rarement, si ce n'est en carême. Les unes & les autres se digerent difficilement; mais elles nourrissent assez, elles engraisent même; car elles temperent l'acrimonie des humeurs, & sont utiles aux personnes maigres; mais elles occasionnent quelquefois la stupeur de l'estomac. Les confiseurs & les pâtissiers en font un très grand usage; broyées ou écrasées avec du sucre & de l'eau rose, on en fait des *massepins*. Ces gâteaux d'amandes, qu'on nomme *macarons*, sont un composé d'amandes, de fleur de farine, d'œufs & de sucre. Il n'y a personne qui ne connoisse les *amandes sucrées*, dont on forme des assiettes de desserts, & qu'on distribue principalement aux enfants. On estime beaucoup celles qu'on nomme *pralines*, lesquelles se préparent avec du sucre brûlé. Les amandes ameres ont une vertu stomachique & anthelminitique; elles irritent cependant quelquefois les nerfs de l'estomac, aussi bien que le ventricule des oiseaux & de quelques quadrupedes. Les cuisiniers néanmoins, les confiseurs, & les pâtissiers, les font entrer dans différentes préparations; les mets dont elles sont ingrédients sont agréables. Nous nous sommes ailleurs assez étendus sur leurs vertus médicinales.

NOISETTIER. *Corylus sativa fructu albo minore, sive vulgaris, C. B. P.* — *Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. P.*

Les noisettes ou les avelines (*nucis avellanæ*), dont la saveur est agréable, & qu'on préfere aux amandes, donnent une nourriture douce, mais fort légère: elles appaisent l'âcreté des humeurs; elles se digerent difficilement, fatiguent l'esto-

FRUITS.

mac, portent quelquefois à la tête, & irritent les nerfs, si l'on n'a pas soin de les bien broyer avec les dents, ou si l'on en mange trop. Elles se servent rarement sur les grandes tables; mais elles sont ordinairement le mets des gens de la campagne. Celles qui sont nouvelles, & qui n'ont pas encore atteint leur maturité, passent pour avoir meilleur goût, & pour être plus saines; mais la coction s'en fait lentement dans l'estomac.

PISTACHIER. *Pistacia peregrina fructu racemoso*, seu *Terebinthus indica Theoph. C. B. P.*

Les pistaches (*nucis pistacia*) fournissent un aliment agréable; elles valent beaucoup mieux que les amandes & les avelines. Si elles nourrissent peu, du moins elles ne font point de mal, pourvu qu'on soit attentif à les bien mâcher, & que les forces de l'estomac puissent les soutenir. Elles sont utiles contre la toux & contre les affections des reins, lors sur-tout qu'on en mange avec sobriété; mais leur usage excessif, & trop long-temps continué, occasionne quelquefois, outre les tranchées de l'estomac, la céphalalgie & le vertige. Ainsi que les amandes, ou les recouvre de sucre, & on les mêle avec les autres préparations du confiseur.

SORBIER OU CORMIER. *Sorbus fativa*, C. B. P. *Sorbus legitima*, CLUS.

Les cornes (*forba*), avant leur parfaite maturité, ou avant qu'elles aient acquis la mollesse qu'elles doivent avoir, sont si acerbes, que personne ne veut même y goûter; aussi sont-elles mises au nombre des mauvais aliments, & abandonnées aux paysans & aux pauvres. Elles ont cependant une saveur agréable, si on les riant quelque

temps suspendues à l'air, ou si on les mange bien mûres ou molles; mais elles nourrissent peu. Elles sont utiles à ceux dont le ventre est trop lâche; mais d'ailleurs on en fait peu de cas dans les villes.

NEFFLIER. *Mespilus germanica*, folio laurino non serrato, C. B. P.

AZEROLIER. *Mespilus apii folio laciniato*, C. B. Pin. *Azarolus*, CÆSALP.

Les neffles (*mespila*) sont regardées comme un aliment de peu de valeur, désagréable, mal sain, & qui n'est connu que des pauvres, bien que dans leur maturité & molles, elles déposent en partie leur saveur acerbe. Elles surchargent l'estomac, resserrent le ventre, & donnent un suc très épais, très nuisible dans la cachexie & dans les obstructions. Les azeroles (*azarole*) sont fort du goût des enfants affamés; cependant elles ne doivent pas moins être placées parmi les aliments de peu de valeur & mal-sains. Quant aux neffles sauvages, elles ne sont guère recherchées que par les femmelettes & par les enfants; aussi faut-il les effacer de la liste des aliments.

CORNOUILLER. *Cornus hortensis mas*, C. B. P.

Les cornes (*corna*) ont la forme d'une moitié d'olive; leur saveur est un peu acide & astringente; elles ne peuvent convenir qu'aux estomacs très robustes: on ne s'en sert guère comme aliment, à moins qu'on ne les mange avec du sucre. Au reste elles ne plaisent qu'aux habitants de la campagne, & au bas peuple, ou aux enfants avides & gourmands, lesquels, après en avoir mangé, sont souvent incommodés de pesanteur d'estomac.

ARBOUSIER. *Arbutus folio serrato*, C. B. P.

FRUITS.

FRUITS.

Cet arbre des forêts, qui conserve sa verdure pendant l'hiver, porte un fruit de la forme de celui du hêtre, de couleur d'écarlate, mais d'une douceur désagréable & nauséabonde. Il n'y a que les pauvres gens & ceux qui ne le connoissent pas qui osent en manger; car il trouble le ventre, & fournit un chyle de mauvaise qualité: ainsi il doit être effacé de la liste des aliments.

OLIVIER D'ESPAGNE. *Olea fructu maximo*,
Inst. rei herb.

OLIVE PICHOLINE. *Olea fructu oblongo minori*,
Inst. rei herb.

Parmi les différentes especes d'arbres qui portent des olives bonnes à manger, nous ne ferons mention que de ces deux, qui sont les plus communes, & qui sont les meilleures du territoire d'Aix. On cueille les olives vertes, avant qu'elles aient acquis par la maturité une couleur brun-noirâtre, & on les confit dans de la saumure ou autre liqueur appropriée. Celles qui l'emportent sur les autres, se nomment *picholines*: il est à propos de donner en passant la maniere de les préparer, qui est peu connue. Vertes, & bien choisies, on les fait macérer durant vingt-quatre heures dans une lessive de chaux vive & de cendres de bois de chêne: on les jette ensuite dans de l'eau douce, que l'on renouvelle tous les jours, & où on les laisse pendant neuf jours & plus, jusqu'à ce qu'elles aient déposé leur amertume naturelle, & qu'elles soient devenues presque insipides. On les confit ensuite dans de la saumure ou eau salée, dans laquelle un œuf puisse surnager; elles ne sont bonnes à manger qu'au bout d'un mois. C'est alors qu'elles sont très estimées des gourmands & des buveurs. De quelque ma-

niere qu'on les prépare, elles fournissent un mauvais aliment, parceque leur tiffure fibreuse les empêche d'être facilement digérées; étant par conséquent obligées de faire dans l'estomac un long séjour, elles prennent un caractère d'âcreté qui les rend nuisibles pour les personnes maigres, & pour ceux qui ont des chaleurs d'entrailles. Cependant elles excitent l'appétit, & conviennent quelquefois à ceux qui sont tourmentés de nausées & de crudités acides: mais le plus souvent, elles entrent comme assaisonnement de certains mets, selon le goût des personnes. On tire des olives mûres une huile dont on fait un grand usage dans les boutiques & dans les cuisines; lorsqu'elle est douce, nouvelle, & qu'elle n'a point passé par le feu, elle est fort saine; mais elle cesse de l'être, si elle n'a point ces qualités. Il en sera parlé plus amplement dans l'article des assaisonnements.

CAROUGIER. *Siliqua edulis*, C. B. P. *Cerato-*
nia, Dod. Pempt.

Les carouges (*siliqua*) n'ayant qu'une saveur fade, méritent à-peine d'être au nombre des aliments; souvent d'ailleurs ils nuisent à l'estomac; ce qui fait qu'ils ne se trouvent guere employés que dans les boutiques, & qu'on les abandonne aux enfants & aux laboureurs, à moins qu'on ne les donne aux pourceaux pour les engraisser.

HÊTRE. *Fagus*, Dod. Pempt. & *Inst. rei herb.*

Il y a long-temps qu'on a rayé de la liste des aliments les noix de hêtre, dont les premiers habitants de la terre se nourrissoient, ainsi que des glands de chêne, avant qu'ils aient eu connoissance des fromentacées. Les noix de hêtre cependant

FRUITS.

ne déplaisent point au petit peuple & aux pauvres, dans les temps de disette; si l'on en mange trop, elles causent, de même que l'ivraie, le vertige. Mais les laboureurs ne les emploient ordinairement qu'à engraisser les pourceaux & les autres animaux domestiques; les loirs, les rats, les écureuils les aiment passionnément, aussi-bien que les grives & autres petits oiseaux.

RAISIN DE DAMAS. *Vitis damascena*, Hort. reg. Paris.

CHASSELAS BLANC. *Vitis uvá peramplá acinis albidis, dulcibus & durioribus*, Inst. rei herb.

CHASSELAS NOIR. *Vitis uvá peramplá, acinis nigricantibus & rubentibus*, Inst. rei Herb.

BOURDELAIS. *Vitis uvá peramplá, acinis ovatis albidis*, Inst. rei herb.

MARROQUIN. *Vitis africana duracina*, J. B.

ROGNON DE COQ. *Vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formá*, C. B. P.

MUSCAT. *Vitis apiana*, C. B. P.

LA CIOUTAT. *Vitis laciniatis foliis*, Cornut.

RAISIN DE CORINTHE. *Vitis corinthiaca, sive apyrina*, J. B.

Nous ne parlerons pas des autres especes qui peuvent se rapporter à celles-ci; cette énumération appartient à la botanique. Parmi les fruits d'automne qui se mangent, les raisins tiennent le premier rang; lorsqu'ils sont bien mûrs, & d'une saveur agréable, ils nourrissent abondamment, étanchent la soif, engraisent même. Ils se digerent avec facilité, excepté cependant leurs pellicules, qui émoussent les forces de l'estomac, & qui se rendent presque comme on les a pris, de même que les pepins, que plusieurs ont raison de ne pas avaler. Les raisins sont bons pour les personnes

personnes maigres, & pour ceux dont le ventre est resserré, pourvu qu'ils soient bien mûrs, doux, & mangés avec modération. Mais si l'on passe les bornes de la sobriété, ils troublent le ventre, causent des flatulences & des rapports, mettent la bile en mouvement, excitent des diarrhées & autres flux de ventre. Ceux qui ne sont point mûrs, ou qui sont acerbés, nourrissent moins, donnent des tranchées, & resserrent le ventre. Conservés long-temps sur de la paille, ou suspendus au plancher, les raisins acquierent un certain degré de maturité, & perdent un peu de leur acide; ce qui les fait regarder comme plus sains: aussi en permet-on l'usage aux malades affoiblis. On vante beaucoup les raisins secs de Damas ou de Corinthe; ceux de Provence, de Languedoc & de Guienne, qu'on prépare en les plongeant dans l'eau chaude, ne leur sont pas inférieurs; ils peuvent aller de pair avec les raisins étrangers, lorsqu'ils sont bien choisis. Les uns & les autres fournissent un aliment excellent & agréable. On préfère ceux qui sont gros & charnus; les maigres ne valent rien. Les Italiens & les Provençaux les font entrer comme assaisonnement dans leurs ragoûts. Au reste, on connoît les vertus des raisins secs contre la toux & l'enrouement; mais tout le monde ne fait pas qu'ils nuisent souvent aux bilieux, & qu'ils entretiennent l'ardeur du sang, qu'ils affectent les dents & les gencives, qu'ils disposent à la pourriture, & qu'ils causent quelquefois des fièvres vermineuses. Nous parlerons ailleurs du vin, du sapa, du verjus, du vinaigre, &c...

FRAISIER. *Fragaria vulgaris*, C. B. Pin.

Les fraises (*fraga*), à raison de leur faveur &
Tom. II. Ff

FRUITS.

de leur bonté, l'emportent de beaucoup sur les fruits du mûrier, de la ronce & de l'arboûsier, desquels elles ont exactement la forme. Tout le monde regarde les fraises comme un fruit très sain & très agréable. Elles sont utiles aux jeunes gens, à ceux qui sont altérés, & aux colériques. Elles peuvent cependant nuire aux estomacs foibles, à moins qu'on ne les mange avec du vin & du sucre; car elles se pourrissent quelquefois dans le ventricule, sur tout si l'on en mange trop. On les mêle d'ailleurs utilement avec de la crème, ou bien l'on y ajoute un peu d'eau. Nous observerons que les fraises des bois sont très supérieures à celles des jardins, tant par leur saveur que par leur odeur.

FRAMBOISIER. *Rubus idæus spinosus*, C. B. P.

Quoique les framboises (*frambesia*) ne soient pas du goût de tout le monde, elles sont cependant recherchées de quelques-uns, & méritent qu'on en fasse cas; aussi les sert-on sur les meilleures tables, pour y être mangées avec du sucre. Elles étanchent parfaitement la soif; elles sont d'un bon secours dans le scorbut: on peut en permettre l'usage dans l'accès même de la fièvre; ce qui fait qu'elles sont généralement regardées comme saines, pourvu qu'on n'en prenne pas plus que l'estomac ne peut en porter. Aux framboises, se rapportent les fruits peu estimés d'un arbusle désigné sous ce nom par les botanistes, *Rubus vulgaris fructu nigro*, C. B. Pin. (*la ronce*). Ces fruits, qu'on appelle en François *mûres de renard* ou de *buïsson*, & qui sont très connus des enfants voraces & des payfans, passent pour un aliment de peu de valeur & mal-sain, qu'on n'apporte point dans les villes.

GROSEILLER BLANC ÉPINEUX. *Grossularia fructu maximo hispido, margaritarum ferè colore*, RAIL, Hist. *Ribes ramis aculeatis, erectis, fructu hispido*, ROY. Lugd. batav. — *Grossularia simplici acino, vel spinosa sylvestris*, C. B. P. *Ribes ramis aculeatis erectis, fructu glabro*, ROY. Lugd. bat. *Uva crispa*, DODON.

FRUITS.

Les fruits de ces deux especes, qui sont connus sous le nom de *groseilles perlées*, different beaucoup, par leur forme & par leur saveur, des communes. Lorsqu'elles sont mûres, jaunissantes, & presque transparentes, elles sont très agréables au goût, & contiennent un suc vineux. Prises avec modération, elles rafraîchissent; mais elles nourrissent peu, & paroissent rarement sur les tables délicates. Avant leur maturité, on en exprime un suc qui est préférable au verjus, & qui, comme lui, est employé dans les cuisines.

GROSEILLER ROUGE ET BLANC DES JARDINS. *Ribes vulgaris acidus ruber*, J. B. *Grossularia multiplici acino, non spinosa, hortensis, rubra (vel alba)*, sive *Ribes*, off. C. B. Pin.

Les groseilles rouges & blanches (*grossularia*) ne se mangent pas volontiers, à moins qu'on ne les saupoudre de sucre, à cause de leur extrême acidité; ou bien on en prépare une gelée très agréable, & connue de tout le monde. De quelque maniere qu'on en fasse usage, elles dissipent l'ardeur de la soif, excitent l'appétit, fortifient l'estomac, temperent l'âcreté de la bile, préviennent la putridité & s'y opposent; elles sont encore utiles dans les maladies de la peau, & arrêtent les flux de ventre. Mais les cachectiques, les mélancholiques, & ceux qui ont le ventre resserré, doivent en user sobrement. On a parlé

Ff ij

FRUITS.

dans la matiere médicale du grofeiller à fruit noir, qu'on nomme *cassia*.

ÉPINE-VINETTE. *Berberis dumetorum*, C. B. P. *Spina acida*, seu *Oxyacantha*, DODON.

Les baies de cet arbrisseau, desquelles l'extrême acidité doit être tempérée avec le sucre, sont plus employées en médecine, que dans les cuisines; à moins que ce ne soit comme assaisonnement. Si l'on en mange modérément, elles apaisent la soif, augmentent l'appétit, & arrêtent le vomissement; mais elles sont nuisibles aux tempéraments pituiteux, & dans les engorgements des viscères.

MAÏENNE. *Melongena fructu oblongo vel incurvo*, *Inst. rei herb.* — *Solanum pomiferum*, J. B.

Les fruits de ces deux especes, lesquels ont la forme d'un concombre, entrent quelquefois, crus ou cuits, dans les salades; mais ils sont du goût de très peu de personnes: on les regarde comme mal-sains; ils troublent même quelquefois le cerveau, ce qui les a fait nommer par les anciens *mala insana* (*pommes qui rendent fou*). Ainsi quiconque veut conserver sa santé, doit s'abstenir de ces fruits, bien qu'on nous dise qu'ils soient d'un usage très fréquent chez les Égyptiens, lesquels, peut-être, diminuent leur qualité délétère par une façon particulière de les assaisonner.

POMME DORÉE, ou POMME D'AMOUR. *Lycopersicon Galeni*, *Inst. rei herb.* *Solanum pomiferum fructu rotundo, striato, molli*, C. B. Pin.

On regarde comme un aliment de très mauvaise qualité ce fruit, qui plaît également, & par sa forme, & par sa couleur; aussi les personnes prudentes

s'en interdisent-elles l'usage; quoique les Italiens ne craignent point d'en manger en salade, assaisonné d'huile, de sel & de poivre, comme les concombres. Mais je ne crois pas qu'on trouve parmi nous quelqu'un qui ait la hardiesse d'en goûter; lors sur-tout qu'il aura senti l'odeur forte de la plante, qui semble indiquer assez bien la vénérosité du fruit.

ANANAS. *Ananas*, ACOSTÆ, COMMEL. Hort. *Carduus brasiliensis foliis aloës*, C. B. P. — *Ananas aculeatus fructu pyramidato*, carne aureâ, Inst. rei herb. — *Ananas aculeatus fructu conico*, carne aureâ, PLUK. — *Ananas lucidè virens*, folio vix serrato, DILLEN. Eltham. — *Ananas non aculeatus*, Pitta dictus, PLUMER.

On cultive chez nous cette plante d'Amérique, qui, par sa figure, approche beaucoup de l'artichaut, & dont on distingue bien des espèces. On la tient dans des serres vitrées, qu'on chauffe avec le feu: c'est le seul moyen de la conserver l'hiver. Son fruit, qui ressemble assez à la noix du pin, & qui égale quelquefois le melon en grosseur, est porté au sommet de la tige. Il est verd d'abord; mais en mûrissant, il prend une couleur jaune, & acquiert une odeur très agréable, & une saveur un peu acide, douce cependant, & presque vineuse. Après en avoir ôté l'écorce, on le coupe par tranches; les personnes attentives les laissent macérer dans de bon vin, afin de leur ôter la qualité corrosive, dont on n'a pas tort de soupçonner cet aliment. En effet, il attaque souvent les dents, & rend les gencives sanguinolentes. Si on laisse l'espace d'une demi-heure la lame d'un couteau dans sa chair, on l'en retire sensiblement rongée; ce qui paroît annon-

FRUITS.

cer la présence d'un suc très âcre : c'est donc avec raison qu'on croit qu'il renferme quelque chose de virulent. La saveur de l'ananas, sans doute trop vantée, est agréable, & approche, suivant les goûts de chacun, de celle du melon, de la pêche, de l'abricot, de la pomme de reinette, &c. . . De tout ce que nous venons de dire, il résulte qu'on peut douter de la salubrité du fruit de l'ananas, sur-tout dans nos contrées ; quoi qu'en disent ceux qui font leurs délices des choses rares & chères. On nous apporte confit dans le sucre ce fruit ainsi préparé en Amérique ; il orne les desserts chez les grands & chez les riches. Mais son usage est-il absolument sans danger ? c'est ce que l'expérience seule a droit de décider.



SECTION II.

DES ANIMAUX.

LES QUADRUPÈDES.

LE BŒUF (*Bos*) tient le premier rang parmi les quadrupèdes domestiques. Tout le monde fait que cet animal coupé en est plus propre à être engraisé, & pour le labour; il conserve alors le nom de *bœuf*: lorsqu'il est entier, il s'appelle *taureau*. La chair de ce dernier est très sèche, d'une saveur désagréable, de difficile digestion, & n'est pas même du goût des payfans. Mais celle du bœuf, bouillie, ou préparée de toute autre manière par les cuisiniers, répare les forces, & est placée parmi les meilleurs aliments, pourvu qu'elle soit de bonne qualité, autrement elle ne seroit plus saine, & se digérerait difficilement. Les personnes grasses, & qui ne font point d'exercice, ne doivent manger de l'*aloyau* (*costa bubula*) qu'avec sobriété. Le bœuf salé, ou séché à la fumée, fatigue l'estomac, fournit une mauvaise nourriture, qui convient à-peine aux personnes les plus robustes, c'est à dire aux payfans, aux laboureurs, aux fossoyeurs, aux porte-faix, &c... LA VACHE (*Vacca*) donne une chair de mauvaise qualité, dure & sans suc, principalement lorsqu'on la mène à la boucherie, trop

F f iv

QUADRU-
PEDES.

vieille ; aussi cette viande ne paroît-elle pas sur les tables des riches ; en effet , la coction la durcit , bien loin de l'attendrir. Mais on fait grand cas du VEAU (*Vitulus*) , dont la chair est très agréable & très salubre ; rôtie , bouillie , ou préparée de telle maniere qu'on voudra , c'est une excellente nourriture ; elle relâche le ventre , convient aux personnes foibles , sédentaires , & affectées de la poitrine. Le *veau de lait* , celui de deux mois sur-tout , est préféré , avec raison , à celui qu'on a sevré : le veau enfin est , sans contredit , un aliment des plus estimés , pourvu qu'il soit de bonne qualité. La chair de BUFFLE (*bubalina caro*) , dont on fait usage chez quelques peuples orientaux , & dans quelques cantons de l'Italie , approche beaucoup de celle de la vache ; mais elle ne paroît point sur les tables bien servies , à cause de sa faveur fade , & du suc grossier qu'elle contient : on la laisse toute entiere aux payfans , aux porte-faix , aux fossoyeurs , & à tous les gens qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

LE MOUTON (*Vervex*) , est ainsi appelé pour le distinguer du BÉLIER (*Aries*) destiné à la propagation de l'espece. On met la chair du mouton parmi les aliments les plus exquis ; c'est aussi un des plus communs : il paroît convenir à tout le monde , de quelque maniere qu'il soit apprêté , bouilli , grillé , rôti : de toutes les viandes du même genre , c'est celle qui est la plus propre , dit SANCTORIUS , pour favoriser la transpiration. Quant à la chair du *bélier* , elle est absolument bannie de la table des habitants des villes , à cause de sa dureré , qui est telle qu'elle cede à-peine à une longue ébullition dans l'eau , à cause de son odeur forte , & de sa faveur vireuse : elle

ne sert guere de nourriture qu'aux payfans & aux pauvres gens. La chair de BREBIS (*caro ovilla*), qu'on ne sert point sur les tables délicates, n'est ni plus salubre, ni d'un meilleur goût. Mais on regarde comme un mets excellent la chair d'agneau (*caro agnina*), qui fournit un suc doux & de bonne qualité; il est cependant nuisible aux estomacs foibles, & lâche fort souvent le ventre, sur-tout si l'on en mange en trop grande quantité. Les personnes abondantes en pituite, & les phlegmatiques, doivent s'en abstenir avec soin.

LE PORC (*Sus*), animal domestique, immonde, qui se nourrit d'ordure, & se vautre dans la boue: on le coupe pour l'engraisser. C'est alors, qu'outre le lard, dont les cuisiniers ne sauroient se passer, il donne une chair très agréable au goût. On fait avec ses entrailles différents mets; ses intestins servent d'enveloppe à quantité de préparations, qui sont estimées comme de friands morceaux. La chair de porc, plus dense & plus ferme que les autres, & d'un excellent goût d'ailleurs, procure une bonne nourriture à ceux qui vaquent à des travaux rudes; mais il faut en manger avec sobriété, autrement elle devient plus nuisible qu'utile; car la digestion n'en est pas aisée; elle fatigue d'ailleurs l'estomac, & diminue la transpiration. L'usage en doit être interdit à ceux qui sont tourmentés de douleurs de goutte, ou de néphrétique, ainsi qu'à ceux qui sont sujets aux fievres putrides, ou aux affections cutanées. On a coutume de saler & de faire macérer à la fumée la chair de pourceau, ainsi que celle de bœuf. Tout le monde connoît les jambons (*petasones*), qui formoient autrefois

QUADRU-
PEDES.

 QUADRU-
PEDES.

une partie du premier service des tables pour aiguïser l'appétit. Bien qu'on les mette au rang des mets les plus friands, il n'y a cependant rien de si mal-sain pour les personnes maigres, pour les tempéraments chauds, ainsi que pour ceux qui ont une disposition au scorbut, à la pierre, à la goutte, à l'asthme, &c... Il en faut dire autant des *saucissons* (*agumenta*), & des autres préparations de ce genre, si vantés par les gourmands, & si agréables à tout le monde; ils ne conviennent qu'à ceux qui jouissent d'une santé & d'une constitution robuste; les autres n'en usent pas impunément, puisque les viandes spécifiquement pesantes ne sont point saines, quoique l'art du cuisinier sache les rendre agréables au goût. On n'a pas moins de reproches à faire au lard, dont on se sert comme d'affaisonnement pour rendre les mets plus gras & plus succulents: personne n'ignore que le lard rance est fort mauvais. Les *cochons de lait* (*porcelli lactentes*) paroissent sur les tables les plus recherchées; ils surchargent cependant l'estomac, & l'on convient généralement qu'ils fournissent une nourriture mal-saine.

LE SANGLIER (*Aper*) n'est autre chose qu'un porc sauvage, dont la chair approche de celle du cochon domestique. La chair du sanglier est cependant moins estimée, parcequ'elle est plus dense, plus sèche, plus dure, & de mauvaise qualité: bien qu'on la préfère à celle du CERF (*caro cervina*), elle ne convient néanmoins qu'aux gens robustes, & qui s'exercent à des travaux pénibles; les personnes foibles, délicates, ceux qui mènent une vie sédentaire doivent donc s'en abstenir, à cause des humeurs épaisses qu'elle engendre, lors sur-tout que le sanglier est vieux;

ce qui doit s'entendre également de la chair de la LAIE (*Scropha sylvestris*). Quant au MARCASSIN (*porcellus sylvaticus*), sa chair est plus tendre & plus agréable ; on le sert comme un morceau friand sur la table des grands, quoique les médecins en défendent l'usage comme d'un mauvais aliment.

LE LIEVRE (*Lepus*) & le LÉVREAU principalement (*Lepulus*), tiennent le premier rang parmi les animaux sauvages bons à manger ; aussi les voit-on souvent sur les tables délicates & bien servies : leur chair cependant fournit un aliment fort équivoque. Le levreau se mange ordinairement rôti ; le lievre se sert apprêté de différentes façons par les cuisiniers & les pâtisseries. Leur chair quoique très agréable au goût, ne convient point aux dormeurs ni à ceux qui sont lents & pesants, ou qui ne se livrent à aucun exercice ; elle ne convient pas davantage aux cachectiques & aux mélancholiques, parcequ'elle donne un suc trop épais ; ce qui regarde spécialement le vieux lievre, dont on fait généralement peu de cas, si ce n'est pour être mis en pâte.

LE LAPIN (*Cuniculus*), par sa forme, differe peu du lievre ; mais il en differe beaucoup par sa faveur : les friands en font cas. Rôti, en pâte, ou apprêté de toute autre maniere, il fait l'ornement & les délices des meilleures tables. Car sa chair, qui est blanche, tendre, & d'un goût très agréable, ne le cede point, sur tout l'hyver, à celle du lievre ; elle passe même pour être plus saine. Ce qui doit s'entendre cependant du lapin jeune & de garenne ; celui qu'on élève dans les maisons lui est fort inférieur, & n'est nullement estimé de ceux qui aiment la bonne chere.

QUADRU-
PEDES

QUADRU-
PEDES.

LE BOUC (*Hircus*) & LA CHEVRE (*Capra*) ont une chair dure & seche, que l'estomac digere mal; aussi est-elle regardée comme un mauvais aliment qu'on abandonne au peuple. Mais le bouc coupé & engraisé ensuite, fournit une viande plus salubre, & qui approche assez de celle de brebis; & le CHEVREAU (*Hadus*) qui est gras, & de bon goût, ne le cede point à l'agneau: on le mange rôti; il va de pair avec les autres animaux quadrupedes pour sa bonté, sur-tout au printemps, & avant qu'on l'ait sevré.

LE CHEVREUIL (*Capreus*) & LA CHEVRETTE (*Caprea*). Le mâle, par sa forme & son bois rameux, ressemble assez au cerf; mais il est beaucoup moins grand. La chair de ces deux individus se mange; elle est d'une saveur agréable & d'un bon suc; à ce titre, elle est préférable à celle des autres bêtes fauves. On fait que le faon du chevreuil, dont les chasseurs font beaucoup de cas, est très tendre, très délicat, & aisé à digerer. On mange également la chair du CHAMOIS (*Rupicapra*) & du DAIM (*Dama*), qui cependant vaut moins, & n'est guere du goût que des chasseurs; elle ne differe pas beaucoup de celle du bouc, quoiqu'elle soit d'un goût un peu meilleur.

LE CERF (*Cervus*), dont la femelle qui se nomme BICHÉ (*Cerya*) & n'a point de bois, fournit pour les grands & pour les chasseurs un aliment agréable, pourvu néanmoins que l'animal soit jeune: en effet, la chair de celui qui est vieux, est dure, grossiere, & de difficile digestion; elle engendre un suc de mauvaise qualité. Les vieillards, les personnes foibles & les mélancholiques doivent s'en abstenir. Mais le faon

donne une viande humectante, tendre, de bon goût & salubre ; il se sert sur la table des riches & des grands, dont il fait les délices & l'ornement. Personne n'ignore qu'on prépare avec la corne de cerf une gelée d'usage en médecine.

L'OURS (*Ursus*), ainsi que la femelle, sont mis au nombre des aliments chez quelques peuples septentrionaux, de même que chez les Suisses, les Savoyards, & les habitants des Alpes, qui s'occupent de la chasse ; ceux qui y sont accoutumés, en trouvent la chair agréable. Elle n'est cependant pas du goût des friands, qui la regardent comme mauvaise & peu saine. Elle résiste à l'action du ventricule, & forme un chyle grossier ; mais on dit que la chair de leurs petits est plus savoureuse, plus délicate, & de meilleur suc ; ce qui paroît assez vraisemblable.

Aux quadrupedes domestiques, il est à propos d'ajouter le CHAMEAU (*Camelus*), le CHEVAL (*Equus*), l'ANE (*Asinus*), le CHIEN (*Canis*), le CHAT (*Felis*), desquels on peut manger la chair, lorsque la nécessité y oblige. En effet, on dit que celle de *chameau*, qui est d'une faveur agréable pour les peuples orientaux, & dont mangent fréquemment les Arabes & les Africains, fournit un suc louable. Cependant, comme elle est dense & compacte, elle se digere difficilement ; ainsi elle ne paroît convenir qu'aux estomacs forts & robustes. La chair de *cheval*, dont faisoient autrefois leur nourriture les Sarmates, les Scythes & les Getes, connus aujourd'hui sous le nom de Tartares, passe pour un mauvais aliment : on ne la mange pas dans nos contrées, excepté dans les villes assiégées, & dans les temps de famine. Il faut effacer de la liste des nourritures

 QUADRU-
PEDES.

la chair d'âne ; elle est inférieure à celle de cheval , & détestée de tout le monde ; sa faveur est désagréable , & la digestion s'en fait mal ; il faut donc en rejeter absolument l'usage , à moins qu'on n'y soit forcé par la disette des vivres , & par une grande famine ; ce que les voyageurs attestent arriver fréquemment en Egypte. L'usage de la chair du chien n'est pas plus sûr ; on dit cependant que les Chinois en mangent , & qu'on la trouve exposée en vente dans les marchés : sa faveur désagréable est cause qu'on la déteste généralement en Europe ; elle ne se mange que dans la nécessité la plus urgente ; car lorsqu'on est pressé de la faim , on se nourrit de ce qu'il y a souvent de plus mauvais : il n'en est cependant pas de même de la chair des chiens coupés , qui est estimée chez quelques nations. Celle du chat vaut mieux ; sa faveur est plus agréable ; il y en a même qui prétendent qu'elle approche de celle du lièvre ; de sorte qu'on en mange en plusieurs endroits de France , d'Espagne & d'Italie , sans y être forcé par la faim. Les anciens ne méprisoient pas la chair des animaux dont nous venons de parler , bien que d'une qualité fort médiocre ; puisqu'HIPPOCRATE disserte sur la chair des chiens , des renards , des chevaux , &c. On peut enfin ajouter à la classe des bêtes sauvages , le RENARD (*Vulpes*), la MARTRE (*Martes*), l'ÉCUREUIL (*Sciurus*), le BLÉREAU (*Meles*), le HÉRISON (*Echinus*), quelques especes de rats , & autres animaux semblables , dont on a coutume de manger , suivant les occasions , & dans les nécessités pressantes. Les frugivores , tels que l'écureuil , le bléreau , &c. . . sont les plus salubres & de meilleur goût. Chacun sait qu'on les sert par plaisir sur quelques tables.

Outre la chair des muscles, on mange encore différentes parties des quadrupèdes; savoir, le foie & la rate; l'estomac & les intestins; les reins & les glandes; le cœur & les poumons; la langue & les extrémités; le cerveau & la moëlle; la graisse & le sang. Nous allons nous arrêter un moment sur chacune de ces parties.

Le foie est en général difficile à digérer; il fournit un suc louable, mais trop épais: cependant il y a beaucoup de différence entre ces viscères d'animaux, eu égard à l'espèce, à l'âge, à la nourriture. Le foie des jeunes animaux, qu'on a mis paître dans d'excellents pâturages, est regardé avec raison comme le meilleur: on vante d'ailleurs extrêmement celui de quelques oiseaux, ainsi que celui du veau, de l'agneau, du cochon, &c...

La rate, à cause de sa substance spongieuse, & fongueuse, est un mauvais aliment, d'une saveur désagréable, & qui se digère fort difficilement. Aussi est-il banni des tables somptueuses. Ceux qui ont l'estomac foible, ou des obstructions, doivent s'abstenir du foie & de la rate: ils ne peuvent être d'ailleurs pour les autres un aliment sain.

L'estomac & les intestins, de même que les autres parties membraneuses, telles que l'épiploon, le mésentère, &c... ne sont nullement estimés par les médecins, parcequ'ils donnent une nourriture très légère, lente & glutineuse, laquelle convient seulement à ceux qui sont très robustes, & qui vaquent à des travaux rudes. On fait avec les intestins diverses préparations, telles que boudins, saucisses, andouilles, cervelats, &c..., mets fort connus dans les tavernes, & qui étant

assaisonnés de sel, de poivre, & d'aromats, se digèrent avec peine, qui d'ailleurs fournissent un suc trop épais, âcre, & de mauvaise qualité; ainsi l'usage doit en être défendu aux personnes délicates, aux valétudinaires, & à ceux qui sont menacés d'obstructions.

Les reins & les glandes, dont la substance est dense & dure, se digèrent difficilement; ils fournissent un suc épais & de médiocre qualité, lors sur-tout qu'ils sont tirés d'un animal fort vieux. Quelques glandes néanmoins d'un tissu plus lâche, sont plus tendres, plus aisées à digérer, & peuvent passer pour de bons aliments.

Le cœur, dont la substance est fibreuse, compacte & dure, s'il est tiré sur-tout de vieux animaux, résiste long-temps à l'action de l'estomac; il donne un suc épais, difficile à digérer, quoiqu'il puisse nourrir.

Il n'en est pas de même du poumon, dont le tissu mou & fongueux se dissout faciement dans l'estomac; mais il nourrit peu. On estime les poumons de veau & d'agneau; pourvu cependant qu'ils n'aient pas été falsifiés par les assaisonnements & par l'art du cuisinier. Les gourmands font grand cas du poumon de porc; mais la digestion n'en est pas facile, & il ne fournit pas un suc louable.

La langue, à raison de sa substance dense & fibreuse, résiste long-temps à l'action des forces digestives, & fatigue les estomacs foibles: on préfère aux autres langues, celles de mouton, de veau, de chevreau. Mais celle de bœuf se sale, & se tient suspendue à l'air pour l'usage de toute l'année: c'est un mets agréable pour les buveurs; mais il est peu sain.

Il faut mettre au nombre des aliments pernicious les *extrémités* des quadrupèdes, dans lesquelles il n'y a point de sang & qui sont composées de ligaments, de tendons & de membranes; le suc lent & épais qu'elles renferment, les rend nuisibles aux mélancholiques & à ceux qui sont menacés d'obstructions. Les personnes délicates & foibles doivent s'abstenir de cette espèce de nourriture, qui est d'ailleurs insipide, à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements. Mais on prépare avec ces parties des gelées & des bouillons épais, agréables, qu'on permet aux malades mêmes.

La *cervelle* est un mets peu estimé, insipide & nauséabonde; quoique d'une substance très molle, elle passe lentement: il paroît qu'à raison de sa viscosité, elle s'attache aux parois de l'estomac: on préfère au reste celle de veau, d'agneau, de mouton, de porc & de lievre.

On peut manger sans inconvénient la *moëlle* des os, laquelle est grasse & douce, pourvu que ce soit avec sobriété. On dit même qu'elle est de quelque secours aux scorbutiques, qui sentent une crépitation dans les os; mais si l'on en prend outre mesure, elle fatigue l'estomac, & excite des nausées.

La *graisse* est plutôt réservée pour servir d'assaisonnement naturel aux chairs, que pour servir d'aliment. Elle est fort agréable au goût, lorsqu'on mange avec modération celle qui est attachée à la viande; autrement, ainsi que la moëlle, elle se digere avec difficulté, cause des nausées, & diminue l'appétit. Les colériques, & ceux qui sont d'un tempérament chaud, doivent s'interdire les viandes trop grasses. Tout le

 QUADRU-
PEDES.

monde fait que les fain-doux, lorsqu'ils sont devenus rances, sont pernicieux, & qu'ils causent des rapports nidoreux : on n'ignore pas non plus qu'ainsi que le *lard*, ils font partie des assaisonnements.

Le *sang* enfin, de quelque manière qu'il soit préparé, est un mauvais aliment qui se digère difficilement. Il en faut dire autant de celui du porc dont on fait le boudin, mets si estimé des personnes voraces, gourmandes, ou imprudentes; puisque, pour être digéré, il a besoin d'un estomac des plus robustes.

 L E S O I S E A U X .

LE COQ de notre pays (*Gallus*), & la POULE (*Gallina*), tiennent, avec raison, le premier rang parmi les oiseaux domestiques; puisqu'ils sont d'un usage très fréquent, non-seulement à cause de l'excellence de leur chair, & des bouillons restaurants qu'on en prépare; mais encore à cause des œufs, qui fournissent un aliment aussi recherché que commun. Les chairs de ces oiseaux, encore jeunes & engraisées, passent pour les meilleures; elles donnent une nourriture douce & salutaire à ceux qui sont en consommation; aux personnes incommodées de toux habituelles, & aux convalescents. Il n'en est pas de même de celle des oiseaux trop vieux & trop lubriques; elle est dense, dure, trop sèche pour être aisément mangée & broyée sous les dents, & elle se digère avec peine: c'est cependant un bon aliment lorsqu'on est parvenu à l'attendrir par

une coction convenable. Le CHAPON (*Capo*), ou coq coupé, se met, à juste titre, au nombre des mets les plus exquis : sa chair est de facile digestion ; elle fournit un suc louable, nourrit parfaitement jusqu'à donner de l'embonpoint : on en estime beaucoup le foie, qui l'emporte infiniment sur celui du veau. Après le chapon vient le POULET (*pullus gallinaceus*), celui de trois mois sur-tout, & qu'on a engraislé : sa chair, qui est fort tendre, se digere très promptement, & fournit un suc des plus doux. C'est l'aliment familier des personnes foibles & valétudinaires ; il n'est pas moins du goût de ceux qui se portent bien, & qui sont d'une constitution robuste.

LES ŒUFS DE POULE (*ova gallinacea*) l'emportent sur les autres ; savoir sur ceux de faisands, de dindes, de paons, de canards, d'oies, & sur tous ceux enfin qui se mangent. Les œufs d'autruche, dont les Africains font leur nourriture, sont les moindres de tous ; ils n'appartiennent pas à notre objet, non plus que ceux de tortue, si vantés chez les Américains. Personne n'ignore combien sont estimés des grands & du peuple les œufs frais, qui se mangent à la mouillette, ou qui se prennent en les humant : c'est une excellente nourriture pour les convalescents, pour ceux qui sont tourmentés de crudités acides, pour les vieillards, pour les enfants, pour tout le monde en un mot ; car ils contiennent ce qu'une lymphe transparente & gélatineuse a de mieux préparé, à laquelle on donne le nom de *blanc* (*albumen*) & qui constitue la matière prochaine de la nutrition. A l'égard du jaune, c'est une substance grasse & fort douce, qui donne une nourriture très salubre ; cependant elle paroît sa-

OISEAUX.

voriser la génération de la bile , & être par conséquent peu convenable aux tempéraments bilieux , de même qu'à ceux qui sont portés à l'amour. Les œufs mollers , ou cuits en consistance de miel , passent pour avoir plus de faveur , & sont également nourrissants. Les œufs durs , & qu'on a fait cuire par une longue ébullition , fortifient l'estomac , resserrent le ventre , & arrêtent l'hémorrhagie. On ne connoît point d'aliment plus commun que les œufs : on ne finiroit point , si l'on vouloit faire l'énumération des différents mets que préparent avec les œufs les cuisiniers , les pâtissiers , les confiseurs , &c , &c. Ce que nous venons de dire des œufs , doit s'entendre de ceux qui sont frais ; car ceux qui sont vieux , ou à demi-pourris , sont regardés , avec raison , comme très pernicieux , & rejetés comme de mauvais aliments. On n'ignore pas enfin que c'est avec les œufs & la farine que les cuisiniers font la liaison des ragoûts de viandes & de poissons , qui sont les délices des personnes les plus friandes.

LA PINTADE (*Gallus & Gallina guinensis*) approche de la taille du chapon. Il n'y a pas encore beaucoup d'années qu'on a mis au nombre des oiseaux domestiques cet excellent oiseau , dont la chair se digere aisément , & qui fournit une très bonne nourriture. Il ne le cede point en faveur aux oiseaux du même genre , ni même au chapon ; aussi est-il servi sur les tables les plus recherchées ; c'est le mets désiré des gourmands & des friands du haut ton.

COQ & POULE D'INDE (*Gallus & Gallina indica*). On met au nombre des meilleurs aliments cet oiseau domestique , aujourd'hui fort commun , & de grande taille. Sa chair est de bon goût , &

de facile digestion, pourvu cependant que l'oiseau soit jeune, & tué depuis quelques jours avant que de le servir sur table. Il est du goût de tout le monde; sa chair convient aussi à toutes sortes de personnes, & fournit une nourriture excellente. Ainsi que les autres animaux, le coq d'Inde trop vieux, a une chair dure, sèche & qui se digère avec difficulté. Mais, toutes choses égales, la femelle est réputée avoir plus de faveur & de délicatesse.

LE PAON (*Pavo vel Avis junonis*), le plus beau des oiseaux, est rarement sacrifié sous le couteau du cuisinier pour être servi sur les tables, à moins que ce ne soit pour paroître dans des festins magnifiques & somptueux. Il approche du coq d'Inde par son excellence & son bon goût; quelques uns même regardent la chair du paon comme un manger très délicat: ce qui doit s'entendre de celui qui est jeune & engraisé. Autrement la chair en est dure, fibreuse, difficile à digérer. Les anciens Romains en faisoient leurs délices; cette estime étoit-elle fondée sur un préjugé ridicule? Auroit-elle été déterminée par la rareté, la beauté, l'élégance de cet oiseau? c'est ce dont on peut douter. Enfin il n'est pas hors de propos d'observer que la chair du paon se conserve plus long-temps qu'aucune autre, & qu'elle se putréfie fort tard.

LE FAISAND (*Phasianus, sive Gallus sylvestris*) a été autrefois apporté de la Colchide, aujourd'hui la Mingrelie en Europe: le mâle est de la grandeur de notre coq domestique. Il l'emporte en bonté sur tous les oiseaux du genre des poules; sa faveur le fait mettre par les friands au-dessus de ce qu'il y a de plus délicat; ils ne tarissent

OISEAUX,

pas sur les éloges qu'ils lui donnent. Sa chair est aisée à digérer ; elle fournit un excellent suc, qui nourrit très bien. Aussi ce mets exquis, qui n'a peut-être pas d'égal, convient-il sur-tout aux personnes foibles & aux convalescents.

LE FAISAND DE MONTAGNE (*Urogallus, vel Phasianus montanus*) est plus haut que le précédent ; mais il lui est inférieur en bonté. On le sert cependant sur les meilleures tables, quoiqu'il égale à-peine en faveur & en délicatesse le coq d'Inde : sa chair, en effet, est un peu sèche & dure ; ce qui la rend de difficile digestion : elle est pourtant d'une faveur agréable & d'un bon suc.

PERDRIX. L'une, comme on fait, est rouge ; on la regarde comme un manger délicieux : l'autre est grise ; elle est inférieure à la première en faveur & en bonté. La perdrix tient le premier rang parmi les morceaux les plus friands ; elle fait l'ornement des plus grandes tables. La chair des perdreaux est tendre, & d'un goût excellent ; elle donne un très bon suc. La perdrix de cinq à six mois est également estimée. Il n'en est pas ainsi des vieilles ; elles surchargent l'estomac des personnes foibles & des convalescents ; elles nourrissent cependant beaucoup. Les jeunes perdrix se mangent rôties, & arrosées de suc d'oranges ; les cuisiniers mettent les plus vieilles en ragoût ou en pâte : préparées de l'une ou de l'autre manière, elles se mangent avec délices, & rassasient parfaitement.

LE FRANCOLIN (*Attagena*), qui se trouve auprès du champ d'Hercule, aux environs d'Arles, & qu'on nomme dans le pays *Grandoulo*, mais mieux *Francoule*, est plus grand que la perdrix : sa chair est blanche, tendre, d'un goût excellent,

facile à digérer, & fournissant un très bon suc. Il est plus rare que la perdrix, mais plus estimé, & fait l'ornement des repas splendides. La GÉLINOTTE des bois (*Attagen* GESN. *vel Gallina corylorum*, ALDROVAND.) en approche : on la trouve fréquemment au pied des Alpes, dans les endroits principalement où croissent abondamment le coudrier & le buisson. Elle est à-peu près de la taille de la poule; comme elle va presque de pair avec la perdrix & le faisand, on la met, avec raison, au nombre des oiseaux les plus exquis.

LES PIGEONS (*Columbi* & *Columba*), tant mâles que femelles, ont place parmi les meilleurs aliments; mais ils sont bien inférieurs aux poules & aux poulets. La chair de pigeon, quoique très savoureuse, a quelque chose de dur & de sec, ou, quoique plus molle que tendre, se digère difficilement; elle fournit un suc fort chaud, nuisible aux jeunes gens, aux personnes maigres, & à ceux qui sont d'un tempérament bilieux; ce qui doit principalement s'entendre des vieux pigeons; les jeunes, en effet, causent moins de mal; mais cette nourriture est rarement salutaire. Les PIGEONNEAUX (*Pipiones*, *vel Pulli columbini*) sont plus tendres & plus aisés à digérer; mais ils sont plus estimés qu'ils ne le méritent par ceux qui aiment à manger.

PIGEON RAMIER (*Palumbus* & *Palumba*) doit se rapporter au genre des pigeons sauvages. Cet oiseau est estimé, & se sert sur les meilleures tables, avec les mets les plus friands. Cependant il est inférieur à la perdrix, en ce que sa chair est un peu sèche & dure, & qu'elle ne se dissout pas aisément dans l'estomac; mais à raison de sa saveur fort agréable, elle passe pour salutaire.

Gg iv

 OISEAUX.

c'est par là que le pigeon ramier l'emporte sur celui des champs, & qu'il fournit un aliment de bonne qualité.

LA TOURTERELLE (*Turtur*), qui est aussi un oiseau du genre des pigeons sauvages, n'est point à mépriser, soit à raison de son goût, soit à raison de sa salubrité; sa chair même va de pair, pour la bonté, avec celle des autres oiseaux congénères; peut-être même se digère-t elle plus facilement. Au reste, il paroît constant que les pigeons domestiques sont une nourriture très salubre; mais que les sauvages en donnent une plus sèche & plus chaude, bien que plus agréable au jugement des modernes Apicius.

LE VANNEAU (*Vanellus*) est un oiseau de la taille du pigeon; son plumage est agréable, & sa tête ornée d'un panache ou hupe: il habite auprès des eaux, à cause des vers, qui font sa nourriture ordinaire. On le sert sur les tables les plus délicates, parceque sa chair est tendre & facile à digérer, qu'elle est d'une saveur agréable & d'un bon suc. Il y a des personnes qui prétendent que le vanneau l'emporte sur le pluvier par l'excellence de sa chair; mais ceux qui savent juger des bons morceaux, sont d'un sentiment tout différent.

LE PLUVIER (*Pluvialis*), de même que le vanneau, dont il paroît être congénère, & qui est de la même grandeur, habite aussi le long des lacs & des fleuves. Cet oiseau, estimé par les friands & les gourmands, orne les tables des grands; ce n'est pas sans raison, puisque sa chair est tendre & d'un très bon goût: en sorte qu'on le met au nombre des morceaux friands. Nous observerons qu'il y a plusieurs especes de pluviers, par-

mi lesquels on préfère principalement, tant à raison de sa faveur que de sa délicatesse, celui qui est d'une couleur cendrée, marqueté de taches d'or.

LA BÉCASSE (*Rusticula*) est regardée par beaucoup de personnes comme un mets des plus agréables & des plus savoureux; elle va presque de pair avec la perdrix & le francolin. Sa chair fait les délices de ceux qui aiment les bons repas; ils mangent sur-tout avec avidité ses excréments, qu'on reçoit sur une tranche de pain grillé, tandis qu'elle est à la broche; ils mettent ce pain, qui en est imbibé, au-dessus des plus friands morceaux. On n'estime pas moins la BÉCASSINE (*Rusticula minor*), qui paroît sur les tables les mieux servies. La chair de ces deux especes d'oiseaux, bien qu'agréable au goût, ne se digere pas aisément; aussi convient-elle peu aux personnes foibles & aux convalescents.

LA POULE D'EAU (*Gallinula aquatica*), dont les ornithologues distinguent différentes especes, mérite un rang distingué parmi les meilleurs mets; aussi paroît-elle avec honneur sur les tables délicates, pourvu néanmoins qu'elle soit jeune & engraisée; autrement sa chair est dense, dure, & de difficile digestion; bien qu'elle sente quelquefois la boue & le poisson, elle est cependant d'un bon suc.

LE HÉRON (*Ardea*), oiseau célèbre par le combat opiniâtre que les chasseurs le mettent à portée de livrer à l'épervier, ou au faucon, pour le plaisir des grands, paroît rarement sur les tables. Lorsqu'il a acquis sa grandeur ordinaire, sa chair est dure & fibreuse; elle a une odeur de poisson, & fatigue l'estomac: mais jeune, il n'est

point désagréable au goût, & se digere aisément.

LE CANARD (*Anas*) est un des oiseaux domestiques le plus connu : la femelle se nomme CANE. Il est plus ou moins estimé, selon son âge ou les lieux qu'il fréquente. En vieillissant, sa chair devient dure, compacte, difficile à digérer, & d'un suc mauvais & visqueux : celle de celui qui est jeune, étant plus tendre & plus saporée, passe pour être plus saine. Les canards qui vivent à l'air, hors des villes, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont élevés dans l'intérieur des villes où ils se nourrissent souvent d'ordures & d'immondices. C'est avec raison qu'on fait plus d'estime du CANARD SAUVAGE (*Anas sylvestris*) ; la chair de celui-ci a plus de faveur que celle de l'oie ; elle est plus salubre, plus agréable, plus aisée à digérer. On ne doit pas en être surpris ; puisque tous les oiseaux & les bêtes sauvages qui vivent en liberté, trouvent dans les champs une nourriture bien plus avantageuse & plus convenable, & font plus d'exercice. Enfin on vante les œufs de canards, qui, selon quelques-uns, ne le cedent en rien à ceux de poules.

LA SARCELLE (*Querquedula*), qui peut se rapporter au genre des canards sauvages, tient un des premiers rangs parmi les aliments les plus recherchés : sa chair, par sa faveur & sa délicatesse, le dispute à celle du canard. La dissolution cependant ne s'en fait pas facilement dans l'estomac ; ainsi son usage peut être nuisible aux personnes foibles & aux convalescents, à moins qu'ils n'en mangent avec précaution & avec sobriété.

L'OUTARDE (*Otis, vel Bistarda*). Les habi-

tants d'Arles l'appellent *Starde*, nom qui lui vient de ce que sa démarche est lente, à cause de sa grosseur; car cet oiseau est aussi gros que le coq domestique, & pese jusqu'à quinze livres; aussi a-t-il de la peine à prendre son vol: ce qui fait qu'il est souvent saisi par les chiens, avant que d'être porté sur ses ailes. Sa chair est noirâtre, un peu plus dure que celle du canard, & d'une saveur moins agréable; elle s'attendrit cependant avec le temps, & en le gardant quelques jours après qu'il est tué, avant que de le manger. Il se digere alors avec moins de peine, & devient plus propre à servir d'aliment; il acquiert même une saveur qui plaît: aussi cet oiseau rare est-il servi comme un mets recherché sur les tables des habitants des villes, & sur celles des riches.

L'OIE (*Anser domesticus*), qui se plaît dans les eaux, & s'élève rarement, est regardée comme un des oiseaux dont on tire le plus d'utilité. Elle fournit des poussins & des œufs bons à manger; elle donne encore un duvet propre à faire des coussins, & à garnir des lits, aussi-bien que des plumes à écrire, &c... On dit que les oies sont des gardiennes très fideles: à ce titre, elles étoient très estimées des anciens; elles ne l'étoient pas moins, si l'on en croit les historiens, par leur sagacité supérieure à celle de beaucoup d'animaux. La chair de l'oie est agréable, quoiqu'elle soit dure & seche, de difficile digestion, & de mauvais suc; ce qu'il faut seulement entendre de celle qui est parvenue à sa grosseur naturelle, ou qui est vieille. Cependant on regarde comme un morceau friand, & l'on sert sur les tables des grands, les oies jeunes & engraisées, ainsi que les poussins, quoiqu'elles ne donnent pas

OISEAUX.

un suc bien sain. Plusieurs font grand cas du foie de cet oiseau, qui néanmoins est fort inférieur à celui des poulets & des chapons. La chair d'oie salée & séchée à la fumée, est un aliment de mauvaise qualité, & de difficile digestion, bien qu'elle soit recherchée par les buveurs; elle altere, resserre le ventre, & engendre des obstructions. Les mélancholiques & les valétudinaires doivent s'en abstenir avec grand soin. Il est bon d'observer qu'on estime infiniment davantage l'oie sauvage, dont la chair a plus de faveur, & qui est plus facile à digérer & plus saine.

LE CYGNE (*Cygnus*), qui se fait principalement remarquer parmi les oiseaux aquatiques, par son plumage blanc de neige, acquiert & surpasse la grosseur de l'oie. Sa chair est dure, noire, difficile à digérer, sur-tout s'il a vécu plusieurs années, ou qu'il soit vieux; mais ses petits sont mis au nombre des morceaux les plus délicats, & se servent dans les festins des grands: c'est cependant une nourriture peu salubre.

LE PLONGEON (*Mergus*). Cet oiseau de mer approche de la grandeur de l'oie, & habite les contrées septentrionales. Sa chair est dure, huileuse, & d'un goût désagréable; raison pour laquelle, si je ne me trompe, personne n'en fait cas; les médecins en interdisent l'usage, à cause du mauvais suc qu'elle fournit. Nous ne parlerons pas de beaucoup d'autres oiseaux de mer & de rivière, qui en en approchent, & qui ne sont pas plus estimés.

LE FOULQUE (*Fulica*), qu'on nomme *Frauco* aux environs d'Arles, est beaucoup plus petit que le canard; mais il lui ressemble par la forme de son corps. Sa chair est dure, & d'une faveur dé-

sagréeble ; elle a une odeur forte & agreste : elle se digere d'ailleurs avec beaucoup de peine. Celui de mer vaut mieux que les autres , bien qu'il soit du goût de peu de personnes , & qu'il révolte les palais délicats. L'oiseau , que nous appellons MACREUSE , ne differe point , ou fort peu , du foulque ; bien que certaines personnes assurent que celle là dépose ses œufs dans l'eau , & que si le flux vient à les couvrir de limon , elle y en dépose de nouveaux ; mais que le foulque fasse son nid dans les joncs & les roseaux , nous laissons aux physiciens à éclaircir ce point d'histoire naturelle. La chair de la macreuse est d'un goût désagréeble , & sent un peu le poisson ; l'usage en est permis en carême. Comme celle des poissons , la chair de la macreuse est imprégnée d'huile , & non pas d'une véritable graisse ; nous avons déjà observé qu'en cela consistoit la différence qui se trouve entre les oiseaux aquatiques & les poissons.

LA PIE (*Pica*) , aussi connu par son babil que par son penchant à dérober , s'appriivoise aisément ; elle a une chair dure , insipide , & de mauvais suc , en sorte qu'on en fait rarement usage comme aliment ; il n'y a guere que les habitants de la campagne & les pauvres qui en mangent. L'espece de pie qui est nommée par WILLUGHBY *pica glandaria* , & par les Languedociens & les Provençaux *gagé* , n'est pas plus propre à servir de nourriture ; apprivoisée & instruite , elle apprend à articuler des mots : c'est à ce titre qu'elle tient un rang avantageux parmi les oiseaux.

LE GEAI (*Graculus* , vel rectiùs *Garrulus* , è *garulitate*) , nommé par les Provençaux *Graio* , est un oiseau noir de la famille des pies , lequel ,

OISEAUX.

dit-on, parvient à imiter le langage des hommes. On ne le sert pas sur la table des grands, parce que sa chair est dure & insipide : on le laisse absolument au petit peuple. On peut douter s'il est différent de la pie glandaire.

LA CAILLE (*Coturnix*), qui est d'une saveur très agréable, & réservée pour les tables splendides, fournit un excellent suc, sur-tout au commencement de l'automne. Quelques-uns cependant ne veulent point de cet oiseau lorsqu'il est trop gras, à cause d'une certaine saveur fade, qu'on peut cependant corriger avec des aromats : c'est par la même raison que les médecins en désapprouvent l'usage. Il y a une autre espèce de caille qui, en Italie & en Provence, se nomme *rei de caïo*, comme qui dirait *reine des cailles* : elle se sert sur les tables des grands, bien que sa saveur n'ait rien qui la rende estimable.

LA GRIVE (*Turdus*), en patois Provençal *Tourdre*, est plus petite que la caille : elle paroît dans les festins bourgeois. Cet oiseau, engraisé de raisins & de baies de genievre, est un aliment qui plaît à tout le monde, & qui passe pour salubre. Il y a une autre espèce de grive plus petite que les Provençaux nomment *tourdre gavoue* ; elle habite de même sur les lieux montueux : sa chair a un peu d'amertume ; aussi est-elle moins agréable, bien qu'elle ne fournisse pas un mauvais suc.

L'ORTOLAN (*hortulanus*), qui est un oiseau fort connu dans la France méridionale, & qui est de la grosseur de la caille, est mis au nombre des aliments les plus exquis. Il est quelquefois tellement chargé de graisse, que certains estomacs en sont fatigués, & qu'il survient des nausées, &

du dégoût. Il fournit d'ailleurs un suc sain & louable.

LE MERLE (*Merula*). Son plumage est noir (car il est fort rare qu'on en trouve de blanc); il paroît approcher de la grive; il l'égalé ou la surpasse en grosseur, & n'est pas moins estimé comme aliment; mais les friands trouvent que sa chair n'est pas de la meilleure qualité. Il est bon de savoir que le merle pris aux filets, & engraisié ensuite, l'emporte sur les autres.

L'ÉTOURNEAU (*Sturnus*), qui est agréable par la variété des couleurs de son plumage, égale le merle en grandeur. On le met au nombre des mauvais aliments, parcequ'il se nourrit souvent de charogne; sa chair a quelque chose d'amer, elle se digere difficilement, & exhale une odeur vireuse. Au temps des vendanges néanmoins, lorsqu'il s'est engraisié en mangeant des raisins, il a un meilleur goût; quelques-uns même l'estiment alors.

Le BEQUE-FIGUE (*Ficedula*) engraisié dans la saison, est placé au rang des morceaux délicats, & se sert sur les tables; il fournit alors un bon suc. Il est d'ailleurs rangé dans la classe des petits oiseaux qui se mangent. On doit rapporter au genre des beque-figures; 1°. le MOINEAU, nommé par ALDROVANDE *Passer arundinaceus*, & *Boufcallo* par les Languedociens & les Provençaux; il ne le cede pas en faveur à ceux du même genre: 2°. une espece d'alouette désignée par ALDROVANDE sous le nom de *Alauda congener*, & connue à Marseille sous celui de *Chipardis*; par son agréable faveur, elle l'emporte sur les oiseaux de même nature: 3°. l'oiseau que les Provençaux appellent QUEOUBLAN (*Oenanthe*,

OISEAUX.

ALDROV.), à le goût délicat des beque-figures. On connoît bien d'autres petits oiseaux qui entrent dans cette classe ; car la coutume a voulu qu'on donnât le nom de beque-figure à différents petits oiseaux assez semblables, qui sont fort gras au temps des vendanges.

L'ALOUETTE (*Alauda vulgaris*), que les Parisiens appellent *Mauviette*, nom que l'on donne aussi à une petite espece de grive, connue en Provence sous celui de *Cauquillado*, est plus petite que la grive, d'un goût agréable, de facile digestion ; elle se sert sur toutes les tables, pourvu qu'elle soit bien grasse : c'est alors qu'elle fournit un suc très louable. Mais il faut prendre garde d'en manger les osselets, ils causent quelquefois des tranchées. On fait ordinairement rôtir les alouettes ; on les met aussi en pâte. Il y a un autre petit oiseau, nommé en François *Fareloufe*, en provençal *Pivo*, & en latin *Alauda pratorum*, lequel a le goût des meilleurs beque-figures, & paroît sur les tables les plus délicates. On regarde aussi comme une espece d'alouette un petit oiseau appelé *Bedouido* par les Marseillois : il ne le cede pas aux précédents en bonté ; il fait les délices des festins les plus délicats : c'est aussi un mets de bon suc & très agréable pour l'estomac languissant des malades. On doit rapporter enfin au genre des alouettes le petit oiseau nommé *Celandra* ; les oiseliens les attirent par le moyen d'un miroir mobile, afin d'en tuer plusieurs d'un seul coup : c'est un aliment d'un goût assez agréable, & qu'on peut manger sans crainte.

LA GORGE ROUGE (*Rubecula*), que les Languedociens nomment *Rigaou*, flatte agréablement les oreilles par la douceur de son chant : sa
chair

chair n'est pas inférieure à celle du beque-figure ; elle donne une nourriture salubre. Un autre oiseau que les Provençaux nomment *Queou rouge* (*Ruticilla*), approche beaucoup du gorge-rouge. Sa saveur est cause qu'il orne les tables les plus délicates.

LE COUCOU (*Cuculus*), qui est connu par son cri monotone & désagréable, & qu'on dit déposer ses œufs dans le nid des autres oiseaux, est carnacier ; aussi n'est-il pas de bon goût, ni de facile digestion. On le voit rarement sur les tables bourgeoises ; mais il est mangé par les paysans & les pauvres gens.

LE PIVERT (*Picus viridis*) fait entendre un bruit singulier en frappant les arbres de son bec ; pour y faire la recherche des fourmis & des vermineux. La maigreur habituelle de cet oiseau a donné lieu à ce proverbe provençal, *es maigre coumo un pi*, en parlant d'un homme exténué & défait ; c'est-à-dire, *tu es maigre comme un pivert*. Il est cependant mis au nombre des oiseaux qui se mangent, bien que sa chair, peu savoureuse, ne soit pas du goût de plusieurs personnes, & qu'elle soit nuisible à quelques gens délicats. On peut rapporter à la famille des piverts, 1^o. l'AURIOL (*Oriolus*), qu'on croit mal-à-propos suspendre son nid ; il est de meilleur goût que le précédent, & l'emporte sur lui en bonté : 2^o. le TURCOT (*Torquilla*, *vel Jinx*), qui est nommé par les Provençaux *Longo lengo*, à cause de la longueur de sa langue, qu'il fait sortir fort loin hors de son bec pour attraper les fourmis dont il se nourrit ; on l'estime très peu comme aliment : 3^o. la HUPPE (*Upupa*), nommée par les Provençaux *Petugo*, laquelle est avidement recherchée par quelques-

OISEAUX.

uns, bien qu'elle ne l'emporte peut-être pas sur les autres qui en approchent.

LE MOINEAU (*Passer*, en provençal *passeron*) s'apprivoise & devient familier : sa chair n'est pas délicieuse, elle a même un peu d'amertume ; ce qui fait qu'on ne l'estime guere, & qu'on la regarde comme un mauvais aliment. Il se trouve cependant des laboureurs qui en mangent ; mais comme sa chair n'est ni agréable, ni saine, elle ne paroît pas même sur les tables bourgeoises. On fait plus de cas d'un moineau de montagne d'une autre sorte (*passer montanus*, WILLUGHBY), que les Provençaux ont nommé *Darnagas*, à cause de sa stupidité : c'est un mets d'un goût assez agréable, & d'un assez bon suc. On connoît un oiseau différent des précédents, nommé en françois ROITELET (*Passer troglodytes*, GESNER), & en provençal, *Petoué* : il pese au plus trois gros avec les plumes ; il est mis au nombre des oiseaux bons à manger.

L'HIRONDELLE (*Hirundo*) est à-peine regardée comme aliment ; les pauvres sont les seuls qui peut-être en mangent. Toute autre personne rejette absolument ce petit oiseau, dont la chair est dure & seche, & par conséquent peu saine, & d'une saveur désagréable.

Il y a encore une infinité d'autres petits oiseaux, recommandables par leur chant, par leur agrément, ou par la variété de leur plumage, qui se nourrissent en cage ; mais quoique bons à manger, on les voit peu servir d'aliment. De ce genre sont le CHARDONNET (*Carduelis*), si connu par son chant mélodieux ; la LINOTTE (*linaria*), dont la voix est aussi très agréable ; le ROSSIGNOL (*Luscinia*) ; le SERIN (*Serinus*) ; la

MÉSANGE (*Parus*); le TARIN (*Citrinella*); le PINÇON (*Fringilla*); le CANARI (*Passer canarius*); le VERDON (*Curruca*); auxquels on peut ajouter l'EMBERISA, le *Ligurinus*, le ROITELET, & un grand nombre d'autres décrits par les ornithologues; lesquels, dans l'occasion, ou suivant la fantaisie de chacun, peuvent se manger. Peut-on le faire avec sûreté? c'est ce dont l'expérience seule doit décider.

Nous ne parlerons point des autres oiseaux, qui, eu égard à leur rareté ou à leur mauvaise qualité, ne sont presque jamais employés comme aliments; tels sont la GRUE (*Grus*); la CIGOGNE (*Ciconia*); le PÉLICAN (*Onocrotalus*); le FLAMAND (*Phœnicopterus*); la HUPPE (*Upupa*), &c.

LES POISSONS.

LE THON (*Thunnus*, ALDROV. *sive Pelamis*, WILLUGHBY) est un grand poisson qui pèse environ cent livres: au commencement de l'été ils sortent de la mer Atlantique, pour se rendre dans la mer Méditerranée, où ils se trouvent en grand nombre. Il tient le premier rang parmi les poissons qui se mangent. Il fournit une nourriture exquisite, au jugement de tout le monde; sa chair approche beaucoup de celle du veau par le goût. Il rassasie extrêmement; ce qui fait qu'il faut en manger avec sobriété; car ceux qui ont l'estomac délicat & foible ne le digerent pas aisément. On sale sa chair, & pour la conserver, on emploie encore bien d'autres moyens: ainsi préparé, il se transporte dans toute l'Europe, sous le nom de *thon mariné*, qui est fort recher-

 POISSONS.

ché des modernes Apicius ; mais on comprend assez que cette chair, bien que d'un goût agréable, est d'une qualité très équivoque.

L'ESTURGEON (*Sturio*, ALDROV. *vel Acipenser*, RONDEL.), poisson de mer, remarquable par sa longueur, & qui pese quelquefois jusqu'à cent cinquante livres, entre dans les grands fleuves, dans lequel on le prend lorsqu'il les remonte. On le met au nombre des morceaux les plus recherchés, sur-tout dans le temps de la canicule. Sa chair cependant est dure & dense, fort grasse & visqueuse : elle ressemble beaucoup à celle du veau par sa faveur, & en a l'apparence ; elle se digere difficilement, & engendre un suc épais ; c'est pourquoi elle ne convient point aux personnes foibles, ni aux convalescents. Celui qui vit en pleine mer passe pour être meilleur que celui qui se trouve le long des côtes. L'esturgeon salé est de très mauvaise qualité, bien qu'il soit du goût des buveurs & des gourmands. Il est bon de savoir enfin que ce poisson, de même que plusieurs autres, fournit l'ichthyocolle.

LE SAUMON (*Salmo*, RONDEL.), qui vit longtemps hors de l'eau, est souvent du poids de vingt livres : c'est un des grands & des meilleurs poissons. Sa longueur est environ de six pieds, & pese quelquefois jusqu'à trente & quarante livres, & même plus. On le prend dans les fleuves qu'il remonte en sortant de la mer. Sa chair est rougeâtre, tendre, grasse, d'une faveur agréable & d'un bon suc, à moins qu'il ne soit trop vieux. Il faut cependant en manger avec sobriété, autrement il surcharge l'estomac, & excite des nausées, ou bien il lâche le ventre, à cause de sa substance grasseuse. Le saumon salé, ou durci à

la fumée, perd sa première faveur; ce n'est plus qu'un aliment commun, qui est presque absolument réservé pour le peuple. Le SAUMONEAU (*Salmerinus*) ne paroît différer du saumon que par l'âge; il ne pèse guère que deux ou trois livres. Il l'emporte en faveur & en délicatesse sur les poissons de rivière & de mer; aussi donne-t-il une nourriture très salubre, dont on permet quelquefois l'usage à ceux même qui ont la fièvre. On croit qu'il naît dans la mer, d'où il passe dans les fleuves en suivant ses père & mère; il n'y prend point de croissance, il y reste nain: les pêcheurs les plus instruits conjecturent qu'il grandit promptement, s'il peut rentrer dans la mer.

LE DAUPHIN OU MARSOVIN (*Delphinus*, RONDÉL. *Phocæna*, GESN. vulgè *Porcus marinus*) est un grand poisson, dont la forme est bien différente de celle que lui donne le caprice des peintres & des sculpteurs; il pèse jusqu'à cent livres & plus: on le prend dans la Méditerranée avec les thons; il se vend dans les marchés avec ces poissons, en sorte qu'on peut y être trompés, si l'on n'y fait pas attention. Sa chair, qui a une odeur sauvage, est plus dure & moins agréable que celle du thon; elle se digère difficilement; elle n'est cependant pas à mépriser; mais lorsqu'elle est salée, c'est un aliment mauvais & peu sain qu'on abandonne entièrement au petit peuple.

L'ESPADON OU EMPEREUR (*Xiphias*, PLIN. seu *Gladius*, SALVIANI), est nommé par les Marseillois *Pei espaso*. Ce poisson de mer, presque cétacée, est long de quinze pieds, & est très remarquable par son museau allongé en forme d'épée. Sa chair est bonne à manger; mais elle a une faveur désagréable, & se digère difficilement.

H h iij

 POISSONS.

Ainsi que le dauphin, on le mange souvent pour le thon. Lorsqu'il est vieux, sa chair est dure & insipide, à moins qu'on ne la corrige par des assaisonnements de haut goût. Il n'en est pas de même du jeune, qui va de pair avec le thon pour la bonté. On coupe l'espadon par morceaux, & on le sale pour la nourriture du peuple. Nous observerons qu'on en trouve une autre espece dans l'Inde occidentale, dont le museau est allongé en forme d'épée dentelée: on en mange également la chair, laquelle surpasse en bonté celle de l'espadon de nos mers; sa hure est sur-tout estimée par les modernes Apicius.

MAIGRE (*Umbra, vel Sciana, JONST.*). Ce poisson, de l'une & l'autre mer, que les Languedociens appellent *Oumbrino*, & qui est de la longueur de six pieds, & du poids d'environ soixante livres, a coutume d'entrer dans les fleuves. Il tient un des premiers rangs parmi les poissons les meilleurs & les plus savoureux; plus il est gras, plus il est délicat: sa chair cependant ne se digère pas aisément, bien qu'elle fournisse d'eux-mêmes un excellent suc.

LE LAMANTIN (*Manatus, ALDROV. vel Vacca marina*), grand poisson de mer, de quinze pieds de long, qui habite la pleine mer, & dont la chair est ferme, & d'une saveur très agréable; c'est par-là qu'il ne le cede point au thon, & qu'il passe pour très sain. Ce poisson est extrêmement chargé de graisse, dont les cuisiniers font usage en place de lard, & qui se rancit très difficilement.

L'AUSEN des Allemands (*Huso, MARSILL.*), poisson de mer & de fleuve, qui passe de la mer Noire dans le Danube; il pese environ cinquante

livres. Quelques naturalistes le rapportent au genre des cétacées; mais on en fait peu d'usage comme aliment; car la chair, quoiqu'agréable, se digere difficilement, & fournit un suc de mauvaise qualité. Celle qu'on a salée est encore plus mauvaise; aussi est-elle tout-à-fait abandonnée au petit peuple. Nous remarquerons que ce poisson est de diverses especes, lesquelles ont divers degrés de bonté: il s'en trouve une sur-tout très connue des pêcheurs, laquelle est très agréable au goût, & le cede à peine à l'esturgeon: cette différence viendrait-elle de la différence d'âge de ce poisson? C'est ce que nous n'examinerons pas. Les œufs salés de l'aufen sont estimés, ils sont même les délices de quelques buveurs. On tire aussi l'ichthyocolle de ce poisson que des naturalistes regardent comme une espece d'esturgeon.

SILURE (*Glanis*, SALVIANI, qui *Silurus*, PLINII). C'est aussi un poisson qui habite le Danube: il est très féroce & très vorace, il dévore les plus grands poissons, & n'épargne pas même les hommes; il pese quelquefois jusqu'à deux cents livres. Sa chair, ainsi que celle de l'aiguille, est grasse & dure, mais d'une saveur peu agréable; elle est presque sans arrêtes; ce qui fait qu'elle est du goût de plusieurs personnes, & qu'on la voit paroître avec plaisir sur les tables. Salée, elle est assez estimée du peuple; en cet état néanmoins il est constant qu'elle se digere difficilement, & qu'elle est remplie d'un suc de mauvaise qualité.

PETIT CHIEN DE MER (*Galeus canis*, RONDEL. Pal des Marseillois). Poisson de la Méditerranée, qui pese environ quinze livres, dont la

POISSONS.

chair flatte peu le palais , & se digere avec difficulté ; de sorte qu'on le met rarement au nombre des poissons bons à manger. Sa peau , qui est rude , comme celle du chien de mer d'Amérique , est employée par plusieurs artisans ; elle sert principalement à polir des ouvrages en bois.

LA TRUITE (*Trutta*, RONDEL.) a un pied & demi de longueur , & pese six à huit livres ; elle tient le premier rang parmi les poissons de riviere les plus agiles & les plus excellents ; elle ne le cede point au saumon en bonté , lors sur-tout qu'elle est pêchée l'été dans une eau limpide. Il y a deux especes de truites très connues : l'une peu estimée , marquée de taches noires , & dont la chair est molle , blanche , peu savoureuse , & participante d'une certaine viscosité : l'autre très estimée , marquée de taches rougeâtres ; sa chair est ferme , friable , d'une faveur agréable , approchant de la chair des quadrupedes , exempte de graisse & de viscosité , facile à digérer , & très saine : c'est un mets des plus friands & des plus recherchés , tant à cause de son excellence que de sa salubrité. Il y a même des personnes qui veulent que ce poisson , eu égard à son bon goût , l'emporte sur tous les autres , pourvu cependant qu'on le mange au sortir de l'eau ; autrement il perd de son mérite , & se pourrit aisément. Il faut remarquer que la truite de lac parvient à une extrême grosseur , étant quelquefois du poids de cinquante livres. LA TRUITE SAUMONNÉE (*Trutta taurina*, WILLUGHBY) ne le cede point à celle dont nous venons de parler ; elle se sert sur les tables les plus délicates.

ALOSE (*Alosa*, SALVIAN. *sive Thrissa*, RONDEL.), poisson marin , du nombre de ceux qui

remontent les fleuves ; il est le plus souvent long de deux pieds , & parvient quelquefois à la grandeur du saumon. Il a coutume de devenir gras dans l'eau douce : c'est alors qu'il seroit regardé comme un des meilleurs poissons , tant parcequ'il est d'une saveur agréable , que parcequ'il se digere aisément , si sa chair n'étoit pas farcie d'un milier d'épines qui incommodent en la mangeant. Outre cela , s'il est trop long-temps gardé , il prend une saveur piquante ; il irrite & agace alors les nerfs , & excite quelquefois des affections cutanées. L'alose de mer est très inférieure à celle de riviere ; sa chair est maigre , aride , peu savoureuse , de difficile digestion ; comme elle est quelquefois un peu âcre , elle attaque les dents & les gencives ; ce qui fait qu'on ne doit pas être surpris si les aloses de Lyon valent mieux que celles de Marseille.

LE TURBOT (*Rhombus levis*, vel *aculeatus*, RONDEL.). Son nom latin lui vient de sa forme rhomboïdale : c'est un poisson de mer , large & plat , dont la chair est blanche , ferme , facile à digérer , & d'un excellent goût. Aussi est-il très estimé , & regardé , avec raison , comme un mets délicat qu'on sert sur les tables les plus somptueuses ; il est d'ailleurs salubre : c'est pourquoi nous lui donnons assez convenablement le nom de *faisand de mer*.

OMBRE (*Thymalus*, SALVIANI). Ce poisson , qui se plaît dans les pierres & les cailloux , est long d'un pied & demi : son nom latin paroît lui avoir été donné de ce qu'il a l'odeur & le goût du ris de veau (*thymus*). Presque du genre de la truite , on dit qu'il la surpasse même en bonté ; tout le monde cependant n'est pas de cet avis : il

POISSONS.

paroît sur les tables les mieux servies , parceque sa chair , blanche & tendre , est agréable au goût, facile à digérer , & d'un bon suc ; elle est même si saine , qu'on en permet l'usage aux malades ; ce qui est cause qu'on le vend au marché plus cher que tous les autres poissons.

LA RAIE (*Raya*, RONDEL.), dont les ichthyographes distinguent plusieurs especes : c'est un poisson de mer très commun , qui habite sur les côtes , & qui se plaît dans les eaux bourbeuses ; il est très large , plat , cartilagineux ; sa chair est ferme & très dure , si on le mange au sortir de l'eau : un peu gardée , elle est tendre , plus friable , & d'un goût agréable. Elle n'est cependant pas facile à digérer ; néanmoins elle donne un suc assez louable. On préfere à celle-ci la RAIE BOUCLÉE (*Raia clavata*) , que les Marseillois nomment *clavelado* ; elle est plus petite , & a plus de faveur , peut-être même est-elle plus saine. La raie salée , & séchée à la fumée ou au soleil , est un mauvais aliment uniquement abandonnée au petit peuple.

PASTENAQUE (*Pastinaca marina*, RONDEL.), est une especes de raie , pesant environ dix livres ; elle a une queue longue , roide & épineuse , ou munie d'un aiguillon osseux , très aigu , armé de chaque côté de dents en forme de scie ; elle pique avec ce dard empoisonné , non-seulement les poissons , mais encore les hommes , & cette piquure peut être mortelle ; ce qui fait qu'on ne l'expose jamais en vente , sans lui avoir coupé la queue. Sa chair a peu de goût , elle résiste long temps à l'action des sucs digestifs , & ne sert guere de nourriture qu'au petit peuple.

LA TORPILLE (*Torpedo*, RONDEL.), connue à

Marseille sous le nom de *Dormillouse*, & qu'on a ainsi appellée, à cause de la stupeur qu'elle fait éprouver à ceux qui la touchent, est un poisson de mer cartilagineux, rond, plat, pesant environ cinq livres. Elle a l'apparence de la raie, & possède des qualités différentes, suivant les lieux où elle se trouve. Dans les contrées septentrionales, sa chair est tendre, molle & suave; elle fournit un bon suc. Elle passe pour être peu saine dans les climats chauds; il est même défendu par ordonnance du magistrat dans quelques villes d'Italie d'exposer ce poisson en vente.

LA PERCHE (*Perca major & minor*, ALDROV.), qui est longue de huit à dix pouces, & qui pèse deux ou trois livres, est un poisson de riviere fort connu: sa chair est tendre & assez agréable; elle a cependant quelque chose de visqueux & de glutineux; d'ailleurs elle est saine, & plusieurs médecins en permettent l'usage aux malades mêmes. On fait plus de cas de celle qui est jeune ou de moyen âge, & qui habite dans un fleuve, dont les eaux sont limpides, & coulent avec rapidité; aussi celles que l'on pêche dans le Rhône auprès d'Arles, sont-elles d'un goût exquis. Mais les vieilles qui vivent dans des eaux marécageuses, ont une chair dure & glutineuse, & par conséquent difficile à digérer. On prend quelquefois dans la mer une espèce de perche peu différente de la première; mais elle est moins bonne que celle de riviere. Ajoûtons que les œufs de perche sont assez estimés.

LE BROCHET (*Lucius*, ALDROV. *vel Lupus aquaticus*, parcequ'il dépeuple les lacs & les étangs) habite dans les eaux douces; sa grandeur n'est pas constante; mais elle ne va guere au delà

POISSONS.

d'un pied & demi ; il pese jusqu'à soixante livres : c'est un mets qu'on abandonne au peuple , s'il a demeuré dans les étangs , les lacs , les eaux marécageuses , & les bassins ou viviers : on fait cas de celui qu'on pêche dans les fleuves purs & rapides ; c'est alors que sa chair est blanche , ferme , d'une saveur agréable & salubre : le foie est également estimé. Les petits brochets passent pour être plus tendres & plus savoureux ; les vieux sont d'un goût désagréable , & difficiles à digérer. Sa bonté dépend encore des lieux ; car on en fait moins de cas en Espagne , en Italie , & dans les autres pays chauds , où il passe pour dur & insipide , qu'en France & en Angleterre : on voit la raison pour laquelle il est rejeté par les uns , & recherché par les autres. Il ne faut pas oublier de dire , que les œufs de brochet , ainsi que ceux de barbeau , sont mal-sains , & causent des nausées.

LA CARPE (*Cyprinus*, RONDEL.), poisson de riviere fort commun, pese cinq à six livres ; mais comme elle vit fort long-temps , elle parvient quelquefois à une longueur & une grosseur énorme ; car on en pêche dans les plus grands fleuves qui ont quatre pieds de long , & qui pese vingt-cinq livres. Sa chair est grasse , molle , glutineuse ; elle a peu de saveur , à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements ; on la regarde même comme peu saine. Les vieilles carpes , celles sur-tout qu'on a gardées dans des viviers bourbeuses , sont mises au nombre des aliments mauvais & nuisibles. Celles qui sont de moyen âge , revêtues de larges écailles ; & qui brillent d'une couleur comme dorée , se mangent communément dans les villes : on trouve même des per-

sonnes qui les estiment comme un mets excellent, pourvu néanmoins qu'elles soient pêchées dans une eau courante & limpide : on fait cas des œufs de carpe ; ils passent pour être sains. La BRAME (*Cyprinus latus*, RONDEL), qui approche beaucoup de la carpe, est un poisson fort large & très plat, du poids d'environ six livres ; sa chair est molle, assez grasse, d'une saveur peu agréable, quoique plusieurs en fassent cas. C'est à nos modernes Apicius à examiner laquelle des deux de la carpe ou de la brame l'emporte en bonté.

LA TENCHE (*Tinca*, SALV.), dont la couleur tire sur le verd-noirâtre, ne pèse guere au-delà de deux ou trois livres ; elle a rarement plus de dix à douze pouces de longueur. Elle aime moins les eaux pures & courantes, que les eaux bourbeuses, limonneuses & troubles des lacs & des étangs. C'est pourquoi elle a une chair molle, mucilagineuse, désagréable, & d'un suc mauvais & visqueux, qui est très pernicieux dans les cas sur-tout d'engorgement & d'obstructions des viscères : aussi est-elle regardée comme un aliment de peu de mérite, & son usage est défendu par les médecins. Elle ne manque cependant pas de saveur, si l'on a eu soin de la bien purger de sa mucosité, & de lui enlever son odeur marécageuse. Nous parlons ici de la tenche de riviere ; celle de mer est plus mauvaise encore, & ne peut servir d'aliment qu'aux plus pauvres gens.

L'ANGUILLE (*Anguilla*, SALVIANI) est vivipare, de même que la vipere (*anguis*). C'est un poisson de riviere qui se trouve quelquefois emporté dans la mer par le courant ; mais il en sort ensuite pour remonter dans son élément propre. On en trouve qui pèsent jusqu'à quatre livres &

POISSONS.

au-delà. Elle aime les eaux bourbeuses & dormantes; elle se tient au fond. Sa chair est douce, blanche, grasse, visqueuse, lente, un peu flatulente, & difficile à digérer, mais d'une saveur agréable & d'un bon suc. Les anguilles passent pour être fort saines, lorsqu'elles sont pêchées dans une eau pure & limpide; il n'en est pas ainsi de celles qui vivent dans des étangs bourbeux & limonneux; elles donnent un suc mauvais & nuisible. L'anguille de mer, toutes choses égales d'ailleurs, est inférieure à celle de rivière. Observons enfin que les anguilles vivent longtemps hors de l'eau; elles vont jusqu'au quatrième & même jusqu'au cinquième jour, lors surtout que le vent du nord souffle.

LA LAMPROIE (*Lampetra*, RONDEL.), qui, par sa forme, diffère peu de l'anguille, est un poisson de rivière ou de mer. La chair de la première est grasse, d'une saveur agréable, mais un peu tenace & glutineuse; ce qui fait qu'elle est de difficile digestion: elle produit d'ailleurs un mauvais suc. Mais la lamproie marine (*Murena nonnullis*), semblable par sa saveur & sa figure, à celle de rivière, dont elle ne paroît différer que par sa grandeur (pesant en effet dix livres & plus), a une chair blanche, soutenue par un millier de petites épines, molle & glutineuse, d'un assez bon goût néanmoins, mais mal-saine. On préfère les plus grandes pêchées au printemps, lesquelles se servent même sur les grandes tables. Les mélancholiques, les phlegmatiques & les vieillards, aussi-bien que les calculeux & les gouteux doivent s'abstenir de ces deux espèces de poissons. Nous ne dirons rien de la lamproie saulée; elle est proscrite par les médecins, quoiqu'elle est très estimée par les buveurs.

TOURDRE des Marseillois (*Turdus*, RONDEL.), poisson de mer qui se trouve sur les côtes, & qui est remarquable par la variété de ses couleurs : on en distingue de plusieurs especes. Communément il a six pouces de longueur ; quelquefois, mais rarement, on en voit d'un pied & demi. Sa chair est molle, mais tendre & friable, facile à digérer & saine, d'une saveur agréable ; elle donne un suc léger, & qui passe aisément. Les autres especes très multipliées, dont parlent les ichthyographes, sont encore estimées, parce qu'elles fournissent un suc assez louable.

LA MORUE (*Morhua vulgaris*, BELLON. *Asellus major*, WILLUGHBY), poisson très connu de la mer du nord, dont on ne trouve absolument point dans la Méditerranée ; sa chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable, pourvu qu'on la mange fraîche. Il n'en est pas de même, lorsqu'elle a été conservée dans de la saumure ; elle est alors dure & coriace, & se digere difficilement ; elle produit un mauvais suc. La morue salée & séchée, connue sous le nom de *merluche*, est de pire qualité ; elle se vend pour servir de nourriture aux pauvres gens ; je l'ai cependant plusieurs fois entendu vanter par des personnes d'un goût délicat. Ceux qui ont l'estomac foible, ou qui sont d'un tempérament chaud, ne peuvent supporter cet aliment ; il ne convient qu'à ceux qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

LE LOUP MARIN (*Lupus marinus*, SALVIAN.), par sa forme & la couleur rouge de sa chair, differe peu du saumon ; mais il est plus petit, il en est peu qui pesent vingt livres. Sa chair est agréable, tendre & friable, d'un bon suc. De la mer il passe souvent dans les fleuves ; ceux qu'on y

 POISSONS.

pêche, sont les plus estimés. Il fournit une nourriture agréable, il adoucit l'âcreté des humeurs, & amollit un peu le ventre. On sale les œufs du loup marin, qu'on sert sur les tables sous le nom de *poutargue*; les buveurs en font un très grand cas.

LA SOLE (*Soles*, ALDROV.), poisson de mer fort connu, qui tire son nom de sa ressemblance avec la femelle d'un soulier, est plat & oblong: sa chair est blanche, tendre, d'un goût exquis, & de facile digestion; en sorte qu'elle tient, sans contredit, le premier rang parmi les poissons les meilleurs & les plus sains: c'est avec assez de raison que quelques-uns la nomment *perdrix de mer*; on en permet l'usage aux malades mêmes, pourvu néanmoins qu'on ne la fasse pas frire, manière ordinaire de la manger.

LE ROUGET (*Erythrinus*, RONDEL. *sive Rubellio*, GESN.), poisson de mer très vanté, que les gourmands regardent comme un mets délicieux, & qui, par cette raison, est réservée pour la table des riches: on en voit rarement qui aient plus de six pouces. Sa chair est blanche, tendre, très agréable au goût des plus délicats, facile à digérer; elle donne un fort bon suc. Elle remédie à la diarrhée, & rétablit les forces: on dit de plus qu'elle tempere l'âcreté des humeurs, & qu'elle convient par conséquent à ceux qui sont incommodés de la toux. Il est à propos d'observer qu'on connoît sous le nom de *Rouget* un autre poisson de mer peu propre pour servir d'aliment; c'est celui qui est appelé *Lyra* par RONDELET.

PAGEOU (*Pagrus*, RONDEL.): c'est sous cette dénomination provençale qu'on désigne un poisson de mer très connu sur la Méditerranée, dont il

il habite les côtes; par sa forme & par sa couleur, il approche beaucoup du rouget (*erythrinus*); mais il est plus rond & plus large; sa chair est tendre & agréable, elle vaut cependant moins que celle du rouget. Les Languedociens appellent PICHOPAGEOU un poisson du même genre, qui vit dans la mer & dans les fleuves, & qui n'est pas moins estimé.

LE MAQUEREAU (*Scombrus*, SALVIANI), que les Marseillois nomment AURUEOU: poisson de mer long de dix à douze pouces, qui se pêche le long des côtes. Sa chair est dense, presque sans suc, un peu visqueuse, difficile à digérer, & qui surcharge l'estomac; elle est d'ailleurs d'un goût très agréable & d'un bon suc. Il convient d'observer que ce poisson est moins ferme, plus gras, & plus délicat dans la Méditerranée que dans l'Océan, & qu'il est bien meilleur au printemps, où pour l'ordinaire il est engraisé. À cette espèce se rapporte un maquereau bâtard (*Scombrus spurius*, vel *Trachurus*, RONDEL.), que les Marseillois appellent *Suvereau*; sa chair est plus dure, plus visqueuse, de moindre qualité; plusieurs cependant en mangent volontiers.

BRAME DE MER, ou DORADE (*Aurata*, ALDROV.), connue à Marseille sous le nom d'*Aurado*, est un poisson des deux mers qui habite le long des côtes: on le trouve néanmoins plus fréquemment dans la mer Méditerranée; il pèse deux ou trois livres, quelquefois même huit & au-delà; en quelques endroits il va presque de pair avec la truite & le faumon; aussi est-il mis au nombre des poissons les meilleurs. Sa chair est blanche, un peu dure, d'une saveur très agréable, & fournissant une nourriture abondante &

bonne ; mais elle n'est pas aisée à digérer , principalement pour les estomacs foibles.

POISSONS.

LE SPARRALON des Marseillois (*Sparus*, RONDEL.) differe peu de la dorade par sa grandeur , puisqu'il excède rarement six pouces ; ce poisson se trouve sur les côtes de la mer où on le pêche avec la dorade dans les endroits nommés *Bourdiguos*. Sa chair est assez tendre & savoureuse , facile à digérer , & salubre ; aussi paroît-il sur les tables les mieux servies.

LE MERLAN (*Afellus* , RONDEL.) , que les Marseillois appellent MARLUS , est un poisson de mer qui habite le plus ordinairement les côtes ; il est long d'environ un pied , fort connu , & communément exposé en vente dans les marchés. Sa chair est blanchâtre , tendre & friable , très légère , d'une faveur agréable , facile à digérer , même par les estomacs les plus délicats , qui ne peuvent supporter les autres aliments. Mais ce que nous venons de dire , doit s'entendre du merlan qui a vécu dans une eau pure & limpide ; car celui que l'on pêche sur les bords dans des endroits bourbeux & remplis d'herbages , est bien inférieur.

BARBUE (*Barbus*, SALVIANI, *vel Mullus fluviatilis*, BELLON), est un poisson de riviere , large , qui pese trois livres environ , & même plus ; car dans le Rhône , auprès d'Arles , on en pêche souvent qui vont jusqu'à dix livres. Sa chair est molle & friable , agréable , facile à digérer , & saine ; mais elle nourrit peu. Si cependant ce poisson est pris dans un fleuve bourbeux , sa chair est dure & insipide. Une observation importante , c'est qu'en vidant ses entrailles , il faut être très attentif à en emporter les œufs , de peur qu'on ne les mette cuire avec le poisson : en effet , si l'on en

mange, ils excitent le vomissement, accompagné de tranchées, & troublent le ventre à la manière des purgatifs drastiques.

 POISSONS.

LE SCORPION DE MER (*Scorpius marinus*, RAI), appelé par les Marseillois RASQUASSO, n'a pas reçu ce nom à cause de sa ressemblance avec le scorpion ordinaire, mais à cause des pointes vénéneuses, dit-on, dont il est hérissé, & avec lesquelles il blesse ceux qui le touchent. Ce poisson, qui est du poids d'environ deux livres, a une chair dure, presque cartilagineuse, assez agréable au goût, mais difficile à digérer, & nourrissant fort peu.

L'OMBRE (*Umbla*, ALDROV.), poisson du Danube approchant de la truite, mais plus grêle & plus petit; il n'excede guere le poids de deux livres. Sa chair est blanche, tendre & fort délicate; raison pour laquelle on le préfere à la truite. On en connoît deux especes, dont la seconde, beaucoup plus grosse, pèse environ six livres.

LA VERGADELLE des Languedociens (*Salpa*, RONDEL.), ainsi nommée parceque son corps est comme vergetté de lignes dorées, argentées, & rouges, est un poisson de mer qui habite le long du rivage; il est large & pèse environ deux livres. Sa chair, dure & insipide, est généralement détestée. On la fait communément saler & sécher pour l'usage des pauvres gens, sous le nom de merluche: sa texture est plus dure que le bois, ensorte que l'on est obligé de la battre fortement avant que de la faire cuire. Remarquons en passant, qu'outre la morue dont nous avons parlé plus haut, on vend dans les marchés différents poissons séchés sous le nom de merluche.

BAUDROIE (*Rana piscatrix*, BELLON), est un

li ij

 POISSONS.

poisson de mer long d'un demi-pied, & quelquefois bien plus considérable, & qui a une tête monstrueuse. Sa chair est muqueuse, insipide, d'une saveur presque vireuse; aussi elle est presque universellement rejetée, & mise au rang des aliments vils: on la sert rarement sur les tables des grands.

LE NASE (*Naso*, GESNER.), poisson de riviere, ainsi nommée de ce que son museau est camus & obtus; il est plus oblong & plus tendre que la carpe, & pèse deux ou trois livres. Comme sa chair est blanche, molle, presque insipide, parsemée d'arrêtes, ce poisson est un de ceux dont on fait peu de cas, & n'est en usage que chez les pauvres. Il est bon de savoir que ce poisson, encore très petit, & pesant à-peine une demi-livre, est nommé par les auteurs *Alburnus*.

MUSTELE (*Mustela vulgaris*, RONDEL.), est peut-être une espèce de morue que les Allemands appellent *Pisgurn*. Ce poisson, qui habite les lacs & les lieux marécageux, est oblong & rond, le plus souvent d'un pied; mais il va quelquefois jusqu'à quatre, & pèse alors six livres. Sa chair est un peu roussâtre, ayant une odeur herbacée & de marécage, un peu dure & visqueuse: c'est un aliment des plus vils & uniquement abandonné au petit peuple. Mais la mustele de riviere qui se tient dans les lieux pierreux, & qui est plus rare, a une chair plus délicate & plus salubre; on en vante sur tout le foie.

LE MUGE, OU MULET (*Mugil*, vel *Cephalus*, RONDEL.), connu à Marseille sous le nom de *Mujou*, est un poisson fort commun dans la Méditerranée, & remarquable par l'extrême grosseur

de sa tête ; il pèse une ou deux livres. Sa chair est d'un goût assez agréable, mais difficile à digérer, & surchargeant quelquefois l'estomac ; elle donne d'ailleurs un bon suc, & nourrit abondamment. pourvu qu'on mange ce poisson récemment pêché ; car au bout de six heures environ, il commence à se putréfier. Il entre quelquefois dans les fleuves, où il s'engraisse si considérablement que sa chair devient fade. On prépare avec ses œufs salés un mets très vanté des buveurs, & connu sous le nom de *Poutargue*.

LE BARBEAU, OU SURMUEET (*Mullus*, ANDROV.), que les Languedociens appellent *Cavillo*, est un poisson de mer, d'un pied, oblong, pesant environ deux livres ; il se trouve en pleine mer, & le long des côtes. Sa chair est fine, exempte de viscosité, d'une saveur assez agréable, mais de difficile digestion ; elle est cependant saine & propre à nourrir convenablement. Le barbeau, vanté plus qu'il ne le mérite par les anciens, n'a pourtant rien qui doive le faire préférer au loup marin, à l'esturgeon, à la dorade, ou à d'autres poissons semblables ; quelquefois même il est si gras qu'il donne du dégoût, & excite des nausées ; mais son foie est regardé comme un mets délicat par les modernes Apicius. On sale aussi ses œufs, qui, de même que ceux du loup marin, du muge & d'autres poissons, se vendent au marché sous le nom de *Poutargue*.

LE MILAN DE MER (*Milyus*, RONDEL.), que les Marseillois appellent *Galino*, est un poisson de mer qui se trouve sur les côtes, & pèse environ deux livres. Sa chair est dure, désagréable & mal-saine. Ainsi l'on ne doit pas s'étonner qu'elle

 POISSONS.

soit placée au rang des aliments mauvais & de peu de valeur.

PETITE MORUE (*Merlucius*, sive *Callarias*, JONSTON), poisson de mer long d'un pied & demi, dont la chair est blanche & friable, d'une saveur assez agréable & assez aisée à digérer; ce qui lui donne rang parmi les aliments estimés, qui garnissent les tables des habitants des villes.

LA DORÉE (*Faber*, sive *Gallus marinus*, RONDEL.), se nomme à Marseille *Truio*, à cause de sa voracité. Ce poisson, qu'on trouve quelquefois sur les côtes, est très commun dans la Méditerranée; il est plat, excède rarement la longueur d'un pied & demi; il est assez estimé, sa chair ayant du goût, étant assez tendre & friable, & d'un bon suc.

LA VIVE (*Draco marinus*, SALVIANI), poisson de mer qui habite le long des côtes; son dos est hérissé de pointes venimeuses; elle vit longtemps hors de l'eau; sa chair est ferme, blanche, tendre & friable; ce qui la rend facile à digérer; elle est d'une saveur assez agréable & de bon suc. On la met au nombre des meilleurs poissons.

LE CANTHENO des Languedociens & des Marseillois (*Cantharus*, RONDEL.), est un poisson de mer qui se pêche sur les bords; il se plaît dans les endroits limonneux; il habite sur-tout dans les ports; il ressemble, par sa forme, à la dorade. Sa chair est molle, humide, insipide, & de mauvais suc; raison pour laquelle on le regarde comme un des plus vils aliments dont les pauvres mêmes ne veulent point.

AIGUILLE (*Acus marinus*, SALVIAN.); ce poisson, qui est le plus souvent long d'un pied,

est à-peine épais comme le doigt : sa chair , remplie d'épines & d'arrêtes , est sèche , & par conséquent à peine mangeable , & de difficile digestion : c'est pourquoi on ne la voit point sur les tables bien servies , & on l'abandonne au petit peuple.

LA LIMANDE (*Passer squamosus*, ALDROV.), dont on compte diverses especes , est un poisson de mer qui , par sa forme , ressemble assez-bien à la petite sole. Sa chair est très blanche , molle & tendre , ou légèrement glutineuse , d'un assez bon goût , facile à digérer , & fournissant un suc louable ; elle est d'ailleurs utile à ceux qui sont incommodés de la toux , & soulage ceux qui ont le ventre resserré. A la limande se rapporte le QUARRELET , ou la PLIE (*Passer levis*, ALDROV.), poisson large & très plat , qui de la mer passe dans les étangs & dans les fleuves. Sa chair est blanche , ferme , de bon goût , facile à digérer ; comme elle est un peu visqueuse , elle amollit le ventre : on le fait sécher à l'air , pour le transporter en différents endroits ; mais en cet état , c'est un aliment de peu de valeur.

LE SARGUÉ des Marseillois & des Languedociens (*Sargus*, SALVIAN.), poisson qui habite les côtes de la Méditerranée , & qui pese une ou deux livres : sa chair ne manque pas de saveur , mais elle est un peu dure , & les estomacs foibles la digerent difficilement ; cependant elle fournit un suc assez sain , mais peu nourrissant. On prend avec le sargué plusieurs poissons qui , par leur forme , n'en paroissent pas fort différents , & qui se vendent sous le nom générique de *Rochaou*.

LE NIGROIL (*Melanurus*, GESN.), est ainsi nommé de ce que sa queue est noire : c'est l'o-

POISSONS.

BLADO des Marseillois. Ce poisson de mer, qui a rarement plus de six pouces de longueur, & qui ne pese guere au delà d'une livre & demie, habite le long des côtes. Il approche beaucoup du fargué, avec lequel on le vend indifféremment dans les marchés. C'est un aliment de peu de valeur.

LA SARDINE (*Sarda, vel Sardina*, RONDEL.), poisson fort connu de l'une & l'autre mer, d'un goût très agréable, & regardé comme un morceau des plus exquis, se digere aisément, & fournit un suc louable, pourvu cependant qu'on le mange frais, autrement il contracte une âcreté nuisible. Mais salé, ou durci à la fumée, pour être transporté en différents endroits du monde, il se mange crud; les médecins cependant en défendent l'usage ainsi préparé; ils le regardent alors comme aussi mauvais que le hareng & l'anchois: c'est un aliment peu estimé qu'on abandonne au petit peuple.

LE HARENG (*Halec, CHARLETON; Harengus*, RONDEL.), petit poisson de mer qui se pêche sur les côtes; sa chair est friable & assez agréable, mais pleine de piquants ou arrêtes fines, facile à digérer, & d'un bon suc, pourvu néanmoins qu'on le mange frais. Il n'en est pas de même du hareng salé, ou du hareng foret, qui plus sec & plus dur, se digere alors plus difficilement, & engendre un mauvais suc. Aussi est-il regardé comme un fort mauvais aliment relégué dans les tavernes.

LE MOULÉ des Marseillois & des Languedociens est un petit poisson de mer qui se trouve le long des rochers. Sa chair est molle, d'une saveur agréable, d'un bon suc, laquelle cependant

est mise au rang des aliments les plus vils.

LE GOUJON (*Gobius*, ALDROV.) est un petit poisson, tantôt de mer, tantôt de fleuve & d'étang, remarquable par la grosseur de sa tête, se tenant souvent dans la boue, dont l'odeur se communique à sa chair; il s'en nourrit en effet, ainsi que de cadavres pourris. Sa chair est molle & insipide, humide & visqueuse, nauséabonde & mal-saine. Aussi est-il mis au nombre des mauvais aliments; on le vend même rarement au marché, à moins qu'il ne se trouve mêlé avec d'autres poissons.

LA LOCHE (*Gobites*, RONDEL.) Il y en a de deux fortes; l'une est barbue, l'autre est armée de piquants. La première, la *loche franche*, est un petit poisson de rivière qui aime les endroits pierreux, & qui n'excede guere la longueur & la grosseur du doigt: sa chair est un peu dure, d'une faveur assez agréable, & d'un assez bon suc. La seconde, la *loche à piquant*, est un petit poisson de rivière qu'on place parmi les plus vils aliments, à cause de sa chair, qui a peu de goût, remplie de petites épines, & à peine bonne à manger.

L'ÉPERLAN (*Eperlanus*, RONDEL.), connu à Marseille sous le nom de *Pei argentin*, est un petit poisson de mer & de rivière qui excède à peine la grosseur du doigt, d'une couleur argentée. Sa chair est molle, friable, d'une faveur très agréable, & ayant une odeur qui tire sur la violette; ce qui fait que ce poisson est appelé par quelques-uns *Violette de mer*. L'éperlan est aisé à digérer, mais il nourrit peu.

LE GALINETO des Marseillois (*Cuculus*, RONDEL.), est un très petit poisson de la mer méditerranée, très connu, qui est mis au nombre des aliments vils & de peu de valeur, à cause de sa

POISSONS.

chair dure, sèche, & un peu visqueuse, bien qu'elle ait assez bon goût. Aussi la laisse-t-on uniquement pour l'usage du petit peuple.

LE BOGUE des Marseillois (*Boops*, *OPPIANI*), petit poisson de mer qui ressemble beaucoup au hareng; sa chair est tendre & facile à digérer; elle donne un très bon suc, au point qu'on accorde aux malades mêmes la permission d'en manger, & qu'on le sert sur la table des riches.

LE CAGAREOU des Provençaux (*Mæna*, *RONDEL.*), nom qui lui vient de ce qu'il provoque & excite la sortie des excréments. C'est un petit poisson de mer semblable au bogue, mais peu estimé; c'est un aliment mauvais & de peu de valeur: on le sale ordinairement de la même manière que les harengs; on le mêle même avec eux: mais il fournit une nourriture qui n'est pas saine.

APHIA. Sous ce nom générique, *ARISTOTE* comprend divers petits poissons, dont le premier est l'ANCHOIS (*Halecula*, *BELLON.*); après en avoir ôté la tête & les entrailles, on le confit dans la saumure. Le second, si je ne me trompe, est celui que *RONDELET* désigne sous le nom de *Membradas*, & que les Marseillois appellent *Seouclé*; il est très commun dans la Méditerranée. Le troisième est le MELETO des Provençaux (*Antherina*, *RONDEL.*). Le quatrième est nommé en patois PETRES (*Anthia fortè species*, *RONDEL.*). Tous ces petits poissons ne sont regardés que comme des aliments vils & de peu de valeur; ils sont cependant d'un assez bon goût, & donnent un suc louable; mais ils nourrissent peu.

ABLETTES (*Alburni*), célébrées par *AUSONE*. On donne ce nom à différents petits poissons de ri-

viere & de lac courts & déliés, d'une couleur blanchâtre; dont la chair molle, & d'une saveur désagréable, sent la boue. On regarde comme étant du même genre, & on vend comme tels la *loche à piquant*, le *nase* encore jeune, la *petite ablette*, & d'autres petits poissons peu estimés, qui se servent sur les tables bourgeoises, lorsqu'on ne trouve point d'autres poissons.

 POISSONS.

 POISSONS ANOMAU X.

LA SECHE, ou BOUFRON (*Sepia*, RONDEL.), nommée *Supi* par les Marseillois, est un faux poisson de mer, long d'un pied ou d'un pied & demi, d'une figure horrible, approchant du polype dont nous parlerons tout-à-l'heure. Il a sur son dos un os spongieux, très connu des ouvriers; il porte dans un follicule placé proche de l'estomac, une liqueur particulière, noire comme de l'encre, qu'il lâche pour se rendre invisible; car une ou deux gouttes de cette liqueur est capable de teindre plusieurs mesures d'eau. Sa chair, qui est mangeable, est dure, peu agréable, & difficile à digérer; elle resserre le ventre; ce qui la fait regarder comme un mets vil & mal-sain. Les supions des Marseillois, qui n'excèdent pas la grandeur du pouce, paroissent être de même nature: ils sont assez agréables au goût, mais d'un mauvais suc.

POLYPE (*Polypus*, RONDEL.), que les Marseillois nomment **POURPRE**, est un poisson de mer, anomal; il habite le long des côtes, il est du genre des poissons mous, & se fait remarquer

BOISSONS.

par la grandeur de ses jambes. D'ailleurs, par sa forme & par son extérieur, il approche de la seche & du calmar; il contient aussi dans le ventre une liqueur très noire. Sa chair n'est pas plus estimée; & son usage n'est pas plus sûr.

CALMAR OU TANTE (*Loligo*, SALVIANI), le TAUTENO des Provençaux, parvient rarement jusqu'à trois pieds de longueur: il a sa tête placée entre les pieds & le ventre: on le met dans la classe des poissons mous. Il n'habite point, comme le polype & la seche, le long des côtes; mais il est assez fréquent en pleine mer. Il a aussi dans le ventre une liqueur très noire: par sa forme propre & irrégulière, il approche de la seche; mais on n'en fait pas plus de cas, puisque sa chair se digere avec difficulté, & qu'elle fournit un suc épais & visqueux. On le voit cependant sur quelques tables bourgeoises; le petit calmar sur tout n'est pas exempt de mérite, pourvu qu'on le fasse cuire avec sa liqueur noire.

ÉCREVISSE DE MER (*Astacus marinus*, RONDEL.), appelée LINGOUMBAU par les Marseillois, est du genre des crustacées; c'est une espèce d'écrevisse marquée de quelques taches. Sa chair est dure & dense, & par conséquent difficile à digérer; elle ne donne cependant pas un mauvais suc. Il est bon de remarquer que l'usage des écrevisses de mer & de rivière, des moules, des oursins & d'autres poissons approchants, est assez souvent suivi d'efflorescences cutanées, peu durables à la vérité, mais quelquefois accompagnées de fièvre, qu'on a souvent l'imprudence d'attaquer par des remèdes administrés mal-à-propos.

L'ÉCREVISSE DE RIVIÈRE (*Astacus fluviatilis*,

RONDEL. vulgò *Cancer fluviatilis*) est fort estimée par les friands, sur-tout lorsqu'elles sont grasses & grosses, & pêchées vers le temps de la pleine lune. Elles ont cependant une chair dure & dense; aussi est-elle difficile à digérer, bien qu'elle soit salubre. En effet, elle sert avantageusement à la dépuracion du sang, & fait dormir; elle est utile aux phthisiques, aux asthmatiques, aux mélancholiques & aux scorbutiques. On apprête les écrevisses de riviere sous différentes manieres; elles entrent dans les ragoûts & dans les pieces de pâtisserie, & se servent sur les tables les plus somptueuses.

LE HOMARD (*Cancer marinus*, GESN.), nommé LANGOUSTRE par les Marseillois, paroît différer seulement, par sa grosseur, de l'écrevisse de riviere, qu'il surpasse en bonté. Sa chair est dure & difficile à digérer; mais d'ailleurs elle est d'un bon suc & d'une saveur agréable. Il est à propos d'observer qu'il y a d'autres especes d'écrevisses qui servent de nourriture au peuple; la plus connue est celle que les Provençaux appellent FAVOUILLO; il faut la mettre au nombre des plus vils aliments.

LA CHEVRETTE, le *Sautoir* des Marseillois (*Squilla*, RONDEL.) est une especes d'écrevisse de mer, qui excède au plus la grosseur du pouce, & habite dans les lieux limonneux de la mer Méditerranée. Elle ne tient pas le dernier rang parmi les poissons crustacés bons à manger; sa chair en effet est molle & tendre, d'une excellente qualité; elle est utile pour ceux qui sont maigres. Au reste les zoographes en distinguent diverses especes, qui, à raison de leur bonté, diffèrent beaucoup entr'elles: il s'en trouve quel-

ques-unes très estimées par les gourmands.
 POISSONS. OURSIN, OU CHATAIGNE DE MER (*Echinus marinus*, RONDEL.), est un coquillage fort menu, de forme un peu sphérique, armé de tous côtés d'aiguillons ou de pointes, lequel renferme un petit poisson en forme d'étoile, bon à manger, & servi sur les meilleures tables. Ainsi que l'huitre, on mange crud ce poisson, d'un goût très délicat, sur-tout dans la saison où il est rempli d'œufs. Il favorise merveilleusement la digestion; mais il donne un suc de mauvaise qualité: aussi est-il mal-sain, à moins que l'on n'en mange avec sobriété.

L'HUITRE (*Ostreum*) tient un des premiers rangs dans la classe des testacées, suivant nos modernes Apicius. Sa chair est molle & extrêmement visqueuse; elle se digere fort aisément; mais elle engendre un mauvais chyle, peu favorable à la nutrition & à la transpiration, & nuisible aux pituiteux. Les huitres, à raison d'un certain sel qu'elles contiennent, excitent l'appétit, portent à l'amour, sur-tout si on les mange crues. Il faut cependant regarder comme plus saines celles qui sont cuites, quoi qu'en disent les gourmands, qui ne trouvent rien de si agréable que les huitres crues.

LA MOULE, OU MOUCLE (*Mitulus*, RONDEL.), petit coquillage de mer, bivalve, d'un bleu-noirâtre, lequel renferme un petit poisson de la grosseur d'une fève, & nageant dans une eau salée. Quoique cet aliment ne soit point désagréable pour sa faveur, il fournit cependant un mauvais suc; car il est glutineux & visqueux. Ce qui fait, comme j'en ai déjà insinué, que l'usage des moules donne naissance à une certaine maladie cutanée, pruri-

gineuse, mais de peu de durée; sans parler des fièvres & des obstructions qu'entraîne fort souvent leur usage journalier & excessif. On estime davanrage une petite espece de moule, connue sous le nom de DATTE DE MER (*Pholas*): elle se trouve sur les rochers, d'où on ne l'arrache qu'avec peine. Nous ne dirons rien d'une autre espece de moule de riviere, qui se mange, mais dont on fait peu de cas.

LES FLIONS (*Tellina*); les Provençaux les appellent CLAUVISSOS; ce sont de petits coquillages bivalves, les uns d'une forme, les autres d'une autre, très communs sur les bords de la mer Méditerranée; ils contiennent un petit poisson bon à manger, d'une saveur agréable, mais d'un mauvais suc, qui est mis au rang des mauvais aliments, & qu'on laisse pour l'usage seul du petit peuple.

LES LIMAÇONS (*Limaces terrestres*), ainsi appelés de ce qu'ils sont engendrés dans la boue, & qu'ils s'en nourrissent, sont regardés comme des aliments insipides, & de peu de valeur, qui n'ont de mérite qu'autant que l'art du cuisinier leur en donne, & qu'on en prépare un certain ra-gôit. A cause de leur substance visqueuse & glutineuse, ils se digerent difficilement, & fournissent un aliment de mauvaise qualité. Cette nourriture insipide & absurde, ne convient tout au plus qu'aux personnes robustes, & qui sont occupées à des travaux rudes; elle ne plaît guere qu'à ceux dont le goût est bisarre; mais on en fait des bouillons fort doux, qui remédient à l'ardeur de la toux. On préfere les limaçons de vigne, & les plus petits; & l'on rejette les gros, qu'on nomme en Provence SCARAGOOU. Il est

POISSONS.

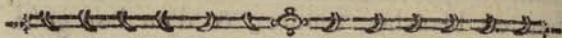
bon de savoir que les Romains regardoient ces limaçons comme un excellent mets, enforte qu'ils avoient formé des viviers pour les y nourrir.

LA TORTUE (*Testudo*). On en compte trois especes; une de mer, une de terre, & une de marais. La premiere, qui acquiert quelquefois une grosseur démesurée, a une chair dont on mange très fréquemment dans les Indes orientales & occidentales; bien qu'elle soit difficile à digérer, elle fournit cependant un assez bon suc. On mange aussi les œufs de tortue, lesquels sont estimés. La tortue de terre & celle de marais, qui different peu entr'elles, ont également une chair bonne à manger, laquelle cependant n'est pas souvent employée par les cuisiniers; parceque, de quelque façon qu'on l'apprête, elle est toujours dure, coriace, lente & visqueuse, sur tout lorsqu'elle a habité dans la boue. Ce qui fait que les tortues sont du goût de peu de personnes, & qu'elles sont renvoyées dans les boutiques d'apothicaires, afin d'en préparer des bouillons adoucissans destinés pour les phthifiques & les personnes en consommation; nous en avons parlé dans la matiere médicale.

LA GRENOUILLE (*Rana*), connue en Provence sous le nom de REINETO, mérite à-peine d'être mise au nombre des aliments. On ne doit employer comme tels, que celles qui habitent le long des eaux courantes, ou qui se trouvent dans les rivieres & dans les fleuves. Mais on rejette, comme nuisibles & vénéneuses celles qui ont établi leurs demeures dans les étangs & dans les marais. On ne fait pas plus de cas des grenouilles vertes qui vivent dans les roseaux & les gazons. Les plus estimées, comme étant de
meilleure

meilleure qualité ; sont celles de riviere , dont la chair est blanche , tendre , & d'un bon goût. Les cuisiniers n'en prennent que les cuisses , qui sont regardées comme un aliment agréable & adoucissant. C'est à ce titre qu'on en prépare souvent des bouillons pour les personnes maigres & phthifiques ; ils sont également utiles à ceux sur-tout qui ne peuvent dormir.

 POISSONS.

S E C T I O N III.

DES ASSAISONNEMENTS.

 ASSAISONNEMENTS EXOTIQUES,
 O U E T R A N G E R S .

TOUT le monde connoît les assaisonnements, tant exotiques qu'indigenes; & personne n'ignore que les premiers apportés des pays fort éloignés, sont la cannelle, le girofle, le gingembre, le poivre & la noix muscade, auxquels on peut ajouter le galanga, les cubebes, le cardamome, &c. Ces derniers ne sont jamais, si je ne me trompe, ou fort rarement employés par nos cuisiniers, parcequ'ils sont inférieurs aux premiers en faveur & en vertu. Les premiers sont donc d'un usage très commun, non-seulement pour assaisonner les mets, afin de les rendre plus agréables, mais encore pour apprêter différents ragoûts qui ont besoin d'être relevés. Si l'on en use avec sobriété, ils rétablissent l'estomac languissant, & facilitent la digestion des aliments; ils chassent quelquefois les vents, & sont avantageux pour les personnes foibles & pituiteuses; ils fondent & divisent les matieres glaireuses de l'estomac; ils fortifient le cerveau, les nerfs & le cœur, & augmentent la vigueur du corps. Ce qui fait que

ces substances, employées avec précaution, sont très convenables aux personnes d'un tempérament froid & pituiteux. Mais si l'on n'est pas circonspect sur l'usage de ces aromats étrangers, ils peuvent causer beaucoup de mal, sur-tout lorsque le sang est trop bouillant, que la bile est exaltée, & que les organes trop secs sont susceptibles d'irritabilité. Les jeunes gens enfin, les mélancholiques, ceux qui sont incommodés de la toux, doivent s'en abstenir. Nous terminons la liste de ces substances exotiques par le sucre, lequel est tout-à-fait différent des premiers, tant par sa nature que par ses propriétés.

LA CANELLE (*Cinnamomum*), très remarquable par son odeur & par sa saveur aromatique, est l'écorce d'un arbre de l'isle de Ceylan, assez ressemblant au laurier, suivant LINNÆUS. Elle tient presque le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables & les plus usités; elle excite l'appétit, & facilite la digestion des aliments; elle est utile aux pituiteux, & à ceux qui sont sujets aux flatuosités, aux crudités muqueuses & au flux de ventre; outre cela, elle réveille les forces du cerveau, du cœur & de l'estomac. Cette espece d'assaisonnement doit être défendu aux mélancholiques, aux personnes délicates, & à ceux qui sont incommodés de la toux, aussi-bien qu'à ceux qui sont d'un tempérament sanguin & colérique, puisque son usage journalier ou excessif entretient & augmente l'effervescence du sang, & excite le bouillonnement de la bile.

LE GINGEMBRE (*Zingiber*), suivant les botanistes les plus modernes, est la racine d'un certain amome arondinée de l'Inde, d'une odeur

très agréable, & d'une saveur piquante. Soit sec, soit confit avec le sucre, le gingembre le dispute à la cannelle, à raison de ses vertus; & il n'est pas moins employé dans les cuisines. Quand on en fait un usage modéré, il rétablit les forces de l'estomac & des autres organes; d'ailleurs il porte l'inflammation dans le sang, & met la bile en mouvement; ce qui fait qu'on l'interdit à ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux, de même qu'aux phthisiques, & à tous ceux qui sont incommodés de la poitrine.

LES CLOUS DE GIROFLE (*Caryophylli*) sont les fleurs pas encore formées, d'un certain arbre de l'Inde, qui a l'apparence du laurier, selon G. BAUHIN. Ils sont d'une odeur très suave, & d'une saveur aromatique, & passent pour un assaisonnement des meilleurs, malheureusement trop prodigué par les cuisiniers des grands. Ainsi que les aromats précédents, ils relevent les forces & le ton de l'estomac & des autres parties; ce qui les rend utiles aux personnes foibles & valétudinaires; mais ils causent beaucoup de mal lorsque le sang est en effervescence, & la bile trop exaltée; dans l'état même de la meilleure santé, leur usage, long-temps continué, n'est pas exempt de danger; car avec le temps ils portent à l'économie animale des coups cachés, mais destructeurs; les gourmands & les friands, qui cherchent à l'emporter sur les autres dans le choix des ragoûts, doivent se défier de ces aromats perfides.

LE POIVRE (*Piper*) est le fruit, de forme très variée, d'une plante grimpante de l'Inde qui porte le même nom; c'est l'assaisonnement le plus connu dans les cuisines des pauvres & des

riches ; on ne peut pas plus se passer de poivre sur les tables que de sel. Il pique la langue par une faveur âcre, brûlante & aromatique ; aussi possède-t-il les mêmes propriétés & vertus que les autres aromats ; comme eux, il favorise particulièrement la digestion des aliments : on avale avec le même avantage les grains de poivre entiers dans la foiblesse d'estomac ; mais son usage mal-entendu peut porter l'incendie dans le sang & dans les humeurs ; ce qui donne lieu à une infinité de maladies aiguës ou chroniques, qui causent beaucoup de tourmens aux médecins. Nous ne dirons rien de cette opinion ridicule que le poivre est rafraîchissant.

LA MUSCADE (*Nux moschata*) est un fruit de la grosseur d'une petite noix, qu'on apporte des Indes orientales, & qui est recouvert d'une enveloppe particulière, connue sous le nom de *macis* : elle est d'une odeur aromatique, mais douce, d'une faveur un peu âcre, mais suave ; elle tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus doux & les plus tempérés. Outre le goût agréable qu'elle donne aux mets, elle favorise la digestion, & est utile aux personnes foibles, pourvu qu'on en fasse usage à propos, & avec modération ; autrement elle met le sang en mouvement, & irrite les viscères déjà échauffés. Ce qu'il faut entendre aussi du macis, dont l'odeur est plus pénétrante & la faveur plus âcre ; & qui devient plus nuisible si l'on s'en sert trop longtemps. Tout le monde fait que les Indiens eux-mêmes confisent dans le sucre la noix muscade, qui plaît beaucoup aux friands, & qui n'est point dépourvue de vertus.

LE SUCRE (*Saccharum*), inconnu aux anciens

ASSAISON-
NEMENTS.

Grecs, est le suc exprimé d'une espece de canne dont nous avons parlé dans la matiere médicale : par l'art, on est venu à bout de lui donner l'apparence d'un sel. Il fournit l'assaisonnement le plus agréable & le plus doux pour les substances fades & insipides, qu'il rend très gracieuses; soit qu'on s'en serve pour les préparer sur-le-champ, ou pour conserver différents fruits, aussi-bien que des racines, des tiges, des écorces, &c. . . qui font en cet état les délices de tout le monde, & qui ornent les desserts; cependant l'usage, trop long-temps continué ou excessif de ces préparations, n'est pas exempt de danger. Mais le sucre, pris avec modération, est bienfaisant; car il adoucit l'âcreté des humeurs, émousse les acides, mitige la salure des liqueurs, tempere ce qu'elles ont d'austere & d'acerve, aide à la digestion, & relâche un peu le ventre. Il est utile aux vieillards, & paroît être avantageux contre la toux & l'enrouement; il y en a cependant qui soutiennent que son trop long usage est nuisible aux poudrons; ce qui pourtant n'est pas encore bien décidé. L'expérience nous a appris néanmoins que le sucre ne convenoit pas à tout le monde; il nuit en effet aux colériques; la chaleur de l'estomac lui fait quelquefois contracter de l'acidité; dans les enfans, il favorise la génération des vers; il cause même la puanteur de la bouche; il gâte les dents qu'il carie & qu'il noircit. Enfin son usage immodéré met le sang en mouvement, desseche les visceres, & entretient l'affection scorbutique. Il est dangereux de suivre inconsidérément la passion qu'on a pour les sucreries. Outre cela, le sucre est très employé par les pâtisseries, les confiseurs, & par tous ceux qui préparent

mille sortes de friandises & de pâtisseries, dont la faveur & l'agrément font dus au sucre.

ASSAISON-
NEMENTS.

LES ASSAISONNEMENTS INDIGENES,
OU DE NOTRE PAYS.

Ces especes d'assaisonnements sont tirées des trois regnes. Les plus communs, & les meilleurs sont le sel marin, le beurre, l'huile, la graisse, le lard, &c... dont l'usage modéré n'est point nuisible. Autrement ces substances, tant exotiques qu'indigenes, ne font qu'irriter l'appétit, ou rendre plus dangereux les mets apprêtés par les cuisiniers, & sont la source de presque toutes les maladies; puisqu'indépendamment d'une certaine qualité délétère, qui infecte & corrompt sensiblement les humeurs, quand on n'est pas réservé sur leur usage, ils excitent une faim dévorante, & qu'on ne peut assouvir qu'en surchargeant l'estomac d'une quantité considérable d'aliments. Par-là les forces des organes de la digestion sont lésées, & les aliments mal élaborés ne donnent qu'un mauvais chyle. Il n'en est pas de même des acides, qui, employés à propos, préviennent la pourriture des aliments dans l'estomac, & celle des humeurs: le vinaigre, le verjus, le suc de limons, d'oranges, &c... possèdent ces vertus: aussi doit-on regarder comme salubres les mets assaisonnés avec le vinaigre & les autres acides, pourvu néanmoins qu'il n'y entre point trop de sel, de poivre, & d'autres substances trop chaudes: mais le lard, la graisse, le

ASSAISONS-
NEMENTS.

beurre, & l'huile, qui sont d'un usage si ordinaire dans les cuisines, produisent, suivant la disposition des humeurs, l'état de l'estomac & l'habitude, différents effets dont il est parlé ailleurs.

LE SEL COMMUN (*Sal marinum vel culinare*) est l'assaisonnement le plus usité pour tous les mets, le plus nécessaire, celui qu'on a employé de tout temps pour conserver les viandes, & dont on ne fauroit presque se passer, sans altérer sa santé. C'est le seul qui se tire du regne minéral; il donne de la saveur aux aliments, il excite l'appétit, il aide à la digestion, lâche le ventre, & provoque l'écoulement des urines; pourvu qu'on ne passe pas les bornes de la modération dans son usage: mais il entraîne après lui bien des incommodités, si l'on en prend mal-à-propos, à contre-temps, ou en trop grande quantité, sur-tout si l'ardeur du feu l'a rendu âcre; car il excite la soif, il lese les intestins & l'estomac, il brûle le sang & les viscères, il engendre le scorbut & le calcul; il cause des affections prurigineuses de la peau, dispose aux obstructions, & les augmente; il nuit aux nourrices, & est enfin très-préjudiciable aux personnes maigres, à ceux qui sont tourmentés par la toux, & aux phthifiques.

Outre son usage journalier, tant sur les tables que dans les cuisines, le sel est ordinairement employé pour préserver plus long-temps de la pourriture certaines substances, telles que les viandes, les poissons, le beurre, le fromage, &c. Mais les chairs des quadrupedes & des poissons, qu'on conserve par ce moyen, deviennent par-là plus dures, plus denses, & plus difficiles à cuire; elles enflamment le sang, & augmentent la sécrétion de la bile; ensorte que leur usage,

trop long-temps continué, lors sur-tout qu'on n'a pas l'attention de les faire bien macérer avant que de les mettre cuire, corrompt entièrement les humeurs, qui contractent une disposition scorbutique. Ces aliments salés doivent être évités avec le plus grand soin par ceux dont les humeurs tendent à l'alkalescence; cette disposition du sang se manifeste par la chaleur du corps, la puanteur de la bouche, aussi-bien que par celle de la sueur, de l'urine & des excréments. Les viandes rances salées doivent être regardées comme les plus mauvaises; elles deviennent telles aussi lorsqu'elles restent trop long-temps dans l'estomac, aussi-bien que le lard, les graisses, les huiles, &c... qui dans cet état deviennent très pernicieuses.

LE VINAIGRE (*Acetum*), dont l'usage est si connu, est d'autant plus fort & plus estimé, qu'on l'a préparé avec un vin généreux. Outre les salades dans lesquelles il entre, il sert encore à assaisonner les poissons, les chairs, les légumes, & une infinité d'autres choses. Cet assaisonnement est très sain; en effet, pris avec sobriété, il redonne des forces à l'estomac, & aiguise l'appétit; il tempere l'effervescence de la bile; il apaise le vomissement, le hoquet, & l'hémorrhagie: il convient à ceux qui sont fort gras, il résiste à la pourriture, il corrige l'infection de l'air; aussi est-il très vanté dans le temps de peste. Il n'est cependant pas sans danger; car les vieillards, les mélancholiques, & les femmes hystériques, ne se trouvent pas bien de son usage; il est également nuisible aux personnes maigres & tourmentées par la toux. On prépare un vinaigre excellent, en y faisant infuser des roses, des œillets de jar-

dins, des fleurs de sureau & d'orange, de l'ail, de l'estragon, des framboises, &c... Ces substances différentes, ou augmentent sa force, ou lui donnent de l'agrément.

LE VERJUS (*Omphacium*) est le suc exprimé de raisins pas encore mûrs, qu'on a le soin de couler, & qu'on met dans un vase bien bouché pour le besoin : on s'en sert, comme du vinaigre, dans les cuisines, & pour l'apprêt de différents mets, des viandes sur-tout, & du poisson. Il fortifie l'estomac, & excite l'appétit; il fait cesser les nausées, & arrête le flux de ventre; il tempère l'ardeur des entrailles, & l'effervescence de la bile; il s'oppose à la pourriture; mais il est nuisible pour ceux qui sont maigres, & pour ceux qui sont tourmentés par la toux; & son usage excessif est pernicieux à tout le monde : cependant le verjus est moins à craindre que le vinaigre. Il est bon de savoir que les anciens faisoient épaisir au soleil en consistance de rob leur verjus, qui d'ailleurs possédoit les mêmes vertus.

LES LIMONS (*Limones*), sont les fruits du limonnier, arbre que les botanistes désignent sous cette phrase (*Limon vulgaris*, FERR. *Hesper. & Inst. rei herb. Malus limonia acida*, C. B. *Pin.*). Ces fruits sont également estimés pour la table, pour la cuisine, & pour les boutiques d'apothicaires; ils fournissent un suc acide qui tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables : on emploie au même usage les citrons & les oranges acides dont nous avons parlé ailleurs. Personne n'ignore qu'on prépare avec le suc de limon une boisson très gracieuse, connue sous le nom de limonade; elle étanche la soif, modere & calme l'ardeur du sang, redonne du

ton & de la force aux organes de la digestion ; elle est d'ailleurs fort bonne contre le scorbut.

ASSAISONS-
NEMENTS.

L'HUILE D'OLIVES (*Oleum olivarum*) se tire par la trituration de ces fruits dans leur maturité, c'est-à-dire, lorsqu'ils ont acquis une couleur brune & noirâtre ; on en exprime une quantité d'autant plus grande, mais de moindre qualité, que les olives sont plus grosses & plus mûres, qu'on les garde plus long-temps en tas, où elles suent, & qu'on tarde davantage à les mettre sous le pressoir. Les olives vertes, ou à demi-mûres, cueillies avant qu'elles aient une couleur brune, & portées au pressoir sur-le-champ, fournissent une huile de la première qualité, & d'un goût exquis : mais conservée au-delà de l'année, cette huile perd ce qu'elle a d'agréable, & devient mal saine. Il n'y a personne qui ne connoisse l'usage de l'huile, tant dans les salades, que dans les cuisines, où on l'emploie à la place de beurre, en sorte qu'elle est la matière ordinaire des assaisonnements dans les pays chauds, où les oliviers se cultivent. C'est avec raison que l'on regarde comme bienfaisante l'huile d'olives de la première qualité ; savoir, lorsqu'elle est douce, récente, crue, d'une saveur agréable, & prise avec modération : mais il n'en est pas de même de l'huile cuite, sur-tout dans la poêle ; le feu la rend âcre & caustique, ce dont tout le monde convient : c'est pourquoi elle est très nuisible aux bilieux, à ceux qui sont incommodés de la toux, & aux personnes maigres. On exprime de la même manière des noix bien mûres une huile dont les peintres font un grand usage, & dont on se sert aussi pour brûler. Elle est encore employée pour la préparation des aliments par quelques labou-

reurs peu à leur aise ; elle n'est cependant pas si méprisée par les riches, lorsqu'elle a été exprimée de noix bien choisies, & qu'elle est récente ; elle va de pair alors pour la bonté avec l'huile d'olives, & elle entre même dans les salades.

LE BEURRE (*Butyrum*), comme tout le monde fait, est la portion la plus grasse & la plus douce du lait de vache, laquelle s'en sépare après une certaine agitation, & prend de la consistance ; elle se fond sur un petit feu. Le meilleur beurre est celui qui est jaunâtre, nouveau, & fait au mois de Mai ; celui qui est vieux & salé, est de moindre qualité. Crud, il est bienfaisant ; mais par une longue coction, il acquiert, de même que l'huile, une certaine âcreté, qu'il faut corriger avec les acides ; aussi plusieurs personnes en sont-elles incommodées. On emploie généralement le beurre dans les cuisines pour l'apprêt des aliments ; on le croit même plus sain que l'huile, bien qu'il ait moins de faveur. Il est d'ailleurs mis au nombre des aliments ; car il nourrit, & engraisse même. Outre cela, il adoucit la trachée-artère ; il est utile dans la toux, & amollit un peu le ventre. Lorsqu'on en prend avec excès, il affoiblit l'estomac, éteint l'appétit, & excite des nausées, sur-tout dans les cas de crudités acides, muqueuses, & de flatuosités. Le beurre salé, comme nous l'avons déjà insinué, est de qualité bien inférieure : il est très mauvais, lorsqu'il est rance ; peu agréable au goût, il foment l'âcreté du sang & des humeurs : il est donc raisonnable de s'en abstenir avec soin. Nous avons parlé de la graisse, du lard, & de ces jus de viande, connus sous le nom de *coulis*, &c...

LE MIEL (*Mel*), autrefois très usité pour la

préparation des nourritures, est aujourd'hui bien moins employé, depuis qu'on a trouvé le sucre. On s'en sert cependant encore pour confire quelques fruits; les pâtisseries & les confiseurs préparent avec le miel des tourtes, des gâteaux, & autres friandises recherchées; mais on en fait un plus grand & un plus fréquent usage en médecine, comme on peut le conclure de ce que nous avons dit plus haut. Il faut le choisir pesant, blanc, doux, d'une odeur suave, tel que ceux d'Espagne, de Narbonne, &c. . . nouveau, & exprimé des ruches au printemps. Il est d'abord liquide; il s'épaissit avec le temps, & est alors moins estimé; lorsqu'il devient vieux; il contracte une certaine amertume. On fait moins de cas de celui qui donne beaucoup d'écume, lorsqu'on le fait cuire. Il doit ses vertus & ses qualités aux plantes d'où les abeilles le tirent; le thym, le romarin, la sarriette, le serpolet, l'origan, & autres plantes qui en approchent, sont regardées comme les meilleures pour l'ouvrage de ces insectes. Le miel redonne un peu de force à l'estomac; il est utile contre la toux & l'asthme; il convient aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament froid, & aux personnes affectées de catarrhe; il favorise l'écoulement de l'urine, & lâche souvent le ventre. Mais il est nuisible aux jeunes gens & aux bilieux; il occasionne des vents & des tranchées, à moins qu'il n'ait été bien écumé. Il est bon de savoir qu'on tire du miel, ainsi que du sucre, par l'analyse, un sel vitriolique qui a la force de corroder les pierres mêmes.

LE SAPA des anciens, qui est le suc épaissi de tous les fruits épaissis par la cuisson, s'entend

particulièrement du moût exprimé des raisins blancs choisis & bien mûrs, cuit en consistance de syrop, c'est-à-dire, jusqu'à l'évaporation des deux tiers de la liqueur. On l'appelle aussi ROB; les Languedociens le nomment RU. C'est avec le moût, ainsi qu'avec le miel & le sucre, qu'on confit différents fruits, tels que les coings, les poires, la chair du concombre & de la citrouille: par ce moyen très simple, & fort connu dans les pays chauds, on conserve au-delà de l'année ces fruits, qui ne le cedent point en faveur & en bonté aux autres especes de confitures, & qui passent pour fort saines: c'est une nourriture convenable à ceux qui ont l'estomac foible. Outre cela, avec le moût épais en consistance d'extrait, on fait ce que l'on appelle RAISINÉ (*Rob, vel Defrutum*), d'une faveur douce un peu acide, très agréable dans les pays chauds, à cause de l'excellence des raisins; dans les autres pays c'est un aliment beaucoup moins estimé. Il ne sera point inutile d'observer qu'avec le sapa & le vin, mêlé à une certaine proportion, les marchands fripons composent des vins qu'ils vendent pour celui de Crete, de Malvoisie, &c...

LA MOUTARDE (*Sinapi rapi folio, C. B. P. Sinapi hortense, CORD. — Sinapi apii folio, C. B. Pin. Sinapi alterum sativum, Adv. LOBEL.*). Des semences de l'une & l'autre especes broyées avec du vin, du moût & du vinaigre, on prépare un assaisonnement très usité dans les contrées septentrionales, très agréable, & très sain; il est très estimé, puisqu'il est d'une grande utilité dans la disposition au scorbut, ainsi que dans les cas où les humeurs sont visqueuses & pituiteuses. Outre cela, il provoque l'appétit, &

aide à la digestion; mais il excite assez souvent la dysurie.

L'ESTRAGON (*Dracunculus esculentus vel hortensis*, C. B. Pin. *Abrotanum maslini folio acriori & odorato*, *Inst. rei herb.*). On estime beaucoup sur les tables cette plante aromatique, & d'une saveur très suave, dont les sommités encore tendres, se mêlent avantageusement dans les salades de laitue & de pourpier: on s'en sert également dans différents ragoûts comme assaisonnements. L'estragon rétablit les forces de l'estomac, & aide la digestion des aliments. Il tient rang d'ailleurs parmi les anti-putrides & les vermifuges: mais il ne convient point aux personnes maigres, ni à celles qui sont incommodées de la toux, ni aux tempéraments bilieux & portés à l'amour.

L'AIL (*Allium sativum*, C. B. Pin. *Allium vulgare sativum*, J. B.).

ROCAMBOLE (*Allium sativum alterum, sive Alioprasum, caulis summo circumvoluto*, C. B. P.).

Nous ne dirons rien de la première espèce dont nous avons parlé dans l'article des aliments. La seconde, qui ne doit être placée que parmi les assaisonnements, possède les mêmes vertus, mais à un degré plus foible. Elle communique aux mets une saveur très agréable; elle redonne de l'appétit, & corrige les crudités acides. Elle est très vantée par les Espagnols; nos Apicius n'en font pas moins de cas. Ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux ne doivent manger de l'une & de l'autre espèce qu'avec modération & avec précaution; car il est prouvé, par une foule d'expériences, que son usage, trop long-temps continué, porte l'incendie dans le sang, ou qu'il le dispose à s'enflammer. Il n'y a personne qui ne

ASSAISON-
NEMENTS.

sente d'après cela combien il peut être dangereux.
ÉCHALOTTE. *Cepa ascalonica*, MATT. *Porrum sativum juncifolium*, C. B. Pin.

CIBOULE. *Cepa fissilis*, MATT. Lugd.

L'une & l'autre espece est très connue des cuisiniers ; elles sont d'une saveur très agréable ; elles aiguissent l'appétit, & rétablissent les forces languissantes de l'estomac ; elles corrigent l'acidité des humeurs qui y croupissent ; elles favorisent la sécrétion de l'urine & celle des autres fluides ; elles sont utiles aux scorbutiques, & tuent les vers ; mais l'usage en est interdit aux bilieux & à ceux chez qui le sang est trop bouillant.

PASSE-RAGE. *Piperitis*, sive *Lepidium vulgare*, PARK. *Lepidium latifolium*, C. B. Pin. *Raphanus sylvestris officinarum*, Adv. LOBEL.

Cette plante tire son nom latin du mot *piper*, (le poivre), dont elle a la saveur âcre : on la trouve sur-tout dans sa racine. Elle fortifie l'estomac affoibli, & remédie quelquefois au défaut d'appétit. Outre cela, elle dissipe les flatuosités, & est bonne contre la cachexie. On l'emploie cependant rarement dans les cuisines, parceque l'on a d'autres assaisonnements plus agréables & plus estimés.

SARRIETTE. (*Satureia fativa*, J. B. *Satureia domestica*, *Horti cystet.*).

On place au nombre des assaisonnements les plus familiers cette plante âcre & aromatique, laquelle communique aux ragoûts une saveur des plus agréables. Elle excite l'appétit, & favorise la sécrétion de l'urine. Les jeunes gens ne doivent pas en user sans précaution, & principalement ceux qui se plaignent de chaleur d'entrailles.

ANETH.

ANETH (*Anethum hortense.*, C. B. Pin).

La semence de cette plante, dont l'odeur est agréable, est employée pour assaisonner plusieurs mets; ce qui entretient l'appétit, & favorise le digestion des aliments. Elle est utile aux cachectiques & aux phlegmatiques; c'est un bon remède contre le hoquet, & pour rendre les forces à ceux qui les ont perdues. Ceux qui ont des ardeurs d'entrailles, ainsi que ceux qui sont maigres & tourmentés par la toux, doivent s'en abstenir.

ANIS [grand & petit], (*Anisum herbariis semine majore*) [*vel minore*] C. B. Pin. *Apium*, *Anisum dictum*, *semine suavè olenti majori* [*vel minori*], *Inst. rei. herb.*).

Les semences de l'une & l'autre plante sont très connues, non-seulement des cuisiniers, mais aussi des confiseurs, qui savent les couvrir de sucre, & qui les font entrer dans beaucoup de préparations. Outre leur agrément particulier, qu'elles communiquent aux assaisonnements, elles corrigent l'haleine forte & puante; elles fortifient l'estomac, & remédient aux flatuosités; enfin, on dit qu'elles favorisent la sécrétion du lait. Mais, ainsi que les autres aromates, elles stimulent & agitent fortement le sang.

LA CORIANDRE [grande & petite] (*Coriandrum majus* [& *minus*], C. B. Pin.).

Les semences de l'une & l'autre espece sont d'usage, mais on estime davantage celles de la première; de même que celles de l'anis, elles sont fort souvent employées par les cuisiniers, par les confiseurs, qui les recouvrent de sucre, & en font des dragées. Elles fortifient le cerveau, & sont utiles à ceux qui sont attaqués de vertige;

elles calment la puanteur de la bouche ; elles aident la digestion des aliments , & chassent les vents. La coriandre ne vaut rien pour ceux qui sont d'un tempérament bilieux.

LE CARVI (*Carvi Casalp. Inst. rei herb. Cuminum pratense, Carvi officinarum, C. B. Pin.*).

De même que des semences d'aneth & d'anis, les cuisiniers se servent, mais rarement si je ne me trompe, des semences aromatiques de carvi, lesquelles aident à la digestion ; elles réchauffent l'estomac & dissipent les vents. Elles corrigent aussi la puanteur de la bouche ; mais elles nuisent aux jeunes gens & à ceux qui sont d'un tempérament chaud. Outre cela on les revêt encore du sucre, & elles paroissent sur les tables avec les autres sucreries pour orner les desserts.

FENOUIL DES VIGNES (*Feniculum vulgare minus, acriori & nigriori semine, C. B. Pin.*).

FENOUIL DOUX (*Feniculum dulce, majore & albo semine, J. B.*).

Les semences de ces deux especes, ainsi que celles des plantes précédentes, sont très souvent employées par les cuisiniers & les confiseurs ; & elles paroissent avec les autres sucreries pour l'ornement des desserts. Elles favorisent la digestion des aliments, remédient aux flatuosités, & aident la sécrétion du lait. Elles sont utiles dans la cachexie & dans l'engorgement des visceres ; les asthmatiques & ceux qui sont attaqués de vertige s'en trouvent bien ; on dit même qu'elles aiguissent la vue. Le fenouil, ainsi que les autres plantes semblables, doit être employé avec précaution par ceux qui sont sujets à l'effervescence du sang & des humeurs.

PERSIL (*Petroselinum vulgare, PARK. Apium*

hortense, seu *Petroselinum vulgò*, C. B. Pin.).

Il n'y a point de plante légumineuse plus usitée dans les cuisines que le persil, à cause de la faveur agréable qu'il communique aux aliments; ce qui fait qu'il est très ordinairement employé comme assaisonnement, & qu'on l'estime pour sa suavité & sa salubrité. Il excite l'appetit, corrige la puanteur de la bouche, dissipe les flatuosités, est utile aux cachectiques & aux mélancholiques; mais ceux qui sont d'un tempérament chaud, & sujets aux hémorrhagies, doivent en faire usage avec précaution. On dit enfin que l'usage immodéré de cette plante attaque le cerveau, qu'elle cause même l'épilepsie: est ce sans raison? nous laissons ce point à examiner aux physiciens & aux médecins observateurs.

CERFEUIL (*Cerfolium*. MATTH. *Charophyllum fativum*, C. B. Pin.).

Cette plante, également agréable par son odeur & par sa faveur, est d'un très grand usage en cuisine, comme assaisonnement; & comme elle flatte beaucoup le palais, elle entre dans les salades. Elle est utile à ceux qui sont foibles; elle rétablit les forces affoiblies de l'estomac, & s'oppose à la pourriture; elle ranime le corps débilité, & elle excite les desirs amoureux: on voit par-là que le cerfeuil ne convient point aux personnes exténuées & d'un tempérament bilieux.

BAUME DES JARDINS (*Mentha hortensis verticillata*, ocimi odore, C. B. Pin.).

Cette plante, qui est d'une odeur très agréable, entre dans la classe des assaisonnements, & est fréquemment employée par les cuisiniers, pour donner à différents mets plus de suavité. A

ASSAISON-
NEMENTS.

cette plante se rapportent différentes plantes aromatiques qui en approchent beaucoup ; telles que la citronnelle (*melissa*), le serpolet (*serpillum*), la fauge (*salvia*), la marjolaine (*majorana*), le basilic (*ocimum*), le pouliot (*pulegium*), le calament (*calamintha*), le thym (*thymus*), l'hysope (*hyssopus*), le romarin (*rosmarinus*), l'aurone (*abrotanum*), les feuilles de laurier (*lauri folia*), &c. . . Toutes ces plantes, qui sont très odorantes, possèdent à-peu près les mêmes vertus, & sont employées presque de même dans les cuisines.

LE SAFRAN (*Crocus sativus*. C. B. Pin. *Crocus verus sativus autumnalis*. PARK).

On fait usage de ses étamines d'un jaune rougeâtre, lesquelles exhalent une odeur douce & très agréable. On emploie ordinairement le safran de notre pays ; mais tout le monde convient que l'oriental l'emporte de beaucoup. Il aide la digestion des aliments, répare les forces, est utile aux asthmatiques & à ceux qui sont incommodés de la toux, & fait dormir. On ne le croit pas cependant exempt de danger, car plusieurs femmes ont de l'aversion pour cette plante ; il porte quelquefois à la tête & l'affecte ; bien plus, si l'on en prend outre mesure, il peut troubler le cerveau & causer une espèce d'ivresse. On en prépare enfin une sorte de teinture spiritueuse, connue sous le nom de *Scubac*, qui, bien que fort vantée, paroît, si je ne me trompe, être un peu tombée.

CAPRIER (*Capparis spinosa*, *fructu minore folio rotundo*, C. B. Pin.).

C'est mal-à-propos que quelques personnes regardent les capres (*cappares*) comme les fruits

de cet arbrisseau épineux ; puisque ce n'est autre chose que les petites têtes ou les rudiments des fleurs pas encore épanouies ; macérées & conservées dans le vinaigre , elles passent pour un assaisonnement salubre & le plus convenable des mets , & principalement des poissons ; pourvu néanmoins qu'on n'emploie point le verd-de-gris pour leur communiquer une belle couleur verte , ce que je fais n'arriver que trop souvent. Les capres excitent fortement l'appétit , & sont utiles à ceux qui ont des obstructions ; elles font uriner , bien qu'elles paroissent douées d'une certaine qualité astringente. Il est bon d'observer que la fleur de genêt encore verte (*genista florum rudimenta adhuc virentia*), les fleurs de la capucine (*flores cardamindi*), les cornichons (*cucumeres abortivi , corniculorum instar contorti*), sont employées de différentes manières par les cuisiniers , & qu'elles donnent un bon goût aux salades dans lesquelles on les fait entrer.

CHAMPIGNONS DE COUCHES (*Fungus campestris albus supernè & infernè rubens. J. B. Fungus vulgarissimus esculentus* , LOBEL. ICON.).

MOUSSERONS (*Fungi verni , odori & esculenti. J. B.*).

Parmi plusieurs especes qui se mangent , nous ne faisons mention que de ces deux , parceque les autres se distinguent difficilement des champignons vénéneux. La gourmandise , qui ne connoît point les précautions , désire avec avidité cette fausse plante (*pseudo-planta*).

Les modernes Apicius en effet mettent au nombre des mets les plus friands les champignons , sur-tout connus sous le nom d'*Orongas* , quoiqu'ils soient insipides , & d'une saveur bizarre.

ASSAISON-
NEMENTS.

Tout le monde convient que les champignons fournissent une mauvaise nourriture ; on peut d'ailleurs se tromper sur le choix , parcequ'il s'en rencontre plusieurs especes qui ont l'apparence des champignons bons à manger , lesquels sont très dangereux , & peuvent même causer la mort , comme on en a des exemples. Quiconque veut se conserver en santé , doit absolument s'abstenir de ce mets si douteux. Parmi les champignons bons à manger , on croit qu'il n'y a rien à craindre de ceux qui paroissent dans les vingt quatre heures , & qu'on cueille sur le champ , ou avant qu'ils soient entièrement développés : on doit regarder comme vénéneux ceux qui sont jaunes , ou qui ont contracté une odeur désagréable , ou qui en les lavant déposent leur couleur naturelle ; en effet ils bouleversent l'estomac , occasionnent la suffocation , & entraînent souvent après leur usage la paralysie & l'apoplexie. Différentes observations enfin nous apprennent que des assemblées entieres ont péri pour avoir mangé de ce mauvais & pernicieux aliment ; il y a même des champignons si puissamment vénéneux que leur odeur seule cause la mort.

LA MORILLE (*Boletus esculentus , rugosus , albicans , & quasi fuligine infestus , C. B. Pin.*).

Quoique la morille par son extérieur & par sa forme diffère du champignon , elle en approche beaucoup cependant à raison de ses propriétés : son usage n'est pas plus sûr ; aussi les personnes prudentes n'en mangent-elles qu'avec la plus grande circonspection ; mais les gourmands , qui regardent les morilles , comme fort innocentes , agissent bien différemment ; aussi

font-ils souvent punis de leur imprudence. Je me souviens d'en avoir vu de mauvais effets, & d'autres les ont observés avant moi. Il est donc certain qu'à quelque âge que ce soit, & de quelque tempérament que l'on soit, il y a plus d'inconvénient que d'avantage à manger des champignons & des morilles, qui, par un goût dépravé & mal entendu font par-tout les délices des plus grandes tables.

LES TRUFFES (*Tubera*. MATTHIOLI.) naissent abondamment dans les lieux sablonneux & secs de l'Italie & de la France méridionale. On les tire de terre principalement au printemps. On compte parmi les mets les plus exquis & du meilleur goût ces racines qui n'ont ni tiges ni feuilles. Cuites elles rendent une odeur très agréable, & méritent le premier rang parmi les assaisonnements; elles se servent spécialement sur les tables des grands. Les truffes se mangent crues ou cuites; les cuisiniers les apprêtent de différentes manières, pour rendre ce mets encore plus friand. Elles résistent long-temps à l'effort des organes de la digestion, aussi troublent-elles fort souvent l'estomac; elles occasionnent des vents & des tranchées; donnent de l'ardeur pour les plaisirs amoureux; elles fournissent un mauvais suc & peu propre pour nourrir. Les jeunes gens, les bilieux & les mélancholiques doivent s'en abstenir, ou en manger avec précaution, aussi bien que ceux mêmes qui les aiment avec le plus de passion.

PIN (*Pinus sativa*. C. B. *Pin. Pinus urbana* vel *domestica*. PARK).

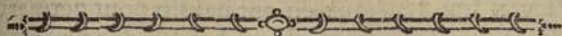
Les noix de pin (*les pignons*) sont également employées comme remède & comme aliment;

ASSAISON-
NEMENTS.

elles entrent fort souvent, en qualité d'assaisonnement dans les ragouts des Italiens & des Provençaux. Lorsqu'elles sont récentes elles flattent le palais & l'estomac ; mais lorsqu'elles ont été gardées elles contractent une rancidité très nuisible. Ainsi que les amandes on les recouvre de sucre ; & elles tiennent un des premiers rangs parmi les friandises. Elles donnent pour les personnes maigres un aliment doux ; & procurent quelque soulagement dans la toux.

Aux différens assaisonnements dont nous avons parlé, on peut ajouter les eaux de fleurs d'oranges & de roses, lesquelles mêlées à certains aliments leur communiquent de l'agrément, sans parler de leurs vertus médicinales qu'on a expliquées ailleurs.





SECTION IV.

DES BOISSONS.

DES BOISSONS NATURELLES.

IL nous reste à parler actuellement, mais en peu de mots, des différentes especes de boissons les plus usitées; nous commencerons par ce qui regarde l'eau & le lait, deux liqueurs que la Divinité a accordé à presque tous les animaux. Après ces boissons simples & naturelles, il fera question des liqueurs fermentées, comme le vin, la biere, le pommé, &c. Nous finirons cet article par quelques autres qui se préparent sur le champ avec des substances étrangères; boissons qu'on peut appeller domestiques, & dont nous faisons un très grand & très fréquent usage, sans nous arrêter à leurs vertus médicinales dont il a été traité dans la matiere médicale; ainsi que des jus de viande ou bouillons qui entrent dans la classe des aliments.

L'EAU COMMUNE (*Aqua*). Quoi qu'en disent tous ceux qui sacrifient à Bacchus, l'eau est la meilleure de toutes les boissons, soit pour étancher la soif, soit pour servir de véhicule naturel aux aliments; elle est également utile aux malades & aux personnes en santé: la nature semble l'avoir préparée elle-même pour être d'un usage journalier, & pour être le principal soutien de

BOISSONS.

la vie. Les végétaux en ont besoin pour germer ; & ne peuvent s'en passer : il n'y a donc rien de si utile & de si salubre. La meilleure eau , celle qui réunit tous les avantages de salubrité , est celle qui est limpide , légère , inodore , sans faveur , qui , exposée sur le feu , s'échauffe promptement , & se refroidit aussi promptement lorsqu'on l'en retire ; qui accélère la cuisson des légumes ; qui dissout aisément le savon , & qui est très propre pour laver & nettoyer le linge. Les eaux de fleuves , de fontaines jaillissantes , ou qui coulent sans aucune interruption , celles de pluie l'emportent sur les autres ; les eaux de puits ou qui coulent sous terre , sont moins estimées ; on regarde comme nuisibles celles de neige ; les plus mauvaises de toutes sont sans contredit celles d'étang , de marais & de lacs. C'est avec raison que Boerhaave , d'après Galien , avertit de se défier de l'eau qui coule dans des canaux de plomb , elle n'est point salubre.

L'eau extrait admirablement bien le suc des aliments , & fournit au suc nourricier un véhicule convenable ; elle délaie les humeurs épaisses & salées , & entretient les pores ouverts. Elle convient aux enfants , aux jeunes gens , à ceux qui sont d'un tempérament chaud , aux mélancholiques , & à ceux qui vaquent à des travaux & des exercices rudes & pénibles. On ne doit pas la regarder comme absolument incapable de nourrir ; puisqu'il est constant qu'une infinité d'hommes , & sur-tout les mélancholiques , ont , par son usage , prolongé leur vie durant vingt & trente jours & même au de-là. Cependant l'eau bue en grande abondance , principalement le matin , affoiblit les viscères , &

occasionne quelquefois l'hydropisie ; car l'expérience a appris que les jambes œdémateuses deviennent beaucoup plus enflées en buvant une trop grande quantité d'eau, ce qu'il est bon de remarquer en passant. L'eau très froide, qu'on rend telle avec de la glace ou de la neige, est nuisible à plusieurs personnes, & sur-tout à ceux qui sont affectés de la poitrine ; ou bien elle attire la stupeur sur les estomacs foibles, ce qui détruit sensiblement les fonctions de cet organe & le rend inepte à la digestion, bien qu'on en fasse avec raison grand cas en Italie, en Espagne, dans la France méridionale & dans les autres pays chauds. L'eau d'ailleurs est inférieure au vin, si par quelque cause que ce soit il y a de l'amertume dans la bouche ; mais elle est bonne dans les crudités acides de l'estomac, observation bien constatée par les buveurs d'eau. On corrige de différentes manières les mauvaises qualités de l'eau ; 1°. par la décoction ou par la simple ébullition, qui lui ôte, comme on dit, sa crudité ; 2°. par le froid qu'on lui communique ; en cet état elle convient mieux en été pour appaiser la soif des personnes altérées ; 3°. en la filtrant, moyen qui la rend beaucoup plus tenue & plus limpide ; 4°. en la laissant déposer ; elle se dépouille par là de toutes parties hétérogènes & en devient ensuite plus salubre.

LE LAIT (*Lac*), celui de vache principalement, de brebis & de chèvre, est une boisson très agréable, que toutes les nations d'ailleurs mettent au nombre des aliments les plus doux & les plus exquis, pourvu néanmoins qu'il soit de bonne qualité. C'est la nourriture ordinaire des enfants, mais il convient aussi aux adultes, qui

BOISSONS.

par son usage semblent rajeunir, s'ils le prennent pur & seul. C'est avec le lait qu'on repare les corps maigres & épuisés, pourvu qu'il soit parfaitement exempt de salure & d'acidité, & qu'il soit tiré d'une femelle jeune, qui ne soit point actuellement pleine, & qui ait été nourrie d'herbages verts & de bon suc. Lorsque ces conditions se trouvent réunies, il est utile non-seulement aux phthifiques, mais encore aux goutteux; il remédie même à la diarrhée & à la dysenterie. Ceux qui ont la fièvre & les bilieux doivent s'en abstenir; on le défend à ceux qui ont des engorgements dans les viscères, aux catarrheux, aux pituiteux & aux vieillards. Tout le monde fait que le lait se coagule dans l'estomac, lorsqu'il est farci d'une faburre acide, & lorsqu'il y a actuellement fièvre; on n'ignore pas non plus qu'on empêche son acescence dans le ventricule en y mêlant du suc de cerfeuil.

On épaisit ou l'on coagule le lait crud ou cuit, par le moyen de la *présure*, substance très connue, qui n'est autre chose qu'une matière caséuse, laquelle se trouve dans l'estomac de l'agneau ou du veau. Le lait épaisi de cette manière est appelé par quelques-uns *colostrum* (en françois, *lait caillé*), ce qui fait donner l'épithète de *colostrati* aux enfants dans l'estomac desquels le lait vient à se coaguler. On sert d'ailleurs le *lait caillé* comme entremets; il passe pour une nourriture très agréable & salubre, pourvu que l'estomac puisse le supporter. On fait cailler de même le lait de brebis & celui de chevre; il se mange ainsi très communément en Italie, en Languedoc & en Provence. Ce qu'on appelle *fromage à la crème*, est du lait caillé

qu'on a préparé avec de la crème ; c'est un aliment de très bon goût , & qui ne fait point de mal à ceux qui se portent bien , pourvu cependant qu'on n'en prenne pas une trop grande quantité. La partie la plus grasse du lait qu'on en sépare d'une manière très connue , se nomme *beurre* ; on le mange seul , & il est employé comme assaisonnement : il en a été parlé plus haut. Mais la *crème* , ou la fleur du lait (*cremor vel flos lactis*) est une substance grasse , huileuse , qui nage à la superficie du lait : elle possède à-peu-près les mêmes vertus & les mêmes qualités que le beurre ; elle diffère de celui-ci , en ce que le beurre est factice & que la séparation s'en fait par art , au lieu que la crème nage naturellement & comme d'elle même à la superficie. La crème flatte le palais ; le lait , qui en fournit le plus est celui de vache : de même que le lait elle se sert sur les tables , & est employée dans la cuisine. Son usage n'est cependant pas exempt de danger , lors sur-tout qu'on s'écarte des règles de la sobriété.

Le lait caillé & salé se conserve long temps , & devient *fromage* : il est à propos d'en dire quelque chose en passant. Il y a bien de sortes de fromages , eu égard à la nature du lait , & au pays où on le fait. Le meilleur est celui qu'on tire du lait de vache ou de brebis ; celui de chevre lui est inférieur. Le moins estimé de tous est celui dans la composition duquel il n'entre rien de la substance butyreuse. Le fromage , fait avec le lait de vache , nourrit convenablement , mais il se digere difficilement ; celui de chevre fournit moins de nourriture , mais la digestion en est plus aisée ; celui de chevre est digéré sans beau-

BOISSONS.

coup de difficulté, mais il donne un suc plus âcre, & peu propre à sustenter. Le fromage, pour être bon, ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; si l'on en mange avec modération, il est assez sain; il favorise même la digestion, & est regardé comme nourrissant. Trop nouveau, il pese sur l'estomac & cause des flatuosités: trop vieux, trop dur, trop sec & d'une saveur piquante, il met le sang en mouvement; quelquefois même la rancidité & l'âcreté qu'il contracte, causent des érosions sur la langue & le gosier, en sorte qu'il est à craindre qu'il n'opere la même chose sur l'estomac & sur les intestins. On regarde comme le plus mauvais de tous, celui qui est puant & pourri, bien qu'il soit très estimé par les buveurs & les grands mangeurs, comme étant capable d'aiguïser l'appétit. Celui qui est gras & butyreux, qui est léger & a des yeux, est plus suave & plus salubre que celui qui est dur, sec & compacte, ou dépourvu de crème & de beurre. De quelque qualité qu'il soit, il est nuisible pour les calculeux, les mélancholiques, & ceux qui sont sujets à des engorgements dans les viscères; ils doivent s'en abstenir, aussi bien que ceux sur-tout qui ont le ventre resserré. Il faut bien prendre garde enfin de faire excès de fromage, quel qu'il soit; car, suivant un axiome connu, le meilleur est celui dont on en mange très peu. Les grands mangeurs & les voraces, vantent les fromages d'Italie, parmi lesquels le Parmesan & le Milan tiennent le premier rang; de Hollande, sçavoir, d'Amsterdam & de Rotterdam; de Suisse, & sur-tout ceux de *Gruiere* & de *Berne*, desquels different peu les fromages qui se font en Savoie. La France en fournit aussi

d'excellents ; la Lorraine & la Bourgogne en donnent une espece qui n'est presque point différente de celui de Suisse.

On estime généralement les fromages de Brie, dont un des meilleurs est celui qu'on nomme de *Maroles* ; ceux des environs d'un bourg du Dauphiné, nommé *Sassenage* ; ceux de Guienne auprès de la ville de *Roquefort* ; ceux du Forez auprès de *Roche* ; ceux d'Auvergne & autres lieux, dont les pâturages excellents fournissent aux bestiaux une nourriture forte & abondante.

Mais pour revenir à mon objet, on fait que plusieurs personnes ont de l'aversion pour le laitage, aversion fondée sur une disposition particulière de l'estomac, & que dans cette circonstance c'est une espece de poison. Rien de si nuisible en effet que le lait de mauvaise qualité, car tantôt il se change en un acide très âcre & qui tient presque de la nature du verd-de-gris, & tantôt en un coagulum des plus pernicious ; d'autres fois il se putréfie & lâche le ventre : dans l'un & l'autre cas ses effets se manifestent par des rapports acides & nidoreux. Enfin avec le lait, la crème, le beurre & le fromage, on prépare une infinité de mets qui plaisent presque à tout le monde. Le laitage est employé, non-seulement par les cuisiniers, dans différents mets & ragoûts ; on s'en sert encore pour faire des tartelettes, des tourtes, des gateaux, &c.... qui sont généralement estimés. Quant aux vertus médicinales du lait & du petit lait, nous en avons traité ailleurs.

DES BOISSONS FERMENTÉES.

PERSONNE n'ignore que le VIN (*vinum*), est cette liqueur qu'on tire des raisins écrasés, soit qu'elle coule d'elle-même, ou par l'effort du pressoir; qui ensuite se perfectionne par la fermentation, & qui en se reposant enfin, devient limpide en déposant au fond des tonneaux des fèces grossières. Mais ce seroit nous écarter de notre objet que de décrire l'art particulier avec lequel on compose différentes sortes de vins exquis. Le vin généreux, qui n'a point été falsifié par les marchands, c'est-à-dire celui qui plaît également par sa couleur, sa limpidité, son odeur & sa saveur, qui ne cause aucun déboire, & qui n'attaque ni la tête ni les pieds, fournit une boisson très agréable, & est d'une grande utilité en cuisine; il nourrit beaucoup & apaise la soif, ce qui le fait regarder comme très salubre & très avantageux pour les vieillards & les personnes foibles. Outre cela on l'appelle le germe & la source de l'esprit, & le miroir de l'ame, pourvu néanmoins qu'on en boive avec modération; il fait la consolation de ceux qui sont enfoncés dans de profondes méditations, ou abbattus par le chagrin, & passe pour un somnifère des plus agréables. Ceux qui aiment la table, & les buveurs, prodiguent les plus grands éloges à cette liqueur qui dissipe la noire mélancholie, qui déride le front, qui rend éloquent; & qui prise avec sobriété convient à tout le monde & surtout aux phlegmatiques. Mais dans tout autre cas, & peut-être toujours, s'il faut dire vrai, le
vin

vin est très pernicieux, non-seulement à cause de l'ivresse honteuse qu'il cause, vice qui a fait le déshonneur de plusieurs personnes, & qui a obscurci la gloire de leurs belles actions; mais encore à cause des coups sensiblement destructeurs qu'il porte à l'économie animale, lorsqu'on en boit outre mesure. De l'usage immodéré du vin s'ensuivent bien de maux, tels que l'ardeur excessif du sang, des fièvres opiniâtres, l'hydro-pisie, la phthisie, la léthargie, l'apoplexie, la paralysie, & autres incommodités très communes aux grands buveurs & aux ivrognes de profession, qui ont le visage couperosé, les yeux rouges & enflammés. Ceux enfin qui se plaignent de crudités acides, doivent s'abstenir du vin, aussi bien que ceux qui toussent continuellement, & qui sont exposés aux maladies que nous venons de nommer, sans parler des plaisanteries & des brocards qui sont lancés contre les buveurs & les ivrognes.

De ce qui vient d'être dit, on peut conclure que tantôt l'eau, tantôt le vin, suivant les dispositions où l'on se trouve, fournissent une boisson plus ou moins salubre; c'est pourquoi il n'est point surprenant de trouver par-tout des personnes, qui ne boivent que de l'eau, jouir d'une bonne santé; & quelques-uns parmi ceux qui boivent du vin largement sans en être incommodés, parvenir jusqu'à une vieillesse fort avancée; bien que le vin abrège souvent la carrière de ceux qui en prennent avec excès. L'eau vaut mieux que le vin pour les enfants; son usage n'est pas sans danger, même pour ceux qui sont dans la jeunesse & dans l'adolescence, à moins qu'il ne soit très trempé. Il convient davantage dans un âge

BOISSONS.

plus avancé, pourvu que rien ne s'y oppose; ce qui le fait nommer le lait des vieillards. C'est avec raison qu'on regarde l'eau comme beaucoup plus salutaire que le vin, dans les constitutions chaudes, & sur-tout l'été. Quand on est accoutumé au vin, & qu'on n'en ressent aucune incommodité, il est permis de le préférer à l'eau; il vaut mieux encore pour les personnes foibles, & pour celles dont l'estomac est froid & délicat; mais les fébricitants, ceux qui sont sujets à de fréquentes douleurs de tête, les goutteux, les calculeux, &c. doivent s'en abstenir. Il est bon d'ajouter qu'on a tout à redouter des fraudes & de la friponnerie de certains cabaretiers qui mélangent & falsifient leurs vins, & les rendent par là nuisibles. Il ne faut point boire de vins éventés, ni de ceux que les chaleurs de l'été ont fait tourner, ou qui sont gâtés par toute autre cause; on paie bien cher son imprudence. La moins bonne de toutes les boissons est ce que nous appellons *piquette* (*lora vel posca vel vinum secundarium*); on la prépare en versant de l'eau sur le marc, qu'on y laisse infuser & qu'on remet ensuite sous le pressoir; cette boisson, dont le peuple seul fait usage, & qui ne mérite pas le nom de vin, ne se conserve pas au-delà de l'hiver, s'aigrit aisément, trouble d'ailleurs l'estomac & cause des tranchées: ceux-là sur-tout doivent s'en abstenir qui ont des engorgements dans les viscères.

Il y a une infinité de sortes de vins, qui diffèrent entr'eux à raison de la couleur & de la consistance, de la saveur & de l'odeur, de l'âge & du sol: la manière de le faire & le choix des espèces de raisin y entrent encore pour beaucoup.

A raison de leur *couleur*, les vins sont blancs, rouges ou pâles : les *blancs* portent peu d'eau ; ils se distribuent promptement dans tout le corps, & font uriner ; on les croit utiles aux gens de lettres, & à ceux qui se plaignent de douleurs de tête ; mais leur usage journalier & excessif affecte ordinairement les organes de la digestion : les *rouges* portent bientôt à la tête & enivrent ; plus propres à nourrir, ils reparent les forces, mais ils donnent naissance aux obstructions ; ils occasionnent des amas de sérosité, & le calcul sur-tout, lorsqu'ils sont trop foncés & mal clarifiés : les *paillets* & les *clairêts* tiennent le milieu ; ils conviennent assez aux vieillards, aux pituiteux, & à ceux qui mènent une vie sédentaire ; mais ils sont nuisibles aux bilieux, & à ceux qui sont exténués par le travail, la faim & la tristesse ; souvent enfin ils excitent des douleurs de tête, & attaquent les nerfs.

A raison de leur *consistance*, les vins sont épais, tenus ou moyens : les *épais* sont remplis de tartre, fortifient l'estomac & nourrissent davantage ; ils sont d'un bon secours pour ceux qui sont foibles ou pressés de la faim, aussi bien qu'à ceux qui vaquent à des travaux pénibles : ceux qui sont *tenus* & *aqueux* passent plus aisément & remédient aux obstructions, pourvu cependant qu'ils ne piquent pas trop fort la langue ; ils sont encore convenables aux gens de lettres : les *moyens* possèdent les vertus de ces deux espèces ; ils sont d'un plus grand usage, & servent par-tout de boisson ordinaire.

Eu égard à leur *saveur*, les vins sont doux, acides, austères & insipides : les *doux*, connus sous le nom de *vins de liqueurs*, passent pour plus

BOISSONS.

modérés ; ils lachent le ventre , nourrissent parfaitement & troublent moins le cerveau ; ils sont utiles aux personnes maigres & incommodées de toux ; ils favorisent l'expectoration , mais ils passent lentement , à moins qu'ils n'aient un peu de montant ; ce qui les fait regarder comme nuisibles pour ceux qui ont les visceres obstrués , aussi bien que pour les bilieux & ceux qui sont sujets aux flatuosités ; ceux enfin qui éprouvent de fréquents retours de fievers doivent s'en abstenir. Les vins *acides* temperent l'ardeur du corps & s'opposent à la pourriture , mais ils causent des flatuosités , troublent le ventre & excitent des tranchées. Les vins *âpres & acerbés* fortifient l'estomac & resserrent le ventre ; comme ils passent très lentement , ils favorisent la naissance des obstructions & irritent les poumons.

L'odeur est encore un moyen de distinguer les vins ; les plus exquis en ont une suave & qui approche de celle de la framboise ; comme ils réparent promptement les forces , ils conviennent aux vieillards ; d'où il faut conclure que ceux qui exhalent une mauvaise odeur ne sont pas sains.

A raison de l'âge ; les vins *nouveaux* , des trois premiers mois sur-tout , qui conservent encore la douceur désagréable du moût , sont long-temps portés de côté & d'autre dans les entrailles ; ainsi ils passent difficilement , & ce long séjour cause l'enflure des hypochondres , rend le sommeil inquiet , agité & turbulent : les vins troubles & trop épais , qui n'ont point encore déposé leur lie , engendrent des obstructions , & donnent quelquefois naissance à la pierre : lorsqu'il a passé trois ou quatre mois , on l'appelle vin de l'an-

née ; ce n'est guère la boisson des personnes aisées ou riches. Les vins *vieux* & *affoiblis*, deviennent balsamiques & fortifient l'estomac ; mais ils portent à la tête & irritent les nerfs, à moins qu'on ne les trempe beaucoup, & qu'on n'en boive avec modération. On doit estimer comme les plus salubres ceux de moyen âge, c'est-à-dire ceux de deux, de trois ou de quatre ans, que nous nommons *vins de deux, trois ou quatre feuilles* ; ce sont sans contredit les meilleurs, tant pour ceux qui se portent bien que pour les malades. Quand on les garde trop long-temps ils se détériorent & perdent leur qualité ; ils deviennent insipides & comme sans force ; ils contractent même une certaine amertume, & de l'acidité. Il n'en étoit pas ainsi de ces vins durables & perpétuels des anciens, qui, par une préparation particulière approchoient de la consistance du miel, & acqueroient même de la dureté, avec un peu d'amertume : en cet état ils se conservoient cent ans & au-delà. Ils parvenoit à ce degré d'épaississement, non-seulement par vétusté, mais parcequ'on les faisoit avec des raisins à demi cuits par la coction & par différents mélanges : ces vins pouvoient porter vingt parties d'eau. On ne doit donc plus être surpris de ce qu'on raconte des vins d'Arcadie, tellement desséchés dans des outres par la fumée, qu'on n'en buvoit qu'après en avoir fait dissoudre la rasure dans de l'eau.

On distingue encore par le *sol* ou le *pays*, une nombre infini d'especes de vins différentes, dont il est à propos de rapporter ici brièvement les principales. Parmi les vins grecs, tant vantés par les anciens & les modernes comme une boi-

BOISSONS.

son exquisite & délicate, on compte celui de Chypre (*vinum cyprium*), qui se garde très longtemps, qui est balsamique & fort agréable à ceux qui y sont accoutumés, bien qu'il sente un peu la poix; non pas que ce goût lui soit propre & naturel, mais il lui vient des tonneaux où il est enfermé; il redonne des forces à l'estomac, & est utile pour ceux qui sont foibles; tout le monde peut en boire sans danger, pourvu que ce soit avec sobriété; mais ce vin, qu'on trouve par-tout, est rarement naturel & pur. Le vin de Candie (*vinum creticum*), est placé au nombre des vins les plus exquis par nos Apicius modernes, principalement le muscat & la malvoisie; ce dernier n'est autre chose que du muscat cuit; le vin de Candie ne le cede point au vin de Chypre, & possède les mêmes vertus. Celui de Stancou (*vinum coum*), qui est assez doux, fort agréable, & d'une odeur très suave, differe peu des précédents. Celui de Chio (*vinum chium*), soit muscat ou malvoisie, est très vanté par les fins buveurs; on l'estime même plus que celui de Crète. Celui de Mételin (*vinum lesbium*), le dispute en bonté aux précédents; mais on apporte rarement chez nous ce vin qui n'a point de pareil, & qu'on peut comparer au nectar. Ajoutons à ceux-ci les vins de Perse & de Hongrie: parmi les premiers nous n'en connoissons qu'une espece, c'est celui de Schiras (*vinum schirastium*) très vanté par les voyageurs: il n'est transporté en Europe que pour les tables de quelques grands seigneurs. Les vins de Hongrie sont plus communs parmi nous; le plus estimé d'entr'eux est sans contredit celui de Tokai (*vinum tockaviense*), lequel, à raison de son sol, va de pair, au jugement de

nos Apicius avec celui de Canarie dont il a la faveur & les vertus ; mais il ne souffre point l'impression de l'air , & se trouble aisément à moins qu'il ne soit de la première qualité , ou qu'il ne soit venu sur le haut d'une montagne.

Le premier d'entre les vins d'Italie , est celui d'Albe (*vinum albanum*) , ainsi nommé d'un territoire où furent jettés les premiers fondemens de Rome. Ce vin , très vanté par les anciens , & qui faisoit les délices de leurs festins , le cédoit à peine à celui de Falerne : il est encore estimé aujourd'hui , sans être aussi violent : mais il est agréable à l'estomac ; sa faveur est douce , point grasseuse ni âpre ; il ne porte point à la tête & passe facilement , en sorte qu'on permet aux malades l'usage du rouge comme du blanc. Parmi les vins qui approchent de celui-ci , on compte celui de Monte-Fiascone dans la Toscane (*vinum faliscinum*) , lequel differe peu de celui d'Albe ; d'une faveur très agréable ; il passe pour fort salubre , pourvu qu'on en prenne avec modération. On donne de grands éloges au vin de Florence (*vinum florentinum*) , sur-tout au muscat ; & il le dispute en excellence & en bonté aux vins grecs. Celui de Pérouse (*vinum perusianum*) approche beaucoup de celui de Florence ; il est fait avec le raisin muscat ; il se transporte dans toute l'Europe pour être bu aux tables des riches. Celui de Marciminien dans l'Etat de Venise (*vinum vicentinum*) , est doux & piquant , excellent & salubre , & n'est pas même interdit aux gouteux. Les vins de Naples parmi lesquels tiennent le premier rang ceux qu'on appelle *lacryma de Galliti* & *Chiarello piquante* , sont d'une très belle couleur rouge & d'une odeur suave ; comme ils sont légers &

BOISSONS.

doucâtres, ils possèdent une vertu tempérée; ils passent aisément, & l'emportent presque sur tous les vins d'Italie. A ceux-là on peut ajouter celui de Tarente, celui de Syracuse, & une infinité d'autres qui ne sont point sans mérite, mais qui, je crois, sont rarement apportés dans notre pays. Nous ne dirons rien des vins de Margna, de Thasso, de Nicouri, de Smyrne, de Falerne, de Sczza, de Cécube, de Massique, de Gaurus, & autres extrêmement vantés par les anciens Grecs & les anciens Romains. André Baccius en a parlé fort au long; ils ne sont plus aujourd'hui en usage; on ne connoit que leurs noms; il seroit donc inutile de nous en occuper, nous nous éloignerions de notre sujet. Mais ajoutons cependant que les vins d'Italie sont plus doux que les autres, parceque pour les faire, on choisit des raisins mûrs & un peu séchés à l'air.

Parmi les vins d'Espagne, les plus estimés sont, celui de Malaga (*vinum malacense*), lequel est gras & se soutient long-temps; on en transporte une immense quantité dans toute l'Europe: il relève les forces abattues, ce qui le rend très utile aux personnes foibles & convalescentes; celui d'Alicante (*vinum alonense*); il est rouge, épais, agréable; il est d'un grand secours pour ceux qui sont épuisés de lassitude & de fatigue; il n'a point de pareil quand il s'agit de rétablir l'estomac: le vin de teinte ne differe point de celui-là. Il faut mettre au nombre des plus excellents vins d'Espagne, celui de Xérés (*vinum xerense*), il convient sur-tout aux personnes foibles. Le vin de Rota (*vinum rotanense*), si vanté pour redonner des forces, en approche beaucoup. Nous pouvons ajouter aux vins d'Espagne

celui des *Canaries*, qui est léger, très vanté, & qui se garde long-temps, est fait du moût cuit de raisins muscats; il paroît l'emporter sur toutes les autres especes de malvoisie, & possède les mêmes vertus. Le vin de *Madere* ne le cède point à celui des *Canaries*; c'est un des meilleurs & des plus exquis. Il est bon de sçavoir que tous ces vins, tant d'Espagne, que des isles dont nous avons parlé, se préparent par la coction, ce qui fait qu'ils peuvent se garder long-temps; qu'ils sont très agréables à l'estomac, & qu'ils relevent les forces abattues. Leur usage n'est cependant pas sans danger pour les tempéraments chauds ou bilieux; mais quiconque veut se conserver en santé doit en user rarement & avec sobriété.

Les vins d'*Allemagne* sont d'un caractère différent: celui du *Rhin* (*vinum rhenanum*), qui tient le premier rang parmi eux, est ainsi nommé parcequ'il vient sur les bords de ce fleuve; il est doux, tenu & un peu acide, ce qui le rend salutaire; il passe d'ailleurs fort aisément; il possède une vertu tempérée; on le croit même utile aux scorbutiques. Le vin de la *Moselle* (*vinum mosellanum*) ne le cède point à celui du *Rhin*, & on lui reconnoît à-peu près les mêmes vertus. De celui-ci approche beaucoup le vin du *Mein* (*vinum mananum*), qui croît auprès de ce fleuve, & qui se vend fort souvent pour celui du *Rhin*. Nous ne dirons rien de ceux de *Baccarach*, très vanté d'ailleurs, de *Necker*, & autres vins d'*Allemagne*, qu'on ne trouve point ou fort rarement chez nos marchands.

Il est temps de passer aux vins de *France*. On donne avec raison le premier rang à celui de *Bourgogne* (*vinum burgundiacum*), qu'on boit le plus

BOISSONS.

communément sur nos tables ; il a de la force & du corps ; il est très agréable ; il se conserve long-temps sans rien perdre de ses qualités, & supporte l'eau. Il nourrit fort bien, réchauffe l'estomac ; il ne porte point à la tête à moins qu'on n'en boive avec excès. On le transporte dans toute l'Europe, & il se garde deux ou trois ans. Parmi les vins de Bourgogne, on vante extrêmement celui de *Beaune* (*vinum belnense*) qui l'emporte presque sur tous ceux de cette contrée. Le vin de *Lyon*, & principalement celui de *Condrieux* (*vinum lugdunense*), qui est fort & exquis, n'est point inférieur à celui de Bourgogne ; il peut se garder plus long-temps. Celui de *Champagne* (*vinum campanum*), qu'on sert dans les repas splendides, est léger & chaud dans la bouche ; son odeur est très agréable ; il est doux & un peu acide ; il n'est guère capable de supporter l'eau : il ranime les esprits ; fait couler les urines ; cependant il enivre aisément : on le transporte dans les pays les plus éloignés. Le vin de *Bordeaux* (*vinum burdigalense*), & sur-tout de *Grave* & de *Pontac*, qui est tantôt jaunâtre, tantôt un peu noir & ayant du corps, légèrement âpre, agréable à l'estomac, nourrit beaucoup, enivre difficilement. Il est bon d'observer que les vins de Bourgogne sont bien meilleurs après avoir été transportés. Celui d'*Orléans* (*vinum aurelianense*), est blanc & rouge, vineux & de consistance moyenne, agréable ; mais il enivre aisément ; il n'est dans son état de perfection que la seconde année ; alors il peut se conserver cinq & même six ans. Le vin d'*Anjou* (*vinum andegavum*), qui le plus ordinairement est blanc, doux & vineux, est estimé & se garde

long-temps. Celui de *Poitou* (*vinum pictaviense*), qui est blanc & foible, légèrement acerbe & un peu acide, approche beaucoup des vins du Rhin. Celui de *Paris* (*vinum parisiense*) a peu de saveur; on n'en fait pas grand cas; il ne porte guere l'eau; il n'est bon que vieux; il sert communément de boisson aux personnes les moins aimées: cependant on le donne rarement pur; on le vend dans les tavernes, sous un autre nom, mélangé & frelaté.

Mais les vins du *Dauphiné*, du *Languedoc*, & de *Provence*, sont bien supérieurs aux autres vins de France dont nous venons de parler. Parmi ceux du *Dauphiné*, on donne les plus grands éloges à celui qu'on appelle de l'*Hermitage*; il a une légère couleur rouge; il est un peu austere; d'ailleurs il ne fait point de mal; il est agréable à l'estomac, & est d'une saveur des plus exquises. On n'estime pas moins celui de *Côte-rotie*, si recherché des fins buveurs. Le *Languedoc* produit des vins qui ne sont pas inférieurs aux précédents: le plus fameux est connu sous le nom de vin de *Frontignan*, soit blanc ou muscat; il est fort & généreux; il l'emporte peut-être sur tous les vins de France. On ne célèbre pas moins le vin de *Lunel*, dont il y a aussi de deux sortes, blanc & rouge, & qui possède les mêmes qualités: sans parler du vin de *Tavel*, ni d'une infinité d'autres produits dans des lieux obscurs. La *Provence*, fertile en vignes excellentes, & de toute espece, fournit des vins forts & ardents, rouges, blancs, légèrement colorés, jaunâtres & muscats, qu'on doit toujours tremper si l'on ne veut pas qu'ils portent à la tête. Les meilleurs & les plus exquis, sont les vins

BOISSONS.

de la *Marque* & de *Géménos*, proche de *Toulon*; ceux de *Barbantane* & de *Caux*, proche d'*Arles*; ceux de *Riès*, de *Roquevaire*, d'*Aubagne* & de *Cante-perdrix*; les vins blancs de *Cassis*, de *Marignane* & de *Canes*; les vins muscats de *S. Laurens*, de la *Ciotat* & de *Cuers*; & beaucoup d'autres dont la saveur est très agréable, & qui rétablissent merveilleusement les forces abattues, mais auxquels, par je ne sçais quelle fatalité, on ne donne point les éloges qu'ils méritent. Ces vins l'emporteroient peut-être sur tous ceux de France, & sur d'autres si vantés d'ailleurs, si l'on pouvoit aisément les transporter, & s'ils étoient de garde. C'est à dessein que nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres especes de vins étrangers, le travail seroit trop long, & de peu d'utilité.

LE VIN CUIT (*carenum vel vinum decoctum*), très commun en Italie, en Languedoc & en Provence, se fait avec du moût de raisins blancs, choisis & bien mûrs, cuit jusqu'à la diminution de deux tiers, & écumé avec soie; puis fortement agité tandis qu'il est chaud, jusqu'à ce qu'il soit refroidi. On garde ce vin dans des tonneaux; il se conserve très long-temps, & fournit une boisson très agréable, laquelle est extrêmement utile aux personnes foibles & convalescentes, & ne cause de mal à qui que ce soit, pourvu qu'on en boive à propos & avec modération. Si l'on emploie pour le préparer du moût de raisins muscats, il en résulte un vin très exquis nommé *malvoisie*: ce nom, ainsi que nous l'avons déjà insinué, est donné à différents vins étrangers fort vantés, auxquels ne sont pas inférieurs les malvoisies de Languedoc & de Pro

vence, qui suivant certains gourmets n'ont point leurs semblables, & qui transportés à Paris y sont débités par les marchands sous les noms de différents vins étrangers.

Pour ne pas être trop longs, nous ne parlerons pas des vins des Indes orientales & occidentales, qu'on prépare avec le suc de divers végétaux, & qui, si je ne me trompe, ne sont jamais apportés en Europe. Mais il est bon de dire quelque chose d'une infusion vineuse, autrefois fort célèbre, & aujourd'hui peu usitée, désignée chez nous sous le nom d'*hippocras* (*vinum hippocratum*). Pour le faire, on prend une once de canelle bien concassée, un scrupule de noix muscade, une livre de sucre blanc; on met infuser le tout pendant vingt quatre heures dans six livres d'excellent vin rouge ou blanc; après l'avoir filtré deux ou trois fois, on le conserve pour l'usage. Ce breuvage plaît à quelques-uns; il convient aux personnes foibles & aux convalescents; il rétablit les forces de l'estomac & aide à la digestion; cependant son usage doit être interdit pour ceux qui se plaignent de chaleur d'entrailles; on sçait que rien n'est si pernicieux pour eux que les choses chaudes & les aromates.

L'EAU DE VIE OU L'ESPRIT DE VIN (*Aqua vita* vel *spiritus vini*), que le petit peuple nomme *brandevin*, se tire par la distillation, du vin, aussi bien que de la biere, du pommé, du poiré, de l'hydromel vineux & d'autres liqueurs fermentées. On rend cette liqueur plus subtile par des distillations réitérées. Les anciens étoient si tempérants qu'ils ne buvoient point de vin & en modéroient la force avec de l'eau; aujourd'hui afin de le boire plus pur, on a recours à l'art pour

BOISSONS.

lui ôter l'eau qu'il contient naturellement ; cependant cette liqueur très chaude & très pénétrante , dont l'usage entraîne la perte & la destruction de la fanté , fait les délices des payfans , des portefaix , des matelots & du bas peuple : mais les plus riches boivent différentes liqueurs ardentes dont la base est l'eau de vie , liqueurs pernicieuses avec lesquelles on avale un poison très destructeur. L'eau de vie ordinaire , bue à propos , & à une dose convenable , a pourtant son mérite , car elle fortifie l'estomac , dissipe les vents , répare très promptement les esprits épuisés par la veille , par la faim & par toute autre cause : elle rétablit les forces , & s'oppose à l'infection de l'air. Néanmoins son usage journalier & excessif devient très nuisible ; car outre l'ivresse , la plus dangereuse de toutes , elle éteint sensiblement la chaleur naturelle , affoiblit le ton de l'estomac , détruit l'appétit , dessèche les organes & coagule les humeurs , à l'exception de l'urine & de la bile ; d'où s'ensuivent la cachexie , les obstructions , l'hydropisie , les tremblements des membres , l'imbécillité , &c. L'eau de vie ne fait pas seulement la base des différentes liqueurs si vantés par les buveurs ; elle sert encore pour confire & pour conserver toutes sortes de fruits ; par le plus funeste de tous les abus , elle est même fort souvent employée par les cuisiniers.

LA BIÈRE (*Cerevisia*) , est une liqueur faite avec l'orge , ou tout autre grain fromentacée , avec l'eau & le houblon ; & qui devient claire ensuite après une fermentation convenable : elle sert de boisson au lieu de vin à différents peuples septentrionaux chez lesquels il ne croît point

de vignes. On laisse macérer ces grains jusqu'à ce qu'ils se gonflent & commencent à germer ; on les met ensuite sécher au soleil ou au four, afin de pouvoir les réduire en une farine grossière, qu'on fait cuire dans l'eau ; on passe la liqueur, & l'on remet la colature sur le feu avec des fleurs de houblon ; on l'agite & on la coule de nouveau ; enfin, après avoir ajouté de la levure de bière, on la laisse fermenter ; lorsque la liqueur a déposé ses feces, & est bien éclaircie, on l'enferme dans des tonneaux. Ainsi que le vin la bière enivre, si l'on en boit avec excès ; d'ailleurs elle n'est point mal-saine pour ceux qui y sont accoutumés : les peuples qui n'ont point de vin & auxquels la bière en tient lieu, sont ordinairement plus grands & plus forts que les autres hommes. Il n'est donc point douteux qu'elle ne nourrisse beaucoup, qu'elle n'engraisse même : outre cela elle étanche la soif, porte au sommeil, & paroît calmer l'ardeur du sang ; de sorte que des Médecins expérimentés en permettent l'usage à ceux mêmes qui ont la fièvre, pourvu cependant qu'elle soit limpide, d'une belle couleur, d'une saveur agréable, ni trop nouvelle ni trop vieille : elle n'est pourtant point exempte de danger ; car elle cause souvent de flatuosités ; elle gonfle le ventre & les hypochondres ; elle excite des tranchées ; elle passe difficilement ; elle fatigue l'estomac, agace les nerfs, attaque les reins & la vessie ; procure une fausse gonorrhée, sans parler des obstructions & du calcul qu'elle favorise. Ces maux sont principalement occasionnés par la bière de mauvaise qualité, par celle qui est aigre & corrompue. Nous avons déjà infinué qu'il y avoit différentes manières de préparer

BOISSONS.

BOISSONS.

la biere, d'où il résulte qu'elle a différentes qualités, lesquelles dépendent aussi du degré d'ancienneté, du lieu, des eaux: la meilleure est celle qui se fait dans les pays septentrionaux.

L'HYDROMEL VINEUX (*Hydromel vinosum*); ainsi nommé, pour le distinguer de celui des boutiques, & qui se fait sur le moment (on en a parlé dans la Matière Médicale), n'est autre chose que du miel dissous dans de l'eau, dans la proportion qu'un œuf puisse se soutenir au-dessus de la liqueur; après l'avoir fait cuire, écumer, puis fermenter, on l'enferme dans des tonneaux comme le vin. L'hydromel le plus estimé, differe peu du vin d'Espagne par sa saveur; ainsi on ne doit pas être surpris que cette liqueur fasse les délices des habitants de la Lithuanie, de la Pologne & de la Moscovie; on la préfere même au vin, quelque généreux qu'il soit. On en prépare dans ces pays une si grande quantité, qu'on n'a presque pas besoin d'autre boisson. L'hydromel n'est pas mal-sain, si l'on en boit avec modération & à propos; car il reveille l'appétit languissant, lâche le ventre: on dit même qu'il convient aux phthisiques & à ceux qui sont en consomption. Lorsqu'il est nouveau cependant il cause des nausées, & trouble le ventre; il enivre d'ailleurs aussi bien que le vin & la biere.

LE CIDRE (*Pomaceum*) se prépare avec certaines pommes acides, à peine mangeables, cueillies avant leur parfaite maturité, écrasées & mises ensuite sous le pressoir. On laisse fermenter ce suc ainsi exprimé, & déposer exactement ses feces afin qu'il devienne clair & limpide. Il est potable lorsqu'il est doux avec un certain piquant ou stimulus; en cet état il est peu inférieur

au vin en faveur & en vertu. Suivant la qualité & la nature des pommes, & gardé un certain temps, mais pas trop, le cidre est plus ou moins estimé: celui qui est bien fait, sur-tout celui de Normandie peut se conserver, sans se gâter, pendant trois ou quatre ans: lorsqu'il est parvenu à un certain degré de veillesse, il passe pour être fort généreux. Il enivre comme le vin, si on en prend outre mesure; cette ivresse est de plus longue durée & plus dangereuse que toute autre. D'ailleurs le cidre ne cause point de mal; car dans les lieux où il sert de boisson ordinaire, les hommes y sont sains, forts & ont une couleur vermeille; il attaque moins le genre nerveux que le vin; on dit même qu'il est utile aux mélancholiques & aux scorbutiques. Parmi les pommes destinées à faire le cidre, les meilleures sont celles qui ont des stries rougeâtres, bien qu'elles soient d'un goût désagréable, & qu'elles approchent beaucoup de la nature fait de pommes sauvages. En effet, le pommé fait de pommes acerbes se conserve plus long-temps, pourvu néanmoins qu'elles aient acquis une certaine maturité, autrement il s'aigrit: mais si l'on emploie des fruits d'été, & de ceux qui durent peu, le cidre qu'on en tire ne demeure pas long-temps dans sa vigueur, il se corrompt bien-tôt.

LE POIRÉE (*Pyraceum*), est une liqueur vineuse, faite avec des poires acerbes, approchant du pommé; elle passe pour être plus vineuse. On tire le suc des poires de la même manière que celui des pommes; on le laisse ensuite reposer & fermenter, jusqu'à ce que les feces soient tombées au fond du vase, & que la couleur soit devenue limpide & claire. On le porte ensuite

BOISSONS.

au cellier , ainsi que le vin & le pommé ; mais au commencement de l'été le poiré perd sa force & s'aigrit ordinairement ; plus les poires qu'on emploie sont acerbes , plus il se garde long-temps , mais aussi moins il est bon. Le poiré approche un peu du vin blanc ; cependant comme il est un peu plus doux , plusieurs personnes ne s'en soucient point ; ce qui fait qu'on abandonne aux plus pauvres cette boisson , avec laquelle ils s'enivrent souvent , comme avec le vin & les autres liqueurs fermentées. Le pommé & le poiré , toutes choses égales d'ailleurs , paroissent causer moins de mal que le vin. Par la distillation on tire du poiré , de même que du pommé & de la biere , une liqueur chaude & très pénétrante , qui , comme nous l'avons déjà remarqué , possède à-peu-près les mêmes qualités que l'eau de vie ou l'esprit de vin.

BOISSONS DOMESTIQUES.

L E THÉ (*Thea*). On connoît sous ce nom , des feuilles un peu vertes ou brunes d'un arbrisseau de la Chine & du Japon , qui , au rapport de PLUKENET , a l'apparence de l'*Evonymus* , & dont on trouve une excellente figure dans KOEMPFER. On torréfie ces feuilles dans un four , pour leur ôter , dit-on , leur qualité délétère. Tout le monde sçait que vertes & roulées elles servent à préparer une boisson que quelques personnes trouvent fort agréable , & que d'autres vantent avec une sorte d'enthousiasme , puisque ses vertus ne sont guère sensibles , si ce n'est qu'elle contribue un peu à réchauffer la tête , & à dis-

siper l'ivresse. Quant aux autres vertus qu'on lui donne, ne sont elles pas plutôt dues à l'eau chaude ? Cependant son usage immodéré affoiblit l'estomac, irrite les nerfs & cause le tremblement ; ce qui fait que quelques Médecins en proscrivent l'usage ; de ce nombre sont KOEMPFER, TRILLER & TISSOT ; nous nous rangeons volontiers de leur côté. Il y a outre cela une grande quantité de plantes indigenes, telle que la véronique, la mélisse, la sauge, &c. avec lesquelles on peut préparer des boissons agréables & nullement dangereuses. On verse sur une pincée environ de ces feuilles entieres, une livre d'eau chaude peu-à-peu ; on la boit chaude, après y avoir mis du sucre ; quelques-uns, pour la rendre plus agréable y ajoutent du lait ; mais d'ailleurs elle n'a peut-être point d'autre saveur que celle qu'elle reçoit du sucre.

LE CAFEÉ (*Caffetum*), est une graine assez épaisse, de figure ovale, qu'on nous apporte des deux Indes ; elle est double, & se trouve comme des noyaux dans une enveloppe ou fruit d'une espece de jasmin de l'Inde, dont il est fait mention dans les Mémoires de l'Académie des Sciences. Tout le monde sçait qu'avec ces grains torréfiés, à la dose d'une once pour chaque livre d'eau, on prépare une boisson fort agréable & à laquelle on donne le même nom ; comme le vin on le distribue dans des lieux publics ; depuis un nombre d'années il est devenu parmi nous d'un usage presque général. Le café, qui tient le premier rang parmi les boissons qu'on prend chaudes, relève les forces, aide un peu à la digestion des aliments, ce qui le rend utile à ceux qui ont beaucoup mangé ; il dissipe l'ivresse ; il excite

BOISSONS.

quelquefois le ventre, les urines & les règles On dit qu'il convient aux vieillards, à ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, à ceux qui menent une vie sédentaire, aux gens de lettres, à ceux qui ne boivent que de l'eau, aux pituiteux, à ceux qui sont sujets aux catarrhes & au vertige, à ceux enfin qui sont trop portés au sommeil. On prétend encore qu'il amortit les désirs vénériens & qu'il prévient le rhachitis. Il est nuisible aux jeunes gens, aux personnes maigres, aux bilieux, aux mélancholiques, aux scorbutiques & dans tous les cas d'hémorrhagie. Les femmes sujettes à faire des fausses couches, les hystériques, celles qui ont des fleurs blanches doivent s'interdire l'usage du café; il agace fortement les nerfs, empêche de dormir; excite chez quelques-uns le tremblement, & la paralysie; il cause des érépides, & d'autres éruptions cutanées. Quant à la manière de préparer cette boisson, elle est très connue; il seroit inutile par conséquent de nous y arrêter; mais il est à propos d'observer que si dans douze onces de cette infusion réduites à trois; on mêle une égale quantité de suc de limons; on obtient un excellent fébrifuge, dont l'efficacité est prouvée par un grand nombre d'expériences: nous en avons parlé ailleurs. A tout ce qui vient d'être dit, il est bon d'ajouter que plusieurs emploient à la manière du café, le seigle, l'orge, les fèves, &c. & que la boisson qu'on en prépare est agréable au goût, & approche assez de celle où entre le café. Il y en a qui font grand cas d'une boisson préparée avec les grains de café crus; en voici le procédé: Prenez un gros de café crud en poudre, qu'on mettra bouillir pendant un demi-quart d'heure dans huit onces d'eau;

après avoir couvert le vase on laissera reposer la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit claire & limpide ; on la boira alors chaude , peu-à-peu , comme le café ordinaire. Cette boisson , dont la faveur est très agréable , & d'une belle couleur citrine , favorise la digestion , dégage la tête , tempere l'âcreté de l'urine , & passe pour être utile dans la toux.

LE CHOCOLAT (*Chocolatum*) , qu'on peut mettre également , & parmi les aliments & parmi les boissons , est composé , comme chacun sçait , de cacao torréfié , de vanille & de sucre , bien broyés & bien mêlés. Personne n'ignore aussi qu'on dissout une once de cette masse dans six onces d'eau bouillante , & qu'on la remue fortement avec une spatule de bois d'une forme particulière , jusqu'à ce qu'elle devienne écumeuse : on a alors cette boisson appelée *chocolat* , qu'on prend chaude , & qui est très usitée parmi nous ; au lieu d'eau on peut employer du lait de vache ou du lait d'amandes ; on y ajoute , si l'on veut , pour la rendre plus agréable , des aromates , comme du poivre , du girofle , de l'anis , de l'ambre gris , du musc , &c. . . mais ces ingrédients communiquent souvent au chocolat des qualités nuisibles ; il est plus sain s'il est fait seulement avec le cacao & le sucre , auxquels on aura ajouté un peu de vanille ; on donne à cette préparation plus simple le nom de *chocolat de santé* ; il est stomachique & pectoral. Nouveau , il est bon pour les vieillards , les personnes foibles & les convalescents , aussi bien que pour ceux qui sont exténués après un travail long & pénible ; il nourrit en effet ; il rétablit les forces , & favorise la digestion ; c'est avec raison qu'on le croit d'un secours certain contre la toux

BOISSONS.

& la phthisie, à moins qu'il n'y ait trop d'aromats. Il est nuisible aux hypochondriaques, aux gens de lettres & à ceux qui n'y sont pas accoutumés : il est à craindre que son usage trop longtemps continué ne cause des obstructions au foie, ce que l'expérience ne prouve que trop. Si l'on en prend plus souvent qu'il ne faut, ou en trop grande quantité, quelque excellent qu'il soit, il peut exciter des nausées & même le vomissement. On n'est pas assuré de la vertu des autres especes de chocolat que chacun compose à sa maniere. Nous avons fait mention, en parlant des charaïgnès, d'une sorte de chocolat qui se prépare sur le moment.

Pour ne pas tomber dans des répétitions inutiles, nous n'ajouterons rien à ce que nous avons dit dans la Matière Médicale, au sujet de l'orgeat, de l'amandé, de la limonade, &c. nous remarquerons seulement que ces boissons, très froides, ne sont pas sans danger, si l'on en prend avec excès, puisqu'elles peuvent occasionner la stupeur de l'estomac, d'où s'ensuit insensiblement la lésion de l'organe principal de la digestion : elles sont cependant moins pernicieuses, si on les prend peu-à-peu ; la raison en est facile à saisir. C'est à dessein que nous ne nous arrêtons pas à rapporter plusieurs autres sortes d'aliments & de boissons très usitées parmi certaines nations & inconnues chez nous, de peur de grossir mal-à-propos notre ouvrage de choses étrangères, futiles ou inutiles.

F I N.

- Ambre gris, I, 692.
 jaune, II, 188.
 Ambrosiac, I, 405.
 Ammi de Crete, I, 415.
 Ammoniac, gomme, I, 239.
 fel, I, 116.
 Amome en grappes, I, 412.
 Analeptiques, I, 258.
 Ananas, II, 445.
 Anchois, II, 498.
 Ancolie, II, 253.
 Ane: sa chair, II, 453.
 Aneth, I, 414; II, 521.
 Angélique, II, 254.
 Anguille, II, 485.
 Anis, I, 413; II, 521.
 Anus: ses remedes, II, 306.
 Anodyns internes, I, 629.
 externes, II, 49.
 Anodyn minéral, I, 651.
 anthelminthiques, I, 425.
 Antimoine, I, 174.
 Antimoine crud, I, 176.
 diaphorétique, I, 178.
 Anti-acides, I, 442.
 Anti-dysenteriques, I, 456.
 Anti-émétiques, I, 326.
 Anti-épileptiques, I, 654.
 Anti-hectique de Poterius, I, 612.
 Anti-hystériques, I, 654.
 Anti-paralytiques, I, 681.
 Anti-putrides internes, I, 47.
 externes, II, 167.
 Anti-scorbutiques, I, 139.
 Anti-septiques, I, 47, II, 167.
 Antispasmodiques, I, 654.
 Apéritifs, I, 199.
 Aphia, II, 498.
 Apozeme: ce que c'est, I, 9.
 adoucissant, I, 30.
 alexitere, I, 184.
 analeptique, I, 263.
 anti-dysentérique, I, 463.

- Apozeme** anti-putride, I, 54.
 anti-licorbutique, I, 144.
 anti-spasmodique, I, 660.
 apéritif, I, 206.
 astringent, I, 289.
 béchique, I, 563.
 carminatif, I, 398.
 cathartique, I, 356.
 céphalique, I, 685.
 dépuratif, I, 122.
 diurétique doux, I, 486.
 vif, I, 503.
 emménagogue, I, 526.
 fébrifuge, I, 99.
 hépatique, I, 544.
 pectoral incisif, I, 600.
 résolutif, I, 600.
 vulnéraire, I, 586.
 purgatif, I, 356.
 rafraîchissant, I, 54.
 résolutif, I, 309.
 stomachique, I, 398.
 styptique, I, 289.
 tempérant, I, 76.
 vermifuge, I, 431.
 vulnéraire, I, 309.
- Arbousier**, II, 437.
Arcane corallin, I, 257.
Argent vif, II, 360.
Argentine, I, 108.
Aristoloché ronde & longue, I, 531.]]
Armoise, I, 668.
Arrête-bœuf, I, 508.
Arroche, II, 404.
Artichaut, II, 408.
Artifi, II, 417.
Asperge, I, 508 ; II, 408.
Asa tectida, II, 304.
Assoupissant, I, 629.
Astringents, I, 282 ; II, III.
 ext. II, III, 218.
Aveine, voyez Avoine.
Avelines, II, 435.

- Aune, II, 364.
 Aunée, I, 270.
 Avoine blanche & noire, I, 571; II, 392.
 Aurado, II, 489.
 Auriol, II, 473.
 Aurone, I, 405; II, 524.
 Aurueou, II, 489.
 Auser, poisson, II, 478.
 Azerolier, II, 437.

B.

- BAIN-MARIE, I, II.
 Bains, II, 3, 9.
 pour la paralysie, II, 353.
 aromatiques, II, 8.
 artificiels, II, 353.
 chauds artificiels, II, *ibid.*
 domestiques, II, 4.
 émollients, II, 353.
 froids, II, 5.
 d'eau de mer, II, 8.
 d'eau minérale chaude, II, 6.
 de marc d'huile, II, 8.
 de pieds, II, 9, 339.
 de riviere, II, 5.
 de sable, II, 8.
 de vapeurs, II, 325.
 Balaine (blanc de), II, 44.
 Barbotine, graine, I, 438.
 Barbeau, II, 493.
 Barbue, II, 490.
 Bardane, I, 127.
 Basilic, onguent, II, 96.
 plante, II, 131, 524.
 Bas-ventre, ses topiques, II, 275.
 Batate d'Espagne, II, 420.
 Baudroie, II, 491.
 Baumes naturels
 de Copahu, I, 320.
 de Judée ou de la Mecque, I, 317.
 du Canada, I, 514.
 du Pérou, I, 319.

- Baumes de Tolu, I, 320.
 Baumes officinaux.
 anti-apoplectique, II, 228.
 d'Arceus, II, 96.
 du commandeur, I, 422.
 de Fioraventi, II, 107.
 hypnotique, II, 228.
 de Lucatel, I, 590.
 nervin, II, 136.
 de soufre anisé, I, 591.
 térébenthiné, *ibid.*
 tranquille, II, 58.
 verd, II, 161.
 universel, I, 422.
 Baumes magistraux.
 d'alun, II, 104.
 du samaritain, II, 105.
 Baume des jardins, II, 523.
 vulnéraire externe, II, 1031.
 Baies de genièvre, I, 409.
 de laurier, I, 408.
 de nerprun, I, 370.
 Bdellium, gomme, II, 305.
 Bec de grue, voyez Herbe à Robert.
 Bécasse, II, 465.
 Bécassine, *ibid.*
 Beccabunga, I, 150.
 Béchiques, I, 556.
 Bedouido, II, 472.
 Been blanc, I, 688.
 Bélier, II, 448.
 Belladone, II, 75.
 Bénédicte laxative, II, 329.
 Benjoin, I, 608.
 Benoite, I, 271.
 Beque-figue, II, 471.
 Berle, I, 150.
 Bete, II, 403.
 Bererave, *ibid.*
 Bétoine, I, 689.
 Beurre ordinaire, II, 41, 516.
 de cacao, I, 413.
 d'antimoine, II, 163.

- Bézoard animal & minéral, I, 194.
 occidentale, *ibid.*
 Biche, II, 452.
 Biere, I, 66, II, 550.
 Bigarotier, espece de cerisier, II, 422.
 Bigarrade ou orange amere, II, 430.
 Bijon, térébenthine, II, 79.
 Bitume de Judée, II, 82.
 Blanc de balcine, II, 44.
 d'œuf, II, 206.
 de plomb ou céruse, II, 143.
 Blanc-manger, I, 266.
 Blanc-raïsin, onguent, II, 358.
 Bled commun, II, 387.
 barbu ou sorgo, II, 394.
 noir, ou de vache, II, 395.
 farafin ou fagopyrum, *ibid.*
 de Turquie ou maïs, II, 393.
 Bléreau : sa chair, II, 454.
 Bœuf : sa chair, II, 447.
 Blette, II, 404.
 Bois de gaïac, I, 170.
 de lentisque, II, 250.
 néphrétique, I, 491.
 Boissons, II, 529.
 Bogue, poisson, II, 498.
 Bol, ce que c'est, I, 15.
 d'Arménie, I, 475.
 absorbant, I, 448.
 alexitere, I, 186.
 analeptique, I, 268.
 anodyn, I, 641.
 astringent, I, 291.
 anti-dysentérique, I, 464.
 anti-spasmodique, I, 662.
 apéritif, I, 211.
 utérin, I, 529.
 calmant, I, 641.
 céphalique, I, 687.
 comprimant, I, 464.
 cordial, I, 618.
 dépurant, I, 125.
 diaphorétique, I, 164.

- Bol diurétique vif, I, 506.
 émétique, I, 330.
 emménagogue, I, 529.
 fébrifuge, I, 103.
 hépatique, I, 547.
 hydragogue, I, 358.
 incisif, I, 236.
 pectoral béchique, I, 565.
 fondant, I, 602.
 vulnéraire, I, 588.
 purgatif, I, 358.
 résolatif, I, 311.
 stomachique, I, 402.
 styptique, I, 291.
 vermifuge, I, 432.
 vulnéraire, I, 311.
 Bon-henry, plante, II, 404.
 Bonne-dame, plante, *ibid.*
 Borax, I 246.
 Bouc : sa chair, II, 452.
 ses remedes, II, 237.
 Boufron, poisson, II, 499.
 Bougies, II, 298.
 Bouillon-blanc, plante, II, 333.
 Bouillon; ce que c'est, I, 10.
 adoucisant, I, 31, 36, 37.
 analeptique, I, 264.
 anti-scorbutique, I, 145.
 anti-spasmodique, I, 661.
 apéritif, I, 206.
 utérin, I, 527.
 astringent, I, 290.
 calmant, I, 36.
 céphalique, I, 686.
 dépurant, I, 123.
 diaphorétique, I, 164.
 diurétique dans les maladies chroniques, I, 505.
 emménagogue, I, 527.
 fébrifuge, I, 101.
 fortifiant, I, 264.
 hépatique, I, 346.
 laxatif, I, 356.
 pectoral béchique, I, 564.

- Bouillon pectoral incisif, I, 601.
 vulnéraire, I, 587.
 purgatif, I, 356.
 rafraîchissant, I, 36, 55.
 résolutif, I, 309.
 stomachique, I, 398.
 styptique, I, 290.
 sudorifique, I, 164.
 tempérant, I, 77.
 vulnéraire, I, 309.
 Boule de mars, II, 109.
 Bouquetin (sang de), I, 609.
 Bourdelais, raisin, II, 440.
 Bourgene, arbre, II, 354.
 Bourgepine ou nerprun, II, 370.
 Bourrache, I, 81.
 Bourse à berger, I, 295.
Bouscallo, II, 471.
 Brandevin ou eau-de-vie, II, 549.
 Brame, poisson, II, 485, 489.
 Brancursine, II, 32.
 Brebis, II, 449.
 Brignoles, II, 423.
 Brochet, II, 483.
 Brocoli, II, 403.
 Brunelle, I, 315.
 Bryone, I, 216.
 Buffle : sa chair, II, 448.
 Bugle, I, 314.
 Buglosse, I, 168.
 Buis, I, 173.

C.

- CABARET, plante, I, 331.
 Cacao, I, 412.
 Cachou, I, 474.
 Cadmie ou pierre calaminaire, II, 142.
 ou tuthie, II, 210.
 Caffé, II, 555.
Cagareou, poisson, II, 498.
 Caille, oiseau, II, 470.
 Caillé ou lait caillé, II, 532.

- Caille-lait, herbe, I, 671.
 Calament, herbe, I, 689; II, 524.
 Calamine, pierre, II, 142.
 Calamus aromaticus, I, 272.
 Calandro, II, 472.
 Calebasse, II, 411.
 Callac, (tisane de), I, 136.
 Calmar, poisson, II, 500.
 Calmans anodins, I, 629.
 anti-spasmodiques, I, 654.
 desiccatifs, II, 198.
 déterfifs, *ibid.*
 ophtalmiques, II, 197.
 répercussifs, *ibid.*
 résolutifs, *ibid.*
 spécifiques, II, 198.
 Camomille, II, 329.
 Camphre, I, 643.
 Camphrée, I, 605.
 Canard, II, 466.
 sauvage, II, *ibid.*
 Canari, oiseau, II, 475.
 Cannelle ordinaire, I, 279, II, 507.
 blanche, I, 691.
 Cantharides, II, 159.
Cantheno, poisson, II, 494.
 Capillaires, herbes, I, 85.
 Capillaire blanc, ou filicula, *ibid.*
 Capillaire de Montpellier, ou adiantum, I, 568.
 commun ou filicula, I, 85.
 de Canada ou adiantum, I, 568.
 Caprier, I, 215; II, 524.
 Cardamome, I, 277.
 Cardons, II, 408.
 Carline, I, 129.
 Carminatif, I, 390.
 Carote, II, 416.
 Carouge, I, 574, II, 439.
 Carpe, II, 484.
 Cartame, I, 368.
 Cascarille, I, 114.
 Carvi, I, 416, II, 522.
 Cassave de l'Amérique, II, 389.

- Caffe, I, 371.
 Cassia lignea, I, 280.
 Cassis, I, 61.
 Castoreum, I, 674.
 Cataplasme: ce que c'est, II, 12.
 anodyn, II, 53.
 ophtalmique, II, 204.
 astringent, II, 115.
 anti apoplectique, II, 183.
 anti-putride, II, 171.
 anti-psorique, II, 349.
 anti-pleurétique, II, 263.
 anti-septique, II, 171.
 anti septique pour les parties génitales, II, 297.
 cathérétique, II, 154.
 digestif, II, 89.
 discussif, II, 68.
 diurétique, II, 283.
 émollient, II, 28.
 pour l'esquinancie, II, 261.
 pour étouffer le lait, II, 269.
 pour les entorses, II, 339.
 pour la goutte sciatique, *ibid.*
 purgatif, II, 284.
 répercussif pour le scrotum, II, 296.
 résolutif, II, 68.
 ophtalmique, II, 204.
 pour le scrotum, II, 296.
 pour les mammelles, II, 269.
 sédatif ou calmant, II, 184.
 vermifuge, II, 282.
 Catapuce, I, 369.
 CATESBI (louanges de), I, 114.
 Cathartiques, I, 341.
 Cathérétiques, II, 147.
 Catholicon, électuaire, I, 386.
 Cavillo, poisson, II, 493.
 Cauquillado, II, 472.
 Cautere, II, 21, 23.
 actuel, II, 22, 148.
 Cédrat, II, 431.
 Celeri, II, 405.
 Cendres gravelées, II, 166.

Cendres

- Cendres de farment de vigne, II, 343.
 Centaurée (petite), I, 108.
 Centinode, I, 295.
 Céphaliques, I, 681.
 Cérat adoucissant magistral, II, 40.
 astringent magistral, II, 116.
 blanc de Galien, II, 48.
 de pierre calaminaire, II, 145.
 de Saturne, II, 104.
 Cercifi, I, 186; II, 417.
 Cerf, II, 452.
 Cerfeuil, I, 406; II, 523.
 Cerifes, II, 422.
 Cerneaux, II, 434.
 Céruse, II, 143.
 Ceterac, I, 552.
 Cévadille, II, 359.
 Chacril, I, 114.
 Chameau; sa chair, II, 453.
 Chamofis; sa chair, II, 452.
 Champignons, II, 525.
 Chanvre; son huile, II, 35.
 Chapon, II, 459.
 Charbon de terre, II, 82.
 Chardon, II, 408.
 bénit, I, 168.
 roland, I, 214.
 Chardonneret, oiseau, II, 474.
 Charvi, II, 522.
 Chasselas, raisin, II, 440.
 Chataignier, II, 432.
 Chataigne de mer, II, 502.
 Char; sa chair, II, 453.
 Chauffe-trape, I, 509.
 Chaux, II, 341.
 Chelidoine, II, 355.
 Chervi ou racine sucrée, II, 418.
 Cheval; sa chair, II, 453.
 Chevre, II, 452.
 Chevrete de mer, II, 501.
 Chevreuil & chevrete, II, 452.
 Chicorée, I, 80; II, 400.
 sauvage, I, 80.

- Chien ; sa chair, II, 453.
 de mer, II, 479.
 Chiendent, plante, I, 79.
Chipardis, oiseau, II, 471.
 Chocolat, II, 557.
 Chou, II, 402.
 rouge pommé, I, 567, II, 402.
 marin ou soldanelle, I, 367.
 Chou-fleur, II, 402.
 Ciboule, II, 520.
 Cidre, I, 62, II, 552.
 Cigogne, II, 475.
 Ciguë, remède, II, 73.
 Cimolée, terre des couteliers, II, 302.
 Cinnabre naturel & artificiel, I, 253.
 d'antimoine, I, 254.
 Cinoglosse, II, 106.
 Cire à cacheter, II, 253.
 Citroene, emplâtre, II, 85.
 Citronelle ou mélisse, I, 669, II, 524.
 Citronier, I, 63 ; II, 430.
 Citrouille, II, 411.
 Civette, I, 674.
Clavelado, II, 482.
Clauiffos, II, 503.
 Clystere, II, 16.
 adouçissant, II, 312.
 anodyn, II, 316.
 astringent, *ibid.*
 anti-hystérique, II, 321.
 septique, II, 318.
 carminatif, II, 315.
 déterfif, II, 317.
 émolient, II, 313.
 fébrifuge, II, 322.
 laxatif, II, 314.
 nourrissant, II, 322.
 pour les accès de néphrétique, II, 321.
 la colique minérale & végétale, II, 320.
 le teneisme ou les épreintes, II, 319.
 rafraîchissant, II, 312.
 stimulant, II, 318.
 vermifuge, II, 320.

- Cloportes, I, 218.
 Clou de girofle, I, 410; II, 508.
 Cochenille, I, 515.
 Cochléaria, I, 148; II, 254.
 Cochon; sa chair, II, 450.
 de lait, *ibid.*
 Cocq commun, II, 458.
 d'inde, II, 460.
 Coignassier, I, 471, II, 428.
 Collyre, ce que c'est, II, 14.
 Collyres *officinaux*.
 de Charras, II, 212.
 de Lanfranc, II, 107.
 Collyres *magistraux*.
 adoucissant, II, 198.
 dessicatif & détersif, II, 201.
 discussif, II, 200.
 répercussif, II, 198.
 résolutif, II, 200.
 Coloquinte, I, 374.
 Concombre des jardins, II, 410.
 sauvage, II, 265.
 Confection alkermes. I, 624.
 d'hyacinthe, I, *ibid.*
 Hamec, I, 386.
 Confoude (grande), I, 293.
 Contrayerva (racine de), I, 187.
 Contre-vers, I, 425.
 Coq, II, 458.
 d'inde, II, 460.
 Coquelicor, I, 570.
 Coqueret, I, 490.
 Coquillages, I, 454.
 Corail, I, 450.
 Coraline, I, 439.
 Cordiaux, I, 614.
 Coriandre, I, 415; II, 521.
 Cormier, I, 469; II, 436.
 Corne de cerf, I, 193.
 préparée, I, 453.
 plante, II, 117, 407.
 pied d'élan, I, 675.
 Cornichons, II, 410, 525.

- Cornouiller, I, 471; II, 437.
 Coronopus hortensis, II, 117, 407.
 Cosmétiques, II, 180.
 Costus arabe, I, 273.
 Coucou, II, 473.
 Couleuvre, I, 132.
 Couleuvrée ou bryone, I, 516.
 Coulis des cuisines, II, 379, 316.
 Couperose blanche, II, 210.
 Couronne impériale, II, 30.
 Courge, II, 411.
 Cram, espece de raifort, I, 146; II, 418.
 Crâne, remede, I, 675.
 Crapaud, remede, I, 517.
 Craie, I, 452.
 Crème: ce que c'est, I, 11.
 adoucissante, I, 31.
 analeptique, I, 266.
 de lait, II, 532.
 de pain, II, 266.
 de riz & d'orge, II, 32.
 de tartre, I, 90.
 Cresson alénois, II, 222, 406.
 d'eau, I, 149, 406.
 Crystal minéral, I, 652.
 Cubebes, I, 413.
 Cumin, I, 416.
 Curage ou persicaria, I, 238.
 Cuscute, I, 130.
 Cynoglosse, II, 106.
 Cygne, II, 468.

D.

- DAIM, II, 452.
 Dattes, I, 573; II, 431.
 de mer, II, 503.
 Darnagas, II, 474.
 Daucus de crête, I, 416.
 Dauphin, II, 477.
 Décoction: ce que c'est, I, 10.
 absorbante, I, 447.
 anti dyssentérique, I, 460.
 béchique, I, 562.

- Décoction blanche**, I, 286.
 diaphorétique, I, 161.
 émétique, I, 327.
 purgative, I, 347.
 sudorifique, I, 163.
 vomitive, I, 327.
 vulnéraire externe, II, 102.
Délayants, I, 23.
Demi-bain, II, 9, 352.
Dent de lion, I, 81.
Dentelaire, II, 157.
Dépilatoire, II, 351.
Dépurants, I, 118.
Dessiccatifs, II, 137.
Déterfifs internes, I, 304.
 externes, II, 98.
Diacode ou syrop de pavot, II, 646.
Diagrede, I, 177.
Diapalme, emplâtre, II, 146.
Diaphénic, II, 328.
Diaphorétiques, I, 156.
Diaphorétique minéral, I, 178.
Diaprun, I, 385.
Dialcordium, I, 478.
Dictame blanc, ou fraxinelle, I, 668.
 de crete, I, 276.
Digestifs, II, 86.
Discussifs, II, 61.
Diurétiques dans les maladies aiguës, I, 480.
 dans les chroniques, I, 496.
 externes, II, 283.
Dompte-venin, I, 187.
Dorade, poisson, II, 489.
Dorado, II, *ibid.*
Dorée, poisson, II, 494.
Doses, maniere de les déterminer, I, 6.
 leur tableau, I, 19.
Douche, II, 9.
Dourmillouso, poisson, II, 483.

E.

Eau commune, II, 529.

Ooüj

- Eau distillée, I, 44.
- Eaux *minérales froides*, I, 67.
- de Boulogne, I, 538.
 - de Cranfac, I, 417.
 - de Forges, I, 536.
 - de Meine, I, 69.
 - de Miers, I, 379.
 - de Monfrein, I, 69.
 - de Passy, I, 417.
 - de Provins, I, 537.
 - de Sainte-Reine, I, 69.
 - de Sedlitz, I, 379.
 - de Seltz, I, 132.
 - de Spa, I, 133.
 - de Vals, I, 68.
 - de Vesoul, I, 70.
 - d'Youset, I, 134.
- Eaux *thermales*, I, 242.
- d'Aix en Provence, I, 538.
 - la Chapelle, I, 244.
 - de S. Amant, I, 134.
 - de Bagnieres, II, 81.
 - de Bagnols, II, 358.
 - de Barège, I, 243.
 - de Balaruc, I, 418.
 - de Bones, I, 610.
 - de Bourbon l'Archambaut, I, 554.
 - Lanci, I, 115.
 - de Bourbonne, I, 135.
 - de Coterets, I, 420.
 - de Dax, II, 134.
 - de Digne, I, 245.
 - de Luxeuil, I, 692.
 - du Mont d'Or, I, 610.
 - de la Motte, I, 380.
 - de Plombiere, I, 419.
 - de Vichi, I, 219.
- Eaux *officinales*.
- de chaux, II, 341.
 - de cannelle, I, 625.
 - des carmes, I, 675.
 - divine, cordiale, I, 626.
 - de Fernel, déterfifive, II, 110.

- Eaux** impériale , I , 626.
 de Luce , II , 226.
 de lys , I , 578.
 de fleur d'orange , I , 153.
 de frai de grenouilles , II , 45.
 mercurielle ou escarotique , II , 162.
 des trois noix , I , 192.
 ophthalmique , II , 209.
 phagedénique , II , 163.
 de Rabel , I , 301.
 de la reine de Hongrie , II , 225.
 de roses , I , 368.
 stiptique , II , 224.
 theriacale , I , 626.
 de vie , I , 621 ; II , 549.
 vulnéraire , II , 85.
Eaux magistrales.
 acidule , I , 51.
 astringente , II , 220.
 alumineuse , II , 114 , 122.
 anti spasmodique ou camphrée , I , 657.
 camphrée , I , 657.
 cathérétique , I , 153.
 détersive pour la bouche , II , 246.
 de goudron , I , 400 , 420.
 de riz , d'orge , &c. I , 28 , 459.
 diurétique doux , I , 483.
 émétique , I , 327.
 ferrée , I , 104.
 hépatique , I , 543.
 mercurielle vermifuge , I , 428.
 minérale purgative , I , 348.
 artificielle , I , 205.
 nitrée , I , 51.
 de poulet , de veau , &c. I , 27 , 36 , 637.
 de rhubarbe , I , 204 , 348.
 sucrée , I , 28.
 vermifuge , I , 428.
 de vie allemande , I , 351.
 vitriolique , II , 114.
Ecaille d'huitre , I , 450.
Ecailles préparées , I , 454.
Echalotte , II , 520.

- Eclairé, II, 355.
 Ecorce de grenade, I, 470.
 de Winter, I, 691.
 Ecreviffe de mer, II, 500.
 de riviere, I, 131; II, 500.
 Ecureuil, fa chair, II, 454.
 Ecuffon, II, 11.
 Eglantier, I, 60.
 Elan, fon pied, I, 675.
 Elaterium, I, 384.
 Electuaire lenitif, I, 386.
 de bayes de laurier, I, 677.
 diaphœnic, II, 328.
 Elemi, gomme, II, 96.
 Elixir de Garus, I, 423.
 de propriété, I, 679.
 de Stoungton, I, 423.
 Ellébore noir, I, 332.
 blanc, II, 222.
 Emberfia, II, 475.
 Embrocation : ce que c'est, II, 9.
 réfoluteive, II, 66.
 anti-fcorbutique, II, 351.
 Emétiques, I, 323.
 Emménagogues, I, 521.
 Emolliens, II, 25.
 Empereur, poiffon, II, 477.
 Emplâtre de l'abbé de Gralle, II, 48.
 de Bétoine, II, 190.
 de blanc de baleine, II, 275.
 de cérufe, II, 145.
 de cigüe, II, 83.
 de ciroen, II, 85.
 contre la goutte, II, 344.
 de diaboranum, II, 84.
 de diachylon, II, 97.
 de diapalme, II, 146.
 divin, II, 108.
 épipaftique, II, 161.
 de grenouilles, II, 301.
 de manus dei, II, 85.
 melilot, II, 37.
 de minium, II, 273.

- Emplâtre de mucilage, II, 36.
 de Nuremberg, II, 146.
 odontalgique, II, 193.
 du prieur de Cabrieres, II, 290.
 favoneux, II, 341.
 stomachique, II, 285.
 styptique, II, 136.
 de rachenius, II, 344.

Magistraux externes.

- Emplâtre adoucissant, II, 40.
 anti-hystérique, II, 285.
 cathérétique, II, 156.
 contre la teigne, II, 185.
 dessicatif, II, 141.
 digestif, II, 92.
 discutif, II, 70.
 émolliens, II, 30.
 maturatif, II, 92.
 odontalgique, II, 184.
 résolutif pour les mammelles, II, 270.
 stomachique, II, 282.
 vermifuge, *ibid.*
- Emulsion : ce que c'est, I, 13.
 absorbante, I, 447.
 adoucissante, I, 30.
 alexitere, I, 183.
 analeptique, I, 263.
 anodyne, I, 638.
 astringente, I, 288.
 béchique, I, 561.
 carminative, I, 397.
 cathartique, I, 351.
 diaphorétique, I, 162.
 diurétique doux, I, 485.
 fébrifuge, I, 98.
 purgative, I, 351.
 rafraîchissante, I, 53.
 stomachique, I, 397.
 styptique, I, 288.
 sudorifique, I, 162.
- Encens, II, 189.

- Enchois, II, 498.
 Endive, II, 400.
 Epeautre, II, 392.
 Eperlan, poisson, II, 497.
 Epices, II, 379.
 Epinars, II, 401.
 Epine-vinette, I, 58; II, 444.
 Epithème: ce que c'est, II, 11.
 astringent, II, 114.
 cathérétique, II, 153.
 fédatif, II, 184.
 stomachique, II, 279.
 Epithyme, I, 130.
 Eponge d'églantier, I, 60.
 Epurge, I, 369.
 Ergot, forte de seigle, II, 78.
 Erhines, II, 215.
 Ers, plante, II, 93, 399.
 Escargot, II, 503.
 Espadon, poisson, II, 477.
 Espeautre, II, 392.
 Esprit céphalique, pour le nez, II, 210.
 de cochléaria, II, 254.
 de fleurs de sureau, II, 86.
 de genievre, I, 281.
 de mindérer, I, 518.
 de nitre dulcifié, I, 72.
 de sel, II, 177.
 de sel ammoniac, II, 225.
 ammoniac succiné, II, 226.
 dulcifié, I, 72.
 de soufre, I, 70.
 de succin, I, 518.
 de thérébentine, II, 178.
 de vin, II, 549.
 camphré, II, 175.
 de vitriol, II, 71.
 volatil de corne de cerf, I, 696.
 de viperes, I, 198.
 Esquine, I, 165.
 Essence d'écorce de citron, I, 424.
 anti-hystérique, I, 679.
 de girofle, II, 257.

- Essence de thym, II, 258.
 de gayac, II, 258.
 Estomachiques, I, 390.
 Estragon, I, 407; II, 519.
 Esturgeon, II, 476.
 Esule, I, 361.
 Ether vitriolique, II, 191.
 Etourneau, II, 471.
 Etuves, II, 7.
 Eupatoire d'Avicenne, I, 550.
 de Mefvé, *ibid.*
 des Grecs, I, 82.
 Euphorbe, II, 158.
 Euphrase, II, 213.
 Extrait de genièvre, I, 409.
 de mars, I, 224.
 d'opium ou de Laudanum, I, 648.
 de ciguë, de Storck, II, 174.
 Extrémités; leurs remedes, II, 334.

F.

- FAISAN, II, 461.
 de montagne, II, 462.
 de mer, II, 481.
 Faon, II, 452.
 Farloufe, II, 472.
 Favouillo, II, 501.
 Fébrifuges, I, 94.
 Fecules, I, 217, 238; II, 222.
 Fenouil, II, 213, 522.
 Fenugrec, II, 78.
 Fer ou mars, I, 220.
 Féve de marais, II, 92, 398.
 Filipendule, I, 510.
 Fignes, II, 421.
 grasses, II, 93.
 Flamand, oiseau, II, 475.
 Fleur de muscade, I, 191.
 de benjoin, I, 612.
 martiale de sel ammoniac, I, 230.
 de soufre, I, 592.
 Flions; coquilles, II, 503.

- Fomentation** : ce que c'est , II , 10.
 adoucissante , & fumigation , II , 324.
 anodyn , II , 52.
 anti-putride , II , 170.
 anti-septique , *ibid.*
 astringente , II , 115.
 & bains de vapeurs , II , 325.
 contre la timpanyte , II , 284.
 digestive , II , 89.
 discutive , II , 66.
 émolliente , II , 27 , 283.
 fortifiante , II , 128.
 pour les démangeaisons , II , 348.
 pour les enflures œdématisques , II , 338.
 pour les entorses , *ibid.*
 pour la goutte , II , 339.
 pour les panaris , II , 337.
 pour les tumeurs blanches , II , 338.
 rafraîchissante , II , 284.
 résolutive , II , 66.
 pour le scrotum , II , 295.
 stomachique , II , 279.
- Fondant** , II , 61.
- Fortifiants** , II , 125.
- Fougere** , I , 434.
- Foulque** , II , 468.
- Foye** ; ses remèdes , I , 540.
 des animaux , aliment , II , 455.
 d'antimoine , I , 339.
- Frai de grenouille** , II , 45.
- Fraisier** , I , 57 ; II , 441.
- Framboises** , II , 442.
- Francolin** , II , 462.
- Francoûle** , *ibid.*
- Frauco** , II , 468.
- Fraxinelle** , I , 668.
- Frêne** , II , 233.
- Fromage** , II , 532.
 à la crème , *ibid.*
- Froment** , II , 33 , 387.
- Fumeterre** , I , 129.
- Fumigation** , II , 3.
 fortifiante , II , 129.

- Fumigation mercurielle, II, 352.
 résolutive, II, 71.
 pour le scrotum, II, 296.
 pour la chute de l'anus & du boyau, II, 325.

G.

- GAGÉ, oiseau, II, 469.
 Galanga, I, 188.
 Galbanum, II, 303.
 Galino, poisson, II, 493.
 Galineto, poisson, II, 497.
 Galle (noix de), I, 298.
 Garance, I, 215.
 Gargarisme: ce que c'est, II, 15.
 adoucissant & émollient, II, 242.
 astringent, II, 243.
 détergatif, II, 244.
 pour les dents, II, 246.
 rafraîchissant, II, 242.
 répercutif, *ibid.*
 résolutif, II, 243.
 Garou, arbrisseau, II, 157.
 Gayac, bois, I, 170; II, 258.
 Geai, II, 469.
 Gelée: ce que c'est, I, 11.
 adoucissante, I, 32.
 analeptique, I, 265.
 anti-dysentérique, I, 463.
 rafraîchissante, I, 56.
 Gelinote des bois, II, 463.
 Genet, I, 512.
 Genepi, espèce d'absinthe, I, 436.
 Genièvre, I, 409.
 Gentiane, I, 106.
 Germandrée, I, 109.
 Gerofles, I, 410; II, 257, 508.
 Gingembre, I, 280; II, 507.
 Ginseng, I, 273.
 Glands bons à manger, II, 432.
 Glayeul, II, 221.
 Glouteron, I, 127.
 Glu, I, 673.
 Gobelet émétique, I, 177.

- Gomme adragant, I, 575.
 ammoniac, I, 239.
 arabique, II, 248.
 élémi, II, 96.
 gutte, I, 378.
 laque, II, 253.
 tacamahaca, II, 192.
 Goudron, II, 95.
 Gorge-rouge, oiseau, II, 472.
 Goujon, poisson, II, 496.
 gouttes d'Angleterre, I, 694.
 anodynes d'Hoffman, I, 651.
 de Sydenham, I, 650.
 du général la Mothe, I, 695.
 Graine barbotine, I, 438.
 d'écarlate, I, 622.
 de lin, I, 35.
 de paradis, I, 277.
 de perroquet, I, 368.
 Grains de vie, I, 388.
 Graño, oiseau, II, 469.
 Graisses, II, 42.
 Grandoulo, oiseau, II, 462.
 Grand raifort, I, 146; II, 418.
 Grande consoude, I, 293.
 Grande éclair, II, 355.
 Gratecul, I, 60.
 Gratiòle, II, 328.
 Grenade, I, 470; II, 429.
 Grenouille, I, 37; II, 504.
 Griotier, II, 422.
 Grive, II, 470.
 Groseilles rouges, I, 60; II, 443.
 blanches ou perlées, II, 443.
 Gruau, I, 86; II, 393.
 Grue, oiseau, II, 475.
 Gui de chêne, I, 672.
 Guimauve, I, 32.

H.

- HARENG, II, 496.
 Haricot, II, 397.

- Hellebore blanc , II , 222.
 Hématite , pierre , II , 123.
 Hépatique , plante , I , 551.
 Hépatiques , remedes , I , 540.
 Herbe aux chantres , I , 606.
 aux chats , I , 533.
 aux cuillers , I , 148.
 dorée , I , 552.
 à pauvre homme , II , 328.
 aux poux , II , 359.
 aux puces , I , 570.
 à Robert , II , 263.
 vulnéraires , I , 316.
 Hérisson de terre , II , 454.
 Hermodactes , I , 365.
 Herniole , I , 488.
 Héron , oiseau , II , 465.
 Hêtre , II , 439.
 Hirondelle , II , 474.
 son nid , II , 265.
 Hippocras , II , 549.
 Homar , poisson , II , 500.
 Houblon , I , 549.
 Houx petit , I , 214.
 Huile d'amandes douces , I , 46.
 ameres , II , 236.
 de ben , I , 689.
 de buis , I , 173.
 de camomille , II , 36.
 de camphre , II , 179.
 essentielle de canelle , I , 628.
 de chanvre , II , 35.
 de fourmis , II , 286.
 de gaïac , II , 258.
 de genievre , I , 322.
 de girofle , II , 257.
 de jusquiame , II , 264.
 de lavande , I , 694.
 de laurier , II , 236.
 de lin , II , 46.
 de lis , II , 35.
 de millepertuis , II , 106.
 de Myrthe par défaillance , II , 178.

- Huile de noix, II, 94.
 d'œufs, II, 46.
 d'olives, II, 34, 515.
 de pétrole, II, 288.
 de petit chiens, II, 135.
 de rhue, II, 302.
 rosat, II, 83.
 de safran, II, 289.
 de scorpion, II, 286.
 de succin, II, 303.
 de tarte par défaillance, II, 356.
 de térébenthine, II, 178.
 de thim, II, 258.
 de vers de terre, II, 266.
 de vitriol, I, 71.
 Huitres, II, 502.
 Hupe, oiseau, II, 473, 475.
 Hydragogues, I, 342.
 Hydromel, I, 577.
 vineux, II, 552.
 pectoral béchique, I, 559.
 incisif, I, 596.
 vulnéraire, I, 585.
 purgatif, I, 347.
 Hypnotiques, I, 629.
 Hypociste, I, 474.
 Hysope, I, 606, II, 524.
 Hystériques, remedes, I, 654.

I.

- JALAP, I, 363.
 Jambons, II, 449.
 Jaune d'œuf, II, 206.
 Impéatoire, I, 147.
 Incisifs, remedes, I, 230.
 Infusion : ce que c'est, I, 9.
 anti-dissentérique, I, 460.
 anti-scorbutique, I, 143.
 carminative, I, 397.
 dépurative, I, 121.
 stomachique, I, 397.
 vermifuge, I, 430.

Injection

- Injection adoucissante, II, 231.
 astringente pour la matrice, II, 300.
 calmante pour la matrice, II, 299.
 contre la surdité, II, 232.
 déterfive, II, 220.
 pour la matrice, II, 299.
 pour les oreilles, II, 231.
 pour l'urethre, II, 297.
- Joubarbe, II, 191.
- Ipecacuanha, I, 333.
- Iris commune, II, 221.
 de Florence, II, 173.
- Ivette, herbe, II, 344.
- Jujubes, I, 574; II, 432.
- Julep : ce que c'est, I, 13.
 alexitere, I, 183.
 anodins, I, 638.
 anti-diffentérique, I, 461.
 anti-épileptique, I, 658.
 anti-spasmodique, *ibid.*
 béchique, I, 560.
 céphalique, I, 684.
 cordial, I, 617.
 diurétique doux, I, 484.
 pectoral vulnéraire, I, 586.
 incisif, I, 597.
 rafraîchissant, I, 52.
 tempérant, I, 76.
- Ivoire, I, 174.
- Jusquiame, II, 264.

K.

- KALI ou soude, I, 242.
- Karabé ou ambre jaune, II, 188.
- Kermès ou graine d'écarlate, I, 622.
 minéral, I, 337.
- Kynorrhodon, I, 60.

L.

- LABDANUM, I, 133.
- Lacque, gomme, II, 253.

Tome II.

P P

- Laie, II, 451.
 Laine grasse, II, 265.
 Lait : ce que c'est, I, 37 ; II, 531.
 caillé, II, 352.
 de femme, I, 42.
 d'anesse & de jument, *ibid.*
 de chevre, *ibid.*
 de vache, I, 43.
 de brebis, *ibid.*
 de poule, II, 206.
 virginal, II, 195.
 Laitue, I, 58 ; II, 399.
 pommée, I, 58.
 romaine, *ibid.*
 Lamantin, poisson, II, 478.
 Lamproie, II, 486.
 Langue de cerf, plante, I, 548.
 de chien, plante, II, 106.
 Langoustre, II, 501.
 Lapin, II, 451.
 Lavande, I, 690.
 Laudanum, I, 648.
 liquide, I, 650.
 Lauréole, I, 371.
 Laurier, I, 408 ; II, 524.
 cerise, I, 409.
 royal, *ibid.*
 Laxatifs, I, 341.
 Laye ; sa chair, II, 451.
 Lénitif, électuaire, I, 386.
 Lentille, II, 397.
 Lentisque, II, 250.
 Lessive diurétique vis, I, 504.
 Lierre terrestre, I, 588.
 Lièvre, II, 451.
 Liliun de Paracelse, I, 627.
 Limaçon, II, 192, 503.
 Limande, II, 495.
 Limaille de fer, I, 221.
 Limon, I, 62 ; II, 514.
 Limonade, II, 514.
 Lin, plante, I, 35.
 Linaire, II, 333.

- Lingoumbaou*, écrevisse, II, 500.
Linimens: ce que c'est, II, 12.
 adouçissant, II, 40, 284.
 pour l'anus, II, 325.
 anodyn, II, 54.
 anti-pleurétique, II, 262.
 anti-psorique, II, 349.
 anti-putride, II, 172.
 anti-septique, *ibid.*
 astringent, I, 116.
 cathérétique, II, 155.
 contre la teigne, II, 185.
 contre l'esquinancie, II, 246, 261.
 delicatifs, II, 140.
 discutifs, II, 70.
 diurétiques, II, 283.
 émolliens, II, 30.
 pour le nez, II, 210.
 fortifiens, II, 129.
 pour la gangrenne, II, 247.
 pour la chute du boyau, II, 326.
 pour la goutte, II, 339.
 pour étouffer le lait, II, 269.
 pour les aphres, II, 247.
 pour les engelures, II, 337.
 pour les chancres de la verge, II, 297.
 purgatifs, II, 284.
 résolutifs, II, 70.
 vermifuges, II, 282.
Linotte, oiseau, II, 474.
Liqueur anodyne minérale, I, 651.
Liquidambar, II, 94.
Litharge, II, 143.
Loche, poisson, II, 497, 499.
Longo-lengo, oiseau, II, 473.
Looch: ce que c'est, I, 14.
 anti-putride, I, 53.
 astringent, I, 288.
 cathartique, I, 351.
 pectoral béchique, I, 562.
 incisif, I, 508.
 vulnérable, I, 586.
 purgatif, I, 361.

- Looch, rafraîchissant, I, 53.
 résolutif, I, 309.
 styptique, I, 288.
 vulnérable, I, 309.
- Lotion : ce que c'est, II, 11.
 adoucissante, II, 39.
 anodyne, II, 52.
 anti-putride, II, 170.
 anti-septique, *ibid.*
 dessiccative, II, 140.
 discutive, II, 66.
 fortifiante, II, 128.
 pour les engelures, II, 337.
 résolutive, II, 66.
- Loup marin, II, 487.
- Lupin, II, 79.
- Lys, I, 578.
 des vallées, I, 671.

M.

- MACARON, II, 435.
- Mache, II, 407.
- Macis, I, 191 ; II, 509.
- Macreusc, II, 469.
- Magistère de soufre, I, 592.
- Magnésie blanche, I, 454.
- Maigre, poisson, II, 478.
- MALOUIN (louanges de M.), I, 389.
- Malvoisie, II, 542.
- Mammelles ; leurs remèdes, II, 432.
- Mandragore, II, 55.
- Maniot de l'Amérique, II, 389.
- Manne, I, 376.
- Manus Dei, emplâtre, II, 85.
- Maquereau, poisson, II, 489.
- Marc des raisins, II, 133.
- Marcaffin, II, 451.
- Marjolaine, II, 223, 524.
- Marlus, II, 490.
- Maronnier, II, 432.
 d'inde, II, 223.
- Marroquin, raisin, II, 440.

- Mars ou le fer , I , 220.
 Marrube , I , 533.
 Marum , I , 407.
 Marfouin , poisson , II , 477.
 Martre ; la chair , II , 454.
 Maffepain , II , 435.
 Mastic , II , 251.
 Matricaire , I , 532.
 Mauve , II , 31.
 Mauviette , II , 472.
 Maturatifs , II , 86.
 Mayenne , fruit , II , 444.
 Mecoacan , I , 364.
Meleto , poisson , II , 498.
 Melilot , II , 330.
 Mélisse des jardins , I , 669.
 sauvage , I , 489.
 Melon , II , 409.
 Membradas , II , 498.
 Mente , II , 272.
 Mercure , II , 360.
 de vie , I , 339.
 doux , I , 248.
 précipité , II , 164.
 Mercuriale , II , 327.
 Mérifier , II , 422.
 Merlan , II , 490.
 Merle , II , 471.
 Merluche , II , 487.
 Méfange , II , 475.
 Meum , II , 273.
 Meure de renard , II , 442.
 Meures , II , 251.
 Meurier , I , 434 ; II , 423.
 Miel commun , I , 577 ; II , 516.
 anthofat ; II , 331.
 mercuriel , *ibid.*
 de romarin , *ibid.*
 rofat , II , 252.
 violat , II , 327.
 vitriolé , II , 104.
 Milan de mer , II , 493.
 Mille-feuille , I , 315.

- Mille-pertuis, I, 312.
 Millet, II, 393.
 Minium, II, 144, 273.
 Mitridate; confection, I, 677.
 Mixtion: ce que c'est, I, 13.
 à fumer, II, 248.
 anti-épileptique, I, 659.
 céphalique, I, 684.
 cosmétique, II, 185.
 Moëlle, II, 457.
 Moineau, II, 471, 474.
 Morelle ou solanum, II, 56.
 Morille, espece de champignon, II, 526.
 Mors du diable, plante, I, 167.
 Morue, II, 487, 494.
 Mouches cantharides, II, 159.
 Moule ou moucle, II, 502.
 Moulé, poisson, II, 496.
 Mouron mâle & femelle, I, 589.
 Mouffe marine, I, 439.
 Mousserons, II, 525.
 Moutarde, I, 158; II, 518.
 Mouton, II, 448.
 Mucilages, I, 580.
 adoucissans, II, 39.
 Muge ou mulot, poisson, II, 492.
 Muguet, I, 671.
 Mujou, II, 492.
 Mulet, II, *ibid.*
 Musc, II, 234.
 Muscade, I, 276; II, 509.
 Muscat, raisin, II, 440.
 Mustele, II, 492.
 Myrobolans, I, 473.
 Myrrhe, II, 174.
 Myrtille, I, 298.

 N.
 NARCOTIQUES, I, 630.
 Nard celtique, I, 188.
 des Indes, I, 619.
 Nase, II, 492, 499.

- Navet, I, 567; II, 415.
 Néflier, I, 472, II, 437.
 Nénuphar, I, 641.
 Nerprun, I, 370.
 Nez; ses remèdes, II, 215.
 Nicotiane, II, 287.
 Nid d'hirondelle, II, 265.
 Nigril, poisson, II, 495.
 Nitre, I, 493.
 Noisetier, II, 435.
 Noix, I, 192; II, 434.
 de ben, I, 689.
 de cyprès, II, 117.
 de galle, I, 298.
 muscade, I, 376; II, 509.
 de pin, II, 527.
 Nouet anti hystérique, II, 221.
 à mâcher, II, 247.
 Noyaux de pêche, I, 110.
 de pignon, I, 572.
 Noyer, II, 434.
 Noyés; leurs traitements, I, 204.
 Nummulaire, I, 295.
 Nutritum; onguent, II, 47.

O.

- OBLADO, poisson, II, 495.
 Œil; ses remèdes, II, 195.
 Œillet, I, 169, 619.
 Œuf, II, 206, 459.
 Oie, oiseau, II, 467.
 Oignon, II, 234, 412.
 Oliban, II, 189.
 Olivier, II, 438.
 Ombre, poisson, II, 481, 491.
 Oumbrino, poisson, II, 478.
 Ongle d'élan, I, 675.
 Onguent basilicum, II, 96.
 blanc de Rhazes, II, 358.
 brun, II, 97.
 d'althea, II, 266.
 de arthanita, II, 285.

Pp iv

- Onguent de pompholix, II, 47.
 égyptiac, II, 108.
 martial, II, 136.
 mercuriel, II, 352.
 Napolitain, II, 363.
 Nutritum, II, 47.
 pour la brûlure, II, 351.
 pour la galle, II, 349.
 populeum, II, 59.
 rosat, II, 47.
 rouge dessicatif, II, 147.
 styrax, II, 177.

Magistraux.

- Onguent cathérétique, II, 155, 221.
 dessicatif, II, 141.
 digestif, II, 91.
 pour la verge, II, 297.
 vulnéraire, II, 104.
 Ophthalmiques, II, 195.
 Opiate : ce que c'est, I, 16.
 absorbant, I, 449.
 analeptique, I, 268.
 anodyn, I, 641.
 anti-dysentérique, I, 465.
 anti-scorbutique, I, 146.
 anti-spasmodique, I, 663.
 apéritif, I, 211.
 astringent, 292.
 béchique, I, 565.
 cathartique, I, 360.
 céphalique, I, 687.
 dépuratif, I, 126.
 de Salomon, I, 422.
 émménagogue, I, 530.
 fébrifuge, I, 104.
 hépatique, I, 547.
 incisif, I, 236.
 pectoral incisif, I, 603.
 purgatif, I, 360.
 résolutif, I, 312.
 stomachique, I, 401.

- Opiate styptique, I, 292.
 tempérant, I, 78.
 vermifuge, I, 434.
 vulnéraire; I, 312.
 Opium, I, 647; II, 56.
 Oranges douces & aigres, I, 152; II, 430.
 Orcanette, II, 73.
 Oreille d'homme, I, 331.
 leurs remedes, II, 229.
 Orge, I, 85, 392.
 perlé & mondé, I, 85.
 Orgeat, I, 86.
 Origan, II, 132.
 Orobe, II, 93, 399.
 Oronges, champignons, II, 525.
 Orpin, II, 344.
 Orfin, II, 502.
 Orrie (grande & petite), I, 296.
 Ortolan, II, 470.
 Orvale; I, 533.
 Orvietan, I, 97.
 Os de seche, II, 194.
 du cœur du cerf, I, 193.
 Oseille, I, 57; II, 401.
 Ostéocolle, II, 135.
 Oumbrino, poisson, II, 478.
 Ours; sa chair, II, 453.
 sa graisse, II, 43.
 Ourfin, II, 502.
 Outarde, oiseau, II, 466.
 Oxycrat, I, 65.
 Oxymel commun, II, 253.
 scillitique, I, 516.
 Oye, II, 467.
- P.
- P*AGEOU*, poisson, II, 488.
 Pain, II, 387.
 à coucou, I, 59.
 de pourceau, II, 72.
 Pal, poisson, I, 479.
 Paliure, I, 490.
 Palmier, II, 431.

- Panacée mercurielle, I, 249.
 Panais, II, 415.
 Panicaut, I, 214.
 Panis, II, 394.
 Paon, II, 461.
 Pareira brava, I, 487.
 Parfum pour la matrice, II, 300.
 Pariétaire, I, 488.
 Parties génitales; leurs remèdes, II, 290.
 Pas d'âne, I, 569.
 Passe-rage, II, 355, 520.
 Passeron, II, 474.
 Pastenaque, poisson, II, 482.
 Pastèque, II, 412.
 Pastilles mercurielles, H, 363.
 Pâte de guimauve, I, 582.
 d'amande, I, 47.
 Pâtisserie, II, 389.
 Patience, I, 127.
 Pavie, II, 425.
 Paumoulo, I, 86.
 Pavot blanc, I, 642.
 rouge, I, 569.
 Peau; ses remèdes, II, 346.
 Pécher, I, 438; II, 425.
 Pectoraux incisifs, I, 593.
 résolutifs, *ibid.*
 vulnéraires, I, 585.
Pei argentin, poisson, II, 497.
 españo, II, 477.
 Peintade, II, 460.
 Pelican, II, 475.
 Perche, II, 483.
 Perdrigon, II, 423.
 Perdrix, II, 462.
 de mer, II, 483.
 Perficaire, I, 238.
 Perfil, II, 271, 522.
 Pervenche, II, 250.
 Pessaire, II, 15, 300.
 Pesse, arbre, I, 151.
 Petit chêne, I, 109.
 houx, I, 214.

- Petit-lait, I, 88.
 anti scorbutique, I, 143.
 apéritif, I, 206.
 astringent, I, 286.
 catartique, I, 349.
 dépuratif, I, 121.
 diurétique vif, I, 302.
 hépatique, I, 544.
 purgatif, I, 349.
 styptique, I, 286.
 tempérant, I, 76.
 Petite centauree, I, 108.
 absinthe, I, 435.
 Petouë, oiseau, II, 474.
 Petres, poisson, II, 499.
 Pétrôle, II, 288.
 Petugo, oiseau, II, 473.
 Philonium, II, 331.
 Picholine, olive, II, 438.
 Picho-pagcou, II, 489.
 Pie, oiseau, II, 469.
 Pied ou ongle d'élan, I, 675.
 Pied de chat, plante, I, 568.
 de lion, plante, I, 313.
 de poule, plante, I, 79.
 de veau, plante, I, 238.
 Pierre d'azur, I, 623.
 à cauter, II, 166.
 à chaux, II, 431.
 calaminaire, II, 142.
 d'écrevisse, I, 452.
 divine ou ophthalmique, II, 212.
 hématite, II, 123.
 infernale, II, 166.
 médicamenteuse, II, 211.
 précieuses, I, 625.
 Pigeon; sa chair, II, 463.
 son sang, II, 205.
 ramier, II, 463.
 Pignons, II, 527.
 doux, I, 572.
 d'inde, I, 370.
 Pilau des Turcs, II, 395.

Pilofelle, II, 105.

Pilules: ce que c'est, I, 16.
 angéliques, I, 388.
 balsamiques de Morton, I, 611.
 bénites de Fuller, I, 677.
 de Bontius, I, 223.
 de Cynoglosse, I, 650.
 de Starkei, I, 247.
 lithontriptiques, I, 495.
 mercurielles, I, 138.
 scillitiques, I, 517.

Magistrales.

Pilules anti dysentériques, I, 466.
 anti spasmodiques, I, 666.
 apéritives, I, 213.
 astringentes, I, 293.
 cathartiques, I, 360.
 céphaliques, I, 688.
 dépuratives, I, 126.
 diaphorétiques, I, 165.
 diurétiques vives, I, 507.
 emménagogues, I, 530.
 fébrifuges, I, 106.
 hépatiques, I, 548.
 incisives, I, 237.
 pectorales incisives, I, 604.
 purgatives, I, 360.
 stomachiques, I, 404.
 sudorifiques, I, 165.
 Piment ou bourys, I, 405.
 Pimprenelle, I, 83; II, 407.
 Pin, II, 527.
 Pinçon, oiseau, II, 475.
 Pintade, II, 460.
 Piquette, II, 538.
Pisgarn, poisson, II, 492.
 Pissenlit, I, 81.
 Pistache, I, 572; II, 436.
 Pivert, oiseau, II, 473.
 Pivoine, II, 472.
 Pivoine, I, 666.
 Plantain, II, 207.

- Plie, poisson, II, 495.
 Plomb, II, 144.
 Plongeon, oiseau, II, 468.
 Pluvier, II, 464.
 Poirée, II, 553.
 Poires, II, 427.
 de terre, II, 419.
 Poireau, plante, II, 413.
 Poirée, plante, II, 32, 403.
 Pois de plusieurs sortes, II, 395.
 Pois-chiche, I, 490; II, 396.
 Poivre, I, 255; II, 508.
 d'eau, I, 238.
 Poix, II, 95.
 Polype, poisson, II, 499.
 Polypode, I, 361.
 Polytric, I, 552.
 Pomme, II, 426.
 de renette, I, 61; II, 426.
 d'amour, II, 444.
 de coloquinte, I, 374.
 épineuse, II, 55.
 de pin, II, 527.
 de terre, II, 419.
 Pomade : ce que c'est, II, 194.
 adouçifiante, II, 39.
 pour les mammelles, II, 269.
 cosmétique, II, 187.
 vulnéraire externe, II, 104.
 Poncyre, fruit, II, 431.
 Porc; sa chair, II, 449.
 sa graisse, II, 43.
 Porreau, II, 413.
 Potion : ce que c'est, I, 12.
 absorbante, I, 447.
 adouçifiante, I, 29.
 alexitere, I, 184.
 anodyne, I, 639.
 anti-dissentérique, I, 462.
 anti-épileptique, I, 660.
 anti-spasmodique, *ibid.*
 astringente, I, 288.
 carminative, I, 396.

Potion cathartique , I , 354.
 céphalique , I , 689.
 cordiale , I , 617.
 diurétique doux , I , 486.
 vif , I , 503.
 émétique , I , 329.
 emménagogue , I , 526.
 purgative , I , 354.
 stiptique , I , 288.
 stomachique , I , 396.
 tempérante , I , 76.
 vermifuge , I , 330.
 vomitive , I , 329.

Potiron , II , 412.

Poudres : ce que c'est , I , 14.
 des Chartreux , I , 337.
 de Santinelli , I , 455.

Officinales.

Poudre algaroth , I , 339.
 anti-spasmodique , I , 676.
 contre les vers , I , 441.
 cornachine , I , 384.
 de bois vermoalu , II , 42.
 de Guttete , I , 676.
 de Palmarius , I , 195.
 de pincés d'écrevisse ou de la Comtesse de Kent , I ,
 195.
 de vers de terre , II , 58.
 de viperes , I , 177.
 tempérante , I , 90.

Magistrales.

Poudre absorbante , I , 448.
 alexitere , I , 185.
 analeptique , I , 268.
 anodyne , I , 640.
 anti-spasmodique , I , 661.
 astringente , I , 290.

Magistrales internes.

- Poudre anti-diarrhétique, I, 464.
 anti-diffentérique, *ibid.*
 apéritive, I, 210.
 cathartique, I, 357.
 céphalique, I, 686.
 dépurative, I, 125.
 dessiccative, I, 141.
 de vipere, I, 177.
 d'helvétius, I, 290.
 diaphorétique, I, 164.
 diurétique viv, I, 506.
 émétique, I, 330.
 emménagogue, I, 528.
 fébrifuge, I, 103.
 hépatique, I, 547.
 hydragogue, I, 357.
 hypnotique, I, 640.
 incisive, I, 234.
 pectorale incisive, I, 602.
 vulnéraire, I, 588.
 purgative, I, 357.
 résolutive, I, 311.
 stomachique, I, 400.
 sudorifique, I, 164.
 tempérante, I, 78.
 vermifuge, I, 431.
 vomitive, I, 330.
 vulnéraire, I, 311.

Magistrales externes.

- Poudre astringente, II, 116.
 pour l'anus, II, 326.
 pour le nez, II, 219.
 cathérétique, II, 156.
 céphalique, II, 249.
 contre les poux, II, 352.
 de Saturne, II, 58.
 dessiccative, II, 141.
 ophthalmique, II, 204.

Poudre pur la luette relachée, II, 248.

sternutatoire, II, 219.

Poulain, II, 453.

Poule; sa chair, II, 458.

sa graisse, II, 43.

d'eau, II, 465.

d'Inde, II, 460.

Poulet, I, 36; II, 459.

Pouliot, I, 690; II, 524.

Pourcelets ou cloportes, I, 218.

Pourpier, II, 249, 405.

Pourpre, poisson, II, 499.

Poutargue, II, 488, 493.

Pralines, II, 435.

Précipité blanc, II, 164.

rouge, II, *ibid.*

jaune, I, 365.

Prêle, I, 294.

Primevere, I, 691.

Prunes, II, 423.

Pruneaux, I, 573.

Pulmonaire, I, 567.

de chêne, I, 589.

Purgatifs, I, 341.

Pyrethre, II, 257.

Pyrole, I, 314.

Q.

QUARRELET, poisson, II, 495.

Queou blanc, oiseau, II, 471.

rouge, II, 473.

Queue de cheval ou prêle, I, 294.

Quinquina, I, 110.

Quintefeuille, I, 106.

Quintessence d'absinthe, I, 423.

R.

RACINE sucrée, II, 418.

vierge, II, 72.

Radis, I, 507; II, 417.

Rafraîchissants, I, 47.

Raie,

- Raie, poisson, II, 482.
 Raifort, I, 507, II, 417.
 (le grand), I, 146; II, 418.
 Raisin; ses especes, I, 440.
 sec, I, 572.
 Raifiné, II, 518.
 Raiponce, II, 418.
Rascasso, poisson, II, 491.
 Rate des animaux, aliment, II, 455.
Rauchaou, poisson, II, 495.
 Rave commune, I, 566; II, 415.
 des Parisiens, II, 417.
 Réglisse, I, 565.
 Régule, I, 174.
Rei de cajo, II, 470.
 Reine des prés, I, 169.
Reineto ou grenouille, II, 504.
 Remede de M. Baille, I, 520.
 de Mouret, I, 154.
 du Prieur de Cabrieres, I, 724.
 de Stephens, I, 519.
 de Rotrou, I, 255.
 Renard, sa chair, II, 454.
 Renouée, I, 295.
 Repercussifs, II, 111.
 Résine de gaiac, I, 178.
 de jalap, I, 389.
 de scammonée, I, 390.
 Résolutifs internes, I, 304.
 externes, II, 61.
 Rhapontic, I, 468.
 Rhubarbe, I, 362.
 des Moines, I, 467.
 Rhue domestique, II, 208.
 Ricin, I, 369.
Rigaou, oiseau, II, 472.
 Riz commun, I, 87, II, 390.
 Rob, II, 418.
 Rocamboles, II, 415, 519.
 Rochaou, II, 495.
 Rognon de coq, raisin, II, 440.
 Roitelet, oiseau, II, 474, 475.
 Romarin, II, 130; 524.

Tom. II.

Q9

- Ronce, II, 442.
 Roquette, I, 151; II, 406.
 sauvage, I, 51.
 Roses pâles, I, 368.
 de Provins, I, 468.
 Roseau, I, 487.
 aromatique, I, 404.
 Rossignol, II, 474.
 Rotrou; son remède, I, 255.
 Rouget, poisson, II, 488.
 Ru ou rob, II, 518.
 Rubefians, II, 147.
 Rue domestique, II, 208.
 sauvage, *ibid.*

S.

- SABINE, I, 534.
 Sachet anti-apoplectique, II, 210.
 stomachique, II, 281.
 Safran ordinaire, I, 535; II, 524.
 bâtard ou cartame, I, 368.
 de Mars apéritif, I, 222.
 altring-nt, I, 302.
 antimonié, *ibid.*
 des métaux, I, 330.
 des Indes, ou curcuma, I, 548.
 Sagou, I, 87.
 Saignée, II, 17.
 Salep, I, 274.
 Salse-parcille, I, 166.
 Salpêtre, I, 493.
 Sang de bouquetin, I, 609.
 de dragon, II, 119.
 de pigeon, II, 205.
 Sanglier, II, 450.
 Sangsue, II, 19.
 Sanguine, pierre, II, 123.
 Sanicle, I, 313.
 Santal, I, 278.
 Santoline, I, 437.
 Sapa, II, 517.
 Sapin, I, 151.

- Sapinette, I, 151, 514.
 Sarcelle, oiseau, II, 466.
 Sarcocolle, II, 133.
 Sardine, II, 496.
Sargué, II, 495.
 Sarriette, II, 131, 520.
 Sassafras, I, 172.
 Saucissons, II, 450.
 Sauge (grande), I, 275, II, 524.
 petite, I, 275.
 Saumon, II, 476.
 Savon, I, 240.
Sautoir, II, 501.
 Sauve-vie, herbe, I, 607.
 Saxifrage, I, 511.
 Scabieuse ordinaire, I, 191.
 ou mors du diable, I, 167.
 Scammonée, I, 377.
 Scargot ou limaçon, II, 503.
Scaragoou, *ibid.*
 Sceau de Notre-Dame, plante, II, 72.
 de Salomon, II, 289.
 Scille, I, 510.
 Scolopendre, I, 548.
 Scordium, II, 174.
 Scorpion; son huile, II, 286.
 de mer, II, 491.
 Scorfonère, I, 186; II, 417.
 Scrophulaire, II, 76.
 Scubac, II, 524.
 Sebestes, I, 573.
 Séche; sa chair, II, 499.
 son os, II, 194.
 Segle, II, 78, 391.
 Sel ammoniac, I, 116.
 commun, II, 512.
 d'Angleterre, II, 226.
 de duobus, I, 92.
 d'ebson, I, 381.
 de gener, I, 224.
 de Glauber, I, 91.
 de la Rochelle ou de Seignette, I, 389.
 de Mars de riviere, I, 301.

Qqij

- Sel de Saturne, II, 60.
 de Sedlitz, ou de Bohême, I, 382.
 de tartre, I, 454.
 essentiel, I, 225.
 gemme, II, 274.
 lixiviel, I, 225.
 polychreste, I, 388.
 purgatif amer, I, 381.
 sédatif d'Homberg, I, 653.
 végétal, I, 227.
 volatil de corne de cerf, II, 227.
 de succin, I, 680.
 Semence contre vers, I, 437.
 Semences froides, I, 33.
 Semoule, II, 390.
 Seneca, I, 190.
 Seneçon, II, 31.
 Séné, I, 366.
 Seouclé, II, 498.
 Serin, oiseau, II, 474.
 Serpenteaire de Virginie, I, 107.
 Serpolet, I, 131; II, 524.
 Serfisi, I, 186.
 d'Espagne, II, 417.
 des pauvres, II, *ibid.*
 Silure, poisson, II, 479.
 Simarouba, I, 473.
 Sinapisme, II, 340.
 Soldanelle, I, 367.
 Sole, II, 488.
 Son, II, 37.
Sophia Chirurgorum, I, 297.
 Sorbier, II, 436.
 Sorgo ou bled barbu, II, 394.
 Souchet long, I, 272.
 rond, *ibid.*
 Souci; I, 535.
 Soude, I, 242.
 Soufre, II, 356.
 Sparadrap, II, 97.
 escarotique, II, 162.
 Sparalon, poisson, II, 490.
 Spicanard, I, 619.

- Spode, I, 453.
 Staphisaigre, II, 359.
 Starde, oiseau, II, 467.
 Stechas arabique, I, 690.
 Sternutatoires, II, 217.
 Stomachiques, I, 390.
 Stougrhon; son élixir, I, 423.
 Storax calamite, I, 608.
 liquide, II, 94.
 Styrax, *ibid.*
 Styptiques, I, 282.
 Sublimé doux, I, 248.
 corrosif, II, 165.
 Suc des plantes, I, 12.
 anti-scorbutique, I, 142.
 apéritif, I, 206.
 astringent, I, 287.
 d'Hypociste, I, 474.
 ophtalmique, II, 204.
 purgatif, I, 351.
 résolutif & détensif, II, 204.
 styptique, I, 287.
 Succin, II, 188.
 Succise, plante, I, 167.
 Sucre, I, 575; II, 509.
 candi, I, 580.
 d'orge, I, 581.
 de lait, I, *ibid.*
 rosat, II, 332.
 de saturne, II, 60.
 vermifuge, I, 441.
 Sudorifiques, I, 156.
 Sumach, I, 297.
 Supi, poisson, II, 499.
 Supions, *ibid.*
 Suppositoire: ce que c'est, II, 17.
 anodyn, II, 324.
 astringent, II, *ibid.*
 stimulant, II, 323.
 vermifuge, II, 324.
 Suppuratifs, II, 86.
 Sureau, I, 513.
 Surmulet, poisson, II, 493.

Qq iij

- Suvereau, poisson*, II, 489.
 Suye, I, 673.
 Syrop d'absinthe, I, 440.
 d'althéa, I, 579.
 anti-scorbutique, I, 155.
 d'armoïse, I, 539.
 de bétoïne, I, 694.
 de capillaire, I, 578.
 de chicorée, I, 89.
 composée, I, 383.
 des cinq racines, I, 222.
 de cochléaria, I, 156.
 de coings, I, 476.
 de coquelicot, I, 177.
 émétique, I, 334.
 d'épine vinette, I, 70.
 de fleurs d'oranges, I, 153.
 de péchers, I, 440.
 de gentiane, I, 555.
 de glauber, I, 334.
 de grande consoude, I, 590.
 de grenade, I, 300.
 de groscille, I, 70.
 de guimauve, I, 579.
 d'herbes aux chats, I, 601.
 de karabé, I, 627.
 de limons, I, 70.
 magistral astringent, I, 478.
 mercuriel, I, 555.
 de mures, II, 251.
 de myrthe composé, I, 477.
 de nénuphar, I, 646.
 de nerprun, I, 384.
 d'œillet, I, 624.
 de pavot blanc *diacodium*, I, 646.
 de pied de chat, I, 579.
 de pomme, I, 383.
 de quinquina, I, 117.
 de roses composées, I, 382.
 pâles, *ibid.*
 sèches, I, 477.
 de stachas, I, 693.
 de tussilage, I, 579.

- Syrop devarlar, I, 611.
 de vin brûlé, I, 602.
 de violette, I, 580.
- T.
- TABAC, II, 287.
 Tablettes alimentaires, I, 269.
 anti-dysentériques, I, 467.
 béchiques, I, 582.
 de guimauve, I, *ibid.*
 de soufre, I, 611.
- Tabouret, herbe, I, 295.
 Tacamaque, gomme, II, 192.
 Tamarin, I, 373.
 Tamaris, I, 514.
 Tanésic, I, 436.
 Tante, poisson, II, 500.
 Tarin, oiseau, II, 475.
 Tartre, I, 515.
 chalibé, I, 228.
 émétique, I, 336.
 martial, I, 228.
 soluble, I, *ibid.*
 vitriolé, I, 93.
- Taureau; sa chair, II, 447.
 Tauteno, poisson, II, 500.
 Teinture d'absinthe, I, 442.
 d'aloès, II, 176.
 analeptique, I, 262.
 anti-dysentérique, I, 461.
 de castoreum, I, 678.
 de girofle, I, 627.
 de Mars tartarifié, I, 224.
 de myrrhe, II, 176.
 de rose, I, 287.
 de safran, I, 539.
 stomachique, I, 400.
 de succin, I, 678.
- Tempérans, I, 73.
 Tenche, poisson, II, 485.
 Térébentine commune de Venise, II, 79.
 de Chio, I, 492.
 Terre des couteliers, II, 302.
 foliée de tartre, I, 219.

Qqiv

- Terre du Japon, I, 474.
 de Lemnos, II, 124.
 figillée, *ibid.*
 Thé de la Chine, II, 554.
 de l'Europe, I, 130.
 du Mexique, I, 405.
 Thériaque, I, 196.
 des Allemands, I, 410.
 des pauvres, II, 345.
 Thim, II, 132, 258, 524.
 Thon, poisson, II, 475.
 Thymelée, I, 371; II, 157.
 Tilleul; ses fleurs, I, 670.
 Tisane: ce que c'est, I, 9.
 adoucissante, I, 28.
 analeptique, I, 262.
 anodine, I, 637.
 anti-dysentérique, I, 459.
 anti-épileptique, I, 657.
 anti-scorbutique, I, 141.
 anti-spasmodique, I, 657.
 apéritive, I, 205.
 astringente, I, 285.
 béchique, I, 559.
 cathartique, I, 348.
 de callac, I, 136.
 de vinache, I, 137.
 diaphorétique, I, 160.
 dépurative, I, 120.
 diurétique doux, I, 483.
 vif, I, 501.
 emménagogue, I, 525.
 fébrifuge, I, 97.
 hépatique, I, 543.
 pectorale incisive, I, 596.
 vulnéraire, I, 585.
 purgative, I, 348.
 rafraîchissante, I, 51.
 résolutive, I, 308.
 royale, I, 349.
 sudorifique, I, 161.
 styptique, I, 285.
 tempérante, I, 75.

- Tisane vermifuge, I, 429.
 vulnéraire, I, 308.
 Tithymale, I, 361, 369.
 Toniques, I, 258.
 Topinambours, II, 419.
 Topique stomachique, II, 280.
 Tormentille, I, 467.
 Torpille; sa chair, II, 482.
 Tortelle, I, 606.
 Tortue, I, 37; II, 504.
Tourdre, oiseau, II, 470.
 poisson, II, 487.
 Tourterelle, II, 464.
 Toute-bonne, plante, I, 533.
 Trainasse, herbe, I, 295.
 Trefle hépatique, I, 84.
 Trochisques alhandal, I, 386.
 d'agaric, I, 387.
 blanc de Rhazes, II, 212.
 de Gordon, I, 321.
 de Karabé, I, 300.
 de minium, II, 162.
 stomachiques magistrales, I, 404.
 Truffes, II, 527.
Trujo, poisson, II, 494.
 Truite, II, 480.
 Turbith végétal, I, 365.
 minéral, I, 250.
 Turbot, II, 481.
 Turcot, II, 473.
 Turquette, I, 488.
 Tussilage, I, 569.
 Tuthie, II, 210.

V.

- VACHE; sa chair, II, 447.
 son lait, I, 43.
 Valériane des jardins, I, 667.
 sauvage, I, 668.
 Vanneau, II, 464.
 Vanille, I, 278.
 Vapeur fortifiante, I, 129.

- Vapeur contre la surdité, II, 232.
 Veau; sa chair, II, 448.
 Velar, I, 606.
 Ventouses, II, 21.
 Verd de gris, II, 143.
 Verdon, II, 475.
Vergadelle, poisson, II, 491.
 Verge dorée, I, 217.
 Verjus, I, 64, II, 514.
Vermicelli, II, 390.
 Vermifuges, I, 425.
 Vermillon, I, 253.
 Véronique, I, 130.
 Vers de terre, II, 58.
 Verre d'antimoine, I, 340.
 ciré, I, 478.
Vesicé: ce que c'est, I, 12.
 aborbante, I, 447.
 adoucissante, I, 29.
 analeptique, I, 263.
 anodyne, I, 639.
 anti dysentérique, I, 461.
 anti-épileptique, I, 658.
 astringente, I, 287.
 béchique, I, 560.
 carminative, I, 394.
 cathartique, I, 351.
 cordiale, I, 617.
 diaphorétique, I, 161.
 diurétique doux, I, 485.
 vif, I, 502.
 émétique, I, 328.
 emménagogue, I, 526.
 fébrifuge, I, 97.
 pectorale incisive, I, 597.
 purgative, I, 351.
 résolutive, I, 309.
 stomachique, I, 394.
 styptique, I, 287.
 sudorifique, I, 161.
 vermifuge, I, 419.
 vomitive, I, 328.
 vulnérable, I, 309.

- Verveine, II, 190.
Vésicatoires, II, 147.
Vesce, II, 398.
Vif argent, II, 360.
Vigne blanche, I, 216.
Vin d'albe, II, 543.
 d'Alicante, II, 544.
 d'Anjou, II, 546.
 d'Aubagne, II, 548.
 de Barbantane, *ibid.*
 de Beaune, II, 546.
 de Bordeaux, *ibid.*
 de Bourgogne, II, 545.
 des Canaries, *ibid.*
 de Canes, II, 548.
 de Candie, II, 542.
 de Canteperdrix, II, 548.
 de cassis, *ibid.*
 de Champagne, II, 546.
 dit chiarello piquanté, II, 543.
 de Chio, II, 542.
 de Chypre, *ibid.*
 de la Ciotat, II, 548.
 de Condrieux, II, 546.
 de Cote rôtie, II, 547.
 de Craux, II, 548.
 de Cuers, *ibid.*
 de Florence, II, 543.
 de Frontignan, II, 547.
 de Gemenos, II, 548.
 de Grave, II, 546.
 de l'Hermitage, II, 547.
 dit lacryma de Gallini, II, 543.
 de Lunel, II, 547.
 de Madere, II, 545.
 de Malaga, II, 544.
 de Marciminien, II, 543.
 de la Marque, II, 548.
 de Marignane, *ibid.*
 du Mein, II, 545.
 de Metelin, II, 542.
 de Monté-Fiasconé, II, 543.
 de la Moselle, II, 545.

- Vin de Mouret, I, 154.
 muscat, II, 542, 543.
 d'Orléans, II, 546.
 de Paris, II, 547.
 de Pérouse, II, 543.
 de Poitou, II, 547.
 de Pontac, II, 546.
 du Rhin, II, 545.
 de Ries, II, 548.
 de Rota, II, 544.
 de Roquevaire, II, 548.
 de S. Laurent, *ibid.*
 de Schiras, II, 542.
 de Scio, *ibid.*
 de Stancou, *ibid.*
 de Tavel, II, 547.
 de Teinte, II, 544.
 de Tokai, II, 542.
 de Xeres, II, 544.

Vins *Officinaux.*

- d'absinthe, I, 440.
 brûlé, I, 602.
 cuir, II, 548.
 émétique, I, 335.
 de Mourer, I, 154.
 feillitique, I, 512.

Vins *Magistraux.*

- analeptique, I, 267.
 anti-scorbutique, I, 145.
 apéritif, I, 209.
 détersif, II, 103.
 diurétique vif, I, 505.
 emménagogue, I, 528.
 fébrifuge, I, 101.
 pectoral incisif, I, 601.
 stomachique, I, 398.
 vermifuge, I, 431.
 vulnéraire externe, II, 103.
 Vinaigre, I, 64; II, 513.

- Vinaigre de Saturne, II, 195.
 de Goulard, II, 105.
 des quatre voleurs, II, 224.
- Violette, II, 33.
 de mer, II, 497.
- Viperé; ses propriétés, I, 131.
- Vipérine, I, 107.
- Vitriol, II, 122, 209.
- Vive, poisson, II, 494.
- Vomitifs, I, 323.
- Urine; ses propriétés, II, 81.
- Vulnéraires internes, I, 304.
 externes, II, 98.
 pour la poitrine, I, 583.
 de Suisse, I, 316.
- Vulvaria, II, 332.

Y.

- YEBLE, II, 77.
- Yeux; leurs remedes, II, 195.
- Yeux d'écrevisses, I, 452.
- Yvette, II, 344.
- Yvoire, I, 174.
 brûlé, I, 453.

Z.

- ZÉDOAIRE longue, I, 189.
 ronde, *ibid.*

Fin de la Table des Matieres.

*EXTRAIT des Registres de l'Académie Royale des
Sciences. Du 5 Mai 1770.*

MONSEUR PORTAL, qui avoit été nommé pour examiner un Ouvrage de M. LIEUTAUD, qui a pour titre, *Précis de la Matière Médicale*, En ayant fait son rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impression, en foi de quoi j'ai signé le présent Certificat. A Paris le 5 Mai 1770.

Signé GRANDJEAN DE FOUCHY, Secrétaire
perpétuel de l'Académie des Sciences.

P R I V I L E G E D U R O I .

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Nos bien amés LES MEMBRES DE L'ACADEMIE ROYALE DES SCIENCES de notre bonne ville de Paris, nous ont fait exposer qu'ils auroient besoin de nos Létres de Privilege pour l'impression de leurs Ouvrages : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Exposants, Nous leur avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer par tel Imprimeur qu'ils voudront choisir, toutes les Recherches ou Observations journalieres, ou Relations annuelles de tout ce qui aura été fait dans les Assemblées de ladite Académie Royale des Sciences, les Ouvrages, Mémoires ou Traités de chacun des Particuliers qui la composent, & généralement tout ce que ladite Académie voudra faire paroître, après avoir fait examiner lesdits Ouvrages, & jugé qu'ils sont dignes de l'impression, en tel volume, marge, caracteres, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon leur semblera, & de les faire vendre & débiter par tout notre Royau-

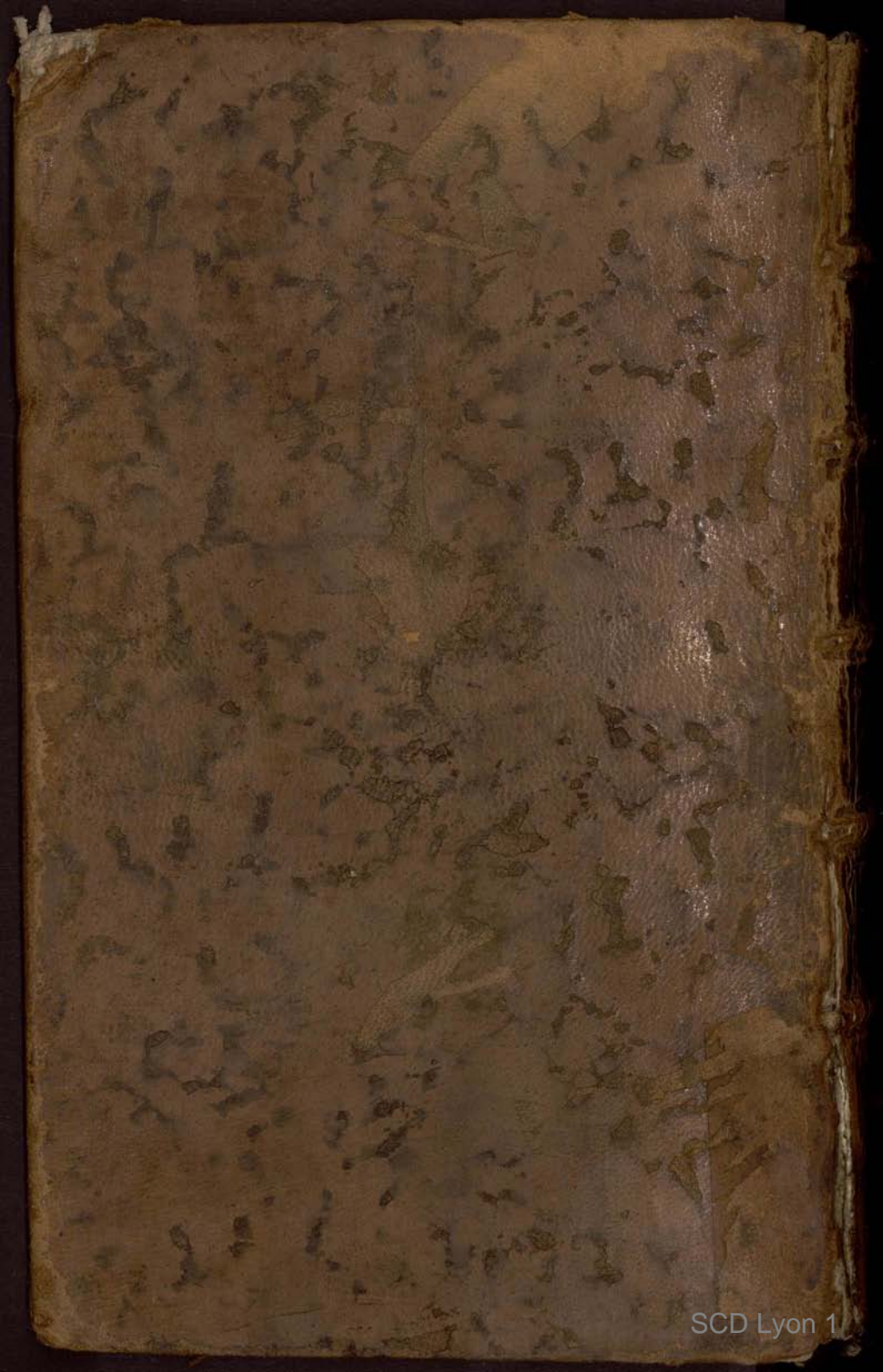
me, pendant le temps de *vingt années consécutives*, à compter du jour de la date des Présentes, sans toutefois qu'à l'occasion des Ouvrages ci-dessus spécifiés, il en puisse être imprimé d'autres qui ne soient pas de ladite Académie : Faisons défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire de réimpression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi à tous Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, & débiter lesdits Ouvrages, en tout ou en partie, & d'en faire aucunes traductions ou extraits, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit desdits Exposants, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenants, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers auxdits Exposants, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression desdits Ouvrages sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément aux Règlements de la Librairie ; qu'avant de les exposer en vente, les Manuscrits ou Imprimés qui auront servi de copie à l'impression desdits Ouvrages, seront remis ès mains de notre très cher & féal Chevalier le sieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un en celle de notre dit très cher & féal Chevalier le sieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France ; le tout à peine de nullité des Présentes : du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir lesdits Exposants & leurs ayant cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin desdits Ouvrages, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Ori-

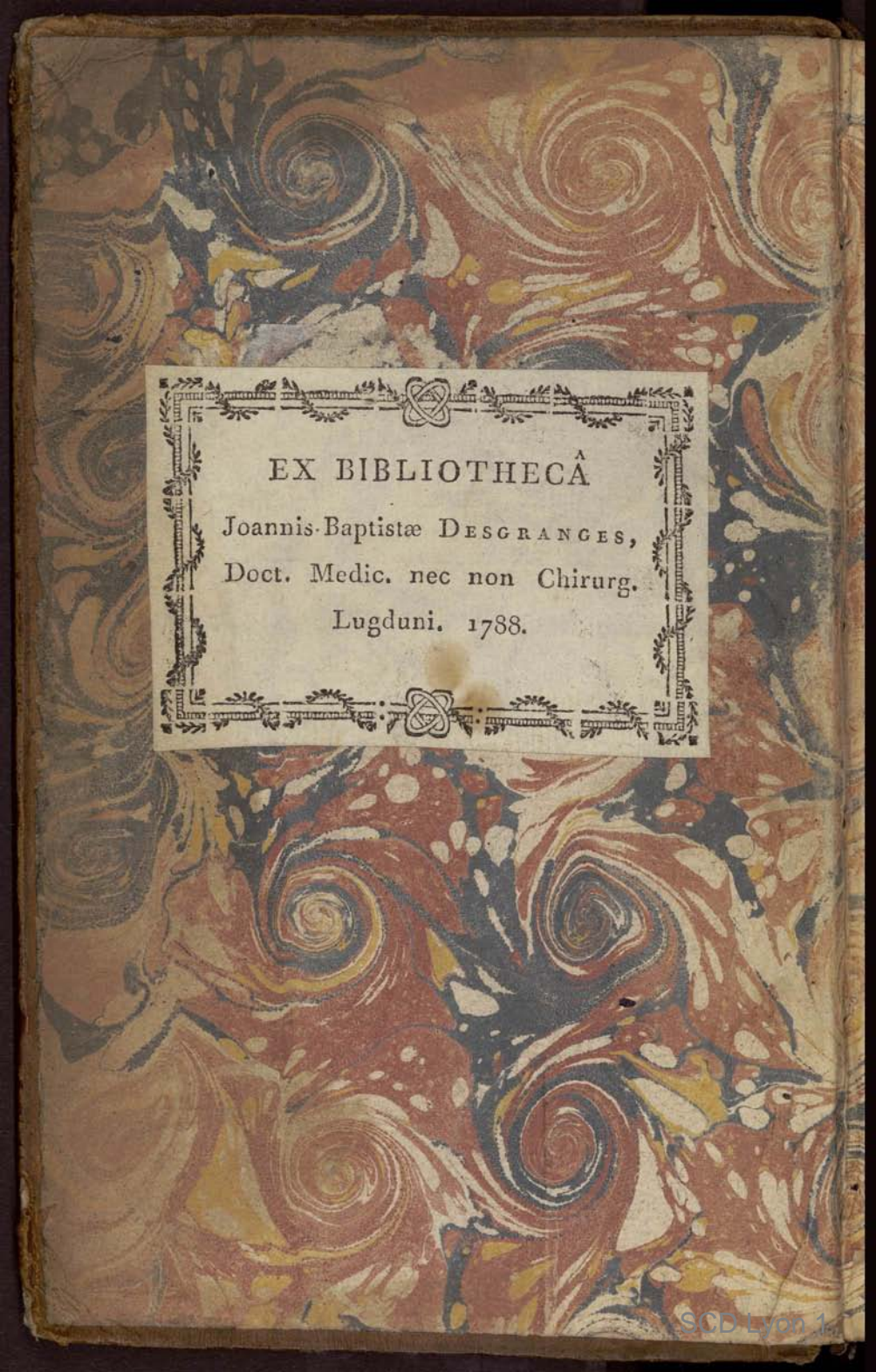
ginal. Commandons au premier notre Huissier ou Ser-
gent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles,
tous actes requis & nécessaires, sans demander autre
permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte
Normande, & Lettres à ce contraires: CAR tel est
notre plaisir. DONNÉ à Paris, le onzieme jour du mois
d'AOÛT, l'an de grace mil sept cent cinquante, & de
notre Regne le trente-neuvieme. Par le Roi en son
Conseil. MOL.

*Registré sur le Registre XII de la Chambre Royale &
Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N. 430,
fol 409, conformément au Règlement de 1723, qui fait
défenses, article 4, à toutes personnes, de quelque qua-
lité & condition qu'elles soient, autres que les Libraires
& Imprimeurs, de vendre, débiter & faire officher au-
cuns Livres pour les vendre, soit qu'ils s'en disent les
Auteurs ou autrement; à la charge de fournir à la sus-
dite Chambre huit exemplaires de chacun, prescrits par
l'article 108 du même Règlement A Paris, le 5 Juin
1750.*

Signé, LEGRAS, Syndic.





The image shows the front cover of an antique book. The cover is decorated with a complex marbled paper pattern featuring swirling, organic shapes in shades of brown, red, blue, and yellow. In the center, there is a rectangular white paper slip with a decorative border. The border consists of a repeating geometric knot-like motif connected by a line of small leaves. The text on the slip is printed in a classic serif font.

EX BIBLIOTHEC^A

Joannis Baptistæ DESGRANGES,
Doct. Medic. nec non Chirurg.

Lugduni. 1788.

