ABSINTHE.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0020-4
DFG

I.

ABSINTHE.

Grec	αψινθιον.
Latin	ABSINTHIUM PONTICUM, seu ROMANUM OFFICINARUM, seu DIOSCORIDIS; Bauhin, Πινακ, lib. 4, sect. 2. Tournefort, clas. 12, *flosculeuses.* ARTEMISIA ABSINTHIUM, *foliis compositis multifidis, floribus subglobosis pendulis, receptaculo villoso;* Linné, clas. 19, *syngénésie polygamie superflue.* Jussieu, clas. 10, ord. 3; *corymbifères.* ABSINTHIUM VULGARE; Lamarck.
Italien	ASSENZIO.
Espagnol	AXENJO.
Français	ABSINTHE; GRANDE ABSINTHE; ALUINE[1].
Anglais	WORMWOOD.
Allemand	WERMUTH.
Russe	ALSEM; GROOTE ALSEM.

L'ABSINTHE est une plante vivace, qui croît dans presque tous les climats; elle préfère cependant les pays froids, les terrains arides, incultes et montagneux :

Tristia deformes pariunt absinthia campi.
(OVIDE.)

La racine est fibreuse, ligneuse, aromatique. La tige est droite, haute d'environ deux pieds, dure, cannelée, branchue, remplie d'une moelle blanche.—Les fleurs, qui, dans les régions tempérées, s'épanouissent au mois de juin, sont petites, nombreuses, d'un jaune de soufre, terminales, disposées en grappes unilatérales, menues et feuillées.—Les graines sont solitaires, nues, placées dans le calice, sur un réceptacle velu.

Cette plante exhale une odeur particulière très-forte, et presque nauséabonde. Son amertume est souvent citée en proverbe, et l'absinthe lui doit son nom (de α privatif, et de ψινθος, douceur) : elle est si pénétrante, qu'elle se transmet aux chairs et au lait des animaux qui en font usage.

Les propriétés de l'absinthe sont généralement connues : les plus

[1] L'absinthe a-t-elle reçu le nom d'aluine (alvine), parce qu'elle est un bon stomachique? doit-elle plutôt cette dénomination, que parfois on écrit *aloïne*, à son amertume comparée à celle de l'aloès, etc.?

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0021-9 DFG

savans médecins de la Grèce et de Rome ont célébré ses vertus, et le temps n'a fait qu'accroître son antique renommée. Chaque jour elle est employée avec succès dans la médecine humaine et vétérinaire, comme un excellent tonique, fébrifuge et anthelmintique. Ses feuilles et ses sommités récentes fournissent un suc et un extrait; sèches et réduites en poudre, elles sont administrées sous cette forme, ou incorporées dans des pilules. On peut les soumettre à la distillation, à la macération, à l'infusion dans l'eau, dans le vin, dans l'alcool, en faire une conserve, etc. On prépare même avec l'absinthe une liqueur de table, dont les gourmands et les personnes qui ont l'estomac paresseux prennent un petit verre après le repas, pour faciliter la digestion.

L'absinthe relève la saveur des vins faibles, et préserve ceux qui sont prêts à pousser. Substituée ou jointe au houblon, elle modère la fermentation de la bière, empêche qu'elle ne devienne acéteuse, et la rend enivrante.

Le sel d'absinthe, beaucoup trop vanté, surtout par Codronchi (*De sale absinthii libellus*, 1610), ne diffère pas du carbonate de potasse ordinaire.

BAUHIN (Jean), *De plantis absinthii nomen habentibus*, etc., in-8°, *Montisbeligardi*, 1593. — *Accedit Claudii Roccard, de plantis absinthii, tractatus (jam seorsim, 1589, mandatus)*.

CLAVENA (Nicolas), *Historia absinthii umbelliferi*, in-4°, fig. *Cenetæ*, 1609. — *Id.* in-4°. *Venetiis*, 1610. — *Ibid.* 1611.

Pompée Sprecchi démontra, dans son *Antabsinthium*, que Lécluse avait déjà écrit et figuré l'*absinthium umbelliferum* de Clavena, qui d'ailleurs n'est pas une absinthe, mais une *achillea*.

FLEUR (Jean-Michel), *Hiera picra curiosa, seu de absinthio analecta*, etc., in-8°. *Ienæ*, 1667. — *Id.* in-8°. *Lipsiæ*, 1668.

EXPLICATION DE LA PLANCHE. (*La plante est de grandeur naturelle.*) — 1. Feuille radicale de grandeur naturelle. — 2. Fleuron hermaphrodite du centre, placé dans une moitié du calice commun. — 3. Fleur femelle fertile de la circonférence. — 4. Fruit grossi, à côté duquel on a mis la grandeur naturelle. — 5. Racine.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0022-5
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0023-1
DFG