ORDRE PREMIER.

Parties des végétaux.

§ I. *Racines.*

On les emploie en entier, ou on enlève leur écorce et leurs fibres. On peut les diviser en fades, douces, odorantes, amères, acerbes et âcres. On récolte les racines annuelles vers le temps de la floraison, les bisannuelles au commencement de la seconde année ou au milieu de l'hiver, les racines vivaces dans le temps de l'exfoliation, les racines aquatiques en tous temps, excepté en hiver; les racines ligneuses au commencement de la germination, les racines charnues avant l'hiver ou peu après la maturité de la semence.

Racines fades.

Donnant à l'analyse du muqueux ou de l'amidon. On rejette en général leur écorce. On récolte les mucilagineuses au printemps.

Guimauve officinale (*althæa officinalis*, L.; *malvacées*, J., V.; *monadelph. polyandr.*, L. F. ♃). Racine longue, d'une épaisseur médiocre, rameuse, cylindrique, rugueuse, flexible, charnue, de couleur brune pâle au dehors, blanche en dedans; inodore; d'une saveur fade, douceâtre. Muqueux.

Consoude officinale, *grande consoude* (*consolida major*, *symphitum officinale*, L.; *borraginées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. F.). Racine longue, d'une épaisseur médiocre, rameuse, cy-

lindrique, charnue; brune au dehors, blanche au dedans, et brunissant aussitôt au contact de l'air; inodore, d'une saveur fade. Décoction aqueuse précipitant en noir avec le sulfate de fer vert. Muqueux, tannin ou acide gallique, etc.

Chiendent, gramen (*triticum repens*, L.; *froment chiendent, graminées*, J., V.; *triandr. digyn.*, L. F. ♃). Racine longue, mince, articulée, lisse, un peu fibreuse; de couleur jaune pâle au dehors, blanche en dedans; inodore; d'une saveur fade, douceâtre. Amidon, extracto-sucré, etc.

Orchis (*orchis morio*, L., *orchis mascula*, L., *orchis latifolia*, L., *orchis maculata*, L., *orchis bifolia*, L., *orchis pyramidalis*, L.; *orchidées*, J., V.; *gynandr. diandr.*, L. F. ♃). Cette racine est convertie, dans les officines, à l'état sous lequel elle est désignée par le nom de *salep* ou *salap*.

Racines douces.

Donnant à l'analyse de l'extracto-sucré. L'extractif est souvent amer.

Réglisse officinale, liquiritia (*glyzyrrhiza glabra*, L.; *légumineuses*, J., V.; *diadelph. décandr.*, L. F. ♃). Racine longue, d'une épaisseur médiocre, cylindrique; d'une tissure sèche, fibreuse; de couleur brunâtre au dehors, jaune au dedans; presque inodore; de saveur douce, puis un peu amère. Extracto-sucré, etc.

Réglisse hérissée (*glyzyrrhiza echinnata*, L. Esp. ♃).

Polypode commun, polypodium vulgare, L.; *fougères*, J., V., L. F. ♃). Racine peu longue, peu

épaisse, cylindrique, tortueuse, tuberculeuse, écailleuse, ligneuse; de couleur brune au dehors, jaune verdâtre ou brunâtre en dedans, selon qu'elle est fraîche ou desséchée; inodore; d'une saveur douce, puis nauséabonde et amère. Extrait sucré.

Racines odorantes.

D'une odeur marquée; d'une saveur chaude, âcre. Huile volatile.

On emploie ordinairement toutes leurs parties.

Benoite, caryophillata (*geum urbanum*, L., *benoite commune; rosacées*, J., V.; *icosandr. polygyn.*, L. F. ♃). Racine mince, fibreuse; de texture ligneuse, de couleur brune rouge au dehors, blanche en dedans; d'une odeur de gérofles; d'une saveur chaude, amère, âcre, un peu acerbe. Poudre rouge pâle. Sa solution précipitant en vert avec le sulfate de fer. Tannin, extractif simple, huile volatile.

Aunée, enula campana (*enula helenium, aunée officinale*, L.; *radiées*, T., Desf.; *corymbif.*, J., V.; *syngénés. polygam. superfl.*, L. F. ♃). Racine longue, rameuse, cylindrique, charnue; de couleur brunâtre au dehors lorsqu'elle est fraîche, et grisâtre lorsqu'elle est sèche; blanchâtre en dedans; d'une odeur agréable, d'une saveur chaude, âcre, amère. Huile volatile camphrée, extractif, etc.

Angélique (*angelica archangelica*, L., *angélique officinale; ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. F. ♂). Racine grosse, épaisse, fusiforme, rameuse, charnue; brunâtre au dehors, blanche en dedans; d'une odeur agréable, d'une saveur chaude,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0109-6 DFG

douceâtre. Huile volatile, extrait sucré, etc.

Livèche, levisticum (*ligusticum levisticum*, L., *livèche officinale; ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. F. ♃). Racine longue, épaisse, rameuse, charnue; jaune ou brune au dehors, blanche en dedans; d'une odeur forte et agréable; d'une saveur chaude, douceâtre, fade, âcre. Huile volatile, extrait sucré, etc.

Impératoire, imperatoria (*imperatoria ostruthium*, L.; *impératoire commune; ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. F. ♃). Racine oblongue, épaisse, annelée, rameuse, charnue; brunâtre au dehors, blanchâtre en dedans; d'une odeur forte et aromatique; d'une saveur chaude, amère, un peu âcre; Huile volatile, extractif, etc.

Serpentaire de Virginie, serpentaria (*aristolochia serpentaria, aristoloche serpentaire; aristoloches*, J.; *asaroïdes*, V.; *gynandr. hexandr.*, L. Am.s. ♃). Racine petite, fibreuse, tortueuse, tuberculeuse; de couleur verte brunâtre au dehors, blanche jaunâtre en dedans, sèche; d'une odeur camphrée particulière; d'une saveur chaude, âcre, amère. Huile volatile camphrée, extractif, etc.

Petite valériane, valeriana minor (*valeriana officinalis*, L.; *valériane officinale; dipsacées*, J., V.; *triandr. monogyn.*, L. F. ♃). Racine courte, fibreuse, de texture sèche, ligneuse; de couleur brune en dehors et blanche jaunâtre en dedans; d'une odeur forte, camphrée, attirant les chats; d'une saveur chaude, amère, salée, désagréable. Huile volatile camphrée, extractif, etc.

On la confond quelquefois avec la valériane dioïque.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0110-7 DFG

Grande valériane, valeriana major (*valeriana phu*, L., *valériane phu.* F. ♃). Racine longue, épaisse, annelée, à fibres latérales épaisses; grisâtre au dehors, blanchâtre en dedans; d'une odeur et d'une saveur analogues à celles de la précédente. Même composition.

Roseau aromatique, calamus aromaticus (*acorus calamus*, L.; *aroïdes*, J., V.; *hexandr. monogyn.*, L. F. ♃). Racine longue, d'une épaisseur médiocre, cylindrique, un peu aplatie, rugueuse, articulée, flexible, spongieuse; de couleur grise noirâtre au dehors, blanche rouge en dedans; d'une odeur agréable; d'une saveur chaude, âcre, amère. Huile volatile, extractif, etc.

Cabaret, asarum (*asarum europæum*, L., *cabaret d'Europe; aristoloches*, J.; *asaroïdes*, V.; *dodécandr. monogyn.*, L. F. ♃). Racine petite, mince, cylindrique, tuberculeuse, tortueuse, de cassure facile, d'une texture ligneuse, de couleur brune grisâtre au dehors, et jaunâtre en dedans; d'une odeur forte, approchant un peu de celle de la racine de valériane officinale; d'une saveur amère, âcre, nauséabonde. Huile volatile camphrée, extractif, etc.

Racines amères.

Communiquant leur amertume à l'eau froide ainsi qu'à l'eau bouillante et à l'alcool. Donnant à l'analyse de l'extractif.

Gentiane (*gentiana lutea*, L., *gentiane jaune; gentianes*, J.; *gentianées*, V.; *pentandr. digyn.*, L. Alpes, F. ♃). Racine longue, d'une épaisseur variée, cylindrique, rugueuse, annelée, spongieuse;

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0111-3 DFG

de couleur brunâtre au dehors, jaunâtre au dedans; d'une odeur légère; d'une saveur douceâtre, amère, très-forte. Extractif simple amer.

*Il ne faut pas la confondre avec la racine d'*aconitum lyctotonum, *L., et de* ranonculus thora, *L.*

Chicorée sauvage, cichorus sylvestris (*cichorium intybus*, L.; *demi-floscul.*, T., Desf.; *chicoracées*, J., V.; *syngénés. polygam. égale*, L. F. ♃). Racine longue, d'une épaisseur médiocre, cylindrique, rameuse; de couleur brune pâle au dehors, blanche au dedans; charnue; inodore; d'une saveur fade. Extractif simple amer.

Colombo, colombo, calumba. Ceylan. Racine en tranches rondes, aplaties, peu larges et peu épaisses; quelquefois en tranches oblongues; d'une cassure et d'une tissure fibreuses; d'une odeur légère; d'une saveur amère, un peu âcre. Epiderme brunâtre, rugueux; écorce jaunâtre, très-amère; moelle farineuse, moins amère. Poudre verdâtre. Extractif simple amer, huile volatile.

Polygala amer (*polygala amara*, L.; *pédiculaires*, J.; *rhinantoïdes*, V.; *diadelph. octandr.*, L. F. ♃). Racine à tête tuberculeuse, courte, rameuse, tortueuse, ligneuse; de couleur grisâtre au dehors, blanche jaunâtre en dedans; inodore; d'une saveur amère, douceâtre. Extractif simple amer.

Rhubarbe, rhabarbarum (*rheum palmatum et ondulatum*, L., *rhubarbe palmée et ondée; polygonées*, J., V.; *ennéandr. trigyn.*, L. Chine, et cultiv. en Fr. ♃). On lui fait ordinairement subir quelque préparation. Alors elle est privée de l'écorce, est de forme variée, légère, de couleur jaunâtre au

dehors, et veinée à l'intérieur par des lignes rouges séparées par une matière blanche ; d'une cassure écailleuse ou tuberculeuse; d'une odeur un peu nauséabonde; d'une saveur acerbe, plus ou moins amère. Poudre jaunâtre. Sa solution précipitant en vert avec le sulfate de fer. Extractif amer, tannin, résine, amidon, oxalate calcaire.

Racines acerbes.

Egalement solubles dans l'eau froide et dans l'eau bouillante, ou plus solubles dans celle-ci. Solution précipitant en vert ou en noir avec le sulfate de fer. Tannin, acide gallique, extractif.

Bistorte, *bistorta* (*polygonum bistorta*, L., *polygone bistorte ; polygonées*, J., V. ; *octandr. trigyn.*, L. F. ♃). Racine courte, peu épaisse, tortueuse, aplatie, annelée, rugueuse, cassante, de texture ligneuse; de couleur brunâtre au dehors, rougeâtre en dedans ; inodore; d'une saveur acerbe. Tannin peu soluble dans l'eau froide.

Tormentille, *tormentilla* (*tormentilla erecta*, L., *tormentille droite; rosacées*, J., V. ; *icosandr. polygyn.*, L. F. ♃). Racine courte, peu épaisse, irrégulière, tuberculée, fibreuse; de texture ligneuse; de couleur brunâtre au dehors, rouge brunâtre en dedans ; inodore ; d'une saveur acerbe. Tannin peu soluble dans l'eau froide.

Racines âcres.

Elles n'ont rien de commun dans leur composition, si ce n'est un extractif soluble dans l'eau froide et bouillante qui paroît être âcre ; elles perdent souvent leurs propriétés par le contact de l'air et par la haleur.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0113-5 DFG

Hellébore blanc, *helleborus albus* (*veratrum album*, L., *veratre blanc*; *joncs*, J.; *joncacées*, V.; *polygam*, *monoéc.*, L. F. ♃). Racine en fragmens oblongs, épais, rugueux, irréguliers, ligneux; de couleur grisâtre au dehors, blanchâtre en dedans et grisâtre au centre; d'une odeur nauséabonde dans l'état frais, inodore dans l'état sec; d'une saveur âcre, chaude, amère. Extractif, résine, matière volatile non déterminée, etc.

Hellébore noir (*helleborus niger*, L.; *renonculacées*, J., V.; *polyandr. polygyn.*, L. F. ♃). Racine de forme irrégulière, subglobuleuse, rameuse (ses rameaux étant très-fibreux, tortueux); d'une texture ligneuse; d'une couleur brune au dehors, blanchâtre dans l'intérieur; d'une odeur nauséabonde; d'une saveur amère, âcre, persistante. Extractif, résine, matière volatile non déterminée, etc.

*On la confond quelquefois avec les racines d'*helleborus viridis, *L.*, *d'*helleborus fœtidus, *L.*, *d'*adonis vernalis, *L.*, *d'*adonis apennina, *L.*, *de* trollius europæus, *L.*, *d'*actæa spiccata, *L.*, *d'*astrantia major, *L.*, *d'*aconitum napellus, *L.*

Ipécacuanha (*psicotria emetica*, Mutis. Pérou. *Calicocca ipecacuanha*, Gomez *et* Brotaro. Brésil. *Rubiacées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L.). Racine courte, mince, cylindrique, annelée, tortueuse. Ecorce épaisse, annelée au dehors, friable; de texture résineuse; de couleur grise ou brunâtre au dehors et blanche au dedans. Bois fibreux, cylindrique, moins large que l'écorce. Odeur foible, un peu nauséabonde; saveur amère, un peu piquante et âcre. Solution verdissant avec le sulfate de fer. Résine

extractif, tannin, matière volatile peu déterminée.

On croit que l'ipécacuanha gris appartient au psychotria emetica, *et le brun au* calicocca ipecacuanha. *L'ipécacuanha gris est souvent mêlé avec la racine de* viola parviflora, L. *Le nom d'*ipécacuanha *a d'ailleurs été donné à un grand nombre de racines vomitives appartenant aux familles des apocinées, des violettes, des tithymaloïdes, etc., ainsi qu'il résulte des recherches de M. Decandolle.*

Jalap, jalapa (*convolvulus jalapa, liseron jalap*, L.; *ipomœa macrorhiza*, Mich.; *liserons*, J.; *convolvulacées*, V.; *pentandr. monogyn.*, L. Mexique. ♃). Racine courte, grosse, arrondie, ovalaire ou en tranches; pesante, rugueuse; de couleur noirâtre au dehors et grise veinée en dedans; d'une cassure ondulée, lisse, présentant beaucoup de points brillans; d'une odeur un peu nauséabonde; d'une saveur piquante, âcre. Extractif, résine, etc.

On la falsifie quelquefois avec la racine de bryone blanche.

Racines et bulbes âcres, volatils.

Raifort sauvage, raphanus rusticanus, armoracia (*cochlearia armoracia*, L., *cochléaria raifort; crucif.*, J., V.; *tétradyn. silicul.* L. F. ♄). Racine cylindrique, annelée, épaisse, charnue; blanche en dedans; d'une odeur piquante; d'une saveur âcre. Huile volatile, albumine, etc., etc.

Scille, scilla (*scilla maritima*, L., *scille maritime; lis*, J.; *liliacées*, V.; *hexandr. monogyn.*, L. F. m. ♃). Bulbe de grosseur variée; pyriforme; com-

posée de squammes charnues, larges, nerveuses vers les bords, recouvertes par d'autres squammes sèches, membraneuses, linéaires, minces, de couleur variée; donnant naissance à sa base à des fibres rameuses, minces; d'une odeur piquante; irritant les yeux et le nez; d'une saveur visqueuse, âcre, nauséabonde. Huile volatile, extractif, amidon, muqueux, etc.

Ail, allium (*allium sativum*, L., *ail cultivé*. F. ♃). Huile volatile, mucilage, albumine.

Oignon, cepa (*allium cepa*, L., *ail-oignon*. F. ♂). Matière volatile, extrait déliquescent.

Racines peu sapides.

Salsepareille (*smilax sarsaparilla*, L.; *asperges*, J.; *smilacées*, V.; *dioéc. hexandr.*, L. Asie. ♃). Radicules longues, minces et étroites, flexibles, sillonnées, ligneuses; de couleur brunâtre en dehors, blanche en dedans; inodores, fades, un peu amères. Extractif simple peu sapide.

Squine, china (*smilax china*, L. Chine, Amérique. ♄). Racine tubéreuse, tortueuse, légère, spongieuse; de couleur jaune rougeâtre au dehors et blanche rougeâtre en dedans; inodore, d'une saveur fade, douceâtre. Extractif simple peu sapide, amidon, etc.

Fougère mâle, filix mas (*polypodium filix mas*, L.; *fougères*, J., V., L. F. ♃). Racine oblongue, épaisse, écailleuse, de texture ligneuse, de couleur brune au dehors et pâle en dedans; d'une odeur foible; d'une saveur douceâtre, fade et amère. Sa solution verdissant un peu avec le sulfate de fer. Extractif, tannin, etc.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0116-2 DFG

Bardane, bardana, lappa major, prosopis (*arctium lappa*, L., *bardane officinale; flosculeuses*, T., Desf.; *cynarocéphales*, J., V.; *syng. polyg. égale.* F. ♂). Racine longue, peu épaisse, fusiforme, ridée, charnue; de couleur brune au dehors et blanche en dedans; inodore; de saveur fade, douceâtre, amère. Extractif, muqueux, etc.

Patience, lapathum acutum (*rumex acutus*, L., *rumice aiguë; polygonées*, J., V.; *hexandr. trigyn.* L. F. ♃). Racine longue, fusiforme, peu épaisse, ridée, compacte; brunâtre au dehors et jaune verdâtre en dedans; inodore; d'une saveur un peu amère et acerbe. Extractif, tannin, soufre, etc.

On emploie aussi quelquefois le rumex patientia, *le* rumex obtusifolius, *L.*, *le* rumex aquaticus, *L.*, *le* rumex crispus, *L.*

§ II. *Ecorces et bois.*

On fait plus fréquemment usage de l'écorce du tronc que de celle de la racine; on l'emploie plus ou moins isolée du bois. On récolte les écorces en général au printemps : on préfère celle des jeunes branches à celle du tronc et des vieilles branches. On récolte les bois en hiver ou au commencement du printemps; on rejette ceux d'arbres et d'arbustes trop jeunes et trop vieux. On peut diviser les écorces et les bois en ceux qui sont amères, acerbes, odorans et âcres.

Ecorces et bois amers.

Simarouba (*quassia simaruba*, L.; *magnoliers*, J.; *tulipifères*, V.; *décandr. monogyn.*, L. Am. m. ♄). Ecorce très-longue, mince, très-flexible;

de texture fibreuse, recouverte d'un épiderme pâle, inégal; jaunâtre à sa face interne; inodore; d'une saveur amère, non acerbe. Sa solution ne précipitant point avec le sulfate de fer. Extractif simple amer.

Quassia, bois de Surinam (*quassia amara*, L., *quassia excelsa*. Surinam, Cayenne. ♄). Bois de grosseur variée, très-léger. Ecorce mince, inégale, grisâtre au dehors et jaune paille à sa face interne; inodore; d'une saveur très-amère. Bois jaune paille, inodore; d'une saveur très-amère; difficilement pulvérisable. Sa solution, d'un jaune pâle, ne précipitant point avec le sulfate de fer. Extractif simple amer.

Angusture (*magnolia plumieri?* Ile Angusture, aux Indes orientales. ♄). Ecorce en fragmens de longueur variée, de largeur médiocre, minces, applatis ou roulés; de cassure fibreuse; recouverts d'un épiderme inégal; de couleur jaunâtre à leur face interne; peu odorans; d'une saveur amère. Solution ne précipitant pas avec le sulfate de fert vert. Décoction aqueuse instantanée se troublant par le refroidissement. Extractif simple et oxygéné, huile volatile.

Quinquina orangé (*cinchona lancifolia*, Mutis; *rubiacées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. Sta-Fé de Bogota, Pérou. ♄). Ecorce de couleur orangée; d'une cassure fibreuse; d'une odeur légère, agréable; d'une saveur amère, un peu chaude, peu acerbe. Poudre orangée. Macération aqueuse de couleur jaunâtre, précipitant en vert avec le sulfate de fer. Décoction aqueuse instantanée de couleur jaunâtre, se troublant par le refroidissement, et laissant précipiter une matière poisseuse. Macération alcoolique d'un jaune doré; précipitant avec l'eau. Extractif

simple, extractif oxygéné, tannin, huile volatile, sel calcaire, etc.

Quinquina jaune (*cinchona cordifolia*, Mutis. Sta-Fé de Bogota, montagnes élevées du Pérou. ♄). Ecorce jaune-paille, de cassure fibreuse; d'une odeur foible, d'une saveur amère, non acerbe. Poudre jaune pâle. Macération aqueuse de couleur brunâtre, précipitant en vert avec le sulfate de fer vert. Décoction aqueuse instantanée de couleur brunâtre, se troublant par le refroidissement, et laissant précipiter une matière poisseuse. Macération alcoolique de couleur brune, précipitant avec l'eau. Extractif simple, extractif oxygéné, tannin, etc.

Quinquina rouge (*cinchona oblongifolia*, Mutis. Pérou, Sta-Fé de Bogota. ♄). Ecorce de couleur rouge, plus ou moins foncée; d'une cassure fibreuse; sans odeur; d'une saveur acerbe, amère. Poudre rouge. Macération aqueuse de couleur rougeâtre légère; précipitant en vert avec le sulfate de fer. Décoction aqueuse instantanée d'un rouge foncé, se troublant par le refroidissement, et précipitant une matière poisseuse ou pulvériforme. Macération alcoolique de couleur rouge, précipitant par l'addition de l'eau. Extractif simple, extractif oxygéné rouge, tannin, sel calcaire, etc.

Le quinquina rouge d'ocre ne paroît être qu'une variété de cette espèce, et paroît provenir du tronc et des grosses branches.

Quinquina gris de Loxa (*cinchona officinalis*, L.; *condaminea de* MM. Humbold et Bompland. Pérou. ♄). Ecorce d'un brun jaunâtre; recouverte d'un épiderme grisâtre; d'une cassure fibreuse; peu

odorante; d'une saveur amère, un peu acerbe. Poudre brune pâle. Macération aqueuse de couleur jaunâtre, précipitant en vert avec le sulfate de fer. Décoction aqueuse instantanée jaune, se troublant et précipitant une matière poisseuse par le refroidissement. Macération alcoolique de couleur jaune dorée, précipitant par l'addition de l'eau. Extractif simple, extractif oxygéné, tannin, etc.

Quinquina blanc (*cinchona ovalifolia*, Mutis. Sta-Fé de Bogota. ♄). Ecorce de couleur rouge brunâtre au dehors, brune pâle à sa face interne; d'une cassure moins fibreuse, plus grenue; inodore; d'une saveur amère, un peu acerbe. Poudre blanche rougeâtre. Macération aqueuse de couleur jaune rougeâtre, précipitant en vert avec le sulfate de fer. Décoction aqueuse instantanée de couleur jaune rougeâtre, se troublant et précipitant par le refroidissement. Macération alcoolique de couleur jaune, précipitant par l'addition de l'eau. Extractif simple, tannin, etc. (1).

Ecorces et bois odorans.

D'une odeur agréable; peu solubles dans l'eau froide, plus solubles dans l'eau bouillante et dans l'alcool. Donnant à l'analyse une huile volatile, quelquefois de l'acide benzoïque, une résine, du tannin, etc.

Cascarille, *cascarilla* (*croton cascarilla*, L., ou *clutia elutheria*, L.; *euphorbes*, J.; *tithymaloïdes*, V.; *monoéc. monadelph.*, ou *dioéc. gynandr.* L. Am. m., Pérou. ♄). Ecorce en fragmens

(1) La décoction aqueuse instantanée de quinquina blanc et de quinquina gris se trouble souvent par le refroidissement sans précipiter.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0120-3 DFG

de longueur variée, roulés ou aplatis; peu épaisse; de cassure résineuse; de couleur grisâtre à la face externe, et brune rougeâtre à la face interne; d'une odeur agréable qui se dégage surtout sur les charbons ardens; d'une saveur âcre, chaude, amère. Solution aqueuse ne précipitant pas avec le sulfate de fer. Extractif, huile volatile, résine, acide benzoïque?

Cannelle, *cinamomum* (*laurus cinamomum*, L.; *lauriers*, J.; *laurinées*, V.; *ennéandr. monogyn.*, L. Ceylan, Martinique. ♄). Ecorce longue, étroite, ordinairement roulée sur elle-même, peu épaisse; de cassure fibreuse; jaunâtre à sa face externe et dénudée d'épiderme, jaune rougeâtre à sa face interne; d'une odeur agréable; d'une saveur douceâtre, âcre, piquante, peu acerbe. Solution aqueuse précipitant avec le sulfate de fer. Huile volatile, acide benzoïque, résine, tannin, etc.

Sassafras (*laurus sassafras*, L. Am. sept. et surtout Canada, Virginie. ♄). Ecorce et bois de la racine. En morceaux de longueur et de largeur variées, tuberculeux, branchus, en partie dénudés et en partie encore recouverts de l'écorce. Celle-ci rugueuse, légère, de cassure écailleuse, de tissure spongieuse, de couleur rouge brune; d'une odeur de fenouil; d'une saveur chaude, douce. Le bois de couleur blanchâtre, jaunâtre ou rouge blanchâtre; d'une odeur et d'une saveur moins marquées que l'écorce. Extractif, huile volatile très-odorante, etc.

Ecorces et bois âcres.

N'ayant rien de commun entre eux; contenant quelquefois une matière âcre volatile, qui se dissipe

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0121-9 DFG

par la dessiccation, et d'autres fois de l'extractif âcre.

Ecorce de garou, mezereum (*daphne mezereum*, L.; *thymelées*, J.; *daphnoïdes*, V.; *octandr. monogyn.*, L. F. ♄). Ecorce en fragmens très-longs, peu épais, très-flexibles; d'une cassure fibreuse; recouverte d'un épiderme brun, lisse, jaunâtre à sa face interne; inodore; d'une saveur brûlante, âcre. Macération aqueuse âcre, extractif âcre.

Ecorce de laureole (*daphne laureola*, L.).

Bois et écorce de gaïac, guajacum, lignum sanctum, indicum, benedictum (*guajacum officinale*, L. Iles de l'Am. sept. ♄). Ecorce mince, pesante, lamelleuse, grise jaune à sa surface, et brune claire à sa cassure; inodore; d'une saveur âcre et amère. Bois en grands morceaux, et le plus souvent rapé dans le commerce; de couleur jaune bleuâtre; inodore; d'une saveur âcre, amère, mais moins forte que celle de l'écorce; inflammable. Extractif âcre, résine peu sapide.

Seconde écorce de sureau, sambuci interior cortex (*sambucus nigra*, L., *sureau noir*; *caprifoliées*, J., V.; *pentandr. trigyn.*, L. ♃). C'est l'écorce séparée de l'épiderme. Mince, flexible, fibreuse, verte, peu odorante; d'une saveur douceâtre, âcre et amère; aussi soluble dans l'eau froide que dans l'eau bouillante. Extractif, etc.

Elle perd ses propriétés par la dessiccation.

§ III. *Herbes et feuilles.*

On les emploie entières avec les fleurs et les feuilles, ou seulement leurs feuilles, leurs folioles. On peut les diviser en fades, amères, acerbes, odorantes et

âcres. On les récolte dès qu'elles sont entièrement développées, excepté lorsqu'on veut recueillir les fleurs en même temps. On rejette ordinairement les tiges et les pétioles lorsqu'ils sont durs et ligneux.

Herbes et feuilles fades.

Donnant à l'analyse du muqueux ou de l'amidon. On doit recueillir celles qui sont mucilagineuses et succulentes lorsque la tige s'allonge.

Guimauve (*althæa officinalis*, L.). Herbe fleurie. Calice double, dont l'extérieur a sept à neuf divisions; corolle purpurine ou rose. Feuilles en cœur, presque trilobées, pétiolées, dentées en scie à leur bord; cotonneuses, molles; tige cotonneuse. Odeur nulle; saveur fade, un peu amère. Muqueux, extractif.

Mauve à feuilles rondes (*malva rotundifolia*, L.; *malvacées*, J., V.; *monadelph. polyandr.*, L. Haies, chemins; été). Herbe fleurie. Calice extérieur, à trois divisions; corolle purpurine ou rose; inodores, fades. Feuilles cordiformes, orbiculaires, à cinq lobes, à longs pétioles; inodores, fades. Pédoncules fructifères penchés. Muqueux, extractif.

Mauve sauvage (*malva sylvestris*, L. F. ♃). Fleur *idem*. Feuilles velues, à cinq et sept lobes obtus. Pédoncules fasciculés, axillaires. Odeur nulle; saveur fade. Muqueux, extractif.

Lichen d'Islande (*lichen islandicus*, L.; *algues*, J., V., L. Irl., All. En feuille sélevées, découpées, dont les bords sont élevés et ciliés; tissu coriace; odeur nulle; saveur amère, un peu acerbe, fade. Amidon, extractif, tannin.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0123-0 DFG

Herbes et feuilles amères.

Chardon béni, *carduus benedictus* (*centaurea benedicta*, L.; *floscul.*, T., Desf. ; *cynarocéphal.*, J., V.; *syng. polyg. frust.*, L. F. m. ⊙). Herbe fleurie. Calice double, à épines doubles, entouré de laine. Fleur composée, à tubes jaunes; réceptacle sétacé; fleurons du rayon infundibuliformes, irréguliers. Feuilles à moitié décurrentes, dentelées, épineuses. Odeur nulle; saveur amère. Infusion aqueuse se précipitant en noir avec le sulfate de fer. Extractif simple amer, tannin.

Fumeterre, *fumaria* (*fumaria officinalis*, L., *fumeterre officinale*; *pavots*, J.; *papavéracées*, V.; *diadelph. hexandr.*, L. F. ⊙). Calice diphylle; corolle en masque; deux filamens membraneux, contenant chacun trois anthères; péricarpe monosperme en grappe. Tige diffuse. Feuilles composées; folioles trilobées. Odeur nulle; saveur amère et salée. Infusion précipitant en noir avec le sulfate de fer. Extractif amer simple, tannin, muriate de potasse, etc.

Petite centaurée, *centaurium minus* (*gentiana centaurium*, L., *chironia centaurium*, Curtis; *gentianées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. F. ⊙. Bois, marais; été). Sommités fleuries. Fleurs pédonculées; calice à cinq divisions; corolle monopétale, infundibuliforme, à cinq divisions; un pistil. Tige dichotome. Feuilles lancéolées, ovalaires, lisses, sessiles, opposées. Odeur nulle; saveur amère. Infusion ne précipitant pas avec le sulfate de fer. Extractif simple amer.

Trèfle d'eau, *trifolium fibrinum* (*menyanthes*

trifoliata, L.; *lysimachies*, J.; *primulacées*, V.; *pentandr. monogyn.*, L. F. ♃). Feuilles ovales, ternées; à nervure médiane, spongieuse; inodore, de saveur amère. Infusion verdissant avec le sulfate de fer vert. Extractif amer, tannin.

Véronique, *veronica* (*veronica officinalis*, L.; *pédiculaires*, J.; *orobanchoïdes*, V.; *décandr. monogyn.*, L. F. ♃. Bois; été). Tige couchée. Feuilles opposées, ovalaires, dentées en scie; d'une couleur verte très-marquée; inodores; d'une saveur amère, acerbe, un peu chaude. Extractif, tannin.

Herbes et feuilles odorantes.

D'une odeur variée, plus ou moins pénétrante, fixe ou fugace, et la perdant ou non par la dessiccation. Donnant à l'analyse une huile volatile plus ou moins fugace. On récolte les labiées succulentes et les ombellifères, depuis le moment où les tiges s'allongent jusqu'à ce que les fleurs s'épanouissent; les labiées sèches et les flosculeuses, depuis l'épanouissement des fleurs jusqu'à ce que les fruits tombent spontanément; les crucifères, durant l'épanouissement des fleurs.

Feuilles d'oranger, *aurantiorum folia* (*citrus aurantium*, L., *citronnier-oranger*; *orangers*, J.; *hespéridées*, V.; *polyandr. icosandr.*, L. Italie, F. m. ♄). Feuilles ovalaires, pointues, stipulées, poreuses, d'un vert brillant à la face supérieure, et pâle à la face inférieure; d'une odeur agréable, surtout par la trituration; d'une saveur chaude, un peu amère. Huile volatile, extractif, tannin.

Absinthe, *absinthium* (*artemisia absinthium*,

L., *armoise absinthe; floscul.* T., Desf.; *corymbif.*, J., V.; *syngén. polygam. superfl.*, L. F. ♃. Lieux secs; été). Herbe fleurie. Fleurs petites, comme globuleuses, safranées, pendantes; réceptacle velu. Feuilles composées, très-divisées, soyeuses, surtout en dessous. Odeur très-forte; saveur amère, chaude, très-désagréable. Huile volatile camphrée, extractif, tannin.

Armoise, *artemisia* (*artemisia vulgaris*, L., *armoise ordinaire.* F. ♃. Lieux secs; été). Herbe fleurie. Grappes simples. Feuilles pinnatifides, planes, découpées, blanches en dessous; calice oblong. Odeur forte; saveur chaude, peu amère. Huile volatile, extractif.

Tanaisie, *tanacetum* (*tanacetum vulgare*, L., *tanaisie commune*; *floscul.*, T., Desf.; *corymbif.*, J., V.; *syngénés. polyg. superfl.*, L. F. ♃. Prés; été). Herbe fleurie. Fleurs jaunes en corymbe; calice imbriqué, demi-sphérique; réceptacle nu; fleurons du rayon trifides et ceux du centre *bifides*. Feuilles bipinnées, alternes; folioles très-petites, serrées, un peu velues. Odeur forte; saveur chaude, âcre, amère. Huile volatile camphrée, extractif, tannin.

Millefeuille, *millefolium* (*achillea millefolium*, L., *achillée millefeuille*, *millefeuille commune*; *radiées*, T., Desf.; *corymbif.*, J., V.; *syngénés. polyg. superfl.*, L. F. ♃. Lieux secs; été). Herbe fleurie. Fleurs blanches ou rouges, en corymbe; réceptacle paléacé; calice ovoïde, imbriqué; demi-fleurons courts, peu nombreux, élargis au sommet. Feuilles bipinnées, à découpures linéaires, dentées. Odeur forte; saveur amère, chaude, un

peu acerbe. Huile volatile camphrée, extractif.

Camomille romaine, *chamomilla romana* (*anthemis nobilis*, L., *radiées*, T., Desf.; *corymb.*, J., V.; *syng. polyg. superfl.*, L. F. ♃. Pâturages; été). Herbe fleurie. Fleurs blanches; réceptacle paléacé; calice demi-sphérique, imbriqué; demi-fleurons plus longs que le calice; plus de cinq fleurons au rayon. Feuilles pinnées, multifides; folioles linéaires, aiguës, presque velues. Odeur forte, agréable; saveur chaude, amère. Huile volatile, extractif, tannin.

Camomille, *chamomilla vulgaris* (*matricaria chamomilla*, L., *matricaire camomille*. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Eté). Herbe fleurie. Fleurs blanches; calice imbriqué, bords scarieux; réceptacle conique nu. Feuilles bipinnées, à divisions linéaires bifides ou trifides. Odeur et saveur analogues à celles de la précédente, mais plus foibles. Huile volatile, extractif, tannin.

Matricaire, *matricaria*, *sive parthenium* (*matricaria parthenium*, L., *matricaire ordinaire*. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Lieux pierreux; été). Herbe fleurie. Caractères génériques analogues. Fleurs blanches en corymbe. Feuilles pinnées, planes, à divisions pinnatifides, incisées, obtuses. Odeur forte; saveur chaude, amère. Huile volatile, tannin.

Basilic, *basilicum* (*ocymum basilicum*, L., *labiées*, J., T.; *didyn. gymnosp.*, L. F. ☉. Cultiv.) Herbe fleurie. Calice cilié, à dent supérieure horizontale, aplatie; corole renversée. Feuilles ovales, glabres. Odeur agréable; saveur chaude, un peu amère. Huile volatile, extractif.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0127-3 DFG

Chamædrys, *petit chêne* (*teucryum chamædrys*, *L.*, *germandrée petit chêne*. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Lieux arides; été). Herbe fleurie. Corolle à tube fendu en dessus; les deux divisions supérieures droites renfermant les étamines; filets arqués. Fleurs trois à trois. Feuilles un peu cunéiformes, ovales, incisées, crénelées, pétiolées. Tige penchée, un peu velue. Odeur foible; saveur amère, chaude. Huile volatile, extractif.

Chamæpitys, *ivette* (*teucryum chamæpitis*, *L.*, *germandrée ivette*. Classe et ordre *idem*. F. ☉. Lieux cultivés; été). Herbe fleurie. Caractères génériques analogues. Fleurs jaunes, sessiles, latérales, solitaires. Feuilles trifides, linéaires, très-entières; tige diffuse. Odeur forte de térébenthine; saveur chaude, amère. Huile volatile.

Hyssope, *hyssopus* (*hyssopus officinalis*, *L.*, *hyssope officinal*. Classe et ordre *idem*. F. ♄. Montagnes; printemps). Herbe fleurie. Corolle à quatre lobes, le supérieur plane, le moyen inférieur crénelé ou échancré; étamines écartées, beaucoup plus longues que la corolle. Pédoncules axillaires et multiflores. Fleurs bleues, rouges ou blanches. Feuilles lancéolées, linéaires et ponctuées. Odeur agréable, saveur chaude, amère. Extractif, huile volatile.

Lavande, *lavandula* (*lavandula spica*, *L.*, Classe et ordre *idem*. F. ♄. Cultiv.). Herbe fleurie. Calice grêle, cilindrique; corolle à lèvre supérieure plane, large; lèvre inférieure trilobée; étamines renfermées dans le tube; fleurs en épis à l'extrémité des rameaux. Feuilles sessiles, lan-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0128-9 DFG

céolées, linéaires, à bord replié; épi interrompu et nu. Odeur agréable; saveur chaude, douceâtre. Huile volatile camphrée, extractif.

Lierre terrestre, hedera terrestris (*glecoma hedera terrestris*, L., *glécome lierre terrestre*. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Haies; printemps). Herbe fleurie. Fleurs axillaires, bleues, blanches ou rouges; corolle à lèvre supérieure bifide, peu convexe; l'inférieure trilobée; anthères rapprochées deux à deux et croisées avant d'être défleuries. Feuilles réniformes, crénelées, rampantes; Odeur légère; saveur chaude, amère. Huile volatile peu abondante, extractif.

Marjolaine. Voyez *origan marjolaine*.

Marrube, marrubium (*marrubium vulgare*, L., *marrube commun*. Classe et ordre *id*. F. ♃. Haies; été). Fleurs sessiles, d'un blanc sale. Bractées linéaires nombreuses. Calice à dix stries, à dents sétacées, crochues. Corolle à lèvre supérieure plane, étroite, à deux pointes. Feuilles pétiolées, ovalaires, dentées, laineuses. Odeur foible; saveur amère, un peu chaude. Peu d'huile volatile, extractif.

Mélisse, citronnelle, melissa (*melissa officinalis*, L., *mélisse officinale*. Classe et ordre *idem* F. ♃. Chemins; printemps, été). Herbe fleurie. Pédoncules simples, uniflores; calice scarieux, aplati en dessus, à cinq dents en haut et trois et demie en bas; gorge du calice point velue; corolle à lèvre supérieure bifide, un peu en voûte, d'un blanc sale; grappes en demi-verticilles; pédoncules comme ramassés. Feuilles pétiolées, ovalaires, dentées en scie. Odeur de citron, saveur chaude, agréable. Huile volatile, extractif.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0129-7 DFG

Menthe crépue, *mentha crispa* (*mentha crispa*, L. Classe et ordre *idem*. F. ♃.). Corolle presque régulière; quatre lobes planes; étamines écartées. Feuilles sessiles, en cœur, dentées, crépues, velues en dessous. Fleurs en tête; étamines de la longueur de la corolle. Odeur très-marquée; saveur chaude, amère, piquante. Huile volatile, extractif.

Menthe poivrée, *mentha piperita* (*mentha piperita*, L. F. ♃. Cultiv.). Herbe fleurie. Caractères génériques analogues. Feuilles pétiolées, ovalaires, dentelées en scie. Fleurs en tête; étamines plus courtes que la corolle. Odeur agréable; saveur d'abord chaude, puis froide, analogue à celle du poivre. Huile volatile camphrée, extractif.

Origan, *origanum vulgare* (*origanum vulgare*, L., *origan commun*. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Bois; été). Herbe fleurie. Fleurs en épis avec bractées ovales, colorées, imbriquées. Corolle à lèvre supérieure plane, échancrée; l'inférieure trilobée. Epis un peu arrondis, panniculés, ramassés; bractées plus longues que le calice. Feuilles pétiolées, ovalaires, velues. Odeur agréable; saveur chaude, agréable. Huile volatile, extractif.

Origan marjolaine, *majoranna* (*origanum majoranna*, L., *origanum majorannoïdes*, Wild. ♃. Cultivé). Herbe fleurie. Caract. gén. analogues. Epis un peu arrondis, compactes, velus. Feuilles pétiolées, petites, oblongues, ovalaires, d'un blanc jaunâtre. Odeur et saveur très-agréables. Huile volatile, extractif.

Romarin, *rosmarinus*, *anthos* (*rosmarinus of-*

ficinalis, L., *romarin officinal.* Classe et ordre de J. *id. Diandr. monogyn.* L. F. ♃. Cultivé) Herbe fleurie. Corolle à lèvre supérieure bifide; deux étamines; filets arqués; une dent latérale. Feuilles longues, minces, obtuses, à bords repliés en dessous; d'un vert brillant en dessus et blanchâtre en dessous. Odeur forte et agréable; saveur chaude, âcre. Huile volatile camphrée, extractif.

Sauge, salvia minor) *salvia officinalis*, L., *sauge officinale.* Classe et ordre, les mêmes que pour la précédente. F. m. ♄). Herbe souvent fleurie. Corolle à lèvre supérieure falciforme, comprimée; deux étamines à filets portés et articulés latéralement sur un pédicelle. Feuilles pétiolées, ovalaires, lancéolées, entières, crénelées, épaisses, rugueuses, soyeuses, d'un vert grisâtre. Odeur agréable; saveur chaude, âcre, amère. Huile volatile, extractif, tannin.

Serpollet, serpyllum (*thymus serpyllum*, L., *thym serpollet.* Classe et ordre de J., les mêmes; *didynam. gymnosp.*, L. ♃. Côteaux; été). Herbe fleurie. Calice allongé, trois dents en haut, trois et demie en bas; son ouverture fermée par des soies. Corolle à lèvre supérieure plane, échancrée; l'inférieure trilobée. Tige tombante; fleurs en tête, rouges; feuilles ovalaires, planes, obtuses, ciliées à leur base. Odeur forte; saveur chaude. Huile volatile, extractif.

Thym, thymus (*thymus vulgaris*, L., *thym commun.* F. ♄. Cultivé). Caract. gén. id. Tige droite; feuilles repliées, ovalaires; fleurs verticillées et en épis. Odeur, saveur et composition *idem.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0131-4 DFG

Cardamine, cresson élégant; nasturtium pratense (*cardamine pratensis*, L., *cardamine des prés; crucifères*, J., V.; *tétradyn. siliq.*, L. F. ♃. Prés; printemps). Herbe fleurie. Calice un peu ouvert. Silique allongée, un peu comprimée; les valves s'ouvrant avec élasticité, en se roulant de bas en haut en volute; point de style. Feuilles radicales arrondies, à angle obtus, un peu velues en dessus; les feuilles caulinaires lancéolées, linéaires, élargies. Fleurs blanches. Odeur piquante, foible; saveur âcre, peu intense. Huile volatile, albumine, etc.

Cresson alénois, nasturtium hortense (*lepidium sativum*, L., *thlaspi sativum*. Classe et ordre *idem*. F. ☉. Cultivé; été). Herbe fleurie. Style court; silicules comprimées, échancrées au sommet; valves en nacelle. Feuilles oblongues, divisées ou frisées; pétales séparés par les folioles du calice; tige droite, rameuse. Odeur et saveur plus prononcées. Composition analogue.

Cresson de fontaine, nasturtium aquaticum (*sisymbrium nasturtium*, L. Classe et ordre *idem*. F. ♃. Lieux humides; été). Herbe fleurie. Calice ouvert; silique sans pointe, un peu courbée, à longs pétioles et penchée. Feuilles ailées; folioles ovoïdes, sessiles. Odeur, saveur et composition comme dans le cas précédent.

Il ne faut pas le confondre avec le cardamine amara. *L.*

Cochléaria (*cochlearia officinalis*. L. Classe *id. Silicul.*; F. ☉. Cultiv.). Herbe fleurie. Calice à folioles ovoïdes; silicule obtuse, renflée, scabre; valves convexes; trois à quatre semences; fleurs blan-

ches. Feuilles radicales, obrondes, en cœur; feuilles caulinaires, oblongues, sinuées. Odeur et saveur analogues très-marquées; composition *idem*.

On le mêle quelquefois avec le ranonculus ficaria, L.

Tiges, herbes et feuilles vireuses.

Ciguë, cicuta (*conium maculatum*, L., *ciguë officinale, grande ciguë; ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. F. ♂). Feuilles composées, folioles lancéolées, incisées, glabres; tige et grands rameaux tachetés en pourpre; involucelles partielles, dimidiées. Odeur forte, nauséabonde; saveur désagréable, peu amère. Huile volatile, extractif, etc.

Tabac, tabacum (*nicotiana tabacum*, L., *nicotiane tabac; solanées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. Cultiv. ⊙). Feuilles lancéolées, ovalaires, sessiles, décurrentes. Odeur forte, désagréable; saveur nauséabonde. Huile volatile, extractif, etc.

Morelle noire (*solanum nigrum*, L.; *solanées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. F. ⊙). Tige herbacée; feuilles pétiolées, ovalaires, dentées, anguleuses; grappe penchée; odeur désagréable; saveur nauséabonde. Huile volatile, extractif, etc.

Digitale pourprée (*digitalis purpurea*, L.; *scrophulaires*, L.; *personnées*, V.; *didynam. angiosp.*, L. F. ♂). Feuilles opposées, pétiolées, lancéolées ou ovalaires, molles, un peu velues, dentées en scie. Odeur forte qui diminue et disparoît par la dessiccation. Saveur nauséabonde, amère, âcre. Huile volatile? extractif.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0133-6 DFG

Belladone, *belladona* (*atropa belladona*, L.; *solanées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. F. ♃. Garennes; été). Tige herbacée. Feuilles ovales, entières. Odeur et saveur peu marquées. Extractif, huile volatile?

Jusquiame noire (*hyosciamus niger*, L. Classe et ordre *idem*. F. ♂). Feuilles amplexicaules, sinuées; duvet abondant. Odeur nauséabonde; saveur fade. Huile volatile, extractif, résine, etc.

Pomme épineuse, *stramonium*, *datura* (*datura stramonium*, L., *dature stramoine ou épineux*. Classe et ordre *id*. F. ☉. Champs; été). Feuilles pétiolées, ovalaires, glabres. Odeur vireuse; saveur désagréable. Huile volatile, extractif, etc.

Tiges de douce-amère, *dulcamaræ stipites* (*solanum dulcamara*, L., *morelle douce-amère*. Classe et ordre *idem*. F. ♄). Tige mince, fistuleuse, moelleuse, grise verdâtre au dehors; liber jaunâtre. Odeur vireuse dans l'état frais; saveur amère, douce. Extractif, huile volatile?

Herbes et feuilles qu'on ne peut ranger parmi les précédentes.

Cabaret, *asarum* (*asarum europæum*, L.). Feuilles pétiolées, réniformes, obtuses; face supérieure d'un vert foncé et brillant, face inférieure pâle et velue. Odeur qui se perd par la dessiccation; saveur chaude, amère, âcre. Huile volatile, camphre, extractif.

Séné d'Italie (*cassia senna*, L., *casse séné*; *légumin*. J., V.; *décandr. monogyn.*, L. Ital., F. m. ☉). Folioles obtuses au sommet, arrondies, de

couleur très-verte, parsemées de grosses nervures. Odeur nauséabonde; saveur amère, âcre, nauséabonde. Huile volatile, extractif, résine, etc.

Séné d'Alexandrie, de Seyde, de la Palte, de la Ferme, etc. (*cassia acutifolia*, Lamarck., *cassia lanceolata*, Forskasl; Egypte. ♄). Folioles aiguës, ovales, de couleur jaune verdâtre. Odeur nauséabonde dans l'état de fraîcheur, presque nulle dans l'état de siccité; saveur âcre, amère, nauséabonde. Huile volatile, extractif, résine, etc.

Séné de Tripoli (*cinanchum oleifolium*). Folioles plus grandes, vertes, peu pointues. Odeur et saveur plus foibles.

Gratiole officinale, herbe au pauvre homme (*gratiola officinalis*, L.; *scrophulaires*, J. *personnées*, V.; *décandr. monogyn.*, L. F. ♃. Prés humides; printemps). *Herbe fleurie.* Fleurs axillaires pédonculées. Calice à cinq divisions; corolle irrégulière; quatre étamines didynamiques; un style. Capsule bivalve; semences sur un placenta pyramidal au centre. Feuilles opposées lancéolées, dentées en scie, sessiles, de couleur verte claire. Odeur nulle; saveur amère, nauséabonde, âcre. Extractif, résine, etc.

On la confond quelquefois avec le scutellaria galericulata, L., *et le* veronica scutellata, L.

Helminthocorton, mousse de Corse (*fucus helminthocorton*, Latourrette); *algues*, J., V., L. Rochers de l'île de Corse, etc. Vésicules remplies de poils ou de petits grains globuleux; substance coriace. Fibres ténaces, en faisceaux rameux. Rameaux horizontaux à leur base, droits et subulés en haut, bi-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0135-7 DFG

fides ou trifides à leur sommet, noueux à leurs angles. Couleur brune rouge; odeur désagréable; saveur amère, salée.

Mousse de Corse. Mélange d'un grand nombre de fucus, de ceramium, d'ulva, de coralline, ainsi que l'a démontré M. Decandolle. Voici les substances qui la composent, dans l'ordre de leur plus grande fréquence. 1°. *Fucus helminthocorton*, Latourrette. 2°. *Fucus ericoides*, Goodenough. 3°. *Corallina rubens*, L. 4°. *Fucus barbatus*, Goodenough. 5°. *Ceramium catenatum*, ou *conferva catenata ægagropila*, L. 6°. *Ceramium ægagropilum*, ou *conferva ægagropila*, L. 7°. *Ceramium albidum*, ou *conferva albida*, Roth. 8°. *Corallina officinarum*, L. 9°. *Fucus sedoides*, Desf. 10°. *Ceramium incurvum*, ou *fucus incurvus*, Hudson. 11°. *Fucus fasciola*, Roth. 12°. *Ceramium forcipatum*, qui réunit le *conferva pilosa*, Roth, et le *conferva diaphana*, Hudson. 13°. *Ceramium scoparium*, ou *conferva scoparia*, L. 14°. *Ulva pavonia*, L. 15°. *Fucus squamarius*, Desf. 16°. *Ulva lactuca*, L. 17°. *Fucus aculeatus*, L. 18°. *Fucus plicatus*, L. 19°. *Ceramium gracile*, ou *conferva elegans*, Roth. 20°. *Ceramium cancellatum*, ou *conferva cancellata*, L. 21°. Les poils et les débris des feuilles de *zosteria marina*, L. Ayant donné à l'analyse de la gélatine, du sulfate de chaux, des fibres ligneuses, du muriate de soude, du carbonate de chaux, du phosphate de chaux, du carbonate de magnésie, de l'oxyde de fer et de la silice.

J'ignore si M. Bouvier a retiré ces matériaux du fucus helminthocorton, ou de la mousse de

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0136-3 DFG

Corse mélangée telle qu'elle est. J'en ai retiré de l'extractif, de même que de la coralline officinale.

§ IV. *Fleurs.*

On les emploie en entier, ou on ne fait usage que de la corolle, que du calice, et quelquefois seulement de la lame des pétales ou du limbe de la corolle. On les emploie isolément ou conjointement avec les feuilles qui occupent le haut de la tige. On les récolte au moment de leur épanouissement, ou peu de temps après.

Fleurs muqueuses.

Peu ou non odorantes, fades; donnant à l'analyse du muqueux.

Fleur de guimauve officinale. (V. *feuilles.*)

Fleur de mauve à feuilles rondes. (V. *feuilles.*)

Fleur de mauve sauvage. (V. *feuilles.*)

Corolle de bouillon blanc, verbascum (*verbascum thapsus*, L., *molène commune*; *solanées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. F. ♂). Corolle monopétale, en roue, à cinq divisions au sommet; les deux supérieures plus courtes. Capsule à deux loges. Etamines à filets barbus. Couleur jaune; odeur légère à l'état frais; saveur fade, douce.

Fleurs odorantes.

Odorantes; donnant à l'analyse une huile volatile.

Fleurs de violette odorante (*viola odorata*, L.; *violettes*, J.; *violacées*, V.; *syngénés. monogam.*, L. F. ♃). Calice à cinq feuilles; corolle po-

lypétale, irrégulière; cinq pétales ovales, éperonés; cinq étamines très-petites; anthères rapprochées; un style, un stigmate. Couleur bleue; odeur légère, agréable; saveur fade, douce. Huile volatile, muqueux, etc.

Pétale de rose (*rosa centifolia*, L., *rose à cent feuilles; rosacées*, J., V.; *icosandr. polygyn.*, L. ♄. Cultiv.). Obrond, de couleur rouge, d'une odeur agréable; d'une saveur fade, douce. Huile volatile, muqueux, extractif.

Pétale de coquelicot (*papaver rhœas*, L., *pavot coquelicot; papavéracées*, J., V.; *polyandrie monogyn.*, L. F. ☉). Obrond; de couleur rouge; d'une odeur légère; d'une saveur fade. Huile volatile, extractif, muqueux.

Fleur d'oranger (*citrus aurantium*, L., *citronnier-oranger*). Calice à cinq divisions; cinq pétales oblongs; environ vingt étamines; filets comprimés; un style; un stigmate en tête. Couleur blanche; odeur suave; saveur douceâtre, agréable. Huile volatile, muqueux.

Fleur de sureau (*sambucus nigra*, L., *sureau noir; chèvrefeuilles*, J.; *caprifoliées*, V.; *pentandr. trigyn.*, L. F.). Calice à cinq dents; corolle monopétale, régulière, en roue, à cinq divisions; cinq étamines; un style; un stigmate. Couleur blanche; odeur agréable; saveur douceâtre, amère. Huile volatile? muqueux.

Fleur de pêcher (*amygdalus persica*, L., *amandier-pêcher; rosacées*, J., V.; *icosandr. monogyn.*, L. ♄. Cultiv.). Calice à cinq divisions; cinq pétales, vingt étamines, un style. Couleur d'un blanc

rosé; odeur agréable ; saveur douceâtre. Huile volatile, muqueux, etc.

Fleur d'ortie blanche (*lamium album*, L., *ortie blanche*, *ortie morte* ; *labiées*, J., V.; *didynam. gymnosperm.*, L. F. ☉). Calice à cinq dents ; corolle à tube renflé proche le limbe; une à deux petites dents de chaque côté; lèvre supérieure en voûte ; lèvre inférieure à trois lobes. Couleur blanche ; odeur et saveur presque nulles. Muqueux, huile volatile ?

Fleur de camomille romaine (*anthemis nobilis*, L.). Voyez *Feuilles*.

Fleur de camomille ordinaire (*matricaria chamomilla*, L.).

Fleur de millefeuille (*achillea millefolium*, L.).

Fleur de tanaisie (*tanacetum vulgare*, L.).

Fleurs d'arnica (*arnica montana*, L., *doronicum arnica*, *arnica de montagne* ; *radiées*, T., Desf.; *corymbifères*, J., V. ; *syngénés. polyg. superfl.*, L. F. ♃). Fleurons longs, minces, à limbe jaune, trifide. Demi-fleurons à étamines stériles. Couleur jaune ; odeur particulière ; saveur chaude, âcre. Huile volatile ? extractif, tannin.

Girofles, *clous de girofles* (*caryophillus aromaticus*, L. ; *eugenia caryophillata*, Thunberg; *myrtes*, J.; *myrtoïdes*, V.; *polyandr. monogyn.*, L. Indes orient. et occid. ♄). Fleur non épanouie. Calice infundibuliforme, à cinq divisions; corolle non épanouie, de forme globuleuse; quatre pétales. Couleur brune; odeur agréable ; saveur chaude, piquante. Huile volatile, extractif, résine.

Safran (*crocus sativus*, L.; *safran oriental*,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0139-3 DFG

iris, J.; *iridées*, V.; *triandr. monogyn.*, L. As., Autr., Fr., Esp. ♃). Stigmates oblongs, minces, aplatis, linéaires; de couleur rouge foncée, blanchâtre et brillant à une extrémité; d'une odeur pénétrante, agréable; d'une saveur chaude, amère. Huile volatile odorante, extractif jaune, extractif oxygéné rouge.

Il est quelquefois sophistiqué avec les pétales de calendula officinarum, L., *de* punica granatum, L.; *avec des fibres musculaires desséchées, etc. On préfère le safran de France à ceux qui viennent de l'étranger. Il faut en excepter l'oriental.*

Fleurs acerbes.

Pétale de rose de Provins (*rosa gallica*, L.). Obrond, de couleur rouge foncée; inodore; de saveur acerbe. Tannin, extractif.

Fleur de grenadier (*punica granatum*, L.; *myrtes*, J.; *myrtoïdes*, V.; *icosandr. monogyn.*, L. ♄). Cultiv.). Calice campaniforme, rouge, à cinq divisions; corolle pentapétale; étamines indéfinies; un style, un stigmate. Couleur rouge; odeur nulle; saveur acerbe. Tannin, extractif.

§ V. *Fruits.*

On les emploie en entier, ou seulement l'une de leurs parties constituantes. On en récolte quelques-uns avant leur maturité, mais le plus grand nombre après cette époque.

1°. *Péricarpes.*

Ils sont doux, acidules, odorans, acerbes ou âcres.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0140-4 DFG

Péricarpes doux.

D'une saveur douce. Donnant du sucre à l'analyse.

Datte (*phœnix dactilifera*, L., *dattier cultivé*; *palmiers*, J., V., L. Afr. ♄). Drupe oblong, jaunâtre, charnu, inodore, douceâtre; donnant à l'analyse de l'extractif, du muqueux, du sucre. Noyau oblong, cylindrique, osseux, ayant une rainure dans toute sa longueur.

Jujube (*rhamnus zizyphus*, L.; *zizyphus sinensis*, Lamarck; *jujubier de la Chine*; *nerpruns*, J.; *rhamnoïdes*, V.; *pentandr. monogyn.*, L. Chine. ♄). Drupe oblong, rouge, charnu, doux et fade; donnant à l'analyse du sucre, du muqueux, de l'extractif. Noyau ovalaire, osseux, biloculaire.

Figue (*ficus carica*, L., *figuier cultivé*; *orties*, J.; *urticées*, V.; *polygam. trioéc.*, L. F. m. ♄). Baie formée aux dépens du placenta, ronde ou ovalaire, charnue, jaunâtre; renfermant un grand nombre de graines; inodore, douce et fade. Sucre, muqueux, extractif.

Casse (*cassia fistula*, L., *cassier fistuleux* ou *officinal*; *légum.*, J., V.; *décandr. monogyn.*, L. Indes or. et occ. ♄). Gousse longue, d'une épaisseur médiocre, cylindrique, présentant deux lignes saillantes en forme de sutures. Valve ligneuse, mince, brune en dehors et jaune à l'intérieur; inodore, âpre. Cloisons transverses, minces, jaunâtres. Pulpe brune, charnue, douce, sucrée; donnant à l'analyse du sucre, du muqueux, de l'extractif, du gluten. Noyaux demi-ovalaires, aplatis, jaunâtres, lisses.

Raisin de caisse, passula major, uva passa (*vitis vinifera*, L., *vigne cultivée; vignes*, J.; *sarmentacées*, V.; *pentandr. monogyn.* L.). Baie polysperme, ronde, jaune brunâtre, douce. Sucre, muqueux, extractif, etc.

Raisin de Corinthe, passula minor sive corinthiaca (*vitis vinifera apyrena sive corinthiaca* ♄). Baie plus petite, noire, de saveur douce, acidule.

Pruneau, pruna damascena (*prunus domestica*, L.; *rosacées*, J., V.; *icosandr. monogyn*, L. F. ♄). Drupe oblong, brunâtre, doux; donnant à l'analyse du sucre, de l'extractif, etc. Noyau ovalaire, osseux.

Sebeste, sebestena (*cordia myxa*, L., *cordier sebestier; borraginées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. Egypte. ♄). Drupe petit, obrond, pointu, rugueux, gris noirâtre. Pulpe peu épaisse, fade. Noyau très-volumineux, biloculaire, osseux.

Péricarpes acidules.

D'une saveur aigre; donnant à l'analyse différens acides, et surtout de l'acide citrique, de l'acide tartareux, de l'acide malique; du tartrite acidule de potasse.

Citrons, citrus (*citrus medica*, L., *citronnier commun; orangers*, J.; *hespéridées*, V.; *polyadelph. icosandr.* L. Ital., F. m. ♄). Baie multiloculaire, oblongue, à sommet pointu. Ecorce chagrinée, glanduleuse, jaune, odorante, d'une saveur chaude; donnant à l'analyse une huile volatile et de l'extractif amer. Pulpe succulente, inodore, d'une

saveur aigre; contenant de l'acide citrique, de l'albumine, de l'extractif, etc. Graines ovalaires, pointues, amères.

Limon (*citrus medica limon, citronnier commun, lime douce*). Mêmes caractères.

Orange, aurantium (*citrus aurantium*, L., *citronnier oranger*. Asie. ♄). Baie multiloculaire, grande, ronde, ombiliquée. Ecorce chagrinée, rougeâtre, glanduleuse, odorante, d'une saveur chaude, amère; donnant à l'analyse une huile volatile jaune dorée (bergamotte), et de l'extractif amer. Pulpe succulente, aigre, contenant de l'acide citrique, du muqueux, de l'extractif, de l'albumine, etc. Graines ovalaires, pointues.

Tamarin, tamarindus (*tamarindus indica*, L., *tamarindier des Indes; légumin.*, J., V.; *triandr. monogyn.*, L. Indes or. et occ. ♄). Gousse dont la pulpe est déjà séparée dans le commerce. Celle-ci molle, brune, noirâtre, d'une odeur vineuse, d'une saveur aigre, quelquefois douceâtre; donnant à l'analyse du sucre, de la gelée, du mucilage, des acides citrique, malique, tartareux; du tartrite acidule de potasse. Graines aplaties, anguleuses ou arrondies, jaunes brunes, brillantes.

Le tamarin est quelquefois sophistiqué, et contient aussi souvent du cuivre.

Coing, cydonium, cotoneum (*pyrus cydonia*, L.; *poirier coignassier; rosacées*, J., V.; *icosandr. pentagyn.*, L. F. ♄). Baie pommacée, ombiliquée, de grandeur variée. Ecorce citrine et velue, d'une odeur agréable. Pulpe dense, aigre, acerbe, et perdant cette saveur par la coction; donnant à l'analyse

de l'acide malique ? etc. Graines oblongues, comprimées, aiguës.

Nefle, *mespilus* (*mespilus germanica*, L. *néflier cultivé; rosacées*, J., V.; *icosandr. pentagyn.*, L. F. ♄). Baie ombiliquée, de saveur acerbe; donnant à l'analyse de l'acide malique.

Péricarpes acerbes.

D'une saveur acerbe; donnant à l'analyse du tannin et de l'acide gallique.

Noix, *nux regia* (*juglans regia*, L., *noyer commun; térébinthacées*, J., V.; *monoéc. polyandrie*, L. F. ♄). Drupe. Pulpe verte, acerbe; donnant à l'analyse du tannin. Noix ligneuse. Amande huileuse.

Gland, *quercus*, *vel ilicis glans* (*quercus robur*, L., *chêne rouvre; amentacées*, J., V.; *monoéc. polyandr.*, L. F. ♄). Péricarpe sec, coriace, muni à sa base d'une enveloppe caliciforme; inodore, d'une saveur acerbe; donnant à l'analyse du tannin, etc. Graine oblongue. Amilacé.

Grenade, *granatum* (*punica granatum*, L., *grenadier cultivé*). Baie multiloculaire. Ecorce jaunâtre, odorante, d'une saveur acerbe, chaude, piquante; donnant à l'analyse du tannin et une huile volatile.

Péricarpes odorans.

D'une odeur plus ou moins agréable; d'une saveur chaude, piquante; donnant à l'analyse une huile volatile.

Ecorce de citron. (Voyez *citron.*)

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0144-7 DFG

Ecorce d'orange. (Voyez *orange.*)

Macis, fleurs de macis (*myristica officinalis*, L., *myristica moschata* et *myristica tomentosa*, Thunberg, *muscadier officinal, musqué et velu ; laurinées*, J., V.? *polyandr. monogyn.*, L. Moluques. ♄). Arille du drupe de muscadier. Aplatie, découpée, jaune rougeâtre ; d'une odeur agréable ; d'une saveur chaude, un peu âcre. Huile volatile, etc.

Poivre (*piper nigrum*, L., *poivrier noir ; orties*, J.; *urticées*, V.; *diandr. monogyn.*, L. Ind. or. et occ. ♄). Drupe petit, rond, rugueux, brun noirâtre; d'une odeur particulière; d'une saveur chaude, puis froide ; donnant à l'analyse une huile volatile odorante, peu âcre, de l'extractif, etc. Noyau gris jaunâtre en dehors, et blanc grisâtre en dedans ; inodore ; d'une saveur âcre ; donnant à l'analyse de l'extractif, une résine, etc.

Le poivre blanc n'est que le noyau de ce drupe.

Badiane, anis étoilé, anisum stellatum (*illicium anisatum*, L., *badiane anisée ; magnoliers*, J.; *tulipifères*, V.; *polyandr. polygyn.*, L. Chine, Japon, etc. ♄). Capsules réunies au nombre de sept à huit, sous la forme d'étoiles, dures, raboteuses, brunâtres ; d'une odeur agréable, qui a beaucoup d'analogie avec celle de *pimpinella anisum*, L. d'une saveur chaude et douceâtre ; donnant à l'analyse une huile volatile, une résine, etc. Graines oblongues, aplaties, lisses, fauves, inodores et insipides.

Genièvre (*juniperus communis*, L., *genévrier commun ; conifères*, J., V.; *dioéc. monadelph.* L. F. ♃). Baie petite, ronde, brune noirâtre. Pulpe

charnue, brunâtre, d'une odeur forte, d'une saveur douce, amère, chaude; donnant à l'analyse une huile volatile, du sucre, de l'extractif, etc. Trois graines oblongues, anguleuses.

Vanille, *vanilla* (*epidendrum vanilla*, L., *orchidées*, J., V.; *gynandr. diandr.* L. Am. m. ♄). Gousse longue, mince, presque cylindrique, un peu aplatie, amincie à ses extrémites. Valve de couleur rouge, brune au dehors et brune jaunâtre au dedans; cassante. Pulpe molle, brunâtre; d'une odeur benzoïque; d'une saveur chaude, piquante; donnant à l'analyse de l'acide benzoïque, etc. Graines très-nombreuses, petites, brunes, brillantes.

Péricarpes âcres.

D'une saveur âcre. Donnant à l'analyse de l'extractif simple ou oxygéné âcre.

Nerprun (*rhamnus catharticus*, L., *nerprun cathartique*; *nerpruns*, J.; *rhamnoïdes*, V.; *pent. monogyn.*, L. ♄). Baie ronde, petite, noire, brillante. Pulpe charnue, d'une couleur verte foncée, d'une odeur désagréable, d'une saveur âcre, nauséabonde. Donnant à l'analyse une matière extractive oxygénée, du tannin, de l'albumine, etc. Graines au nombre d'une à quatre, ovales, presque quadrangulaires.

Coloquinte (*cucumis colocynthis*, L.; *cucurbitacées*, J., V.; *monoéc. syngénés.*, L. Barbarie. ⊙). Baie ronde, de grosseur variée, très-légère lorsqu'elle est sèche, alors fongueuse, nullement succulente; de couleur blanche jaunâtre; ino-

dore; d'une saveur très-âcre et très-amère. Donnant à l'analyse de l'extractif, une résine, de l'amidon, etc. Graines multipliées, ovalaires, lisses, jaunâtres, inodores et insipides.

Cévadille sabadilla (*veratrum sabadilla*, Retzius? Mexique. ♃). Capsules triloculaires, ovalaires, pointues à une extrémité, obtuses à l'autre; de couleur jaune paille; inodores; d'une saveur très-âcre, amère, nauséabonde. Graines noirâtres, triangulaires, dont le teste est aussi d'une saveur très-âcre. Extractif âcre.

2°. *Graines.*

On les emploie quelquefois tout entières; d'autres fois on ne fait usage que de l'amande, et dans quelques cas, que de leur teste, ou de leur tégument propre. Eu égard à leurs matériaux immédiats principaux, elles sont *amilacées*, *émulsives simples*, ou *émulsives muqueuses*, *aromatiques* et *âcres*.

Graines amilacées.

Provenant en général des graminées de Juss. et de Vent. Inodores, d'une saveur fade ou douceâtre; fournissant à l'analyse de l'amidon seul ou mêlé à du mucoso-sucré, de l'albumine et du gluten.

Avoine, *avena* (*avena sativa*, L., *avoine cultivée*; *graminées*, J., V.; *triandr. digyn.*, L. F. ☉). Semence oblongue, pointue aux deux extrémités, sillonnée dans sa longueur. Tégument propre de couleur jaune pâle; albumen farineux, de saveur fade.

On conserve cette semence privée de son tégument, sous le nom de gruau.

Orge, *hordeum* (*hordeum vulgare*, L., *hordeum dystichon*, L., *hordeum hexastichon*, L.; *graminées*, J., V.; *triandr. trigyn.* L. F. ☉). Semence oblongue, ventrue au milieu, pointue aux extrémités, lisse; présentant une rainure d'un côté et un bord tranchant de l'autre. Tégument jaunâtre, sapide, contenant de l'extractif. Albumen blanc, farineux, fade, douceâtre.

On emploie, 1°. *l'orge entière*; 2°. *l'orge mondé ou en gruau, c'est-à-dire, inexactement séparée de son tégument propre*; 3°. *l'orge perlée, de forme sphérique, entièrement séparée de son tégument.*

Riz, *oryza* (*oryza sativa*, L.; *graminées*, J., V.; *hexandr. monogyn.*, L. Ital. ☉). Semence oblongue, convexe, obtuse aux deux extrémités, déjà privée de son tégument propre. Albumen blanc, farineux, dur, cassant et transparent; d'une saveur fade.

Graines émulsives simples.

Donnant une huile fixe à l'aide de l'expression, et une matière albumineuse. Formant par la trituration avec l'eau une liqueur blanche, opaque, laiteuse, connue sous le nom d'*émulsion*. Elles sont sujettes à rancir.

Amandes, *amygdalus* (*amygdalus communis*, L., *amandier commun*; *rosacées*, J., V.; *icosandr. monogyn.* L. F. ♄). Semence ovalaire, aplatie. Teste osseux. Tégument propre brunâtre, sapide, contenant de l'extractif, etc. Amande légérement odorante, d'une saveur douce ou amère. Point d'albumen. Embryon droit.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0148-0 DFG

Il faut choisir celles qui ne sont pas dénuées de leur tégument.

Courge et *citrouille*. Peu usitées.

Pignon, pineolus (*pinus pinea*, L., *abies taxifolia, sapin argenté; conifères*, J., V.; *monoéc. monadelph.*, L. F. ♄). Semence oblongue, ovalaire, dénuée de tégument propre. Albumen charnu; cotylédons cylindriques. Saveur fade, huileuse.

Pistache, pistacia (*pistacia vera*, L., *pistachier cultivé; térébinthacées*, J., V.; *dioéc. pentandr.*, L. Or. ♄). Semence longue d'un centimètre et demi, aplatie, ovalaire. Teste de couleur rouge brunâtre. Tégument propre verdâtre. Amande verte, d'une saveur fade, huileuse. Point d'albumen; embryon courbé.

Graines émulsives muqueuses.

Propriétés analogues de l'amande. Le teste donnant beaucoup de muqueux par la macération dans l'eau.

On les emploie quelquefois uniquement pour le mucilage ou pour l'huile albuminée, et d'autres fois pour l'un et l'autre.

Lin, linum (*linum usitatissimum*, L., *lin usuel; caryophyllées*, J., V.; *pentandr. monogyn.*, L. E. ☉). Semence petite, oblongue, aplatie, ovalaire, pointue à une extrémité. Teste brunâtre, lisse, fade, très-abondant en mucilage. Amande blanche; albumen farineux central; embryon courbé ou roulé en spirale.

On l'emploie pour en extraire l'huile et le mucilage.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0149-9 DFG

Psyllium (*plantago psyllium* , L. , *plantain psyllium ; plantains* , J. ; *plantaginées* , V. ; *tétrandr. monogyn.* , L. F. ⊙). Semence petite , oblongue , ovalaire , obtuse aux deux extrémités. Teste brun et lisse , fade , un peu âcre. Amande blanchâtre; albumen corné entourant l'embryon.

On ne l'emploie que pour en extraire le mucilage.

Coing (*pyrus cydonia* , L.). Semence petite , oblongue , ovalaire , amincie à une extrémité , obtuse à l'autre. Teste brunâtre , très-muqueux. Amande blanche ; point d'albumen ; embryon droit.

On ne l'emploie que pour en extraire le mucilage.

Graines émulsives aromatiques.

Mêmes propriétés que les semences émulsives ordinaires ; odorantes, d'une saveur chaude, piquante; fournissant une huile volatile par la distillation, et une huile fixe aromatique par l'expression.

Anis , *anisum* (*pimpinella anisum* , L. , *pimpinelle* ou *boucage anis; ombellif.* , J. , V. ; *pentandr. digyn.* , L. E. ⊙). Semence composée , petite, subglobuleuse, plano-convexe , ovalaire , striée. Teste verdâtre. Amande grise blanchâtre. Odeur agréable; saveur chaude , douce.

Carvi (*carum carvi* , L. ; *ombellif.* , J. , V. ; *pentandr. digyn.* , L. E. ⊙). Semence oblongue, ovalaire, courbée , striée. Teste brunâtre. Amande grise blanchâtre. Odeur agréable ; saveur chaude , douceâtre.

Coriandre, coriandrum (*coriandrum sativum*, L.,

coriandre cultivée; ombellif., J., V.; *pentandr. digyn.*, L. E. ⊙). Semence composée, ronde, petite, striée. Teste jaune brunâtre. Amande blanchâtre. Odeur agréable; saveur chaude, douceâtre.

Cumin, cuminum (*cuminum cyminum*, L., *ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. E. ♃). Semence composée, petite, oblongue, ovalaire, plano-convexe, striée. Odeur agréable; saveur chaude, amère. Teste de couleur verdâtre. Amande grise blanchâtre.

Cina, contra, zina, barbotine, sementine (*artemisia judaica? artemisia santonicum*, L.? *artemisia contra*, L.? *chenopodium?* Perse, Ethiopie). Semence mêlée avec les écailles du calice, avec des pédoncules, etc., petite, ovalaire, lisse, jaune ou grise verdâtre; d'une odeur forte, désagréable; d'une saveur chaude, amère, désagréable.

On préfère le cina d'Alep, et après lui le cina des Indes; celui de Barbarie est très-impur.

Fenouil, fœniculum (*anethum fœniculum*, L., *aneth fenouil; ombellif.*, J., V.; *pentandr. digyn.*, L. F. m. ♃). Semence composée, oblongue, ovalaire, plano-convexe, striée; d'une odeur agréable; d'une saveur chaude, douce. Teste verdâtre, noirâtre, gris blanchâtre.

Tanaisie, tanacetum (*tanacetum vulgare*, L., *tanaisie commune; floscul.*, T.; *corymbif.*, J., V.; *syngén. polyg. superfl.*, L. F. ♃). Semence petite, oblongue, un peu courbée, striée, couronnée par un petit rebord; de couleur jaune verdâtre; d'une odeur forte; d'une saveur chaude, amère. Huile volatile camphrée.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0151-6 DFG

Muscade (*myristica aromatica*, L.). Amande ovalaire, sillonnée, grisâtre au dehors, parsemée à l'intérieur de veines brunâtres; grasse au toucher; d'une odeur pénétrante; agréable; d'une saveur chaude, âcre, amère. Albumen volumineux, solide, sébacé, irrégulièrement veiné; embryon très-petit, à lobes minces et épanouis, à radicule descendante. Huile volatile, huile fixe, albumine, etc.

On n'emploie que les amandes du muscadier cultivé; car celles de la variété qui est sauvage sont inodores.

Moutarde, sénevé, sinapis, eruca alba et nigra (*sinapis nigra et alba*, L., *moutarde noire et blanche; cruciferes*, J., V.; *tétradyn. siliq.*, L. F. ☉). Semence ronde, petite, de couleur jaunâtre ou noirâtre; d'une odeur pénétrante; d'une saveur âcre. Huile volatile, huile fixe, albumine.

Graines émulsives âcres.

Amandes émulsives ordinaires. Le teste âcre est susceptible d'enflammer.

Ricin, ricinus, cataputia major (*ricinus communis*, L., *ricin commun; euphorbes*, J.; *tithymaloïdes*, V.; *monoéc. monadelph.*, L. Barbar., Amér. ♄). Semence oblongue, aplatie, ovalaire, obtuse à ses extrémités. Teste cassant, mince, lisse, marbré en gris brun; d'une saveur très-âcre. Amande blanchâtre, fade, huileuse. Albumen charnu; cotylédons planes.

Staphysaigre, staphysagria (*delphinium staphysagria*, L., *delphinier staphysaigrier; renonculacées*, J., V.; *polyandr. trigyn.*, L. F. m. ♂).

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-147688-p0152-1 DFG

Semence triangulaire et même quadrangulaire; courbée, chagrinée; de couleur brunâtre. Teste cassant, mince, d'une saveur âcre et amère; ayant donné à l'analyse une résine, de l'extractif. Amande blanche, fade. Albumen corné; embryon droit, supérieur; radicule inférieure.

ORDRE DEUXIÈME.

Parties des animaux.

Cantharide (*meloe vesicatorius*, L., *lytta vesicatoria, sive ruficollis*, Fabricius; *cantharis vesicatoria*, Olivier. De l'ordre des *coléoptères*. Habitant tous les climats, mais plus particulièrement les pays méridionaux; s'arrêtant surtout sur le *fraxinus excelsior*, L., le *syringa vulgaris*, L., le *lonicera tartarica*, L., le *ligustrum vulgare*, L, le *sambucus nigra*, L., le *triticum vulgare*, L., le *juglans regia*, L., le *populus alba*, L., le *quercus robur*, L., etc.). *Caract. gén.* Antennes filiformes; antennules postérieures renflées à l'extrémité; mâchoires bifides; corps allongé, élytres mous, demi-cylindriques. *Caract. spécif.* Corps d'un vert doré, brillant et réfléchissant du bleu; antennes noires. Odeur très-forte, désagréable, approchant un peu de celle de souris; affectant particulièrement les yeux et le nez; saveur d'abord peu marquée, puis très-âcre. Matière volatile vireuse, extractif, résine verte, albumine, gélatine, fibrine, acide, différens sels, oxyde de fer.

Coralline officinale (*corallina officinalis*, L.;