

grés, 500 gram. Incisez les écorces d'orange et de citron, ainsi que la vanille; concassez la cannelle et les giroffes, et introduisez le tout dans une cornue de verre, avec le sel ammoniac, l'eau de cannelle et l'alcool. Laissez macérer pendant trois ou quatre jours, en agitant de temps en temps. Ajoutez le carbonate de potasse; mélangez exactement, et, après quelques heures, distillez au bain-marie pour retirer 500 grammes d'alcool aromatique. Cet alcool se colore assez promptement à la lumière. Il faut le conserver dans des flacons de petite capacité, bouchés à l'émeri, couverts d'un papier noir. Stimulant diffusile. Dose, 5 à 20 gouttes dans un peu d'eau sucrée.

ÉLIXIR ANTIAPOPLECTIQUE DES JACOBINS DE ROUEN. — Prenez : cannelle fine, 48 gram.; santal citrin, 48 gram.; santal rouge, 24 gram.; anis vert, baies de genièvre, aa. 32 gram.; semences d'angélique, racines de contrayerva, aa. 20 gram.; galanga, impéatoire, réglisse, de chaque 8 gram.; bois d'aloès, giroffe, macis, de chaque 8 gram.; cochenille, 4 gram.; alcool à 80 degrés, 3 kilogr.; f. s. a. C'est un tonique qui a été employé, mais bien à tort, contre l'apoplexie. C'est un remède plutôt dangereux qu'utile.

TEINTURE AROMATIQUE SULFURIQUE (*élixir vitriolique de Mynsicht*). — Prenez : calamus aromaticus, galanga, aa. 32 gram.; fleurs de camomille, feuilles de sauge, d'absinthe, de menthe crépue, de chaque 16 gram.; giroffe, cannelle, cubèbe, noix muscades, gingembre, de chaque 12 gram.; bois d'aloès, écorces de citrons, de chaque 4 gram.; sucre, 96 gram.; alcool à 80 degrés Cart., 1 kilogr.; acide sulfurique à 66 degrés, 125 gram. On réduit toutes les matières en poudre grossière, on les met dans un matras et l'on y verse 250 grammes d'alcool. Après quarante-huit heures de macération, on y mélange peu à peu l'acide sulfurique, on laisse en contact pendant vingt-quatre heures, puis on ajoute le reste de l'alcool. On laisse encore macérer pendant quatre jours; on passe avec expression et l'on filtre.

Cette teinture, qui est à la fois acide et tonique, a été vantée contre les fièvres adynamiques à la dose de 2 à 8 grammes, dans une potion appropriée. Très-peu usitée aujourd'hui.

TEINTURE AROMATIQUE (*essence céphalique ou bonferme*). — Prenez : noix muscades, giroffe, aa. 64 gram.; cannelle, fleurs de grenadier, de chaque 48 gram.; alcool à 80 degrés, 1 kilogr. Faites macérer pendant quinze jours; passez avec expression; filtrez. C'est un tonique assez puissant. Dose, 5 à 20 grammes.

RACINE DE SASSAFRAS — Fournie par le *Laurus sassafras*, grand et bel arbre qui croît dans la Virginie, le Brésil, la Caroline, etc., et qui peut venir en France sans culture, cette racine, telle que le commerce nous la fournit, est grosse comme le bras ou la cuisse, fourchue; son écorce est grise à l'extérieur, d'une couleur rougeâtre à l'intérieur, pus odorante que la partie ligneuse, qui est poreuse et

légère, d'une odeur très-forte et spéciale. On râpe le sassafras avant de l'employer; il ne faut pas l'acheter tout râpé, car il est alors sujet à être falsifié. Les ouvrages mentionnent plusieurs bois et écorces à odeur de sassafras qui ne sont point usités : 1° le bois de sassafras de l'Orénoque, ou bois d'anis, fourni par l'*Ocotea cymbarum*, H. B.; les écorces *pichurim* et de *massoy* paraissent fournies par des arbres congénères.

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. — C'est un stimulant aromatique énergique qui n'est guère employé que comme sudorifique, mais presque toujours associé aux autres sudorifiques, surtout au gaïac et à la salsepareille. Le sassafras doit ses propriétés à une huile volatile incolore quand on vient de la préparer, d'une densité de 1,694, qui laisse à la longue déposer un stéaroptène cristallisé. Cette huile volatile peut fournir, comme celle de cannelle, un *oléosaccharum* qui peut être administré comme stimulant. On l'emploie ordinairement en boisson, on le traite par infusion à la dose de 5 à 10 grammes pour un litre d'eau.

ESPÈCES SUDORIFIQUES POUR INFUSION. — Sassafras râpé, fleurs de sureau, feuilles de bourrache, fleurs de coquelicot, aa. parties égales. Mélez.

MYRISTICÉES (*Myristicæ*). — Cette famille ne comprend que deux genres, dont un seul nous intéresse : c'est le genre *Myristica*, qui nous donne la muscade et le macis.

MUSCADE et MACIS. — Le *Myristica moschata* est un bel arbre des îles Moluques, cultivé dans les îles de France et de Bourbon. Il nous importe seulement de connaître son fruit : c'est une drupe de la grosseur d'une pêche; le brou est charnu et s'ouvre en deux valves; on le rejette; sous ce brou se trouve l'arille nommée *macis* : c'est une enveloppe laciniée; on la choisit d'une couleur jaune orangé, épaisse, souple, onctueuse, d'une odeur forte et d'une saveur acre; sous ce macis se trouve une coque brune qu'on rejette; enfin l'amande se trouve au centre : c'est la muscade. Celle qu'on emploie est nommée *muscade femelle* ou *cultivée*. Elle est d'une forme arrondie ou ovée, grosse comme une petite noix, ridée et sillonnée en tout sens; sa couleur est d'un gris rougeâtre sur les parties saillantes et d'un gris cendré dans les sillons; à l'intérieur, elle est grise et veinée de rouge, d'une consistance dure et cependant onctueuse et attaquant par le couteau, d'une odeur forte, aromatique et agréable; d'une saveur huileuse, chaude et acre. On nomme *muscade sauvage* une espèce moins estimée, qui est moins aromatique et d'une forme plus elliptique.

La *muscade mâle* est composée, selon Bonastre, de stéarine,

élaïne, essence, fécule, gomme, acide. Le *macis* est formé, selon Henry, de : essence, huile fixe jaune insoluble dans l'alcool, huile rouge soluble dans l'alcool, gomme (?), amidon (?). L'essence est incolore; poids spécifique 0,948; elle laisse déposer un stéaroptène (*myristicine*) qui se dissout dans l'eau bouillante et cristallise par le refroidissement.

Beurre de muscade. — On le prépare comme l'huile de laurier.

La muscade est plus employée comme condiment que comme médicament; à haute dose, elle agit sur le système nerveux, détermine des vertiges et de l'assoupissement; on peut l'employer comme stimulant dans la débilité des fonctions digestives; elle fait partie, de même que le macis, d'une foule de préparations pharmaceutiques.

La poudre s'administre à l'intérieur à la dose de 50 centigrammes à 2 grammes; l'essence à la dose de 2 à 8 gouttes.

Le beurre de muscade s'emploie à l'extérieur en frictions contre les rhumatismes.

BAUME NERVAL. — Moelle de bœuf purifiée, 350 gram.; huile d'amandes douces, 400 gram.; huile de muscade, 450 gram.; huile volatile de romarin, 30 gram.; huile volatile de girofle, 15 gram.; camphre, 15 gram.; baume de Tolu, 30 gram.; alcool à 80°, 60 gram. Faites liquéfier à une douce chaleur la moelle de bœuf et l'huile de muscade dans l'huile d'amandes douces; passez à travers un linge au-dessus d'un mortier de marbre chauffé. Triturez jusqu'à ce que le mélange ait pris, par refroidissement, la consistance d'une huile épaisse. Ajoutez les huiles volatiles, le camphre et la solution, préalablement passée, de baume de Tolu dans l'alcool. Mêlez exactement. Cet onguent est fréquemment employé avec succès en frictions répétées sur le lieu douloureux, dans les rhumatismes chroniques. Il agit comme un anesthésique local peu énergique.

AMOMÉES (*Amomeæ*). — On emploie plusieurs rhizomes de la famille des amomées, qu'on désigne communément sous le nom de racines; elles ont ordinairement une saveur âcre et aromatique, et une odeur très-développée, un peu poivrée, mais agréable; elles doivent leurs propriétés à une résine âcre et à l'huile volatile. Les peuples du Midi en emploient plusieurs espèces comme condiment excitant. Nous devons mentionner ici les rhizomes aromatiques du *galanga* (*Amomum galanga*), qui peuvent être employés comme le gingembre, que nous décrivons. Les racines du *curcuma* sont remarquables par la présence d'une matière colorante jaune particulière, qui ressemble beaucoup à la résine molle des autres rhizomes d'amomées. Ce principe est très-soluble dans les huiles fixes, et l'on emploie cette racine pour colorer les pommades en jaune.

On retire de plusieurs rhizomes d'amomées la fécule que nous décrivons sous le nom d'*arrow-root*. On a encore employé en mé-

decine plusieurs capsules d'amomées connues sous le nom de *cardamomes*; on en distingue plusieurs espèces: l'*amome en grappe*, fourni par l'*Amomum racemosum*; le *grand*, le *moyen* et le *petit cardamome*, provenant de plusieurs espèces du genre *Amomum*. On emploie aussi la *maniquette* ou graine de paradis, fournie par l'*Amomum grana-paradisi*. Ces substances sont remarquables par une résine molle, de l'huile grasse et une huile volatile. La graine du *petit cardamome* a fourni à Tromsdorf 0,05 d'une huile volatile incolore, d'une odeur agréable, d'une saveur brûlante, plus légère que l'eau, laissant déposer à la longue un stéaroptène qui a la même composition que l'hydrate d'essence de térébenthine. Tous ces fruits ou graines sont des médicaments toniques excitants qui sont inusités, qui ne se retrouvent employés que dans quelques vieilles préparations très-compiquées. Quelques formulaires prescrivent cependant la teinture de petit cardamome, faite avec 1 partie de ce fruit et 8 parties d'alcool à 31 degrés.

GINGEMBRE (*Zingiber*, Roscoë). — Calice extérieur à trois divisions courtes, l'intérieur tubuleux, à trois divisions irrégulières; anthère fendue en deux; processus staminal subulé; fleurs disposées en épi serré, radical et imbriqué.

GINGEMBRE OFFICINAL (*Zingiber officinale*, Roscoë). — Il croît naturellement dans l'Inde; on l'a transporté aux Antilles, à Cayenne et à la Jamaïque; c'est le rhizome qu'on emploie; on en distingue deux espèces dans le commerce:

1° Le *gingembre gris*. — C'est un rhizome qu'on nomme improprement racine, gros comme le doigt, formé de tubercules articulés, ovoïdes et comprimés; il offre rarement plus de deux ou trois tubercules, et beaucoup sont séparés par la rupture des entre-nœuds; il est recouvert d'un épiderme gris jaunâtre, marqué d'anneaux peu apparents; sous l'épiderme on trouve une couche rouge brun; l'intérieur de la racine est jaune blanchâtre, sa saveur est âcre et poivrée; son odeur est forte et poivrée; il donne une poudre jaune. Il faut le choisir pesant, non piqué des vers.

2° Le *gingembre blanc*. — Il est plus plat et plus ramifié que le gingembre gris; il est recouvert d'une écorce blanche jaunâtre, sans indices d'anneaux transversaux; mais on enlève cette écorce, et le rhizome est blanc; il est plus léger, plus friable que le gingembre gris; il a moins d'odeur et plus de saveur que lui. Il est composé, d'après Morin et Bucholz, de résine molle, sous-résine, huile volatile, extractif, gomme, amidon, matière azotée. La résine molle est la partie active, elle s'obtient par l'éther: Béral l'appelle pipéroïde de gingembre, et en a fait la base de plusieurs préparations inusitées.

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. — Le gingembre est un stimulant très-

énergique. Dans les pays ou trop chauds ou trop froids, on s'en sert pour stimuler la digestion. On l'emploie en Angleterre dans les coliques goutteuses, rhumatismales; il agit assez puissamment sur les muqueuses de l'organe respiratoire, et on le vante dans les catarrhes muqueux, dans l'extinction de voix. Selon Murray, ajouté aux médecines, il empêche les coliques et les tranchées.

Les formulaires étrangers contiennent plusieurs recettes dont le gingembre est la base. On emploie la *poudre* de gingembre comme condiment.

MARMELADE PECTORALE. — Gingembre pulvérisé, 10 gram.; miel de Narbonne, 200 gram. Une cuillerée à café deux ou trois fois par jour.

TEINTURE DE GINGEMBRE. — Gingembre, 4 p.; alcool à 31 degrés, 8 p.

SIROP DE GINGEMBRE. — Gingembre, 100 gram.; on fait infuser dans 1500 gram. d'eau; on passe; on ajoute à la liqueur le double de son poids de sucre, et l'on fait un sirop par solution. Dose, 3 cuillerées par jour.

Les formulaires contiennent encore plusieurs recettes d'opiat et de pastilles de gingembre simples ou composées; mais en France on emploie le plus souvent l'*infusion* de 10 grammes de gingembre pour 1 litre d'eau.

ORCHIDÉES (*Orchideæ*). — Nous étudions, dans la famille des orchidées, deux ordres de produits utiles: 1° les tubercules charnus de plusieurs espèces du genre *Orchis*, qui constituent le *salep*, et les fruits aromatiques connus sous le nom de *vanille*. On emploie à Bourbon les feuilles aromatiques de taham (*Angrecum fragrans*) comme stomachique et sudorifique.

VANILLE (*Vanilla*, Swartz). — Calice articulé avec l'ovaire; segments tombant après la floraison; cinq des folioles sont étalées, ouvertes; labelle soudé au gynostème ou support de l'anthere, sans éperon; anthere terminale et operculée; pollen en masses granuleuses; fruit très-allongé, rempli d'une pulpe charnue. Arbrisseaux grimpants et parasites.

VANILLE OFFICINALE (*Vanilla aromatica*, Swartz, ou *Epidendrum vanilla*, L.). — Plantes grimpantes, dont la tige est munie de petites racines qui s'implantent sur les arbres. Ce sont les fruits qui sont employés. On recueille la vanille avant la maturité, pour qu'elle ne perde point son suc balsamique, et on l'enduit d'une couche d'huile d'acajou. On en distingue trois espèces:

1° La *vanille sec* ou *givrée*, longue de 16 à 20 centimètres, large de 6 à 8 millimètres, ridée et sillonnée dans le sens de sa longueur,

rétrécie à ses extrémités et recourbée près du pétiole; elle est molle, visqueuse, d'un brun rougeâtre foncé, d'une odeur très-suave, souvent recouverte de petits cristaux d'acide benzoïque qu'on implante quelquefois sur l'espèce suivante.

2° *Vanille simarona* ou *bátarde*. — Elle est plus petite, d'un brun moins foncé, plus sèche et ne se givre pas.

3° *Vanille bera* ou *vanillon*, longue de 13 à 19 centimètres, large de 8 à 12 millimètres; brune, molle, visqueuse, presque toujours ouverte; odeur forte mais moins agréable. Peu estimée.

La vanille nous vient du Mexique; elle est actuellement très-fructueusement cultivée à l'île de la Réunion.

ANALYSE CHIMIQUE. — La vanille est composée, suivant Bucholz, de: huile grasse, résine molle, extrait amer, extractif particulier, apothème, sucre, amidon, acide benzoïque, fibre. L'huile grasse a une odeur rance, une saveur désagréable; la résine est molle, et répand, quand on la chauffe, l'odeur de vanille. L'extractif particulier ressemble beaucoup au tannin. Elle contient une huile volatile que Bucholz n'a pu obtenir à la distillation.

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. — La vanille est particulièrement employée comme aromate précieux; elle garantit les corps gras de la rancidité; c'est ainsi qu'elle est si recommandable dans le chocolat sous ce double point de vue. La vanille est un excitant assez énergique qu'on a vanté comme aphrodisiaque.

POUDRE DE VANILLE. — Elle se prépare par intermède; on triture, 1 p. de vanille et 4 p. de sucre; on passe au tamis de soie.

TEINTURE DE VANILLE. — Vanille, 1 p.; alcool à 80 degrés, 10 p.

TABLETTES DE VANILLE. — Vanille, 30 gram.; sucre, 200 gram.; gomme adragant, 2 gram.; eau, q. s. F. s. a. des pastilles de 50 centigrammes.

ESPRIT DE VANILLE. — Vanille, 200 gram.; carbonate de potasse, 50 gram.; alcool, 3 kilogr.; faites macérer pendant vingt-quatre heures; ajoutez 3 kilogrammes d'eau et distillez pour recueillir 3 kilogrammes de liquide. On prépare, d'après une recette analogue, l'*eau distillée de vanille*.

La vanille entre encore dans plusieurs compositions: 1° elle sert à aromatiser le chocolat; 2° elle entre dans le vakaka des Indes; 3° dans l'alkermès liquide; 4° dans les pastilles de cachundé.

POTION DE VANILLE (Hersokmann). — Vanille, 5 gram.; faites infuser dans eau, 150 gram.; ajoutez: sirop de cannelle, 30 gram. F. s. a. — Administrer par cuillerées à bouche.

Voici les conditions où cette potion a été prescrite: 1° Dans toutes les