# CHAPITRE V

## DROGUIER

Ce droguier contient : 1° les substances animales et végétales ; 2° les préparations pharmaceutiques et les produits chimiques. Il renferme en outre l'indication des propriétés thérapeutiques (1).

### Article Ier. — Produits animaux et végétaux.

1. Castoréum. Substance résineuse rougeâtre, se cassant sous la dent, âpre au goût et d'odeur désagréable. *Antispasmodique.*

2. Musc. Produit brunâtre, grumeleux, de saveur âcre, à parfum pénétrant, souvent enfermé dans la poche qui l'a sécrété. *Stimulant* et *antispasmodique.*

3. Corne de cerf râpée. Copeaux blancs, translucides, à structure fibreuse, à saveur nulle, à odeur fade. Jadis usitée contre le *rachitisme.*

3 *bis.* Hyracéum. Masse brunâtre, molle, odeur désagréable, saveur astringente. *Inusité* aujourd'hui.

4. Sucre de lait. Cristaux durs, fixés autour d'une baguette ou d'une ficelle, à cassure nacrée, de couleur jaunâtre, sans odeur et à saveur peu sucrée. *Excipient* usité en pharmacie.

5. Blanc de Baleine. Morceaux aplatis, à surface rugueuse, d'un blanc bleuté, gras au toucher, sans saveur, à odeur de bougie. Jadis employé comme *expectorant.* Utilisé comme *excipient* en pharmacie.

6. Colle de Poisson. Matière blanchâtre, translucide, de différents aspects (lyre, cœur, feuilles), sans saveur ni odeur. Utilisé en *gelées* de viande.

7. Cantharides. Insectes desséchés, s'écrasant sous

(1) Complétez les renseignements donnés ici par le Droguier dans l'*Aide-mémoire d'Histoire naturelle* de Paul Lefert.



le doigt, verdâtres, à odeur fétide, irritant la muqueuse linguale, mais à faible saveur. *Révulsif* à l'extérieur sous forme de vésicatoires et *aphrodisiaque* à l'intérieur.

8. Cire. Substance grasse, jaune ou blanche, en disques ou en cubes, cédant à la pression, sans saveur, mais d'odeur agréable si elle est pure. Utilisée dans la fabrication des *onguents.*

9. Cochenille du Mexique. Insectes desséchés, à surface pulvérulente, du volume d'un grain de riz, gris, friables, légers, à face dorsale convexe, à face ventrale excavée, sans odeur, à goût de moisi et colorant la salive en rose. Employé successivement comme *lithontriptique*, comme *antispasmodique.*

10. Cochenille de Honduras. Comme ci-dessus. Cependant corps plus petits et non pulvérulents à la surface.

11. Cocons de Sangsue. Ovoïdes creux, légers, de couleur blonde, de saveur et odeur nulles, à surface externe douce au toucher, à coque interne résistante. Jadis usités contre les *hémorrhagies.*

12. Éponges. Masses légères, poreuses, de coloration blonde, taillées en cylindres entourés d'une ficelle (*éponges à la ficelle*) ou en lames minces imprégnées de cire jaune (*éponges à la cire*). Elles servent à la *dilatation de cavités naturelles ou artificielles.*

13. Racine d'Aconit napel. Pivots brunâtres, coniques, pourvus de plis longitudinaux, montrant à la surface des cicatrices blanches, à cassure peu colorée, peu d'odeur, mais irritant la langue. *Antinévralgique et décongestionnant.*

14. Feuilles d'Aconit napel. Feuilles vertes, très découpées, à surface glabre et peu granuleuse, à odeur et saveur faibles. Emploi plus infidèle que celui de la racine.

15. Staphisaigre. En semences irrégulières, dépri-

mées à surface réticulée, à coupe huileuse, de couleur brune, âcres et irritantes au goût. *Parasiticide.*

16. Racine d'Hellébore noir. Rhizome noirâtre, irrégulier, à coupe piquetée, pourvu de collerettes transversales, irritant au goût. Jadis usitée comme *purgatif drastique.*

17. Badiane. Brun, formé de 8 follicules disposés en étoile, à parois épaisses, odeur et saveur d'anis prononcées. *Stimulant.*

18. Cannelle blanche. Rouleaux d'écorce à surface externe blanche ou jaune clair, à surface interne un peu noirâtre, cassure nette, odeur agréable, saveur chaude. *Stimulant.*

19. Rose de Provins. Pétales d'un rouge vif passé, saveur astringente, odeur spéciale. *Astringent.*

20. Kousso. Fleurs mâles, petites, couvertes de poils, rousses, réunies en vaste inflorescence, odeur fade, saveur amère. *Bon vermifuge.*

21. Racine de Fraisier. Rhizome brun, rugueux, dur, à cassure fibreuse, peu d'odeur. *Astringent.*

22. Racine de Tormentille. Rhizome d'un brun sale, ponctué à la surface, à cassure granuleuse, à odeur faible. *Astringent.*

23. Amandes douces. Semences aplaties, allongées, ovales, aiguës, à enveloppe rouillée, à coupe huileuse, charnue, peu d'odeur, douces au goût. Utiles par l'*huile* et le *lait d'amandes.*

24. Amandes amères. Comme ci-dessus, mais amertume. *Antispasmodiques.*

25. Queues de Cerises. Pédoncules de fruit, bruns, de faible odeur, astringents et sucrés au goût. *Diurétique et astringent.*

26. Feuilles de Laurier-cerise. Rigides, cassantes, dentelées, de coloration vert brun, dégageant une odeur d'acide cyanhydrique quand on les broie, à saveur peu âpre.



27. Racine de Benoîte. Rhizome brun, de la grosseur du petit doigt, irrégulier, dur, chargé de racines adventives et de pétioles, cassure fibreuse, odeur faible de girofle. *Astringent.*

28. Semences de Coings. Plates, ovales, brunes, sans odeur, mucilagineuses dans la bouche. *Emollient.*

29. Gomme arabique. Suc jaune pâle, en boules de la grosseur d'un pois, à surface irrégulière, cassant, sans odeur ni saveur appréciables. *Excipient* de préparations pharmaceutiques.

30. Gomme du Sénégal. Suc très dur, jaune foncé, en boules, sans fissures, sans odeur ni saveur. Même usage que ci-dessus.

31. Cachou de Pégu. Suc brun, en morceaux volumineux, léger, brun foncé, à surface irrégulière, cassure luisante, astringent, puis légèrement sucré au goût, sans odeur, colorant la salive. *Astringent.*

32. Cachou terreux. Comme le cachou de Pégu. Suc friable, à surface noirâtre, brun à l'intérieur, en pains cubiques lisses, colorant peu la salive.

33. Écorce de Mouçenna. Lames aplaties ou en gouttières, épaisses, grises à l'extérieur, jaunes intérieurement, cassure fibreuse, goût acidulé, sans odeur. *Anthelminthique.*

34. Bois de campêche. Bois rougeâtre en blocs prismatiques ou en copeaux, veiné, assez résistant. d'un parfum de rose. *Astringent.*

35. Casse en bâton. Gousses presque cylindriques, à surface brillante, à coque légère, à intérieur coupé de nombreuses cases, contenant chacune une graine ovoïde, aplatie, brillante. Pulpe appliquée sur les diaphragmes de séparation, molle, brunâtre, sucrée. *Purgatif doux.*

36. Séné de la Palte. Folioles d'un vert sale, ovales, asymétriques, rappelant l'odeur du thé, un peu âcres au goût. *Purgatif doux.*

37. Séné d'Alep. Folioles en forme de raquettes, asymétriques, à grosse extrémité supérieure munie d'un court acumen. *Purgatif doux.*

38. Follicules de Séné. Gousses plates, à parois minces, à bords arqués, brun pâle, enfermant quelques graines correspondant à des taches brunes extérieurement et intérieurement. *Purgatif doux.*

39. Tamarin. Fruits cylindriques à paroi cassante, à pulpe noirâtre, d'une saveur sucrée et acidulée. Graines plates et lisses. Jadis usité comme *laxatif.*

40. Baume de Copahu. Oléo-résine jaunâtre, visqueuse, brun clair, odeur de térébenthine, saveur nauséeuse et persistante. Utilisé dans les *catarrhes des bronches* et la *blennorrhagie.*

41. Semences de Fenugrec. Cylindres aplatis, petits, avec encoche marquée sur l'une des arêtes, jaune foncé, à téguments coriaces, odeur de mélilot, saveur de pois sec. Jadis usitées comme *émollient.*

42. Gomme adragante en plaques. Rubans aplatis, onduleux, blancs, à bords relevés, d'aspect corné, gonflant dans la salive, odeur et saveur nulles. *Excipient* pour formes pharmaceutiques.

43. Gomme adragante vermiculée. Lanières étroites, tordues, de même nature que la précédente. *Excipient* inférieur au précédent.

44. Racine de Réglisse. Cylindres variables de volume, à surface brun marron, à cassure jaune et fibreuse, odeur agréable, mais faible, saveur sucrée, puis âcre. *Diurétique* et *béchique.*

45. Fèves de Calabar. Gros haricots, à surface noirâtre, à sillon marqué sur l'un des bords, à coupe blanchâtre, odeur et saveur peu accentuées. *Contracte la pupille.*

46. Baume du Pérou liquide. Suc épais, jaune doré par transparence, huileux d'apparence, noirâtre en masse, odeur agréable, saveur d'abord faible, puis



âcre. Employé contre les *catarrhes des voies aériennes et urinaires.*

47. Baume du Pérou en coques. Masses solides, de couleur marron, à cassure brillante, d'odeur plus agréable que le précédent, de même saveur. Propriétés des *balsamiques.*

48. Baume de Tolu. Substance visqueuse, de couleur jaune, d'odeur forte et agréable, de saveur d'abord douce, puis âcre. *Stimulant local* et usité à l'intérieur contre les *catarrhes des bronches.*

49. Cannelle de Ceylan. Écorce en lames épaisses, enroulées les unes dans les autres, de coloration brune, odeur et saveur aromatiques. *Stimulant énergique.*

50. Cannelle de Chine. Écorce en lames ou tubes, légère, cassante, brun terreux à l'extérieur, rougeâtre à l'intérieur ; odeur et saveur moins délicates que celles de la précédente. *Stimulant énergique.*

51. Camphre. Produit blanc, volatil, toucher onctueux, à cassure conchoïdale, odeur forte, saveur brûlante. *Analgésique, hyposthénisant, antiseptique.*

52. Fève Pichurim. Cotylédons plan-convexes, lisses, de couleur marron, denses et gris bleu sur la coupe, odeur et saveur de muscade et de clou de girofle. *Fébrifuge.*

53. Sassafras. Bois jaunâtre, strié longitudinalement, odeur et saveur désagréables, rappelant le fenouil. Jadis très usité comme *dépuratif.*

54. Baies de Laurier. Corps charnus noirâtres, à péricarpe dur, à coupe huileuse, odorants. A l'extérieur *résolutif*, à l'intérieur *stimulant.*

55. Muscades. Albumen, du volume d'un œuf de pigeon, apparence blanchâtre, surface ridée, dure, légère odeur aromatique, saveur brûlante. *Stimulant.*

56. Muscades en coque. Albumen précédent entouré de son enveloppe, à surface brune et marquée

de rides digitées, léger et donnant le bruit de grelot. *Stimulant.*

57. Macis. Arille du précédent, rubané, d'une consistance cireuse, saveur du cerfeuil, odeur aromatique. *Stimulant.*

58. Beurre de Muscades. Masse compacte, à toucher gras, orangée, saveur persistante, odeur de muscade.

59. Racine de Colombo. Rondelles légères, souvent piquées de trous d'insectes; à surfaces de coupe déprimées, jaunes, pulvérulentes et marquées de zones concentriques. Cassure courte, odeur désagréable, saveur amère. *Tonique.*

60. Coque du Levant. Drupes agglomérées, dures, brunâtres, arrondies; odeur nulle pour le péricarpe, nauséabonde pour la graine; saveur âcre. Base de *pommades parasiticides*, vantées en Angleterre.

61. Racine de Podophylle. Rhizomes en cylindres brun grisâtre, montrant des renflements pourvus de racines adventives. Saveur amère, odeur nauséeuse. *Purgatif.*

62. Opium de Smyrne. Masse, consistante comme de la cire, en pains, coloration d'un brun foncé, à cassure grumeleuse. Odeur vireuse, saveur amère. Propriétés diverses des opiums : *Analgésique*, *anexosmotique*, *congestionnante* et *tonique.*

63. Opium d'Égypte. Masse circulaire, à surface lisse, rousse, à cassure homogène; odeur de cacao, puis vireuse; saveur amère et finalement goût de moisi.

64. Opium indigène. De forme variable, masses rousses, lisses, sans bulles à l'intérieur.

65. Capsules de Pavot. Globuleuses, à pédoncule marqué d'un bourrelet annulaire, à surface coriace, à style rayonnant et large, à coupe cavitaire, contenant graines nombreuses; odeur nulle, saveur mucilagineuse. *Calmant.*



66. Semences de Pavot blanc. Ovoïdes ou plutôt reniformes, blanchâtres, à surface réticulée, petites, translucides, sans odeur, saveur huileuse. A l'étranger, utilisées dans l'*alimentation.*

67. Semences de Pavot noir. Comme les précédentes, mais plus volumineuses, grisâtres et non translucides. *Comestibles* et base de la préparation de l'huile d'œillette.

68. Fleurs de Coquelicot. Pétales en forme de raquettes, minces, entiers, coloration lie de vin, odeur faible, peu vireuse, saveur mucilagineuse. *Calmant.*

69. Fumeterre. Herbe entière; tronçons de racine, rugueux et d'un jaune terreux; tige et branches aplaties et tordues, pourvues de côtes à la surface; feuilles pennatifides d'un vert terne; fleurs en grappes roses ou violacées; odeur de foin, saveur amère. *Dépuratif.*

70. Graines de Moutarde noire. Ovoïdes, comprimées sur les côtés, de coloration brune, à coque cassante; odeur et saveur irritantes, si la graine écrasée est humectée. *Stimulant* et base de préparations externes *révulsives.*

71. Graines de Moutarde blanche. Comme les précédentes, mais doubles de volume, à coloration cireuse. Mêmes usages que ci-dessus.

72. Styrax liquide. Baume épais, d'un gris verdâtre, piqueté d'impuretés noires; odeur balsamique, saveur faible. Propriétés des *balsamiques.*

73. Poivre noir. Baies, du volume d'un pois, rougeâtres ou noirâtres, à surface couverte de plis irréguliers, odeur faible, saveur brûlante. *Condiment*, *stimulant* et même *fébrifuge.*

74. Poivre blanc. Mêmes fruits, plus mûrs, dépourvus en partie de leurs téguments, un peu plus volumineux et jaunâtres. Mêmes propriétés que ci-dessus

75. Poivre long. Fruit composé, cylindrique, brun rougeâtre, couvert d'une poussière terreuse, odeur faible, saveur brûlante.

76. Cubèbe. Fruits sphériques, petits, surface ridée, noirâtre, saveur de camphre, odeur aromatique particulière. *Tonique des muqueuses.*

77. Matico. Feuilles ovales, oblongues, à bords crénelés; face supérieure rugueuse, vert sombre; face inférieure gaufrée, grisâtre. Vanté contre les *hémorrhagies* et contre la *blennorrhagie.*

78. Pariétaire. Rameaux aplatis, brun verdâtre, couverts de poils fins et blancs; feuilles ovales aiguës, vertes et alternes; fleurs petites, jaunâtres, en glomérules. *Émollient* et *diurétique.*

79. Fleurs de Mauve. Corolle tordue, rose, veinée; pièces unies entre elles à la base et avec les étamines, saveur mucilagineuse. *Emollient.*

80. Feuilles de Mauve. Chiffonnées, palmatilobées, à faces lisses, chargées de poils, jaunâtres, odeur des herbes sèches, saveur mucilagineuse. Mêmes usages que ci-dessus.

81. Fleurs de Guimauve. Comme les précédentes, mais calice vert pâle, corolle blanc terne, odeur assez agréable, saveur mucilagineuse. *Adoucissant.*

82. Racine de Guimauve. Cylindrique conique, d'un blanc jaunâtre, rugueuse, chargée de filaments courts, cassure granuleuse au centre, fibreuse sur les bords; odeur agréable, saveur mucilagineuse. *Émollient.*

83. Cacao. Graines ovoïdes, aplaties, luisantes, rougeâtres, odeur faible, saveur fraîche, puis âcre. *Analeptique.*

84. Fleurs de Tilleul. Fleurs isolées, ou plutôt inflorescences, pourvues à la base d'une bractée bien développée; odeur agréable, saveur faible et mucilagineuse. *Calmant* et *diaphorétique.*



85. Thé vert. Feuilles sèches, enroulées, oblongues-ovales, odeur agréable, saveur faible astringente. L'infusion réduit les sels d'argent. *Tonique* et *stimulant.*

86. Thé noir. Mêmes feuilles chauffées sur la tôle après légère fermentation. Ne réduisent pas les sels d'argent. Moins estimé que le précédent.

87. Ladanum. Résine grisâtre, rugueuse, se ramollissant sous le doigt; saveur âpre, odeur balsamique. En blocs, en spirales ou bâtons. Jadis vanté contre les *catarrhes.*

88. Fleurs de Violettes. Petites, à corolle bleu violacé, irrégulières, avec éperon, odeur faible, saveur mucilagineuse et amère. *Émollient* et légèrement *purgatif.*

89. Pensée sauvage. Fleurs semblables aux précédentes, mais corolle jaune sale, avec éperon moins net; odeur nulle. *Faible purgatif.*

90. Rue. Rameaux fleuris. Feuilles alternes, composées, pennées, d'un vert glauque; axes épais, lisses et rectilignes; fleurs régulières, jaunes; odeur forte, saveur légèrement amère. *Stimulant énergique.*

91. Dictame blanc. Souche en morceaux arqués, blanc jaunâtre, avec cicatrices; cassure courte, odeur aromatique, saveur amère et persistante. *Dépuratif* et *fébrifuge.*

92. Feuilles de Jaborandi. Feuilles composées-imparipennées, à pétiole grêle et cannelé, à folioles cassantes, ovales-oblongues, à face supérieure luisante, glabre, vert foncé, à face inférieure jaune verdâtre; odeur aromatique, saveur faible, nauséeuse. *Sudorifique* et *sialagogue.*

93. Écorces d'Oranges amères. Fuseaux à face externe vert foncé, rugueuse, à face interne lisse et jaunâtre, à bords relevés, à coupe compacte, odeur

aromatique, saveur amère brûlante. *Tonique* et *apéritif*.

94. Feuilles d'Oranger. Ovales-aiguës; pétiole brun et ailé; limbe coriace finement denté sur les bords, grisâtre supérieurement, vert clair inférieurement; odeur faiblement aromatique, saveur un peu amère. *Digestif*.

95. Bois de gaïac. Bûches ou copeaux. Bûches lourdes, droites, cœur dur, brun foncé avec zones concentriques et rayons médullaires nets; aubier mou, jaune. Copeaux de forme variable, durs, verdâtres. Odeur aromatique faible; saveur âcre, faible. *Sudorifique* et *diurétique*.

96. Quassia amara. Bûches ou copeaux. Bûches régulières; écorce jaunâtre, facile à détacher, bois léger, blanc sale. Copeaux de forme variable, de couleur chair. Odeur de réglisse, saveur amère. *Tonique*, *digestif* et *fébrifuge*.

97. Quassia de la Jamaïque. Bûches ou copeaux. Bûches trois fois plus grosses que les précédentes; écorce adhérente, bois plus léger, taché de jaune. Copeaux blancs, tachés de jaune. Odeur et saveur comme précédemment, mais propriétés plus accentuées.

98. Écorce de Simarouba. Lames cintrées ou roulées, à cassure fibreuse, grises extérieurement, brunes à l'intérieur; odeur nulle, saveur amère. *Tonique*.

99. Écorce d'Angusture. Plaques ou rouleaux, jaune verdâtre et pulvérulentes à l'extérieur, brunes et lisses à l'intérieur, cassure courte; odeur aromatique, saveur amère et lente. *Apéritif* et *stomachique*.

100. Noix de Cédron. Cotylédons plan-convexes, durs, jaunâtres; odeur de quassia et de cacao, si on râpe la substance; saveur très amère. *Tonique*.

101. Graines de Lin. Ovoïdes-aiguës, aplaties, surface lisse et brune, coupe huileuse, odeur nulle, saveur oléagineuse; mucilage au contact de salive. *Émollient*.



102. Coca du Pérou. Feuilles ellipsoïdes, minces, fragiles, face inférieure brune et pourvue d'une forte côte proéminente, face supérieure plus sombre; odeur aromatique, saveur engourdissante. *Anesthésique local* et à l'intérieur, *stimulant*.

103. Polygala de Virginie. Souche noueuse, sinueuse, grosse comme une plume d'oie, tête irrégulière, surface ridée, grisâtre; odeur et saveur nauséeuses. *Stimulant* et *vomitif*.

104. Racine de Ratanhia. Cylindrique, ramifiée, rougeâtre; coupe compacte, orangée; cassure fibreuse; odeur agréable. Excellent *astringent; hémostatique*.

105. Résine d'Euphorbe. Larmes de gomme-résine, jaunâtres, contenant souvent des matières étrangères; odeur faible; saveur finalement irritante. *Purgatif drastique énergique*.

106. Fruits et graines d'Épurge. Fruits composés de 3 carpelles, rugueux, jaune sale. Graines comprimées, brunes, à surface rugueuse, réticulée, à coupe huileuse; saveur irritante. *Purgatif drastique violent*.

107. Graines de Ricin. Ovoïdes, un peu aplaties, rougeâtres, tachetées de noir, surmontées d'un arille, coupe huileuse, odeur et saveur douceâtres, puis âcres. Bon *purgatif*.

108. Tapioca. Grains irréguliers, grisâtres, sans odeur, saveur laiteuse. *Analeptique*.

109. Pignons d'Inde. Graines ovoïdes, un peu aplaties, noirâtres, à surface craquelée, surmontées d'un arille blanc, coupe huileuse; saveur finalement irritante. *Purgatif* violent.

110. Graines de Croton. Ovoïdes, jaunâtres, avec 2 à 4 côtes mousses. Arille blanc, coupe huileuse; saveur acre et irritante. *Drastique énergique*.

111. Cascarille. Tubes d'écorce, grisâtre ; cassure nette ; odeur de girofle accentuée par la combustion; saveur acre. *Tonique* et légèrement *fébrifuge*.

112. Mercuriale. Tiges, feuilles et fleurs. Feuilles opposées, ovales, aiguës, crénelées, d'un vert foncé. Tige glabre chez M. annuelle; garnie de poils, chez M. vivace. Fleurs petites, vertes. Fruit gros comme le grain d'orge, vert sombre. Graines jaunâtres. Odeur et saveur nauséeuses. *Laxatif*.

113. Encens. Gomme-résine en larmes, jaune pâle ou en marrons noirâtres; surface poussiéreuse, cassure nette et poudre blanche ; odeur agréable ; saveur âcre. *Ingrédient* de préparations pharmaceutiques.

114. Myrrhe. Gomme-résine en masses irrégulières ou encore plus inégales (M. en sortes) ; translucides, couvertes de poudre jaune, cassure facile et inégale. Odeur aromatique, saveur amère. *Tonique* et *expectorant*.

115. Bdellium. Larmes plus ou moins sphériques, à surface terne, grasses, à cassure rougeâtre. Odeur térébenthinée faible ; saveur amère ; donnant masse laiteuse avec salive. *Stimulant*.

116. Mastic. Larmes claviformes, transparentes, jaunes, couvertes d'une poussière grisâtre, donnant masse laiteuse à la mastication. Odeur nulle ; saveur résineuse, Jadis usité comme *tonique*.

117. Élémi. Résine granuleuse, en larmes ou pains, durcissant et jaunissant avec l'âge. Odeur citronnée. Saveur peu amère, aromatique. *Stimulant*.

118. Tacamaque. Boules ou bâtons à surface lisse; cassure nette, claire ; odeur de colophane ; saveur amère, puis nulle. *Stimulant*.

119. Baume de la Mecque. Oléo-résine, fluide, jaune sale; odeur et saveur aromatiques. *Stimulant*, employé dans l'Orient.

120. Térébenthine de Chio. Oléo-résine, de consistance variant avec l'âge, jaune verdâtre, devenant pâteuse sous la dent. Odeur térébenthinée, saveur un peu amère. *Rubéfiant* à l'extérieur; *anticatarrhal*, *antihémorrhagique* et *antinévralgique* à l'intérieur.



121. Noix d'Acajou. Achaine, en forme de haricot, lisse, grisâtre, avec cicatrice pédonculaire. Graine arquée, sans albumen ; saveur acre. *Caustique* et *purgatif*.

122. Guarana. Sphérique ou cylindrique, pâte à surface terne et mamelonnée ; cassure irrégulière. sans odeur, saveur un peu astringente. *Tonique* et *antinévralgique*.

123. Baies de Nerprun. Drupes globuleuses, grosses comme un grain de poivre, noir verdâtre, montrant les pointes du style ; pulpe abondante, brune. Odeur faible; saveur sucrée, puis nauséeuse. *Purgatif drastique*.

124. Jujubes. Drupes ridées, d'un rouge brun, à surface luisante. Chair jaune et mucilagineuse. Noyau très dur. *Adoucissant*.

125. Écorce de Garou. Lanières minces, repliées, à surface interne en dehors ; cassure pénible ; odeur de savon de Marseille, saveur très âcre. *Vésicant* à l'extérieur et *dépuratif*.

126. Laque en écailles. Lames minces, jaunes, marron ou rouges, lisses, fragiles. Odeur et saveur nulles. Jadis vanté comme *tonique*.

127. Laque en bâtons. Même matière, entourant une branche de Ficus ; surface mamelonnée, pulvérulente ; coupe alvéolaire.

128. Cônes de Houblon. Fruits composés, ovoïdes. portant des bractées imbriquées sur un axe grêle, couverts de corpuscules de lupulin. Odeur aromatique, spéciale ; saveur amère. *Apéritif* et *tonique*.

129. Lupulin. Poudre formée de glandes à essence des précédents. Grains bruns, rougeâtres avec l'âge, irréguliers ; toucher poisseux, odeur désagréable, saveur amère. *Tonique* et *narcotique*.

130. Haschich. Inflorescences femelles à bractées effilées et colorées en vert foncé, à fleurs petites, à fruit (Chènevis) ovoïde et brun. Odeur nauséeuse, saveur faible, aromatique. Action sur le système nerveux : *excitation suivie de torpeur*.

131. Glands de Chêne. Achaines lisses, ovoïdes, bruns, avec ou sans cupule, à graines composées de cotylédons charnus, saveur astringente, sans odeur. Remède vanté contre le *rachitisme*, les *gastro-entérites* et les *engorgements lymphatiques*.

132. Écorce de Chêne. Lames ou gouttières, luisantes, brunes intérieurement, grises au dehors ; cassure fibreuse et blanchâtre ; saveur astringente, odeur de tan. *Tonique*.

133. Noix de galle noire. Masses globuleuses, grosses comme une noisette, grises, avec saillie obtuse ; cassure dure, centre brunâtre, renfermant un animal ou son œuf ; saveur astringente, sans odeur.

134. Noix de galle blanche. Comme les précédentes, mais ne renfermant point d'insecte, plus légères, plus grosses, jaune verdâtre, percées d'un trou.

135. Clous de Girofle. Boutons d'un brun foncé. Pédicelle épais et aplati ; calice à 4 sépales épais, recouvrant corolle et étamines. Odeur aromatique, saveur chaude. *Stimulant* excellent.

136. Feuilles d'Eucalyptus. Entières, plus ou moins régulières, coriaces, d'un vert pâle, contenant nombreuses glandes. Odeur aromatique, surtout en brisant le limbe. Saveur camphrée. *Antiseptique*, *balsamique*, *antispasmodique* et *fébrifuge*.

137. Piment de la Jamaïque. Fruits globuleux, desséchés, couronnés d'une cicatrice ou des débris du calice, bruns, à surface bosselée. Odeur faiblement aromatique, saveur chaude. *Stimulant*, inusité en médecine.

138. Écorce de racine de Grenadier. Plaques ou tubes, à surface externe rugueuse et brune, à surface interne jaune cannelle. Cassure granuleuse. Sans odeur, saveur astringente. Salive colorée en jaune. Bon *vermifuge*.



139. Millepertuis. Sommités fleuries. Fleurs jaunes, régulières, en grappes de cymes. Feuilles opposées, ovales-lancéoles et ponctuées et d'un vert terne. Tige lisse, grêle, jaunâtre. *Béchique*.

140. Feuilles de Saponaire. Ovales, glabres, entières, jaunâtres, opposées sur tige flexible, brune et noueuse. Odeur faible ; saveur amère et un peu visqueuse. *Résolutif* et *dépuratif*.

141. Racine de saponaire. Rameaux souterrains longs, cylindriques, gros comme le petit doigt, bruns, avec rides longitudinales. Cassure fibreuse au centre ; sans odeur ; saveur finalement âcre. *Caustique*, *stimulant* et *dépuratif*.

142. Racine de Saponaire d'Égypte. Gros et longs tronçons cylindriques, rugueux et bruns ; cassure fibreuse au centre ; odeur faible, poudre irritante ; saveur finalement âcre. Mêmes propriétés que ci-dessus.

143. Fruits et feuilles de Ciguë. Fruits ovoïdes, comprimés perpendiculairement à la cloison, couronnés des restes du calice et du style, brun verdâtre. Feuilles alternes, glabres, décomposées, imparipennées. Tige portant tâches vineuses. Odeur vireuse ; saveur nauséeuse. *Résolutif* et *antispasmodique*.

144. Racine d'Ache. Épaisse, ridée, noirâtre à l'extérieur, blanche en dedans, grosse comme le pouce. Odeur voisine de celle du céleri ; saveur âcre. *Résolutif*.

145. Racine de Persil. Droite ou arquée, épaisse comme le petit doigt, grise, plissée longitudinalement, à écorce épaisse ; coupe claire au centre, cassure un peu fibreuse. Odeur de céleri ; saveur douceâtre. *Diurétique* et *stimulant*.

146. Fruits de Carvi. Méricarpes bruns, comprimés perpendiculairement à la commissure, à coupe presque circulaire et d'aspect huileux. Odeur et saveur aromatiques, voisines de celle du cumin. *Stimulant.*

147. Anis vert. Méricarpes, à surface couverte de plusieurs bandelettes dans les vallécules, verdâtres, coupe huileuse. Odeur aromatique, saveur finalement chaude. *Stomachique* et *emménagoque.*

148. Fruits de Fenouil. Dédoublés, comprimés parallèlement à la commissure, à contour elliptique, d'un vert pâle. Odeur aromatique ; saveur agréable, voisine de celle de l'angélique. *Stimulant.*

149. Racine de Fenouil. Cylindres légers, striés, gris pulvérulent à la surface ; coupe blanche et compacte. Odeur et saveur faibles. *Diurétique, diaphorétique.*

150. Fruits de Phellandrie. Diachaine ovoïde, comprimé perpendiculairement à la commissure, à face externe brune, glabre et pourvue de 5 côtes obtuses. Amande noire. Odeur vireuse ; saveur nauséeuse. *Tonique* et *légèrement fébrifuge, narcotique.*

151. Fruits d'Angélique. Diachaine à méricarpes séparés, ovalaires, plan-convexes, de couleur jaune paille ; bandelettes nombreuses. Odeur musquée ; saveur agréable. *Stimulant* oublié.

152. Racine d'Angélique. Base de la tige épaisse ; pivot conique ; racine brune, ridée, portant des racines adventives. Odeur musquée, saveur aromatique, finalement âcre. *Tonique* énergique.

153. Asa fœtida. Masses ou larmes de gomme-résine, brune, tâchetée surtout sur la coupe. Saveur âcre ; odeur alliacée. *Stomachique* et *antispasmodique.*

154. Gomme ammoniaque. Larmes blanches ou brunes, opaques, à cassure lisse, réunies souvent en pâte irrégulière, jaunâtre. Odeur faible, mais spéciale, saveur finalement irritante. Moins *stimulant* que le précédent.



155. Opopanax. Fragments de la grosseur d'une noix, légers, friables, bruns, à cassure granuleuse. Odeur forte, voisine de celle de l'ache ; saveur amère. Jadis vanté comme *antispasmodique.*

156. Fruits d'Aneth. Fruits ovoïdes, à méricarpes souvent séparés, minces. Bandelettes larges. Odeur musquée, saveur de menthe et d'anis, mais plus douce. *Stimulant.*

157. Fruits de Coriandre. Globuleux, jaunes, à parois minces ; à méricarpes concaves en dedans ; coupe d'un gris sale. Saveur désagréable ; odeur de punaise. *Stimulant.*

158. Fruits de Cumin. Fusiformes, comprimés latéralement, gris verdâtre, à méricarpes difficilement séparables. Albumen gris terne, d'apparence huileux. Odeur et saveur fortes. *Tonique.*

159. Racine de Thapsia. Rondelles, ou rouleaux souvent pourvus d'un collet pilifère ; grise, épaisse ; cassure granuleuse, blanchâtre et compacte. Contact prolongé irritant. Saveur âcre, sans odeur. *Révulsif, purgatif, drastique* et *stimulant* violent.

160. Sagapénum. Fragments petits, irréguliers, translucides, rougeâtres, mous, souvent agglutinés. Saveur âcre ; odeur faible d'asa fœtida. *Tonique.*

161. Galbanum. Mou ou sec, en larmes ou en masse, gomme-résine rougeâtre, lisse, pâteuse. Odeur du diachylon ; saveur camphrée et térébenthinée. *Tonique.*

162. Fleurs de Sureau. Petites, jaunâtres, souvent groupées autour de l'axe de l'inflorescence ; mucilagineuses. Saveur un peu amère ; odeur forte, d'extrait de réglisse noir. *Émollient* et faible *purgatif.*

163. Racine de Garance. Rhizome chargé de racines adventives, flexible, sinueux, à liber rougeâtre ; cassure compacte, coupe à zones concentriques et stries radiales ; odeur nulle, saveur un peu amère. Inusité aujourd'hui.

164. Ipécacuanha ondulé (*mineur*). Cylindres ondulés, grêles, de couleur gris terreux; cassure blanche, compacte et farineuse. Odeur terreuse; saveur faible. Peu employé.

165. Ipécacuanha annelé (*mineur*). Fragments cylindriques, annelés, à surface brun grisâtre. Odeur irritante; saveur finalement nauséeuse. *Révulsif, vomitif, purgatif, expectorant, antispasmodique, antihémorrhagique.*

166. Ipécacuanha strié (*majeur*). Baguettes petites, étranglées par points, à surface grise, molle, à stries longitudinales; cassure cireuse, courte. Sans odeur, ni saveur. Efficacité moins nette qu'avec le précédent.

167. Racine de Caïnça. Volumineuse, ramifiée, rugueuse, à écorce épaisse et s'enlevant facilement, de couleur gris brun; bois léger, fibreux, blanchâtre. Odeur et saveur faibles. Propriétés des ipécacuanhas, mais moins accentuées.

168. Café. Graine sans enveloppes, plan-convexe elliptique, avec sillon médian longitudinal sur la face centrale. Coupe résistante. Odeur faible; saveur âpre. *Tonique, sédatif du système nerveux* et *modérateur cardiaque.*

169. Gambir. Sucs astringents, en cubes réguliers, rugueux, compacts, légers, agréables, de couleur de rouille. Odeur nulle. *Astringent.*

170. Écorce de Quinquina calisaya. Lames ou rouleaux jaunes, à cassure irrégulière. Odeur voisine de celle du tan, saveur amère, peu astringente. Les quinquinas sont *toniques* et *fébrifuges, excitent les muscles lisses, et modèrent l'action nerveuse.* Ce sont aussi des contrepoisons de l'alcool et de l'opium.

171. Écorce de Quinquina rouge. Lames ou gouttières épaisses, d'un rouge vif, subéreuses et dures extérieurement, lisses à la face interne; cassure



compacte. Saveur astringente, odeur faible. Action *eupeptique.*

172. Écorce de Quinquina gris de Lima. Rouleaux ou tubes, fissurés, à surface externe d'un blanc sale et pulvérulente, à surface interne brune et lisse. Odeur aromatique, saveur amère et astringente. Action *tonique* et *fébrifuge* plus marquée.

173. Écorce de Quinquina de Loxa. Tubes bruns tachetés de gris extérieurement, orangés et lisses à la face interne; présentant des fentes transversales. Odeur et saveur comme précédemment. Espèce réservée pour la préparation de *vins toniques.*

174. Noix vomique. Graine discoïde, aplatie, à surface grise et satinée, bordée d'un bourrelet. Coupe dure; sans odeur, saveur très amère. *Excitant des fibres lisses.*

175. Fève de Saint-Ignace. Graines irrégulières, à tégument brun, tacheté de gris. Albumen corné. Sans odeur, mais saveur très amère. Même action que ci-dessus.

176. Écorce de Fausse angusture. Plaques irrégulières, épaisses, compactes, à surface interne brune, à surface externe granuleuse, rougeâtre ou verdâtre et tachetée, cassure nette. Sans odeur, mais saveur amère très prononcée. Même usage que la noix vomique, mais effets moins marqués.

177. Feuilles de Morelle. Ovoïdes, acuminées, à contour sinueux, à face supérieure un peu pubescente, à face inférieure plutôt glabre. Saveur d'herbe sèche; odeur vireuse. *Calmant* et faible *dilatateur de la pupille.*

178. Tiges de Douce-amère. Tronçons gros comme une plume, flexibles, de couleur jaune brun, à renflements alternes. Odeur faible vireuse; saveur douceâtre. *Dépuratif* et *antispasmodique.*

179. Fécule de Pomme de terre. Blanchâtre, pulvérulente, un peu onctueuse et crépitante au toucher,

formée de grains inégaux. *Émollient*, employé surtout en *cataplasmes*.

179 *bis*. Dextrine. Blocs ou poudre, jaune, onctueuse, se dissolvant dans la salive, saveur sucrée. *Digestif* et *base d'appareils solidifiables*.

180. Fruits de Piment. De forme variable, légers, d'un rouge vif, luisants, à surface coriace. Coupe transversale montrant 2 loges garnies de semences réniformes. Sans odeur, saveur chaude et âcre. *Excitant énergique*.

181. Piment de Cayenne. Fruit allongé, à base enveloppée d'une cupule calicinale, d'un rouge vif, à surface lisse. Les 2 loges internes contiennent des graines réniformes, jaunâtres. Sans odeur, saveur chaude. Mêmes usages que ci-dessus.

182. Feuilles de Belladone. Pétiole cannelé. Limbe ovale-aigu atténué sur les côtés du pétiole, glabre, verdâtre avec tâches jaunes à la face supérieure, franchement verte à la face inférieure. Odeur un peu vireuse, saveur un peu âcre. *Analgésique, mydriatique, modérateur des sécrétions et de l'irritabilité des muscles lisses*.

183. Fruits de Belladone. Baies sphériques, noirâtres, à épicarpe luisant, à pulpe vineuse, à graines ovoïdes. Sans usage aujourd'hui.

184. Racine de Belladone. Portion souterraine jaunâtre, plissée longitudinalement, à intérieur blanchâtre, à cassure nette. Saveur douceâtre ; odeur faiblement vireuse. Partie de la plante très employée.

185. Racine de Mandragore. Tronçons de rhizome ; écorce se détachant facilement, dure ; surface brune, plissée ; axe ligneux et dur ; cassure compacte. Sans saveur, odeur légèrement vireuse. Vanté, au moyen âge, comme *anesthésique* et *narcotique*.

186. Feuilles de Nicotiane. Peu ou pas de pétiole ; limbe obovale, mou, pilifère, couvert de glandes, à nervures secondaires réticulées. Saveur faible ; odeur spéciale. *Excito-moteur de la moelle*.



187. Feuilles de Stramoine. Pétiolées, à lobes aigus, à nervation pennée, glabres, vertes. Desséchées, sans odeur, ni saveur. Mêmes propriétés que la belladone.

188. Fruits de Stramoine. Capsules ovoïdes, pourvues à la base d'un calice réfléchi, chargées d'aiguillons et de 4 sillons de déhiscence ; graines petites, nombreuses, réniformes, à coupe huileuse. Usages de la belladone.

189. Feuilles de Jusquiame. Plus ou moins pétiolées, ovales-triangulaires, à lobes triangulaires, vert grisâtre, plissées autour de la nervure médiane ; nervures saillantes à la face inférieure. Odeur et saveur vireuses. *Sédatif du système névro-musculaire*.

190. Semences de Jusquiame. Réniformes, rugueuses, d'un gris brun, à écrasement huileux. Sans odeur, ni saveur. Plus usitées que les feuilles.

191. Racine de Jusquiame. Pivot, quelquefois rameux, grisâtre, plissé, à cassure fibreuse, à coupe caractérisée par un cercle jaune ligneux et par une moelle abondante. Odeur et saveur faibles. Rarement employé.

192. Fleurs de Bouillon blanc. Jaunes, à calice cupuliforme, à corolle rotacée portant 5 étamines, dont 2 sont glabres. Odeur et saveur douces. *Émollient*.

193. Feuilles de Digitale. Ovales, sessiles, à nervure médiane concave supérieurement, à bords crénelés, couvertes d'un duvet mou, à nervures saillantes inférieurement. Odeur légère, saveur amère. *Stimulant des fibres lisses, diurétique* et *modérateur des battements cardiaques*.

194. Feuilles de Pervenche. Ovales-aiguës, vert

jaunâtre, entières, luisantes, coriaces, vert grisâtre à la face inférieure plus pâle, à nervures saillantes à la face supérieure. Sans odeur, saveur un peu amère. *Purgatif* et *diaphorétique*.

195. Argel. Feuilles coriaces, lancéolées, penninerves, d'un vert grisâtre, à nervures saillantes à la face inférieure. Sans odeur, saveur un peu amère. *Purgatif*.

196. Racine de Jalap. Tubercules ovoïdes, bruns, rugueux, tachetés, plissés longitudinalement; cassure grisâtre, dure. Saveur âcre, odeur de pommes cuites. *Purgatif hydragogue*.

197. Résine de Jalap. Blocs, baguettes, etc. Substance friable, brunâtre, piquetée, à surface vernissée, à cassure brillante. Se transforme en pâte dans la bouche. Odeur faible, nauséeuse. Saveur douceâtre. Mêmes usages que ci-dessus.

198. Scammonée d'Alep. Pains ou larmes. Masse friable, lourde, à surface poussièreuse, à cassure irrégulière, pâteuse dans la bouche. Odeur de brioche, saveur finalement âcre. *Purgatif drastique*, plus agréable que le précédent.

199. Racine de Turbith. Cylindres tordus, légers, à surface plissée, grisâtre et chargée de cicatrices; cassure fibreuse. Saveur un peu nauséeuse, sans odeur. *Purgatif hydragogue*, plus actif, mais plus lent que le jalap.

200. Fleurs de Bourrache. Régulières, hermaphrodites, à calice vert pilifère, à corolle bleuâtre, gamopétale, à pédicelle pubescent, à 5 étamines. Mucilagineuses, odeur faible. *Émollient*.

201. Feuilles de Bourrache. Ovales, penninerves à long pétiole, à bords sinués, à face supérieure verdâtre, à face inférieure plus pâle, à limbe couvert de verrues et de poils. Mucilagineuses, sans odeur. *Émollient*, usité surtout à l'extérieur.



202. Racine de Consoude. Cylindres noirs, déformés, à surface poussiéreuse, à coupe dure et cireuse. Mucilagineuse et sans odeur. *Adoucissant*.

203. Racine d'Orcanette. Épaisse d'un doigt à la base, surmontée de restes d'axes aériens ; à écorce sèche, rouge, noire, soulevée par points; à bois semblable à un faisceau tressé. Colore le papier humide et la salive en rouge. Usité seulement en pharmacie.

204. Feuilles de Pulmonaire. Lancéolées, à surface rugueuse, souvent couvertes de tâches blanchâtres irrégulières, à nervures secondaires peu visibles. Sans odeur, ni saveur. Action *béchique* douteuse.

205. Racine de Cynoglosse. Tronçons, à écorce brune en dehors, jaune en dedans, avec bourrelet annulaire à la base, à surface couverte de restes de ramifications ; cassure compacte. Mucilagineuse, saveur douceâtre, odeur un peu vireuse. Actif par l'opium ajouté.

206. Écorce de Monésia. Plaques épaisses, dures, compactes, à face externe rugueuse brune et déprimée par places, à face interne brune et plissée. Cassure rugueuse. Sans odeur ; saveur de réglisse. Jadis usité comme *tonique*.

207. Gutta-percha. Pains en blocs irréguliers, volumineux, gris ou noirs, pesants, à coupe montrant des couches concentriques, à centre souvent mou et blanchâtre. Matière de fabrication d'*instruments*, et base de lames imperméables pour *pansements humides*.

208. Gomme-gutte. Cylindres ou masses, durs, de coloration orangée, à surface striée longitudinalement, à cassure nette. Sans odeur; saveur âcre ; jaunit la salive. *Drastique*, *diurétique* et *vermifuge*.

209. Benjoin. Larmes, sortes ou blocs. Résine jaune ou brune, tachetée ; cassure cireuse. Odeur de vanille; saveur âcre. *Stimulant*, faible *antiseptique*.

210. Styrax calamite. Masses rougeâtres ou verdâtres, opaques, granuleuses, cassantes. Odeur de benjoin ; saveur gluante. Propriétés du précédent, mais moins usité.

211. Manne en larmes. Blocs allongés, gros comme le doigt, jaunâtres, rugueux, cassants. Saveur sucrée, finalement âcre. Odeur du miel. *Purgatif* des enfants.

212. Manne en sortes. Larmes petites, jaunes, irrégulières, onctueuses, souvent agglutinées et impures. Odeur forte, saveur âcre. Action *purgative*, moins prononcée que ci-dessus.

213. Verveine. Portions aériennes. Axes quadrangulaires, rougeâtres et pilifères. Feuilles sessiles, opposées, vertes, oblongues, lobées. Fleurs petites et bleues en épis. Saveur amère, odeur de plante sèche. Inusité aujourd'hui.

214. Fleurs de Lavande. Sommités fleuries. Fleurs bleuâtres, du volume d'un grain de blé, rangées en épis de glomérules. Odeur aromatique ; saveur amère. Propriétés *stimulantes* des Labiées.

215. Fleurs de Stœchas. Inflorescence composée de glomérules. Fleurs petites, rougeâtres ou violacées. Odeur et saveur aromatiques. *Béchique* et *stimulant*.

216. Feuilles de Menthe poivrée. Lancéolées, penninerves, d'un vert terne, à bords serrés. Odeur et saveur spéciales. *Digestif*.

217. Hysope. Feuilles entières, étroites, d'un vert pâle, à bords récurvées. Fleurs généralement bleues, en glomérules. Odeur camphrée, saveur de cassis et de menthe. *Béchique*.

218. Feuilles de Mélisse. Ovales, d'un vert terne, rugueuses à la face supérieure, à pétiole grêle et duveté, à bords crénelés. Odeur faible ; saveur de menthe et de citron. *Antispasmodique* faible.

219. Romarin. Feuilles étroites, sessiles et d'un vert pâle, cassantes, à nervure médiane saillante à la face inférieure. Odeur faible, saveur aromatique et amère. *Stimulant, digestif, fébrifuge* et en *cataplasmes, résolutif*.



220. Sauge. Parties aériennes. Feuilles ovales, blanchâtres, opposées. Fleurs blanches ou bleuâtres en épis de glomérules. Saveur chaude ; odeur spéciale. *Stimulant*.

221. Lierre terrestre. Feuilles obtus-ovales, opposées, d'un vert sale, à bords crénelés, à pétiole grêle et long, à nervures saillantes inférieurement. Odeur faible, saveur un peu amère. *Béchique*.

222. Fleurs d'Ortie blanche. Irrégulières, blanches, groupées par 8 ou 10 en glomérules axillaires. Sans odeur ; saveur mucilagineuse, finalement amère. *Astringent*.

223. Petit-chêne. Parties aériennes. Feuilles lancéolées, opposées, vertes, crénelées, velues inférieurement. Fleurs roses ou violacées, groupées par deux ou trois en cymes axillaires. Sans odeur ; saveur amère. Sans emploi aujourd'hui.

224. Serpolet. Parties aériennes. Feuilles petites, opposées, sessiles, pubescentes, d'un vert pâle. Fleurs petites, roses, groupées en cymes. Odeur de thym, saveur chaude. Sans usage aujourd'hui.

225. Feuilles d'Airelle ponctuée. Obovales, coriaces, peu dentées, penninerves, rougeâtres et luisantes à la face supérieure. Sans odeur ; saveur astringente. Préconisé jadis comme *résolutif*.

226. Feuilles d'Uva-ursi. Obovales, coriaces, entières, penninerves, chagrinées, rougeâtres. Odeur faible, saveur astringente. *Astringent*, actif dans les *catarrhes des muqueuses*, surtout de l'*appareil urinaire*.

227. Rhizome de Valériane. Bosselé, d'un brun clair, chargé de racines adventives grises. Cassure com-