pacte, d'un gris jaunâtre ; coupe cornée. Odeur désagréable, caractéristique ; saveur aromatique et sucrée. *Antispasmodique* et *stimulant*.

228. Racine de Gentiane. Épaisse, brunâtre, creuse à la base, chargée de cicatrices et de divisions plus pâles ; cassure courte. Odeur de miel, saveur amère. *Tonique, fébrifuge.*

229. Petite centaurée. Parties aériennes. Axes verdâtres, anguleux et fistuleux. Feuilles opposées, ovales, entières, glabres et d'un vert sale. Fleurs violacées ou rosées, régulières, en cymes bipares. Odeur agréable ; saveur amère. *Tonique, apéritif.*

230. Feuilles de Ményanthe. Trifoliolées, d'un vert glauque, à pétiole engainant. Odeur faible, saveur amère. Propriétés de la gentiane.

231. Bourgeons de Peuplier. Coniques, luisants, d'un brun clair, à écailles cassantes et adhérentes entre elles. Odeur aromatique, saveur amère et sucrée. *Diurétique, sudorifique* et *modificateur des muqueuses.*

232. Semences de Courge. Oblongues, aplaties, jaunâtres, lisses, à coupe huileuse. Saveur douceâtre. *Tænifuge.*

233. Coloquinte. Baie sans épicarpe, sphérique, satinée, blanche, pleine d'une pulpe blanche et de graines obovales. Saveur très amère. *Purgatif* violent.

234. Racine de Bryone. Cylindres, ou tranches transversales. Épaisse, jaunâtre, à surface plissée, à bois charnu. Saveur amère. Contact irritant. *Purgatif drastique.*

235. Rhizome d'Aristoloche longue. Cylindrique, gros comme le pouce, bosselé, à surface terreuse, plissée et chargée de cicatrices. Cassure courte et jaune pâle. Odeur de réglisse dévelopée par la cassure. Saveur finalement amère. *Emménagogue.*

236. Rhizome d'Aristoloche ronde. Tuberculeux, irrégulier, plissé, à surface terreuse et marquée de cicatrices aux 2 pôles. Coupe jaune pâle. Action plus marquée que ci-dessus.

237. Rhizome de Cabaret. Fragments cylindriques, irréguliers, plissés à la surface, d'un jaune brun. Coupe polygonale. Cassure compacte. Odeur voisine de celle du poivre. Saveur piquante. *Stimulant, éméto-cathartique.*

238. Serpentaire de Virginie. Rhizome brun foncé, grêle, tortueux, peu volumineux, chargé de restes de tiges et de racines adventives. Cassure jaunâtre, courte. Odeur et saveur de camphre et de térébenthine. *Stimulant* et *sudorifique.*

239. Feuilles de Chicorée sauvage. Oblongues, sessiles, pinnatiséquées, d'un vert franc. Amères, surtout par le pétiole. Odeur faible. *Apéritif, laxatif.*

240. Racine de Chicorée. Fragments, à surface corticale jaunâtre et ridée, à coupe blanche et granuleuse. Cassure courte. Saveur mucilagineuse et amère. Mêmes propriétés que les feuilles.

241. Fleurs de Carthame. Rouges, à corolle tubuleuse, grêle, à 5 lobes. Anthères réunies, dépassées par le style. Odeur aromatique, saveur un peu amère. Sans effets physiologiques.

242. Racine de Bardane. Tronçons durs, légers, bruns, plissés, rugueux, fendus en longueur, s'ils sont volumineux, à coupe jaune. Odeur désagréable ; saveur mucilagineuse, finalement amère. *Diurétique, sudorifique.*

243. Racine de Pyrèthre. Cylindre rugueux, brunâtre, plissé longitudinalement, chargé de radicules. Cassure courte, jaune, radiée. Odeur faible ; saveur brûlante. *Stimulant* et en applications externes, *révulsif.*

244. Fleurs de Camomille. Capitules aplatis, cir-

culaires, d'un blanc jaunâtre, à fleurs séparées les unes des autres par de fines paillettes blanches. Odeur aromatique, saveur amère. *Digestif, fébrifuge, antispasmodique.*

245. Feuilles d'Armoise. Sessiles, ovales-aiguës, profondément incisées sur les bords, à face supérieure d'un vert foncé, à face inférieure pâle. *Aromatique, tonique, emménagogue.*

246. Semen-contra. Capitules petits, ovoïdes, enveloppées de bractées imbriquées, d'un jaune verdâtre. Saveur térébenthinée, odeur spéciale. *Stimulant, diurétique* et *vermifuge.*

247. Feuilles d'Absinthe. Alternes, très divisées, ovales-aiguës, verdâtres, onctueuses. Odeur aromatique forte; saveur très amère. *Stimulant, apéritif, digestif, vermifuge* et *emménagogue.*

248. Fleurs de Souci. Ligulées, hermaphrodites, d'un jaune clair. Odeur forte, agréable, saveur un peu amère. *Stimulant*, peu usité aujourd'hui.

249. Racine d'Aunée. Rhizome volumineux et court, racines grises ou brunes, de la grosseur du doigt, plissées, coupe jaunâtre et cornée. Odeur camphrée; saveur un peu amère. *Tonique* et *diaphorétique.*

250. Fleurs de Pied-de-chat. Capitules petits, à bractées en deux séries, à corolles blanches ou roses. Odeur aromatique. *Émollient.*

251. Fleurs d'Arnica. Capitules à bractées verdâtres, disposées sur deux rangées, à fleurs femelles périphériques ligulées, à fleurs centrales hermaphrodiques et tubuleuses. Saveur faible, odeur spéciale. *Tonique, fébrifuge, sudorifique* et *vomitif.*

252. Fleurs de Tussilage. Capitules à fleurs jaunes, tubuleuses au centre, ligulées à la périphérie, entourées toutes d'un involucre tubuleux. Saveur un peu amère; odeur de cire jaune. *Émollient.*

253. Camphrée de Montpellier. Inflorescences compactes, verdâtres ou grisâtres. Saveur amère, odeur camphrée. *Stimulant.*

254. Rhubarbe de Moscovie. Portions souterraines et aériennes d'une partie de la tige. Fragments perforés, orangés, réticulés à la surface, à marbrures étoilées sur la coupe. Saveur amère, odeur spéciale. *Laxatif.*

255. Rhubarbe de France. Masses plus ou moins régulières, rougeâtres ou jaunâtres. Odeur faible, saveur amère. *Laxatif*, moins actif que le précédent.

256. Racine de Bistorte. Rhizome ramassé en S, gros comme le doigt, brun foncé, couvert de côtes annulaires, chargé de racines adventives. Coupe résistante, rougeâtre. Saveur finalement astringente. *Tonique.*

257. Semences de Sarrasin. Achaines ovoïdes, dures, luisantes, d'un gris perle, à coque s'enlevant aisément, à intérieur blanc et farineux. *Condiment.*

258. Racine de Patience. Entière ou en morceaux. Surface rougeâtre, recouverte d'un enduit grisâtre, et striée transversalement. Coupe jaune. Odeur spéciale; saveur amère. *Vomitif* et *purgatif* faible.

259. Feuilles de Noyer. Sessiles, ovales aiguës, imparipennées, d'un vert sombre. Odeur spéciale, saveur astringente. *Tonique.*

260. Santal citrin. Bûches, rondelles ou copeaux. Bois léger, orangé pâle. Coupe présentant des couches concentriques. Saveur âcre, odeur spéciale. *Antiblennorrhagique.*

261. Bourgeons de Pin. Cylindriques-coniques, d'un brun clair, formés d'écailles imbriquées membraneuses et agglutinées par de la résine, réunies autour d'une branche rougeâtre. Odeur aromatique, saveur amère. *Modificateurs des muqueuses* et *excitant des sécrétions.*

262. Térébenthine de Bordeaux. Molle, d'un blond pâle, généralement trouble, poisseuse. Odeur spéciale, saveur amère. Remède des *névralgies*, des *catarrhes*, des *hémorrhagies ; rubéfiant* à l'extérieur et *contrepoison du phosphore*.

263. Galipot. Croûtes irrégulières, luisantes, jaunâtres, cassantes, translucides. Saveur amère, odeur faible de térébenthine. Usages industriels.

264. Colophane. Morceaux variables de forme. Résine jaune. Cassure vitreuse. Saveur amère, odeur faible de térébenthine. *Hémostatique* et *base d'emplâtres*.

265. Poix-résine. Masse dure, cassante, brunâtre, luisante. Cassure vitreuse. Saveur faible, odeur faible de térébenthine. *Base d'onguents et d'emplâtres*.

266. Goudron végétal. Demi-liquide, grumeleux, opaque. Odeur forte, spéciale ; saveur chaude et amère. *Tonique, stimulant, modificateur des muqueuses, surtout respiratoires*.

267. Térébenthine de Venise. Liquide épais, louche, blond, poisseux. Odeur de muscade, saveur amère. Mêmes usages que la térébenthine de Bordeaux.

268. Baume du Canada. Térébenthine visqueuse, pâle. Odeur agréable et saveur amère. *Tonique, modificateur des sécrétions*.

269. Sandaraque. Larmes cylindriques, sinueuses, friables, translucides, d'un jaune pâle, à cassure vitreuse. Odeur faible, saveur résineuse. *Hémostatique* peu usité.

270. Baies de Genièvre. Fruits composés, entourés de bractées épaisses, noirs. Intérieur contenant pulpe desséchée et verdâtre et graines bosselées. Saveur spéciale sucrée ; odeur aromatique. *Stimulant*.

271. Sabine. Rameaux divisés, fins, d'un vert

sombre, couverts de feuilles petites et imbriquées. Saveur amère ; odeur forte et résineuse. *Stimulant* puissant, *emménagogue* dangereux.

272. Rhizome d'Iris. Formé de renflements globuleux et aplatis ; d'un blanc mat, chargé de cicatrices des racines adventives. Centre gris jaunâtre et piqueté. Odeur de violette ; saveur mucilagineuse. Usité surtout en parfumerie.

273. Safran. Styles grêles et rougeâtres, à trois branches creuses à l'extrémité. Odeur forte spéciale, saveur amère. *Condiment ;* propriétés *emménagogues* douteuses.

274. Bulbes de Colchique. Pleins, sphériques déprimés, chargés à la base des traces de racines adventives, à surface grise. Saveur amère. *Purgatif drastique* violent.

275. Semences de Colchique. Petites, globuleuses, aplaties, d'un brun foncé, rugueuses et gluantes, chargées d'un arille spongieux. Coupe cornée et grise. Saveur amère. Préférées aux bulbes pour leurs effets plus constants.

276. Cévadille. Graines petites, brunâtres, luisantes, allongées, à côtes anguleuses. Coupe cornée et blanchâtre. Saveur finalement amère et persistante. *Modérateur cardiaque, analgésique, diurétique*.

277. Rhizome d'Ellébore blanc. Entier, cylindrique, droit, brun, de l'épaisseur du doigt, à surface chargée de cicatrices et de racines appliquées le long du rhizome, à base couronnée de feuilles imbriquées. Contact irritant. Propriétés de la cévadille.

278. Squames de Scille. Bases de feuilles. Ovoïdes, concaves, rougeâtres ou jaunâtres, coriaces, rugueuses, à bords minces. Coupe plus foncée. Contact irritant, par frottement ; saveur amère. *Hydragogue* et *diurétique*.

279. Aloès succotrin. Suc d'un rouge foncé, opaque

seulement en masses, friable, à cassure luisante. Poudre d'un jaune d'or, odeur de bouc, saveur amère et spéciale. *Apéritif, purgatif* irritant.

280. Aloès des Barbades. Masse compacte, d'un brun noir, dure au toucher, un peu luisante, souvent fissurée. Poudre d'un jaune brun, odeur et saveur plus accentuées que l'Aloès succotrin.

281. Aloès caballin. Caractères inconstants. Brun ou noir, terne, opaque, dur. Poudre d'un jaune brun, odeur faible, saveur amère, mêlée d'un goût de caoutchouc.

282. Racine d'Asperge. Rhizome cylindrique, gros comme le doigt, à surface papyracée, jaune sale, couverte d'écailles en collerettes, et de racines adventives de la grosseur d'une plume d'oie et molles. Axe ligneux entouré d'une zône spongieuse. Odeur et saveur faibles. *Diurétique.*

283. Salsepareille. Racines adventives rougeâtres ou jaunâtres, ridées longitudinalement; écorce lisse et facile à détacher; cylindre central rose ou blanc. Saveur douceâtre. Surtout *dépuratif.*

284. Squine. Fragments de racines adventives, cylindriques, bosselés, aplatis, d'un brun clair, lisses, à cicatrices circulaires. *Dépuratif* inusité aujourd'hui.

285. Rhizome de Petit houx. Irrégulier, de la grosseur du doigt, d'un jaune grisâtre, chargé de collerettes transversales et de restes d'axes aériens et de racines adventives. Coupe blanchâtre, compacte. Saveur douceâtre, odeur faible, térébenthinée. *Diurétique.*

286. Salep. Bulbes desséchés, pyriformes, cornés, brunâtres, rugueux, translucides, à extrémité supérieure excavée, à extrémité inférieure ramifiée. Coupe cornée. Saveur faible. *Analeptique.*

287. Vanille. Fruit allongé, grêle, mou, cylindrique ou aplati, strié longitudinalement, d'un brun foncé, couvert souvent de cristaux blancs et fins. Intérieur rempli de petits grains noirs. Saveur douceâtre. Odeur agréable, spéciale. Inusité en médecine aujourd'hui.

288. Gingembre. Rhizome allongé, ramifié, formé de divisions ovoïdes, aplaties, grises ou blanches, si elles sont privées de l'écorce. Saveur poivrée; odeur aromatique, spéciale. *Stimulant.*

289. Curcuma. Portion souterraine, ronde ou longue, dure, brunâtre, chargée de cicatrices. Coupe rougeâtre. Cassure courte. Odeur de macis, saveur âcre. Coloration en jaune de la salive. Usité plutôt en chimie.

290. Zédoaire ronde. Tranches de rhizome tuberculeux, à écorce d'un brun pâle, plissée. Cassure compacte, marmoréenne, à centre plus foncé. Odeur de camomille et de camphre; saveur térébenthinée et amère. *Stimulant.*

291. Zédoaire longue. Cylindrique, aplatie, un peu arquée, débitée souvent en tranches longitudinales à écorce ridée et d'un brun clair. Cassure blanchâtre et compacte. Encore moins employé que le précédent.

292. Galanga mineur. Rhizome, tortueux, irrégulier, cylindrique, d'un brun foncé, chargé de rides et de collerettes transversales. Cassure claire et fibreuse. Odeur camphrée, irritante, saveur poivrée. *Condiment* en Russie.

293. Arrow-root. Fécule blanche, brillante, sèche, crépitant entre les doigts, à toucher doux. *Analeptique.*

294. Maniguette. Graines ovoïdes, irrégulières, dures, luisantes, grenues, rougeâtres. Coupe blanche et farineuse. Odeur aromatique; saveur poivrée. *Stimulant.*

295. Cardamome du Malabar. Fruits ovoïdes,

oblongs, trigones, parcheminés, gris, capsulaires, remplis de graines rougeâtres. Odeur aromatique, saveur camphrée. *Condiment* usité à l'étranger.

296. Cardamome de Ceylan. Fruits plus petits, plus allongés, plus irréguliers, d'un jaune sale. Espèce moins aromatique et inférieure à la précédente.

297. Cardamome de Siam. Fruits globuleux, ridés, d'un brun chamois. Espèce rare.

298. Acore vrai. Rhizome cylindrique, aplati, à surface rougeâtre, chargée de côtes transversales et de cicatrices. Coupe spongieuse, grisâtre. Aromatique et âpre. Tonique.

299. Sagou gros. Amidon formé de grains opaques, gris ou rosés, rugueux, durs, isolés, se gonflant dans la salive. *Analeptique.*

300. Sagou petit. Grains petits, plus irréguliers, cornés, d'un gris brun, réunis en masses.

301. Fruit du sagoutier. Ovoïde, régulier, à coque ligneuse, à surface dure et chargée d'écailles, à noyau volumineux et mobile à l'intérieur. Saveur douceâtre. Médicament oublié.

302. Sang dragon en roseaux. Baguettes ou boules, entourées d'une feuille jaunâtre de palmier. Résine rougeâtre, lisse, strié, à cassure compacte. Saveur finalement âcre. Inusité aujourd'hui.

303. Sang dragon en masses. Blocs. Résine rugueuse; cassure granuleuse. Sorte inférieure à la précédente.

304. Chiendent. Tronçons prismatiques, à surface lisse, dure, d'un jaune paille, chargée de côtes longitudinales, de nœuds annulaires bruns. Centre creux ; saveur un peu sucrée. *Diurétique* douteux.

305. Canne de Provence. Fragments durs, d'un jaune paille, luisants, à surface chargée de côtes longitudinales, de lignes transversales, de cicatrices. Cassure brune, courtement fibreuse. Odeur douce ; saveur sucrée. *Diurétique* et *sudorifique.*

306. Gruau d'avoine. Fruit sans tégument, allongé. cylindrique, jaunâtre, lisse, onctueux, portant un sillon et un écusson. Saveur faible. *Émollient.*

307. Orge mondé. Fruit sans glumes, elliptique, aplati, ridé, jaune, montrant sillons et écusson. Saveur faible. *Émollient.*

308. Orge perlé. Fruit sans glumes et sans téguments, plus arrondi, gris.

309. Amidon. Poudre fine, blanche, onctueuse, formant bouillie avec la salive. *Adoucissant*, utilisé à l'extérieur.

310. Riz. Grains réduits, à l'amande, oblongs, aplatis latéralement, gris, translucides, avec côtes latéralement. Structure cornée. *Émollient* et *antidiarrhéique.*

311. Rhizome de fougère mâle. Masse cylindrique, noirâtre, ridée, couverte de bases de pétioles et de racines adventives grêles. Cassure compacte jaune verdâtre. Saveur finalement astringente et amère ; odeur de moisi. *Vermifuge.*

312. Rhizome de polypode commun. Masse cylindrique, grêle, tortueuse, aplatie, rougeâtre, couverte de plis, de traces de pétioles et de racines adventives. Cassure courte, d'un jaune brun. Saveur finalement âcre ; odeur spéciale. *Laxatif faible.*

313. Capillaire du Canada. Frondes; pétiole rouge, grêle, fistuleux; folioles d'un vert grisâtre, en forme d'éventail. Odeur assez agréable; saveur douceâtre. *Émollient.*

314. Lycopode. Poudre de spores, fine, onctueuse, d'un jaune sale, surnageant dans l'eau froide, et s'enfonçant dans l'eau chaude. *Topique* dans les maladies de peau.

315. Lichen d'Islande. Thalle coriace, à lobes irréguliers, à face supérieure lisse et jaunâtre, à face inférieure dure et blanche. Saveur faible; odeur amère. *Émollient.*

316. Agaric blanc. Masses oblongues, grosses comme le poing, jaunâtres, avec anneaux colorés. Saveur finalement âcre. *Drastique.*

317. Agaric de chêne. Lames épaisses, brunâtres, molles, légères, à intérieur velouté. *Hémostatique.*

318. Ergot de seigle. Masses cylindriques, arquées, lisses, dures, noirâtres, marquées d'un sillon. Cassure nette, blanche. Odeur et saveur désagréables. *Excitateur des fibres musculaires lisses.*

319. Coralline blanche. Touffes obconiques, aplaties, à écorce calcaire, flexibles. Odeur marine. Sans emploi aujourd'hui.

320. Mousse de Corse. Masses irrégulières, brunes, à filaments anastomosés. Saveur salée, odeur de varech. *Anthelminthique* et *résolutif*, douteux.

321. Carrageen. Masse aplatie, divisée, cornée, d'un jaune sale, lisse. Saveur mucilagineuse; odeur de varech. *Émollient* et utile en chirurgie pour dilater certaines cavités.

322. Capillaire de Montpellier. Frondes bipinnatiséquées, à folioles aussi longs que larges. Odeur douce. Les capillaires sont de faibles *astringents* et mucilagineux.

323. Capillaire rouge. Frondes pinnatiséquées; à folioles ovales, dentelées. Saveur faible.

324. Rue des murailles. Frondes pinnatiséquées, à lobes obovales. Saveur et odeur faibles. Inusité.

325. Capillaire noir. Frondes lancéolées, triangulaires bi-tripinnatiséquées, à lobules dentés au sommet. Odeur et saveur faibles. Inusité.

326. Scolopendre. Frondes oblongues, glabres. rigides, d'un vert clair, à base cordée, à sores parallèles aux nervures secondaires. Faible *astringent.*

327. Écorce de Winter fausse. Arquée, épaissie, brune ou rougeâtre, à surface déprimée, à cassure granuleuse, à surface interne noirâtre. Odeur aromatique; saveur piquante. *Stimulant.*

328. Boldo. Feuilles elliptiques, entières, rudes, ponctuées. Aromatiques. *Condiment, digestif.*

329. Jequirity. Graines pisiformes, rouges, tachées de noir, lisses, dures. Saveur désagréable. Utilisé en *oculistique.*

330. Mélilot. Parties aériennes, à feuilles alternes et trifoliolées, à fleurs petites, jaunes et irrégulières. Odeur spéciale. *Résolutif.*

331. Genêt à balais. Portions aériennes. Feuilles à un ou trois folioles. Fleurs jaunes, et irrégulières. Acres. Médicament *cardiaque* et *diurétique.*

332. Viburnum prunifolium. Écorce en plaques, mince, légère, subéreuse en dehors, jaunâtre claire en dedans. Saveur et odeur faibles; indiqué dans les cas d'accouchement prématuré.

333. Cascara sagrada. Écorce fragile, rigide, lisse, grise en dehors, brune en dedans. Saveur amère. *Laxatif.*

334. Cajeput. Huile volatile transparente, mobile, verte ou décolorée. Odeur voisine de celle de rose. *Stimulant*

335. Petite ciguë. Feuilles tripinnées, d'un vert foncé, et luisantes au-dessus, pâles au-dessous. Fruits ovoïdes, à dix côtes. Odeur fétide. A distinguer du persil et du cerfeuil.

336. Curare. Substance opaque, brune, d'aspect résineux. Poudre jaunâtre, soluté rouge foncé. *Abolit activité nerveuse,* sans atteindre le système musculaire.

337. Tabac rustique. Feuilles ovales, molles, pilifères, épaissies, d'un vert foncé, pétiolées. Odeur vireuse faible. Entre dans la composition du *baume tranquille.*

338. Plantain. Feuilles ovales, coriaces, épaissies, glabres. Saveur amère et mucilagineuse. *Base de collyres.*

339. Iné. Graines ovoïdes, allongées, jaunâtres et

portant une aigrette blanchâtre. *Abolit contractilité du muscle cardiaque.*

340. Laurier-rose. Feuilles entières, lancéolées, coriaces, glabres, penninerves. Saveur irritante. Amène *paralysie du cœur.*

341. Séné de l'Inde. Folioles lancéolées, aiguës, généralement glabres, à face supérieure d'un vert clair, à face inférieure glauque. *Purgatif* estimé en Angleterre.

342. Camphre de Bornéo. Masse blanche, cristalline, à cassure granuleuse. Saveur chaude; odeur spéciale. *Excitant nerveux ; abaisse la température.*

343. Duboisia. Feuilles oblongues, entières, penninerves, à court pétiole. *Mydriatique.*

344. Caoutchouc. Pure, c'est une masse molle, flexible, blanchâtre, très élastique. Préconisé dans la *pthisie*, contre *diarrhée* et *sueurs.*

345. Menthe japonaise. Feuilles ovales aiguës, dentées. Odeur fine. *Stomachique.*

346. Thym. Portions aériennes. Feuilles petites, lancéolées, opposées, couvertes de poils. Fleurs petites, irrégulières, blanches ou rosées en cymes. Odeur spéciale. Le thymol qui en est retiré est *antiseptique.*

347. Santal blanc. Bois dur, jaune. Coupe montrant zones concentriques brunes. Saveur forte. Odeur voisine de celle des roses, persistante. *Antiblennorrhagique.*

348. Vigne. Feuilles palmatilobées, sinuées, dentées, pétiolées, vertes ou rouges, à face inférieure blanchâtre. Saveur acidule.

349. Maïs. Grains arrondis, peu aplatis, luisants, jaunes. Coupe dure. Base de tisanes *émollientes.*

350. Fausse oronge. Champignon à base bulbeuse, à stipe blanc, à chapeau rouge au-dessus, blanc au-dessous, et marqué des débris de volves. Saveur douceâtre. Espèce dangereuse, par la confusion faite avec l'oronge vraie comestible.

351. Polytric. Frondes pennées, à folioles obovées, crénelées, alternes. Odeur faible. Inusité.

352. Laminaire digitée. Pétioles cylindriques, irréguliers, d'un brun noirâtre, d'aspect corné. Utilisé pour la *dilatation de trajets fistuleux.*

ARTICLE II. — PRODUITS PHARMACEUTIQUES ET CHIMIQUES.

371. Pommade mercurielle simple (*onguent gris*). Graisse grise, de consistance molle, à saveur d'hydrargyre. *Antiparasitaire.*

372. Pommade mercurielle double (*onguent napolitain*). Graisse d'un gris foncé, possédant les autres caractères du corps précédent. *Résolutif, antisyphilitique.*

373. Vaseline (*pétroléine*). Substance demi-solide, grasse, blanche, blonde ou rougeâtre, inodore, insipide, translucide, un peu moins ferme que l'axonge. *Adoucissant, base de préparations pharmaceutiques.*

374. Poudre de ciguë. D'un beau vert, d'odeur très prononcée, voisine de celle des oignons brûlés. *Antispasmodique.*

375. Pommade populeum. Substance grasse d'un beau vert, d'une odeur très aromatique de bourgeons de peuplier. *Calmant.*

376. Poudre de Rousselot. Poudre rouge, sans saveur. *Résolutif.*

377. Liqueur de Fowler. Incolore, d'odeur d'alcoolat de mélisse. Efficace dans *affections cutanées, dans fièvres intermittentes.*

378. Liqueur de Van Swieten. Incolore ou colorée en bleu vif, inodore, de saveur légèrement alcoolique. *Antiseptique, antisyphilitique.*

379. Poudre de jalap. De couleur jaune terne, d'odeur légèrement nauséeuse, de saveur âcre. *Purgatif drastique.*

380. Poudre de quinquina jaune. De couleur jaune, de saveur amère, légèrement astringenle. Projetée