

## LIVRE III.

DES ANIMAUX OU PRODUITS ANIMAUX HABITUELLEMENT  
EMPLOYÉS EN MÉDECINE.

Les animaux ou produits animaux doués de vertus médicinales caractérisées ou pouvant exercer une influence manifeste sur notre économie, et par suite habituellement employés en thérapeutique, sont peu nombreux. Les uns agissent par leurs produits, les autres par leur substance même, certains par leur succion.

Je réunirai ces agents thérapeutiques sous sept chefs principaux : 1° les huiles de foie, 2° les produits musqués, 3° les Insectes vésicants, 4° les Sangsues, 5° les excroissances galliques, 6° le Tréhal.

## CHAPITRE PREMIER.

## DES HUILES DE FOIE.

Depuis quelques années, les huiles de foie de Poisson sont fréquemment administrées ; aussi leur fabrication et leur commerce ont-ils pris, dans ces derniers temps, une assez grande extension. On assure que, sur la côte du Malabar seule, en 1854, l'exportation s'en est élevée à 721 095 gallons anglais, estimés, dans les documents officiels, à 517 167 francs.

## § I. — De l'huile de foie de Morue.

1° ANIMAL. — L'huile de foie de Morue ou de Gade (1) est fournie principalement par la Morue proprement dite (2).

Ce poisson bien connu appartient à la tribu des Malacoptyrygiens subbrachiens et à la famille des Gadoïdes.

Il habite toutes les parties de l'Océan septentrional comprises entre le 40° et le 70° degré de latitude. On en trouve tous les ans un nombre vraiment incalculable sur une montagne sous-marine

(1) *Oleum jecoris Morrhuae*, ou *oleum Aselli majoris* des anciens.

(2) *Gadus Morrhua* Linn. (*Morrhua vulgaris* H. Cloq.).

nommée banc de Terre-Neuve, laquelle occupe, en avant de l'île du même nom, un espace de 150 lieues. Le commerce anglais emploie près de 10 000 hommes à la pêche de ce poisson. On sale en moyenne, annuellement, à peu près 36 millions de Morues. Un seul homme en prend quelquefois jusqu'à 300 ou 400 dans un seul jour, en ne s'occupant, du matin au soir, qu'à jeter la ligne et à retirer la Morue prise. Ce poisson est, du reste, extrêmement fécond. Leeuwenhoek a calculé que chaque femelle peut porter environ 9 344 000 œufs. Ces œufs fournissent une sorte de caviar appelé rogues ou raves.

Description. — La Morue (fig. 17) présente de 100 à 130 centimètres de longueur et 30 centimètres environ de largeur ; elle pèse de 7 à 10 kilogrammes. Elle a un corps fusiforme, lisse, d'un gris jaunâtre, tacheté de brun sur le dos, blanchâtre sur le ventre, avec une ligne blanche de chaque côté. Sa tête est forte et comprimée, sa bouche grande et sa mâchoire inférieure pourvue d'un petit



FIG. 17. — Morue.

barbillon. Elle possède trois nageoires dorsales et deux anales. Les thoraciques sont grêles et pointues ; la caudale n'est pas fourchue.

La Morue est un animal vorace : elle se nourrit de poissons, particulièrement de harengs ; elle mange aussi des crustacés et des mollusques.

2° AUTRES ESPÈCES. — Indépendamment de la Morue ordinaire, on peut retirer l'huile dont il s'agit de plusieurs autres poissons placés autrefois dans le même groupe, lesquels présentent des caractères et des propriétés analogues.

Le genre Gade (*Gadus*) de Linné ayant été démembré par les ichthyologistes modernes, ce nom a disparu mal à propos de la science. On aurait dû le conserver pour le groupe auquel appartient l'espèce type.

Quoi qu'il en soit, voici les autres Gadoïdes qui fournissent prin-

cipelement l'huile de *Morue*. Ce sont : le *Dorsch* (1), l'*Eglefin* (2), le *Capelan* (3), la *Merluce* (4), le *Merlan* (5), le *Merlan noir* (6), la *Lingue* (7), le *Brosme* (8) et la *Lotte* (9)... En général, la chair de ces espèces est estimée, soit à l'état frais, soit à l'état salé.

3° HUILE. — Le foie de la *Morue* est très volumineux et fournit une grande quantité d'huile.

On employait anciennement cette huile pour l'éclairage et pour la chamoiserie ; mais elle était loin d'être pure, c'est-à-dire fournie exclusivement par des *Morrhua vulgaris*. On la retirait indistinctement des *Requins*, des *Thons*, des *Congres* et de beaucoup d'autres poissons. Depuis que ce produit a été recommandé pour l'usage médical, on s'est un peu inquiété de l'avoir sans mélange.

L'huile de foie de *Morue* arrive de Dunkerque, d'Ostende, d'Angleterre et de Hollande. On en fabrique beaucoup à Bergen en Norvège (Jongh), ainsi qu'aux îles Lofodes et à Saint-Jean de Terre-Neuve (Hogg). On a retiré de cette dernière localité, seulement en 1823, 415 000 kilogrammes d'huile, et en 1828, 4 395 000 kilogrammes.

On a distingué pendant longtemps trois variétés d'huile de foie de *morue* : 1° l'huile blonde, 2° l'huile brune, 3° l'huile noire. La première est couleur de vin de Madère ou d'un jaune d'ocre ; elle a une odeur très faible. La seconde est couleur de vin de Malaga ou d'une teinte d'ocre brune ; elle a une odeur un peu marquée ; elle offre plus de consistance que la première. La troisième est couleur de chocolat clair ou d'un brun plus ou moins foncé ; elle a une odeur très forte ; elle est encore plus épaisse que la seconde.

L'huile blonde est celle qu'on obtient la première, par le simple tassement des foies rassemblés dans une cuve ou un tonneau (*charnier*) percé inférieurement d'un grand nombre de petits trous ou muni d'un robinet, ou bien dans une sorte de cage à parois garnies d'une toile grossière (*cajal*) ; elle forme environ la moitié du poids des organes employés. Le sang et les sérosités se précipitent au fond, tandis que l'huile vient à la surface.

(1) *Gadus Callarias* Linn. (*Morrhua Callarias* Cuv.).

(2) *G. Eglefinus* Linn. (*Morrhua Eglefinus* Cuv.).

(3) *G. minutus* Müll. (*Morrhua minuta* Cuv.).

(4) *Merluccius vulgaris* Cuv. (*Gadus Merluccius* Linn.).

(5) *Merlangus vulgaris* Cuv. (*G. Merlangus* Linn.).

(6) *Merlangus Carbonarius* Cuv. (*G. Carbonarius* Linn.).

(7) *Molva vulgaris* Cuv. (*G. Molva* Linn.).

(8) *Brosmius vulgaris* Cuv. (*G. Brosmius* Müll.).

(9) *Lota vulgaris* Cuv. (*G. Lota* Linn.).

L'Académie impériale de médecine, sur le rapport de M. Boudet, a recommandé dernièrement une huile blonde très pâle, préparée par M. Riche dans son établissement de Saint-Pierre de Miquelon.

L'huile brune est celle qui se sépare plus tard, lorsque le parenchyme hépatique commence à s'altérer. On favorise quelquefois son écoulement par une compression graduée.

L'huile noire est celle qu'on obtient en faisant bouillir dans l'eau, et en pressant jusqu'à la dernière goutte, la matière plus ou moins putride qui a fourni les deux huiles précédentes.

Toutes ces huiles ont supporté plus ou moins l'action de la fermentation, et, dans le dernier cas, celle d'une chaleur plus ou moins forte.

Il existe dans le commerce une quatrième qualité d'huile de foie de *morue*, dite *pale* en Angleterre, et *blanche* en France. Cette huile est jaunâtre, comme le vin de Champagne ou comme le vin blanc clair ; elle présente peu d'odeur et peu de goût ; elle n'a pas été obtenue au moyen du feu ; elle est le résultat spontané du premier travail de désagrégation que subissent les foies, sous l'action seule de la température, dans l'intervalle de la pêche à l'extraction. Mais cet intervalle est quelquefois de plusieurs jours, et ce temps est plus que suffisant pour déterminer un commencement de décomposition.

Il y a peu d'années encore, les quatre sortes d'huiles dont il vient d'être question, les trois premières surtout, se trouvaient chez les droguistes sans aucune modification, c'est-à-dire plus ou moins troubles, épaisses et dégoûtantes à boire (Guibourt). Aujourd'hui on les clarifie, on les décolore par des procédés chimiques, on les rend plus limpides et moins désagréables, on leur fait perdre une partie de leur odeur caractéristique, et probablement aussi une partie de leurs propriétés ; on les mélange avec d'autres huiles. Aussi plusieurs des huiles blanches ou *blanchies* du commerce sont souvent très peu médicinales.

Le docteur Fleury fait observer avec raison que tous les procédés d'extraction rapportés plus haut sont fondés sur la fermentation putride des foies, et que c'est là la source de la couleur foncée, de l'odeur nauséabonde et de la saveur repoussante de ce produit. Il propose en conséquence un nouveau mode de préparation qui fournit une huile plus claire, moins odorante, d'une saveur plus supportable, et surtout plus abondante. Ce mode consiste à prendre les foies frais, à les laver, à les égoutter, et à les jeter dans une

bassine où on les fait cuire au bain-marie. Au bout de vingt minutes, l'huile commence à surnager. L'opération dure environ trois quarts d'heure. Il reste dans la bassine une sorte de magma qu'on met dans une chausse de flanelle ou de toile serrée, et l'on reçoit dans un vase l'huile qui s'en sépare peu à peu. On peut presser légèrement cette chausse.

M. Hogg prépare aussi l'huile de foie de morue avec des foies frais, mais il emploie une bassine à double fond, et il chauffe son appareil non pas avec de l'eau, mais avec de la vapeur d'eau fournie par une petite chaudière. Son huile est plus pâle, plus limpide, plus transparente et moins jaune que l'huile dite *blanche*. Elle présente une odeur de poisson frais; sa saveur est presque nulle. On la désigne sous le nom d'*huile vert doré de Hogg* (Jongh).

Enfin le docteur Delattre (de Dieppe) a eu l'excellente idée d'isoler les foies de l'influence atmosphérique pendant l'extraction de l'huile. A cet effet, il a imaginé un appareil composé de très grands ballons de verre, moitié enterrés dans un vaste bain de sable chauffé par un thermosiphon. Tous ces ballons sont mis en communication avec un réservoir d'où s'échappe un courant d'acide carbonique qui en expulse l'air. Le bain de sable n'est chauffé qu'après la sortie complète de ce dernier. Avec cet appareil, on évite la formation des acides oléique, sulfurique et phosphorique.

M. Delattre distingue cinq variétés d'huile de foie de Morue: 1° la *vierge*, 2° la *jaune-paille*, 3° la *blonde*, 4° la *brune*, 5° la *noire*. Il a bien voulu déposer dans les collections de la Faculté de médecine des échantillons authentiques et choisis de ces cinq variétés.

L'huile vierge s'obtient en traitant, par une chaleur sèche de + 40 degrés, les foies aussitôt qu'ils sont extraits des poissons frais. Les huiles jaune et blonde se tirent des foies, la première à + 50 degrés, et la seconde de 60 à 70 degrés. L'huile brune vient des foies ayant trois ou quatre jours de pêche, et la noire de ceux qui en ont de dix à quinze.

Suivant M. Delattre, l'huile brune est la seule qui devrait rester médicinale. La vierge ne serait qu'un objet de luxe. La jaune et la blonde ne valent pas mieux que la brune, et la noire, contenant des acides cholique et acétique, présente une âcreté désagréable qui doit la faire repousser.

L'huile de foie de Morue, quelle que soit sa nuance, doit avoir une odeur bien caractérisée de sardine et une saveur franche, sans âcreté; elle doit marquer 392 degrés à + 15 degrés à l'oléomètre de Lefebvre. En en mettant quelques gouttes sur un carreau de

verre placé sur un papier blanc, et y versant une très petite quantité d'acide sulfurique concentré, il se produit une teinte de carmin, inclinant à la couleur de cachou (Gobley).

L'huile de foie de Morue est composée d'oléine, de margarine, de chlore, d'iode, de brome, de soufre, de phosphore et de divers acides; on y trouve aussi un peu de chaux, de magnésie et de soude, et un principe particulier désigné sous le nom de *gaduline*...

4° PROPRIÉTÉS ET USAGES. — L'huile de foie de Morue active toutes les sécrétions, rend les digestions plus faciles et rétablit les forces; c'est un médicament réparateur. Il est particulièrement utile pour combattre l'état d'appauvrissement de l'économie (Bouchardat). On recommande cette huile aux rachitiques, aux scrofuleux, aux phthisiques et contre les affections de la peau.

On l'administre pure par cuillerées. On s'accoutume facilement à son odeur et à sa saveur. Les enfants la prennent bientôt sans répugnance. On en compose aussi un sirop. On l'emploie encore en pommades.

Divers auteurs ont voulu expliquer les propriétés médicinales des huiles de foie de Morue par la présence de l'iode, c'est pourquoi on a cherché avec soin les proportions de ce corps. Suivant M. Berthé, il existe 31 centigrammes d'iode par kilogramme d'huile. D'après les analyses les plus récentes, la proportion serait de 327 milligrammes, mais cette quantité varierait suivant les huiles et suivant l'époque de l'année. Ce chiffre serait celui de l'iode dans l'huile jaune. On en trouverait 322 milligrammes dans l'huile blonde, 310 dans l'huile brune, et seulement 301 dans l'huile noire (Delattre). On aurait constaté de plus que, pendant certains mois de l'année, l'iode pouvait manquer complètement.

Quelques médecins pensent que le brome et le phosphore sont aussi pour quelque chose dans l'action de ce produit. Soubeiran fait observer qu'une grande part de sa vertu thérapeutique revient au corps gras lui-même et aux éléments aromatiques et sapides qui s'y trouvent.

#### § II. — De l'huile de foie de Raie.

Plusieurs médecins ont proposé de remplacer l'huile de foie de Morue par celle de Raie. Ils ont même insisté sur la supériorité de cette dernière, dans l'usage médical; mais cette supériorité était en partie fondée sur ce que l'huile de foie de Raie, préparée avec

soin, répugnait beaucoup moins aux malades que celle de foie de Morue du commerce, qui était trouble et noirâtre (Guibourt). On croyait aussi que l'*huile de Raie* contenait plus d'iode que celle de Morue. L'expérience a démontré le contraire.

4° ANIMAUX. — Les *Raies* sont des poissons sélaciens de la tribu des *Rajides*; elles se reconnaissent à leur corps aplati horizontalement et semblable à un disque, à cause du grand développement des nageoires pectorales qui se joignent l'une à l'autre en avant et s'étendent en arrière des deux côtés de l'abdomen jusqu'à la base des ventrales. Les yeux sont à la face dorsale du disque; la bouche, les ouvertures branchiales et les narines, à la face abdominale.

L'*huile de foie de Raie* se retire principalement de la *Raie bouclée*, de la *Raie blanche*, de la *Pastenague* et de l'*Aigle*. Voici les caractères abrégés de ces espèces :

Queue	sans dard. Dos	aiguillonné. . . . .	1. <i>Raie bouclée</i> .
		inerte. . . . .	2. <i>Raie blanche</i> .
	avec un dard,	médicere. . . . .	3. <i>Raie pastenague</i> .
		très longue. . . . .	4. <i>Raie aigle</i> .

La *Raie bouclée* ou *clavelade* (1) de nos côtes méditerranéennes

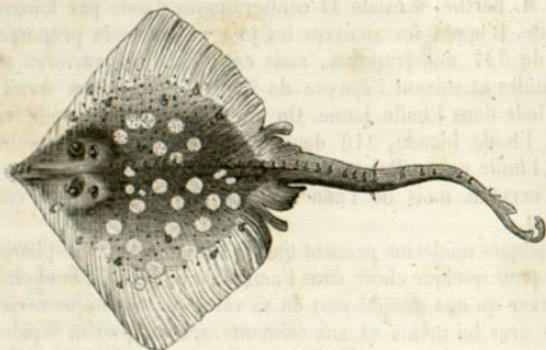


FIG. 18. — *Raie bouclée*.

est brunâtre, tachetée de blanc et de noir. Son corps atteint jusqu'à 4 mètres de longueur (fig. 18).

La *Raie blanche*, *cechrée* ou *lisse* (2), offre la forme d'un losange.

(1) *Raja clavata* Linn.

(2) *Raja Batis* Linn.

Son dos est rude. Elle est plus grande que la précédente. On en a pêché qui pesaient plus de 40 kilogrammes. Son foie produit une huile abondante.

La *Pastenague commune* (1) n'est pas rare dans la Méditerranée; elle a une tête en forme de cœur. Son corps est d'un brun ou d'un gris livide en dessus et blanc en dessous. Elle ne pèse guère que 2 à 3 kilogrammes.

L'*Aigle* (2) possède des nageoires pectorales qui ne s'étendent pas au pourtour de la tête, laquelle demeure libre, et une queue semblable à un fouet. Cette espèce se trouve dans l'Océan et dans la Méditerranée.

2° HUILE. — L'*huile de foie de Raie* est d'un jaune clair ou légèrement doré; quelquefois orangée ou bien un peu rougeâtre. Elle présente du reste la même densité que celle de Morue, mais une saveur moins forte.

Cette huile se fabrique sur les côtes de la Normandie. Lorsqu'elle est pure, on la désigne, dans le commerce, sous le nom d'*huile de Rouen*. On la mêle quelquefois à l'*huile de Morue*.

L'*huile de foie de Raie* pourrait être préparée par le pharmacien. Deux procédés sont conseillés. Dans l'un, on doit faire bouillir les foies dans l'eau et recueillir l'huile qui surnage; dans l'autre, dû à M. Gobley, il faut couper les foies menu et les chauffer dans une bassine, jusqu'à ce que l'huile se sépare. On passe ensuite le liquide obtenu à travers un tissu de laine en pressant légèrement. Il me semble qu'il vaudrait encore mieux préparer cette huile, comme celle de Morue, soit au bain-marie par le procédé Fleury, soit à la vapeur par le procédé Hogg, en ayant soin, comme le fait M. Delattre, d'employer des ballons de verre à la place des bassines.

MM. Girardin et Preissier ont comparé ensemble les caractères des huiles de *foie de Raie* et de *Morue*. La première conserve sa teinte jaune normale dans un courant de chlore, même après une demi-heure d'action, tandis que la seconde se colore rapidement en brun foncé. L'*huile de Raie* se teint en rouge clair par l'acide sulfurique froid, et le mélange, agité, acquiert, après un quart d'heure de contact, une belle couleur violette foncée, tandis que l'*huile de Morue* prend rapidement une teinte noire. Ces caractères sont bien loin d'être constants.

D'après M. Personne, l'*huile de Raie* est plus faiblement iodée

(1) *Raja Pastinaca* Linn.

(2) *R. Aquila* Linn.

que l'huile de Morue. Un litre d'huile de Raie préparée par l'action directe du feu a donné à M. Gobley 25 centigrammes d'iodure de potassium. Ce chimiste n'a pu y découvrir de traces de phosphore. D'après les analyses récentes de M. Delattre, il résulte : 1° que la proportion d'iode de l'huile de foie de Raie est moindre de moitié que celle de Morue ; 2° que celle du soufre est d'un quart environ en moins ; 3° que celle du phosphore est, au contraire, d'un tiers en plus.

3° PROPRIÉTÉS ET USAGES. — C'est un bon succédané de l'huile de foie de Morue. L'huile de Raie blanche est très douce, et les enfants d'un mois la supportent parfaitement (Delattre).

### § III. — De l'huile de foie de Requin.

Le docteur Collas a publié dans la *Revue coloniale* une note intéressante sur l'emploi médical et chirurgical de cette huile dans les établissements français de l'Inde.

4° ANIMAUX. — Les Requins ou Squales appartiennent, comme les Raies, à l'ordre des Sélaciens.

Le genre *Squale* (*Squalus*), assez nombreux en espèces, se distingue par un corps allongé et une grosse queue charnue. Le museau est soutenu par trois branches cartilagineuses qui tiennent à la partie antérieure du crâne. Les ouvertures des branchies répondent aux deux côtés du cou et non au-dessous du corps ; les yeux sont aussi sur les parties latérales de la tête ; les nageoires pectorales sont de médiocre grandeur.

Ces animaux acquièrent quelquefois des dimensions considérables ; ils sont extrêmement voraces ; leur appétit glouton leur fait rechercher avec avidité les proies vivantes.

La plupart sont ovovivipares ; quelques-uns pondent des œufs à enveloppe cornée.

Le genre *Squale* faisant partie, comme le genre Raie, de la tribu des Poissons cartilagineux, il semble logique d'admettre a priori que l'huile retirée de leur foie doit offrir des vertus identiques avec celle que nous fournit ce dernier groupe. Mais en supposant que l'huile de foie de *Squale* soit inférieure à celle qu'on retire des autres poissons, il n'en est pas moins important de savoir que ce produit pourrait, au besoin, remplacer celui que nous fournissent les Raies ou les Morues (Collas).

Les *Squales* sont des poissons assez communs et d'une capture

facile ; ils fréquentent les atterrages et rarement la haute mer. Cependant, entre les tropiques, ils semblent s'éloigner de la terre. On dit que, dans les baies, ils vivent quelquefois par troupes.

Les espèces qui peuvent fournir de l'huile sont nombreuses. Le docteur Delattre (de Dieppe) en a retiré de l'*Aiguillat* (fig. 49) (1), du *Rochier* (2), de l'*Humantîn* (3), de l'*Ange* (4), de l'*Émissole* (5) et du *Renard* (6)....

2° HUILE. — Le docteur Collas indique le procédé suivant pour l'extraction de l'huile de foie de *Squale*. Après avoir lavé ce foie avec soin et rejeté la vésicule, on le coupe par morceaux que l'on fait bouillir avec de l'eau dans un grand vase de terre pendant à peu près une heure. Il faut que le feu ne soit pas trop vif. On agite

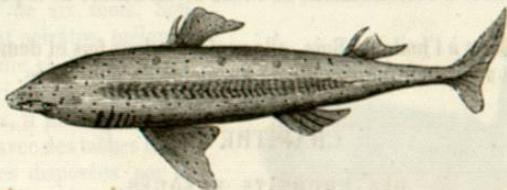


FIG. 49. — Aiguillat.

constamment le bouillon avec une spatule de bois. Quand l'huile vient à flotter sur l'eau, on l'enlève. On laisse alors reposer le bouillon pendant deux jours, dans un vase non couvert. On fait encore bouillir le foie et l'on retire de nouveau l'huile qui vient surnager. On filtre ces huiles pour les priver des corps étrangers qui altèrent leur pureté.

L'huile de foie de *Squale* présente une belle couleur ambrée, qui ressemble à celle de l'eau-de-vie vieille. A la température moyenne de + 30°, 6, elle est parfaitement limpide. Son odeur et sa saveur rappellent l'huile de foie de Morue. Par le repos, elle laisse précipiter, à la longue, une quantité considérable de stéarine, qui paraît sous la forme d'une matière grumeleuse blanche. Le docteur Collas désigne cette matière sous le nom de *squalin*, pour la distin-

- (1) *Squalus Acanthias* Linn.
- (2) *Sq. Catulus* Linn.
- (3) *Sq. Centrina* Linn.
- (4) *Sq. Squatina* Linn.
- (5) *Sq. Mustelus* Linn.
- (6) *Sq. Vulpes* Gmel.

guer de la stéarine du commerce. Il croit que cette matière pourrait être utilisée dans le traitement des plaies et des ulcères. Il la recommande comme excipient pour certains topiques usités dans le traitement des maladies de la peau. Le squalin ne paraît pas rancir comme l'axonge. Il a, d'ailleurs, beaucoup plus de consistance que cette graisse, qui devient tout à fait fluide à la température habituelle de Pondichéry, et qu'il faut mélanger de suif pour lui donner la consistance que doit avoir une bonne pommade.

3° PROPRIÉTÉS ET USAGES. — Suivant le docteur Delattre, les principes actifs sont en plus forte proportion dans l'huile de foie de *Squale* que dans l'huile de foie de Morue; elle est plus riche en iode et en phosphore, mais elle contient un peu moins de brome et de soufre. L'accroissement de l'iode serait double de la perte en brome.

Comparée à l'huile de Raie, elle renferme deux fois et demie plus d'iode et seulement un cinquième en moins de phosphore.

## CHAPITRE II.

### DES PRODUITS MUSQUÉS.

On désigne en zoologie médicale, sous le nom d'animaux *muschifères*, ceux qui fournissent à la thérapeutique une matière particulière appelée *musc* ou un produit analogue.

Le *musc* proprement dit, et les substances qui lui ressemblent le plus, la *civet* et le *castoréum*, sont sécrétés par des organes spéciaux. L'*hyraceum*, qui s'en éloigne par plusieurs caractères, est fourni par les organes digestifs. Il en est de même de l'*ambre gris*.

Tous les animaux producteurs du *musc* ou d'une matière *muschoïde* appartiennent à la classe des Mammifères (1).

(1) On trouve encore des sécrétions plus ou moins musquées dans d'autres mammifères : par exemple, dans la *Genette*, la *Moufette*, les *Desmans*, le *Blaireau*, les *Musaraignes*, le *Rat musqué*, l'*Ondatra*, le *Beauf musqué*. La *Huppe*, l'*Hoazin* et le *Crocodile* exhalent aussi une odeur de musc. Il en est de même de la liqueur de plusieurs *Céphalopodes* et de celle de quelques *Insectes*, particulièrement de l'*Aromia moschata*, mais on n'a pas essayé d'employer ces divers animaux ou leurs produits comme antispasmodiques. Cependant la queue du *Desman de Moscovie*, ou *Rat musqué de Russie* (*Mygale moscovita* Geoffr.), est recherchée comme parfum. Elle doit son odeur à une matière sécrétée par une double série de petits follicules glanduleux placés au-dessous de sa base. Cette odeur est si forte, qu'elle pénètre la chair des Brochets et autres poissons qui ont mangé ce mammifère. Pallas rapporte qu'un thermomètre dont il s'était servi pour reconnaître la température d'un individu en resta imprégné quatorze ans !

Nous étudierons dans autant de chapitres séparés : 1° le *musc*, 2° la *civet*-parfum, 3° le *castoréum*, 4° l'*hyraceum*, 5° l'*ambre gris*.

### § I. — Du musc.

1° ANIMAL. — Le *Chevrotain porte-musc* (1) est un mammifère de l'ordre des Ruminants et de la famille des Moschidés.

Il habite les montagnes boisées du Tibet et de la Chine. Buffon a décrit un de ces animaux que le duc de la Vrillière garda pendant trois années dans son château de l'Hermitage, près de Versailles, où il paraissait acclimaté.

*Description.* — Cet animal (fig. 20) présente la taille d'un Chevreuil de six mois. Son poil est noirâtre, mélangé de jaune et de roussâtre. Il varie assez : dans les jeunes, il paraît d'un gris roux avec des taches blanchâtres disposées par lignes; dans les vieux, il devient d'un brun noirâtre. Le caractère le plus constant du pelage est d'offrir toute la vie, sous le cou, depuis la gorge jusqu'au poitrail, deux bandes blanches bordées de noir, enfermées entre



FIG. 20. — Musc.

elles une bande noire. La queue et une place autour en forme de cœur sont nues dans le mâle, et toujours mouillées d'une humeur odorante. La femelle, toute la vie, et les mâles, jusqu'à deux ans, ont au contraire la queue couverte de poils en dessus et de laine en dessous. L'animal n'a pas de cornes. Sa bouche est fendue jusqu'aux molaires. Le mâle a deux canines à la mâchoire supérieure, développées en forme de défenses; ces dents sont saillies de chaque côté

(1) *Moschus moschiferus* Linn., vulgairement, en Chine, *Che-hiang* (c'est-à-dire *Daim qui décoche de l'odeur*); on l'appelle aussi *Xé*. C'est le *Toorgo* ou le *Gifar* des Tartares, le *Kudari* des Kalmoucks et des Mongols, le *Dsaanja* des Youngouses du Léïsséï, le *Houde* de ceux du Baïkal, le *Dschija* de ceux de la Ceuta, le *Gloa*, ou *Gloa*, ou *Alath* des Tanguths, au Tibet, le *Bjos* des Ostiaks, le *Kaborga* des Russes au Léïsséï, et leur *Saïga* sur les bords du Baïkal.