

PREMIÈRE PARTIE.

MATIÈRE PHARMACEUTIQUE.

ABSENTIBUM.

ESSENCE, Plante avec les racines

Artemisia absinthium L. *Artemisia Polytricha* Desfont. — *Camphor* (L.). Plante herbacée, dressée, à une seule racine à l'extrémité, avec plusieurs tiges les jumeaux.

Ses feuilles sont opposées et pinnatifides. Ses fleurs sont petites et blanches. Ses fruits sont petits et noirs. Elle croît dans les lieux secs et ombragés, et se trouve dans les montagnes et dans les vallées. Elle est très commune dans les pays tempérés et dans les pays chauds. Elle est très utile dans les maladies du système nerveux, et dans les maladies du système digestif.

PREMIÈRE PARTIE.

MATIÈRE PHARMACEUTIQUE.

Il ne faut pas confondre cette plante avec l'*Artemisia vulgaris* L., dont les feuilles sont plus larges et plus tendres, et dont les fleurs sont plus grandes et plus nombreuses.

ACETAS CUPRI.

SOUS-ACÉTATE DE CUIVRE.

ACÉTATE NICKELIQUE.

Paris, France, 1848. Copie de l'original.

Il se forme en blanc sur les surfaces métalliques, et se trouve dans les mines de cuivre. Il est très soluble dans l'eau, et se dissout dans l'acide acétique. Il est très utile dans les maladies du système nerveux, et dans les maladies du système digestif.

ACETAS PLUMBI VIVALS.

ACÉTATE DE PLOMBE DU COMMERCE.

ACÉTATE PLUMBIQUE.

Paris, France, 1848. Copie de l'original.

Il se forme en blanc sur les surfaces métalliques, et se trouve dans les mines de plomb. Il est très soluble dans l'eau, et se dissout dans l'acide acétique. Il est très utile dans les maladies du système nerveux, et dans les maladies du système digestif.

PREMIERE PARTIE

MATIERE PHARMACEUTIQUE

PREMIERE PARTIE

PREMIERE PARTIE

MATIERE PHARMACEUTIQUE

PREMIÈRE PARTIE.

MATIÈRE PHARMACEUTIQUE.

ABSINTHIUM.

ABSINTHE, l'herbe avec les sommités.

Artemisia absinthium L. (Syngénésie Polygamie superflue.— Composées). Plante herbacée, vivace, rare dans notre pays à l'état sauvage, mais cultivée dans les jardins.

Ses feuilles sont décomposées, pubescentes et blanchâtres des deux côtés, les inférieures bipinnatifides, les supérieures pinnatifides et entières; ses fleurs, en capitules à peu près sphériques, jaunes, penchées, unilatérales, sont disposées en grappes feuillées et paniculées le long des rameaux supérieurs de la tige. Les feuilles et les sommités doivent être récoltées au commencement de la floraison. Elles ont une odeur aromatique très-prononcée, et une saveur âcre et amère.

Il ne faut pas confondre cette plante avec l'*Artemisia vulgaris* L., dont les feuilles sont d'un vert foncé à leur face supérieure, blanches et cotonneuses en dessous, et d'une saveur moins amère.

SUB-ACETAS CUPRI.

SOUS-ACÉTATE DE CUIVRE.

ACÉTATE BICUIVRIQUE.

Verdet. Vert-de-gris. Cuprum sub-aceticum.

Il se trouve en pains ou en morceaux compactes, rudes au toucher, opaques, d'un vert bleuâtre, d'une saveur métallique désagréable. L'eau ne le dissout qu'en partie, mais il est entièrement soluble dans l'acide acétique. On doit le conserver avec précaution.

ACETAS PLUMBI VENALIS.

ACÉTATE DE PLOMB DU COMMERCE.

ACÉTATE PLOMBIQUE.

Sucre ou sel de Saturne ou de plomb.

Ce sel est en petits cristaux blancs, agglomérés, prismatiques, demi-

transparents, brillants, d'une saveur d'abord sucrée, ensuite astringente et métallique; il s'effleurit légèrement à l'air et se dissout dans deux parties d'eau. Il doit être conservé dans des bocaux bien bouchés. — Voir pour sa purification la seconde partie du Codex.

ACETUM.

VINAIGRE.

Liquide limpide, incolore ou légèrement coloré en jaune ou en rouge, d'une odeur et d'une saveur excitantes et d'une acidité franche et agréable. Vingt parties doivent suffire pour neutraliser une partie de carbonate de soude anhydre.

La falsification du vinaigre par l'acide sulfurique se reconnaît à ce que l'acétate de plomb y produit un précipité blanc, abondant, insoluble dans l'acide nitrique; et, plus sûrement, à ce que le vinaigre, auquel on ajoute du sucre de canne et qu'on évapore ensuite au bain-marie jusqu'à consistance sirupeuse, prend une couleur brune-noirâtre.

La présence de l'acide chlorhydrique se décèle en distillant le vinaigre et en ajoutant au produit condensé du nitrate d'argent, qui détermine, avec l'acide chlorhydrique, un précipité blanc, cailleboté, insoluble dans l'acide nitrique, soluble dans l'ammoniaque.

Le vinaigre frelaté avec l'acide tartrique, donne un précipité de tartrate de chaux quand on y verse du chlorure de calcium, après l'avoir préalablement neutralisé par la potasse. Lorsque le vinaigre contient des principes végétaux âcres, on s'en aperçoit facilement au goût, quand on a masqué son acidité par un alcali. On découvre les métaux nuisibles qu'il peut renfermer, au moyen de l'acide sulfhydrique et du ferro-cyanure de potassium.

Le vinaigre ne doit pas contenir trop d'alcool, ni de l'Aldehyde, dont on reconnaît l'existence en séparant par la distillation la seizième partie du liquide, et en chauffant le produit condensé avec un excès de potasse. Si la liqueur devient brune, c'est qu'elle renferme de l'Aldehyde.

Le vinaigre de vin de France est préférable aux autres. Le précipité qu'il fournit avec le chlorure de baryum doit être uniquement composé de tartrate de baryte, soluble dans l'acide nitrique.

Il suffit de chauffer le vinaigre pendant quelques instants à la température de 90 à 100 degrés, pour détruire les Vibrions qui s'y développent souvent; et pour empêcher ensuite leur reproduction, on doit le conserver dans des bouteilles bien remplies, bouchées avec soin et placées dans un endroit frais.

ACIDUM ARSENIOSUM.

ACIDE ARSÉNIEUX.

Arsenic oxydé blanc. Arsenic blanc sublimé.

Il se rencontre en masses blanches ou jaunâtres, fragiles, compactes, pesantes, à cassure conchoïdale luisante, inodores, d'une saveur légèrement âcre. Projeté sur des charbons ardents, il se volatilise entièrement en donnant des vapeurs blanches et en répandant une odeur alliagée. Peu soluble dans l'eau froide, il se dissout dans dix parties d'eau bouillante. Il doit être conservé avec précaution.

ACIDUM CHLORHYDRICUM VENALE.

ACIDE CHLORHYDRIQUE DU COMMERCE.

Acide muriatique.

Acide incolore ou jaunâtre, fumant au contact de l'air. Sa densité est de 1,16 à 1,18 (20-22°). Comme il contient souvent du chlorure de fer, de l'acide sulfurique ou de l'acide sulfureux, etc., on ne doit employer, pour l'usage interne, que celui qui a été purifié d'après le procédé décrit dans la seconde partie du Codex.

ACIDUM NITRICUM VENALE s. CRUDUM.

ACIDE NITRIQUE DU COMMERCE.

Liquide très-corrosif, ordinairement coloré en jaune pâle par de l'acide nitreux, du fer et quelquefois par le chlore, fumant plus ou moins à l'air. Sa densité est de 1,54 (56°). L'acide purifié doit être seul employé pour l'usage interne. — Voir la seconde partie du Codex.

ACIDUM SULPHURICUM VENALE.

ACIDE SULFURIQUE DU COMMERCE.

Il est très-corrosif, incolore, mais souvent plus ou moins coloré en brun, d'une consistance oléagineuse et s'échauffant très-fortement par l'addition de l'eau. Sa densité est de 1,84; il marque 66 degrés à l'aréomètre. Cet acide doit être conservé dans des flacons fermés avec des bouchons en verre. On n'emploie pour l'usage interne que celui qui a été purifié. — Voir pour ses impuretés la seconde partie du Codex.

ACIDUM TARTARICUM VENALE.

ACIDE TARTRIQUE DU COMMERCE.

Il est en masses cristallines blanches, composées de cristaux ordinai-

rement prismatiques, translucides, d'une saveur très-acide, solubles dans deux parties d'eau et dans trois parties d'alcool à la température de 45°. Il ne doit pas contenir de l'acide sulfurique, qui le rend humide au contact de l'air, ni une quantité sensible de tartrate de chaux. Ce dernier sel se précipite quand on sursature l'acide par du carbonate d'ammoniaque.

ACONITUM.

ACONIT, l'herbe.

Aconitum napellus L.; *Aconitum vulgare* Dec. (Polyandrie Trigynie.— Renonculacées). Plante vivace indigène, mais rare à l'état sauvage dans notre pays, où on la cultive dans les jardins.

Elle a les feuilles digitées-palmées, divisées jusqu'à la base en trois ou cinq lobes laciniés et acuminés, glabres, d'un vert luisant à leur face supérieure, plus pâles en dessous, répandant une odeur vireuse quand on les broie, d'une saveur amère très-âcre.

Ses fleurs sont en grappe simple, dense, dressée, courtement pédicellées, d'un bleu-violet; leur périanthe est à cinq pièces dont la supérieure a la forme d'un casque ou d'un capuchon semi-circulaire, peu élevé, muni d'un bec court, droit et obtus.

On recueille les feuilles de cette plante au moment de sa floraison. Leur poudre doit être conservée à l'abri de l'humidité et de la lumière dans des vases clos. Il est nécessaire de la renouveler tous les ans.

Il ne faut pas confondre les feuilles de cet aconit avec celles du *Delphinium intermedium* ou *montanum*, qui sont pileuses en dessous et moins profondément divisées, ni avec celles de l'*Aconitum neomontanum* Willd., dont les fleurs sont disposées en grappe lâche, un peu rameuse, et qui ont le casque ovale et plus élevé; ni avec celles de l'*Aconitum variegatum* L., dont les fleurs sont en grappes paniculées.

AGARICUS ALBUS.

AGARIC BLANC.

Boletus Laricis L. et Jacq. (Cryptogamie.— Champignons). Il nous vient des contrées méridionales de l'Europe, où il croit sur les troncs des vieux mélèzes.

Ce champignon arrondi, mais de forme très-variée, offre un chapeau subéreux, zoné, à pores jaunâtres. Séché et dépouillé de son épiderme, il présente une masse légère, tenace, spongieuse, friable, d'un blanc un peu jaunâtre, d'une saveur douceâtre, ensuite styptique et amère.

AGARICUS PRÆPARATUS.

AGARIC PRÉPARÉ.

Agaric du chêne ou des chirurgiens.

Boletus igniarius L. et Pers. ; *Boletus unguatus*, Bull. Ce champignon croît particulièrement sur le chêne, le bouleau, le tilleul et le hêtre.

A l'état frais, il a la même forme que le précédent. Dépouillé de son épiderme, coupé par tranches, ramolli dans l'eau, puis battu et séché, il constitue l'amadou. Il ne doit pas contenir de nitrate de potasse.

ALCANNA.

ALCANNA, la racine.

Anchusa tinctoria L. ; *Alcanna tinctoria* Tausch. (Pentandrie Monogynie. — Borraginées). Plante vivace des provinces barbaresques et de l'Espagne ; on la cultive en France.

Sa racine desséchée est cylindrique, fusiforme, de l'épaisseur d'une plume d'oie, un peu rameuse, ridée et à épiderme brunâtre. Sous son écorce, d'un rouge de sang, se trouve un corps ligneux assez épais, d'une couleur moins foncée. Le principe colorant de cette racine se dissout dans les huiles grasses.

ALCOOL.

ALCOOL, ESPRIT-DE-VIN.

Il doit être limpide, incolore, très-volatil, d'une odeur et d'une saveur particulière agréable, plus léger que l'eau. On reconnaît qu'il retient de l'huile fétide à sa saveur et à l'odeur qu'il laisse dégager quand on en verse quelques gouttes dans de l'eau chaude. Il ne doit laisser aucun résidu à l'évaporation.

ALLIUM.

AIL, le bulbe.

Allium sativum L. (Hexandrie Monogynie. — Liliacées). Plante vivace, cultivée dans nos potagers.

Son bulbe est arrondi et composé de plusieurs bulbilles rapprochés et réunis sous une membrane mince, blanchâtre et résistante. Les bulbilles sont arqués, pointus, planes d'un côté, bombés de l'autre, ayant une odeur forte et piquante, et une saveur qui devient bientôt âcre.

ALOE.

ALOËS. ALOËS SOCCOTRIN.

Suc gomme-résineux provenant de l'*Aloe spicata* Thunb. (Hexandrie

Monogynie.—Asphodelées), et probablement de plusieurs autres espèces d'aloès, végétaux très-répandus dans l'Afrique australe. Il découle des feuilles de ces plantes, soit naturellement, soit au moyen d'incisions qu'on y pratique, et se durcit à l'air. Il paraît qu'on l'obtient aussi par expression et par évaporation.

L'*Aloès soccotrin* est le plus pur. On nous l'apporte en masses irrégulières, cassantes et luisantes, d'un vert brun ou safrané, translucides sur leurs bords, d'une odeur balsamique, d'une saveur nauséabonde et très-amère. Sa poudre est d'un jaune d'or. Il se dissout pour la majeure partie dans l'eau et complètement dans l'alcool.

L'Aloès provenant du Cap de Bonne-Espérance se rapproche du précédent; il en diffère en ce qu'il est moins translucide et d'une odeur moins agréable.

L'*Aloès hépatique* et celui des Barbades doivent être réservés pour la médecine vétérinaire. On les trouve en masses opaques, de couleur plus foncée, analogue à celle du foie; elles ne sont point translucides sur leurs bords. L'*Aloès caballin* est le plus impur.

ALTHÆA.

GUIMAUVE, la racine, les feuilles, les fleurs.

Althæa officinalis L. (Monadelphie Polyandrie.—Malvacées). Plante vivace, indigène; on la cultive aussi dans les jardins.

Sa racine doit être prise sur des plantes ayant plusieurs années de croissance. Elle est fusiforme, rameuse, garnie d'un épiderme mince, grisâtre, et blanche à l'intérieur. Quand on la vend séchée et mondée de son épiderme, on la trouve en morceaux de la grosseur d'une plume d'oie à celle du doigt, un peu fibreux, fragiles, inodores, d'une saveur douce, mucilagineuse et légèrement amère.

Ses feuilles, qu'il faut récolter un peu avant la floraison de la plante, et sécher le plus tôt possible, sont pétiolées, alternes, ovales-cordiformes, à lobes peu prononcés et inégalement dentelés, tomenteuses, d'un vert grisâtre, sans odeur particulière et d'une saveur mucilagineuse.

Ses fleurs sont légèrement purpurines, insipides et d'une odeur très-faible.

ALUMEN VENALE s. CRUDUM.

ALUN DU COMMERCE.

SULFATE ALUMINICO-POTASSIQUE.

Sur-sulfate d'alumine et de potasse.

Il doit être en cristaux octaédriques, incolores, presque transparents,

s'effleurissant légèrement à l'air, d'une saveur douceâtre, puis styptique, soluble dans son poids d'eau bouillante, et seulement dans seize fois son poids d'eau froide. Exposé à l'action de la chaleur, il se boursoufle et se convertit en une masse blanche, spongieuse : c'est l'alun calciné. Il ne faut pas que ce sel contienne trop de fer. Il ne doit pas dégager de l'ammoniaque quand on le triture avec de la potasse caustique et quelques gouttes d'eau.

AMBRA GRISEA.

AMBRE GRIS.

On le trouve flottant sur les eaux de la mer ou jeté sur les côtes des îles de l'Archipel indien, de l'Afrique et de l'Amérique méridionale. On croit qu'il se forme dans l'intestin du Cachalot (*Physeter macrocephalus* L.) et d'autres cétacés.

Il est en morceaux de grandeur variable, d'une consistance analogue à celle de la cire, plus ou moins onctueux au toucher, d'un gris cendré parsemé de blanc ou de jaune, à cassure granuleuse, plus légers que l'eau, et d'une odeur suave.

L'ambre gris se fond à une douce chaleur ; il se dissout partiellement dans l'alcool et presque entièrement dans l'éther. On le conserve en vases clos.

AMOMI BACCÆ.

PIMENT OU POIVRE DE LA JAMAÏQUE.

Myrtus Pimenta L. (Icosandrie Monogynie.—Myrtinées). Arbre des Indes occidentales.

Ses fruits sont de petites baies qu'on recueille et que l'on sèche avant d'être mûres. Elles sont environ de la grosseur du grain de poivre, sphériques, dures, un peu ridées, ombiliquées à leur sommet, brunes, partagées en deux loges contenant, chacune, une graine arrondie, hémisphérique, noirâtre, brillante, d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur à la fois analogue à celle de la cannelle et de la noix muscade. Elles sont beaucoup moins aromatiques quand elles ont été cueillies à leur état de maturité.

AMMONIACUM GUMMI.

GOMME AMMONIAQUE.

Elle provient du *Dorema armeniacum* Don. ; *Ferula orientalis* L. (Pentandrie Digynie.—Ombellifères), plante de la Perse et des contrées orientales de l'Afrique, etc.

Cette gomme-résine se trouve sous deux formes : 1° En larmes ou grains de grosseur variable, extérieurement d'un blanc-jaunâtre, blancs et brillants à l'intérieur, opaques, le plus ordinairement agglutinés entre eux (Gomme en grains); 2° En morceaux plus ou moins gros, compactes, jaunâtres ou rougeâtres, parsemés dans leur épaisseur de grains de couleur fauve (Gomme en masse). Elle se ramollit un peu quand on la presse entre les doigts, mais elle durcit par l'action du froid. Son odeur est forte, particulière, et sa saveur amère, âcre et nauséabonde.

La gomme ammoniacque la plus estimée est celle qui est en larmes isolées, et dont les fragments contiennent un grand nombre de grains amygdaloïdes d'un jaune pâle. C'est quand le temps est froid qu'il faut la réduire en poudre et la passer au tamis pour la séparer des impuretés qu'elle renferme.

AMYGDALUS.

AMANDIER, les fruits.

Amygdalus communis L. (Icosandrie Monogynie. — Rosacées). Arbre originaire de l'Orient et des contrées septentrionales de l'Afrique; on le cultive aujourd'hui dans le midi de l'Europe.

Amandes douces. Elles sont ovales, aplaties, pointues, blanches à l'intérieur, recouvertes extérieurement d'une pellicule fauve, mince et rugueuse. Leur odeur est à peu près nulle, leur goût agréable, doux et huileux.

Amandes amères. Elles ne diffèrent des précédentes que par leur saveur amère due à l'Amygdaline, et par l'odeur de laurier-cerise qu'elles répandent quand elles sont humectées.

On doit choisir les amandes en coques pleines, récentes, sèches, fragiles et bien saines. Quand elles sont vieilles, elles rancissent et leur noyau se tache en jaune à l'intérieur.

AMYGDALUS PERSICA.

PÊCHER, les fleurs.

Amygdalus Persica L.; *Persica vulgaris* Mill. (Icosandrie Monogynie. — Rosacées). Arbre originaire de l'Orient, cultivé dans notre pays.

Ses fleurs sont solitaires, sessiles, d'un rose pâle ou incarnat, légèrement odorantes, d'une saveur analogue à celle de l'amande amère. Il faut les recueillir avant leur complet épanouissement et les faire sécher rapidement.

AMYLUM MARANTÆ.

ARROW-ROOT.

On retire cette fécule des tubérosités du *Maranta arundinacea* L., *Maranta indica* R. Brown. (Monandrie Monogynie. — Cannacées), et d'autres plantes du même genre, originaires des Indes, et surtout de la Jamaïque.

L'arrow-root est en grains anguleux, transparents et brillants, extrêmement fins, blancs, insipides et inodores. Elle se dissout facilement dans l'eau bouillante, en formant une gelée inodore, demi-transparente, qui se colore en bleu par l'iode.

On la falsifie parfois avec de la fécule de pommes de terre, ce qui se reconnaît au volume plus grand et à la forme sphéroïdale des grains de cette dernière. D'ailleurs, dans ce cas, l'arrow-root, mêlée avec son poids d'acide chlorhydrique concentré et ensuite étendue d'eau, exhale une odeur analogue à celle des gousses récentes du haricot.

AMYLUM s. FÆCULA SOLANI TUBEROSI.

FÈCULE DE POMMES DE TERRE.

On l'extrait des tubercules du *Solanum tuberosum* L. (Pentandrie Monogynie.—Solanées), plante originaire de l'Amérique méridionale.

C'est une poudre blanche, insipide, inodore, composée de globules microscopiques plus volumineux et d'une autre forme que ceux de l'amidon du froment, dont elle possède, du reste, les propriétés chimiques.

AMYLUM TRITICI.

AMIDON DU FROMENT.

On l'extrait de la farine du froment (*Triticum hybernum* et *Triticum turgium* L. Triandrie Digynie. — Graminées), au moyen de l'eau froide qui entraîne l'amidon en la séparant du gluten.

C'est une poudre blanche très-fine, d'une odeur et d'une saveur particulières, composée de globules microscopiques arrondis. Elle est insoluble dans l'eau froide et dans l'alcool. Dissoute dans l'eau chaude, elle se convertit en une gelée tremblante, transparente, qui s'épaissit en se refroidissant, et qui se colore en bleu par l'iode.

Elle doit être sèche et très-blanche; quand on la brûle, il ne faut pas qu'elle laisse, pour résidu, plus d'un pour cent de substances terreuses.

ANGELICA.

ANGÉLIQUE, la racine.

Angelica archangelica L.; *Angelica officinalis* Hoffm. (Pentandrie Digynie.—Ombellifères). Plante bisannuelle de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Elle a une racine (Rhizome) fusiforme, de l'épaisseur d'un pouce et plus, rugueuse, garnie de radicelles nombreuses, longues et entrelacées, offrant à leur naissance la grosseur d'une plume d'oie. Elle est noirâtre à l'extérieur, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur douceâtre et aromatique, puis légèrement âcre et amère. Fendue dans sa longueur, elle présente intérieurement des conduits étroits contenant une gomme-résine jaunâtre.

L'on ne doit pas confondre cette racine avec celle de l'*Angelica sylvestris* L., dont l'odeur et la saveur sont beaucoup moins prononcées.

ANGUSTURA.

ANGUSTURE, l'écorce.

Bonplandia trifoliata Willd.; *Angustura cusparia* Roem. et Schult. (Pentandrie Monogynie.—Rutacées). Arbre originaire de l'Amérique méridionale.

Son écorce se trouve en morceaux plats ou légèrement convexes, de 4 à 5 millimètres d'épaisseur, longs de 3 à 12 centimètres, larges de 4 à 5, recouverts d'un épiderme gris-blanchâtre, légèrement rugueux, lisses et d'un jaune fauve à l'intérieur, à cassure luisante et résineuse, jamais fibreuse. Leur odeur est un peu nauséabonde, aromatique, et leur saveur légèrement âcre et très-amère.

L'infusion ou la décoction aqueuse de cette écorce, clarifiée par le refroidissement, donne un précipité d'un blanc-jaunâtre par la solution du sulfate ferreux.

Il faut se garder de lui substituer l'angusture fausse, écorce vénéneuse appartenant au *Strychnos nux vomica*. Cette dernière est intérieurement noirâtre, d'un gris-jaunâtre à l'extérieur et marquée de verrues blanches et surtout de taches de couleur rouille de fer. La cassure de cette écorce est d'un blanc cendré; sa saveur nauséabonde et excessivement amère. Son infusion, traitée par le sulfate ferreux, prend une teinte verdâtre et fournit ensuite un précipité noir. Une goutte d'acide nitrique, versée sur la face interne de cette écorce, y développe une tache rouge, indice de la présence de la Brucine.

ANISUM STELLATUM.

ANIS ÉTOILÉ, les graines.

Illicium anisatum L. (Polygamie Polygynie.—Magnoliacées). Cet arbre est très-commun dans les Indes orientales et aux îles Philippines.

Son fruit est composé de six à huit coques soudées ensemble par la base et disposées en étoile, aplaties, dures, rugueuses en dehors, lisses en dedans, d'un brun de rouille, déhiscentes par leur bord supérieur et contenant, chacune, une graine ovoïde, comprimée, brune, lisse et luisante, d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur douce anisée.

ANISUM VULGARE.

ANIS COMMUN, les graines.

Pimpinella anisum L. (Pentandrie Digynie.—Ombellifères). Plante annuelle originaire du Levant, cultivée en Europe.

Les graines (fruits) de cet anis sont petites, ovoïdes, striées longitudinalement, pubescentes, verdâtres, d'une odeur pénétrante, d'une saveur douce et aromatique.

AQUA.

EAU.

Celle dont on se sert en pharmacie doit être limpide, inodore, insipide et ne se troubler ni par le repos, ni par l'action de la lumière.

ARGENTUM FOLIATUM.

ARGENT EN FEUILLES.

Argent pur, battu en feuilles très-minces. Il est entièrement soluble dans l'acide nitrique à 56°, et cette dissolution ne doit pas se colorer en bleu par l'ammoniaque.

ARISTOLOCHIA.

ARISTOLOCHE, la racine.

Aristolochia rotunda L. (Diadelphie Hexandrie.—Aristolochiées). Plante vivace des contrées méridionales de l'Europe.

Sa racine sèche est arrondie, globuleuse, pesante, rugueuse, dure, d'un gris brunâtre à l'extérieur, blanche-jaunâtre et un peu poreuse en dedans, d'une odeur désagréable, d'une saveur nauséabonde, amère et aromatique. Elle n'est plus employée que dans la médecine vétérinaire.

ARMORACIA.

RAIFORT SAUVAGE, la racine.

Cochlearia armoracia L. (Tetradynamie siliculeuse. — Crucifères).
Plante vivace, indigène.

Racine allongée, fusiforme, de la grosseur d'un pouce et plus, rameuse, marquée de nodosités et de stries transversales, brunâtre au dehors, blanche, charnue et succulente en dedans, d'une odeur forte et piquante quand elle est fraîche, d'un goût âcre et brûlant.

ARNICA.

ARNIQUE, les fleurs et la racine.

Arnica montana L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées).
Plante vivace, indigène.

Fleurs composées radiées, jaunes, solitaires, dressées. Les fleurons du rayon sont ligulés, étroits, tridentés, ceux du disque tubuleux, quinque-dentés, tous aigrettés vers la base, d'une odeur aromatique particulière peu agréable, d'une saveur âcre, légèrement amère.

La racine (Rhizome) est simple, cylindrique, flexueuse, de l'épaisseur d'une plume d'oie au plus, rugueuse, annulée, garnie inférieurement de radicelles filiformes, allongées, brunâtre à l'extérieur, blanchâtre à l'intérieur, d'une odeur aromatique nauséabonde, d'une saveur âcre et amère.

Cette racine ressemble à celle du *Solidago virga aurea* L.; mais cette dernière est plus grosse, d'un brun grisâtre, et munie de radicelles plus nombreuses et ordinairement plus tenues.

ARTEMISIA.

ARMOISE, la racine et les sommités fleuries.

Artemisia vulgaris L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées).
Plante herbacée, vivace, indigène.

Racine (Rhizome) cylindroïde, épaisse de 5 à 20 millimètres, brune et rugueuse à l'extérieur, blanche dans son intérieur, garnie de radicelles nombreuses, d'une odeur aromatique peu agréable, d'une saveur douceâtre comme mucilagineuse, puis âcre.

Feuilles larges, sessiles, vertes et glabres au dessus, blanchâtres et tomenteuses en dessous; les radicales sont profondément pinnatifides, à lobes lancéolés, aigus, légèrement dentés; les supérieures sont simples, à lobes linéaires-lancéolés.

Fleurs à peu près sessiles, petites, rougeâtres ou jaunâtres, cotonneuses à leur face externe, dressées et disposées en épis axillaires, formant une panicule rameuse à la partie supérieure de la tige.

Cette plante doit être recueillie au moment de sa floraison. Son odeur est aromatique, agréable; sa saveur est également aromatique, un peu amère et légèrement âcre

ASA FOETIDA.

Ferula Asa foetida L. (Pentandrie Digynie.—Ombellifères). Plante vivace originaire de la Perse.

L'Asa foetida est le suc qui découle, par incisions, de la racine de cette plante, et qu'on laisse durcir à l'air.

On nous l'apporte en grumeaux ou en grains agglutinés entre eux, d'un aspect rougeâtre ou brunâtre, parfois translucides, d'un éclat onctueux, friables à froid et se ramollissant par la chaleur, d'une odeur très-fétide, un peu alliagée, d'une saveur désagréable, âcre et assez amère. Un peu plus de la moitié de la masse est soluble dans l'alcool.

La qualité la plus estimée est celle qui contient le plus de grains blancs. Il faut réserver pour la médecine vétérinaire, l'asa foetida en masses d'un brun-noir, d'une odeur faible et contenant des débris végétaux et autres substances étrangères.

Ce médicament doit être conservé dans un vase clos ou dans une vessie, et placé dans un endroit frais.

ASARUM EUROPÆUM.

ASARET, la racine, les feuilles.

Asarum Europæum L. (Dodécandrie Monogynie.—Aristolochiées). Plante vivace, indigène.

Sa racine est une petite souche rampante, quadrangulaire, de la grosseur d'une plume de corbeau, fibreuse, marquée de distance en distance de nodosités d'où partent des radicelles nombreuses dont il faut la débarrasser. Elle est brune à l'extérieur, d'un blanc jaunâtre à l'intérieur. Son odeur forte, aromatique, rappelle celle de la valériane; sa saveur est amère, âcre et nauséabonde.

Les feuilles de l'asaret sont pétiolées, réniformes, très-entières, lisses et d'un vert foncé à leur surface supérieure.

ASPARAGUS.

ASPERGE, la racine, les turions.

Asparagus officinalis L. (Hexandrie Monogynie. — Asparaginées). Plante vivace originaire du midi de l'Europe, cultivée en Belgique.

La racine ou Rhizome de cette plante est une souche horizontale épaisse, rameuse, garnie d'un grand nombre de fibres longues, charnues, de la grosseur d'une plume à écrire; elle est blanche et succulente quand elle est fraîche, presque inodore, d'une saveur douceâtre. Les jeunes pousses ou turions qui s'en élèvent au printemps, fournissent l'Asparagine et sont employés plus fréquemment en médecine que la racine elle-même.

AURANTIA. voir : CITRUS AURANTIUM.

AURUM FOLIATUM.

OR EN FEUILLES.

Or battu en feuilles très-minces. Il doit être tout à fait insoluble dans l'acide nitrique.

AVENA.

AVOINE, la graine.

Avena sativa L. (Triandrie Monogynie. — Graminées). Plante annuelle très-connue.

Les grains d'avoine dépouillés de leur écorce, ont une odeur farineuse légère; il faut les conserver à l'air libre et dans un endroit bien sec.

AXUNGIA.

GRAISSE DE PORC.

L'axonge doit être fraîche et exempte de toute rancidité. Il faut la laver avec soin avant d'en faire usage. On la conserve dans des vases en faïence placés dans un endroit frais.

BALSAMUM COPAIVÆ s. DE COPAIBA.

BAUME DE COPAHU.

Oleo-résine de copahu.

Résine liquide découlant spontanément des incisions faites à l'écorce du *Copaïfera multijuga* Mart., et à d'autres espèces du même genre (Décandrie Monogynie. — Césalpinées). Ces arbres croissent aux Indes occidentales, dans l'Amérique méridionale et principalement au Brésil.

Ce baume résineux est transparent, jaunâtre, de la consistance de l'huile de ricin, d'une odeur particulière, forte, aromatico-balsamique, d'une saveur d'abord huileuse, âcre, un peu amère et désagréable. Il est soluble dans l'alcool, dans l'éther et dans les huiles. Densité 0,950.

Ce baume est quelquefois falsifié par de la térébenthine ou par une huile grasse. La première substance se reconnaît à l'odeur que le copahu dégage quand on en verse une goutte sur un fer rougi à blanc. On découvre la seconde en mêlant dans un tube fermé, à la température de 40 à 45°, une partie d'ammoniaque caustique à 22 degrés avec deux parties et demie de copahu; le mélange devient bientôt limpide si le baume est pur; il reste, au contraire, lactescent, s'il contient une huile grasse. En outre, lorsqu'on verse une goutte de copahu sur du papier qu'on approche du feu, la goutte se dessèche rapidement en ne laissant qu'une pellicule transparente, si le baume est pur; s'il ne l'est pas, la pellicule est entourée d'une aréole huileuse.

Le copahu de bonne qualité, mêlé avec la seizième partie de son poids de magnésie caustique, s'épaissit en peu de jours au point de prendre la consistance pilulaire; cela n'a pas lieu si le baume contient une huile grasse. On doit conserver le copahu en vase clos.

BALSAMUM PERUVIANUM NIGRUM.

BAUME DU PÉROU NOIR.

Myroxylon peruiferum L.; *Myrospermum peruiferum* Dec. (Décandrie Monogynie. — Papilionacées), arbre très-réandu dans l'Amérique méridionale et principalement au Pérou.

Ce baume a la consistance d'un sirop épais; il est d'un rouge-brun très-foncé, pesant, opaque quand il est en masse, d'une odeur agréable se rapprochant de celle de la vanille, d'une saveur d'abord douce, ensuite chaude piquante et amère. Sa densité est de 1,140 à 1,150. Il se dissout presque entièrement dans six parties d'alcool à 89° de l'alcoomètre, en formant une solution trouble, qui devient limpide quand on la chauffe, en ne laissant qu'un très-léger sédiment.

Le baume du Pérou peut être sophistiqué avec de l'alcool, des huiles grasses et avec du copahu. L'alcool se décele par la diminution de volume que l'on observe dans le baume en l'agitant avec de l'eau dans un tube de verre gradué. On reconnaît la présence des huiles grasses, celle de l'huile de ricin exceptée, en faisant dissoudre le baume dans de l'alcool à 28 degrés. Quand il contient du copahu, on observe, en le mêlant à de l'acide

sulfurique, qu'il se gonfle beaucoup en laissant dégager des vapeurs sulfureuses.

Ce baume doit être transparent, plus dense que l'eau, d'une odeur forte, entièrement différente de celle du copahu, et ne pas fournir d'huile essentielle quand on le distille avec de l'eau.

BALSAMUM TOLUTANUM s. DE TOLU.

BAUME DE TOLU.

Myroxylum toluiferum Rich. (Décandrie Monogynie.—Papilionacées). Cet arbre croît dans l'Amérique méridionale.

Le baume résineux que l'on obtient de cet arbre est plus ou moins solide, translucide, s'attachant à la dent quand on le mâche, d'un brun clair, d'une odeur balsamique agréable, analogue à celle d'un mélange de benjoin et de citron, d'une saveur douceâtre, aromatique. Il se dissout dans six fois son poids d'alcool.

BARDANA.

BARDANE, la racine.

Arctium lappa L. (Syngénésie Polygamie égale.—Composées). Plante bisannuelle très-commune en Belgique.

Sa racine doit être récoltée à la seconde année de sa croissance et avant la pousse des tiges. Elle est fusiforme, simple ou un peu rameuse, de l'épaisseur du doigt au moins vers le collet, noirâtre, présentant sous son écorce, un parenchyme blanc qui devient spongieux au centre. Elle a une odeur forte, désagréable, qui se perd dans la dessiccation, et une saveur douceâtre, mucilagineuse et amère. Il faut rejeter celle qui est vieille, ligneuse ou sentant le moisi.

BASILICUM.

BASILIC, l'herbe fleurie.

Ocimum basilicum L. (Didynamie Gymnospermie.—Labiées). Plante annuelle, originaire des Indes orientales, aujourd'hui très-commune dans nos jardins.

Sa tige est dressée, obscurément tétragone, pubescente, rameuse, à feuilles pétiolées, ovales-lancéolées, glabres, un peu dentées en scie sur les bords, marquées à leur surface inférieure de petits points glanduleux. Ses fleurs sont blanches ou purpurines, verticillées, disposées en une sorte d'épi à l'extrémité des rameaux. La basilic a une odeur forte et aromatique très-agréable.

BELLADONNA.

BELLADONE, la racine et les feuilles.

Atropa Belladonna L. (Pentandrie Monogynie.—Solanées). Plante vivace, indigène.

Sa racine est très-épaisse, plus ou moins rameuse et charnue, légèrement annulée, d'un jaune pâle ou grisâtre à l'extérieur, blanche à l'intérieur, d'une odeur vireuse désagréable, d'une saveur douceâtre, légèrement âcre et astringente.

Cette racine doit être recueillie à la fin de l'été sur des plantes adultes. Il faut la dessécher rapidement mais avec précaution, et la conserver en vases clos à l'abri de l'humidité.

Les feuilles de la belladone sont grandes, ovales-lancéolées, rétrécies vers le pétiole, très-entières, glabres et d'un vert foncé en dessus, pubescentes en dessous, d'une saveur fade, désagréable et légèrement amère. Il faut les recueillir sur des plantes sauvages prêtes à fleurir, et les renouveler tous les ans.

BENZOË.

BENJOIN.

Gomme ou résine de Benjoin.

Styrax benzoin Driand.; *Lithocarpus benzoin* Blum. (Décandrie Monogynie.—Styracées). Cet arbre croît dans le royaume de Siam et dans les îles des Indes orientales; la résine qu'il fournit en découle spontanément ou au moyen d'incisions que l'on pratique à son écorce.

On nous l'apporte en gâteaux ou en fragments de forme et de grosseur différentes, ordinairement entourés de feuilles de roseau. C'est une substance d'un brun clair, opaque, friable, à cassure résineuse, parsemée de larmes ou grains amygdaloïdes blancs, diaphanes, d'une odeur suave qui lui est propre, d'une saveur douce qui finit par devenir piquante et âcre. Le benjoin le plus actif est celui qui contient le plus de larmes blanches et translucides; c'est de là que lui est venu le nom de benjoin amygdalin. Il est presque entièrement soluble dans l'éther, et dans trois fois son poids d'alcool.

BETONICA.

BÉTOINE, l'herbe.

Betonica officinalis L. (Didynamie Gymnospermie.—Labiées). Plante indigène croissant dans les bois.

Herbe à feuilles opposées; les inférieures sont oblongues, cordiformes,

obtus, crénelées, portées sur de longs pétioles; les supérieures presque sessiles. Ses fleurs petites, blanches ou purpurines, sont verticillées et disposées en épi terminal. Cette plante a une odeur faible mais désagréable, et une saveur amère et nauséabonde.

BISMUTHUM.

BISMUTH.

Métal d'un blanc légèrement rougeâtre, cassant, brillant, à texture lamelleuse, entrant en fusion à une température peu élevée, soluble dans l'acide nitrique. Sa densité est de 9,822. Pour l'usage interne, il doit être purifié.

BISTORTA.

BISTORTE, la racine.

Polygonum bistorta L. (Octandrie Trigynie.—Polygonées). Plante vivace, croissant dans les près montagneux et humides.

Racine cylindrique, un peu comprimée, contournée, grosse comme le doigt, présentant des espèces d'articulations annulaires à sa surface, et garnie de radicelles filiformes nombreuses. Elle est d'un brun foncé à l'extérieur, charnue et rosée en dedans, presque inodore et d'une saveur très-astringente.

BOLUS ARMENA.

BOL D'ARMÉNIE.

Espèce d'argile autrefois tirée de l'Orient et maintenant exploitée en France, en Allemagne, et dans d'autres contrées de l'Europe.

Elle est en masses amorphes d'un jaune rougeâtre, légères, douces au toucher, tachant les doigts, happant à la langue, à cassure plus ou moins conchoïde; d'une odeur argileuse, d'une saveur légèrement astringente. Plongée dans l'eau, cette substance se délite en produisant un léger bruit. Elle ne fait pas effervescence avec les acides.—Voir pour sa purification la seconde partie du Codex.

BORAS SODÆ.

BORATE DE SOUDE.

BORATE SODIQUE.

Borax. Soude boratée.

On le trouve en masses cristallines, brillantes, incolores, demi-transparentes, dures, s'effleurissant légèrement à l'air, d'une saveur d'abord

fade et ensuite amère et alcaline. Il est entièrement soluble dans douze parties d'eau froide et dans le double de son poids d'eau bouillante.

Le borax teint le curcuma en rouge brun. Il doit être insoluble dans l'alcool, ne point faire d'effervescence avec les acides, et sa solution dans l'eau ne doit pas précipiter par le carbonate de potasse. On le conserve dans des bocaux fermés avec des bouchons en verre.

BORRAGO.

BOURRACHE, les feuilles et les fleurs.

Borrago officinalis L. (Pentandrie Monogynie.—Borraginées). Plante annuelle originaire de l'Orient, maintenant très-répandue en Europe.

Ses feuilles radicales sont longuement pétiolées, étalées, ovales, obtuses, ciliées, couvertes de poils rudes sur leurs deux faces; les caulinaires sont sessiles, légèrement décurrentes et ovales-lancéolées. Leur odeur et leur saveur sont peu prononcées.

Les fleurs de cette plante sont en grappes terminales unilatérales, scirpoides et bipartites. Leur corolle est bleue, rotacée, à cinq divisions et d'une odeur faible. Il faut se garder de les confondre avec les fleurs de l'*Echium vulgare*, dont la corolle est infundibuliforme à bord coupé obliquement.

BROMUM s. BROMIUM.

BROME.

Liquide très-volatil, d'un rouge-brun foncé, d'une odeur forte, désagréable, analogue à celle du chlore, d'une saveur âcre, très-caustique. Il répand à l'air des vapeurs rutilantes, et entre en ébullition à la température de 65°. Il ne se dissout dans l'eau qu'en petite quantité, mais il est très-soluble dans l'alcool et surtout dans l'éther. Sa densité est de 2,97. On doit le conserver dans des flacons hermétiquement fermés.

BRYONIA.

BRYONE, la racine.

Bryonia alba L.; *Bryonia dioica* Jacq. (Monœcie Monadelphie.—Cucurbitacées). Plante vivace, indigène; on la rencontre le long des haies et dans les endroits ombragés.

Sa racine est très-longue, fusiforme, charnue, ordinairement bifurquée, d'un gris-jaunâtre à l'extérieur, blanche en dedans. A l'état frais, elle contient un suc lactescent et exhale une odeur vireuse désagréable. Sa saveur

est âcre et amère. On la sèche en la coupant en tranches que l'on suspend à des fils au contact de l'air.

BUTYRUM.

BEURRE.

Le beurre destiné aux usages pharmaceutiques doit être inodore, d'une saveur douce et agréable, non salé, ne pas contenir du sérum et se dissoudre entièrement dans l'éther.

CACAO.

CACAOIER, la graine.

Theobroma cacao L. (Polyadelphie Décandrie.—Buttnériacées). Arbre originaire de l'Amérique méridionale.

Ses graines sont ovales-allongées, un peu aplaties, dures, de la grosseur d'une petite amande, présentant sous un épiderme chartacé, rugueux, fragile, un noyau d'un rouge-brun, d'un luisant onctueux, friable et huileux. Elles sont à peu près inodores et d'une saveur particulière, un peu amère et agréable.

CAINCA s. CAHINCA.

CAINCA, la racine.

Chiococca scandens Riedel.; *Chiococca anguifuga* Mart. (Pentandrie Monogynie.—Rubiaceés). Arbrisseau de l'Amérique méridionale et des Antilles.

Sa racine est cylindrique, rameuse, longue de 5 à 12 centimètres, à divisions plus ou moins contournées, d'une épaisseur variable, pouvant atteindre celle du doigt. Elle est rugueuse et noueuse, brunâtre en dehors, blanchâtre ou d'un jaune pâle en dedans, ligneuse, résistante, d'une odeur faible, désagréable, d'une saveur aromatique, amarescente et un peu âcre. Sa partie centrale est presque insipide et inodore. Il ne faut pas confondre cette racine avec celle du faux cainca, dont la partie ligneuse ou centrale est jaune.

CAJEPUT.

CAJEPUT, l'huile.

Melaleuca leucadendron L.; *Melaleuca cajeput* Roxb. (Polyadelphie Icosandrie.—Myrtinées). Arbrisseau très-répanu dans les Indes orientales et particulièrement dans les îles Moluques.

L'huile éthérée obtenue par la distillation de l'écorce et des feuilles de cette plante, est légère, d'un vert pâle ou jaunâtre, transparente, d'une

odeur de camphre très-prononcée, d'une saveur semblable mais un peu amère. Densité 0,92—0,94.

L'huile de cajeput contient quelquefois du cuivre, dont on reconnaît la présence en y versant de l'acide nitrique dilué, et en ajoutant à ce mélange du ferro-cyanure de potassium liquide, qui le colore en rouge brun, s'il renferme du cuivre. L'huile ainsi altérée doit nécessairement être purifiée avant qu'on en fasse usage. Le pharmacien doit rejeter celle qui ne se dissout pas entièrement dans l'alcool ou qui fournit du camphre à la distillation.

CALAMUS AROMATICUS.

ACORE ODORANT, la racine.

Acorus calamus L. (Hexandrie Monogynie.—Aroïdées). Plante vivace, indigène, croissant dans les endroits humides.

Racine (Rhizome) cylindrique, épaisse de 2 centimètres environ, légèrement comprimée, géculée, marquée de cicatrices nombreuses provenant de la résection des radicelles. Elle est d'un brun pâle à l'extérieur, rosée et poreuse intérieurement, d'une odeur pénétrante agréable, d'une saveur aromatique, âcre et un peu amère. Il faut la sécher sans enlever sa partie corticale.

CALX VENALIS.

CHAUX DU COMMERCE. CHAUX VIVE.

On l'obtient par la calcination des pierres calcaires. Elle doit être blanche, solide et friable. Arrosée d'eau, elle doit s'échauffer fortement, se boursoufler, puis se déliter en poudre très-fine. On la conserve dans des bocaux bien bouchés et placés dans un endroit sec.

CAMPHORA.

CAMPHRE (C²⁰ H¹⁶ O²).

Laurus camphora L.; *Cinnamomum camphora* Nees ab Esemb. (Ennéandrie Monogynie.—Laurinées). Cet arbre croît principalement dans les Indes orientales et au Japon; c'est de ses rameaux et de ses feuilles, distillés avec de l'eau, qu'on obtient le camphre brut que l'on purifie ensuite en Europe par la sublimation.

Le camphre dépuré est blanc, brillant, translucide, fragile, un peu onctueux au toucher, à texture cristalline, d'une odeur forte et pénétrante, d'une saveur âcre, aromatique, légèrement amère, brûlante, à laquelle succède un sentiment de fraîcheur très-prononcé. Exposé à l'air libre, il se volatilise peu à peu; il brûle avec flamme sans laisser de résidu. Peu

soluble dans l'eau, il se dissout entièrement dans l'alcool, l'éther, les huiles volatiles et les corps gras. Sa densité est de 0,98.

Le camphre de Borneo et de Sumatra ($C^{10}H^{18}O^2$) qui provient du *Dryobalanops camphora* Col., diffère peu du précédent; il est fort rarement employé.

CAMPECHIANUM s. CAMPECHENSE LIGNUM.

CAMPÈCHE, le bois.

Hæmatoxylon campechianum L. (Décandrie Monogynie.—Césalpiniées).
Arbre de l'Amérique méridionale et des Indes occidentales.

Son bois, employé dans la teinture, est dense, dur, pesant, à texture fibreuse, d'un rouge brun reflétant un éclat verdâtre, d'une saveur douceâtre un peu astringente, et laissant dégager, quand on le râpe, une odeur analogue à celle de l'iris de Florence. Il nous arrive en fragments ordinairement dépouillés de leur écorce et de leur aubier.

CANCROCORUM LAPIDES.

YEUX D'ÉCREVISSE.

Concrétions calcaires placées sur les côtés de l'estomac de l'écrevisse de rivières (*Cancer astacus* L.), à l'époque du renouvellement du têt. Elles sont orbiculaires, blanches, polies, convexes d'un côté, aplaties et concaves de l'autre, et d'une texture lamelleuse.

Ces concrétions sont formées d'une matière gélatineuse peu abondante, et de carbonate de chaux qui est soluble dans l'acide acétique et dans l'acide chlorhydrique dilué. Il faut rejeter celles qui ne sont point naturelles et qu'on prépare avec la craie et le mucilage de gomme adragante. Ces dernières ne laissent point de pellicules gélatineuses par la dissolution dans l'un des acides indiqués.

CANNABIS.

CHANVRE, les graines.

Cannabis sativa (Dioécie Pentandrie.—Urticées). Plante annuelle cultivée dans notre pays.

Ses graines sont bien connues. Celles qui sont importées de l'Inde, contiennent de la Cannabine, résine soluble dans l'alcool et dans l'éther.

CANTHARIDES.

Meloe vesicatoria L.; *Litta vesicatoria* Fabric., insecte coleoptère des contrées méridionales et centrales de l'Europe.

Il a le corps oblong, de la longueur de 18 à 20 millimètres, pourvu d'élytres d'un beau vert doré tirant sur le bleu, et de deux antennes noires, filiformes. Cet insecte exhale une odeur vireuse analogue à celle de la poix, et renferme un principe âcre, doué de propriétés vésicantes.

Il faut choisir les cantharides qui sont récemment recueillies, d'une odeur forte, et convenablement desséchées, en prenant garde qu'on ne les ait passées à l'huile. On les conserve en vases clos.

CAPILLUS VENERIS.

CAPILLAIRE, l'herbe.

Adiantum capillus Veneris L. (Cryptogamie.—Fougères). Cette plante croît dans le midi de l'Europe et dans les Amériques.

Ses feuilles (frondes), munies d'un pétiole noir et lisse, sont bipinnées, à folioles cunéiformes, lobées, ayant leur bord supérieur arrondi. Leur saveur est légèrement aromatique et astringente.

Il ne faut pas confondre cette plante avec l'*Adiantum pedatum* L., ni avec l'*Asplenium adiantum nigrum* L.

CARAGAHEEN s. CARRAGAHEEN. CARRAGEEN.

CARAGAHEEN.

Fucus crispus L.; *Chondrus crispus* Lyngb. (Cryptogamie.—Algues). Cette algue se rencontre en abondance sur les côtes du Danemark, de la Suède, etc.

Desséchée, elle forme une fronde polymorphe, dichotome, de la longueur du doigt et au delà, à segments linéaires-cunéiformes. Elle est cartilagineuse, un peu diaphane, d'un blanc jaunâtre ou brunâtre, d'une odeur faible, saumâtre, d'une saveur mucilagineuse un peu salée. Elle renferme une substance gommeuse analogue à la Bassorine, et tant soit peu d'iode.

CARBO ANIMALIS.

CHARBON ANIMAL.

On l'obtient par la calcination faite en vases clos, des os des mammifères. Ses caractères sont très-connus. Il faut rejeter les charbons alcalins et ceux qui laissent dégager du gaz hydrogène sulfuré par l'action d'un acide dilué.

CARBO LIGNI.

CHARBON DE BOIS.

Il faut le choisir en fragments assez grands, compacts et en même temps légers, fragiles, plus ou moins brillants, ayant de la sonorité quand

on les frappe sur un corps dur, et retenant la forme du bois dont ils proviennent. En brûlant, il ne doit laisser dégager aucune odeur désagréable.

CARBONAS AMMONIÆ VENALIS.

CARBONATE D'AMMONIAQUE DU COMMERCE.

Sous-carbonate d'ammoniaque du commerce.

Ce sel se prépare dans les fabriques de produits chimiques. Il est blanc, ordinairement amorphe, d'une saveur alcaline irritant l'arrière-bouche et les narines, complètement volatil et soluble dans deux fois son poids d'eau. On doit le conserver en vases clos. — Ses caractères et la manière de le purifier se trouvent décrits dans la seconde partie du Codex.

CARBONAS MAGNESIÆ.

CARBONATE DE MAGNÉSIE.

CARBONATE MAGNÉSIQUE.

Sous-carbonate de magnésie. Magnésie hydro-carbonatée. Magnésie blanche.

Ce sel est en poudre blanche, très-fine, légère, insipide, inodore, insoluble dans l'eau. Soumis à l'action du feu, il se décompose en perdant l'eau et l'acide carbonique qu'il contient, et en passant à l'état d'oxyde. Il se dissout entièrement avec effervescence dans l'acide sulfurique dilué. Cette dissolution ne précipite pas par l'oxalate d'ammoniaque, mais quand on y ajoute un excès d'ammoniaque caustique, il s'y forme un précipité blanc, soluble dans le carbonate d'ammoniaque liquide, insoluble dans la potasse caustique.

Ce sel est formé de carbonate de magnésie, de magnésie hydratée et d'eau. $3(\text{MgO}, \text{CO}^2 + \text{HO}) + \text{MgO}, \text{HO}$.

CARBONAS PLUMBI VENALIS.

CARBONATE DE PLOMB DU COMMERCE.

Sous-carbonate de plomb. Céruse.

Ce sel, formé de carbonate et d'oxyde de plomb, se trouve en masses amorphes ou lamellaires, en tablettes ou en pains coniques, d'un blanc très-pur, pesants et friables. Il doit être entièrement soluble dans l'acide nitrique dilué. Cette dissolution, après qu'on en a précipité l'oxyde de plomb par l'ammoniaque caustique, ne doit plus se troubler par l'oxalate de potasse.

CARBONAS POTASSÆ VENALIS.

CARBONATE DE POTASSE DU COMMERCE.

Sous-carbonate de potasse. Potasse carbonatée. Cendres gravelées.

Ce sel doit être en petits globules ou en morceaux fragiles, poreux, blanchâtres ou d'un gris bleuâtre, attirant fortement l'humidité de l'air et d'une saveur alcaline. L'alcimétrie peut seule faire apprécier son degré de pureté. Il faut qu'il contienne au moins 70 pour cent de potasse carbonatée pure. La potasse qui renferme du carbonate de soude et celle qui laisse dégager de l'hydrogène sulfuré par l'addition de l'acide sulfurique dilué, doivent être rejetées.

CARBONAS SODÆ VENALIS,

CARBONATE DE SOUDE DU COMMERCE.

Soude. Sel de soude. Alkali minéral.

On le trouve dans le commerce en masses irrégulièrement cristallines, translucides, s'effleurissant à l'air, d'une saveur alcaline et verdissant les couleurs bleues végétales. Il est soluble dans deux fois son poids d'eau froide. Exposé au feu, il se liquéfie en perdant son eau de cristallisation. Le pharmacien doit rejeter ce sel quand il contient des métaux étrangers et quand il laisse dégager de l'acide sulfhydrique ou sulfureux, par l'addition de l'acide sulfurique dilué.

CARDAMOMUM MINUS.

PETIT CARDAMOME, la graine.

Alpinia cardamomum Roxb.; *Elettaria cardamomum* Maton. (Monandrie Monogynie. — Amomées). Plante vivace des Indes orientales.

Son fruit est une coque trilatère, longue de 8 à 12 millimètres, marquée de stries longitudinales, d'une teinte fauve, et contenant de petites graines rugueuses, anguleuses, presque tétragones, brunes ou noirâtres extérieurement, blanches à l'intérieur. Elles ont une odeur aromatique agréable, et une saveur chaude, pénétrante, tenant de celle du camphre. On ne les emploie pas avec leurs coques, c'est-à-dire qu'on rejette la capsule.

CARDUUS BENEDICTUS.

CHARDON BÉNIT, l'herbe.

Centaurea benedicta L. (Polygamie frustranée. — Composées). Plante annuelle des contrées méridionales de l'Europe, cultivée dans notre pays.

Tige herbacée à feuilles alternes, semi-décurrentes, oblongues, sinuées.

sur leurs bords, denticulées, épineuses, garnies de poils laineux. Les fleurs forment des capitules solitaires terminaux à fleurons jaunes. Le chardon bénit a une odeur désagréable qui se perd par la dessiccation, et une saveur amère, légèrement salée. L'herbe sèche doit conserver sa couleur verte ; on rejette les tiges et les capitules.

CARICÆ.

FIGUES.

Ficus carica L. (Monœcie Triandrie. — Urticées). Cet arbre croît en Orient et dans le midi de l'Europe.

Les figes sèches sont généralement connues. Il ne faut employer pour l'usage médical, que celles qui sont charnues, molles, pesantes et d'une saveur douce ; celles qui sont noires, dures et attaquées par les insectes doivent être rejetées.

CARVI.

CARVI, les graines.

Carum carvi L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante bisannuelle des contrées méridionales de l'Europe, rare dans notre pays.

Les graines (fruits) sont petites, ovales-allongées, striées, un peu courbées en arc, marquées de cinq côtes saillantes, d'un brun jaunâtre, d'une odeur forte, d'une saveur aromatico-âcre, chaude et amère.

CARYOPHYLLATA.

BENOITE, la racine.

Geum urbanum L. (Icosandrie Polygynie. — Rosacées). Plante vivace, indigène.

Sa racine (Rhizome) forme un capitule court, conique, ayant environ la grosseur du doigt, brunâtre, entouré de radicelles nombreuses, longues, très-minces, partant principalement de son collet ; elle est d'un blanc rougeâtre à l'intérieur. Son odeur est aromatique et analogue à celle du girofle, et sa saveur amère et astringente.

CARYOPHILLI AROMATICI.

GIROFLIER, les fleurs.

Caryophyllus aromaticus L. ; *Eugenia caryophyllata* Thunb. (Icosandrie Monogynie. — Myrtinées). Arbre des Indes orientales, originaire des îles Moluques.

Ses fleurs, cueillies en boutons et séchées, se présentent sous la forme de petits clous d'un brun rouge, d'une odeur forte, particulière, agréable, et d'une saveur aromatique, chaude, âcre et amère. Il faut les choisir grands, lourds, d'un beau brun, fragiles, très-odorants et laissant exsuder, quand on les broie, une partie de l'huile qu'ils contiennent.

Les fruits du giroffier qu'on a laissés mûrir sur l'arbre, sont connus sous le nom d'*Antofles* (*Anthophylli*).

CASCARILLA.

CASCARILLE, l'écorce.

Croton cascarilla L. ; *Croton eluteria* Sw. (Monœcie Monadelphie. — Euphorbiacées). Arbrisseau de l'Amérique méridionale, du Pérou, de la Jamaïque, etc.

Son écorce, détachée des branches et des jeunes tiges, nous arrive en morceaux plus ou moins roulés sur eux-mêmes, longs de 4 à 6 centimètres, épais de 2 millimètres environ, compacts, durs, pesants, à cassure résineuse, de couleur rouille de fer, recouverts d'un épiderme cendré, rugueux, ordinairement parsemé çà et là de divers lichens. Elle a une saveur aromatique, amère et légèrement âcre; son odeur est très-faible, mais, quand on la pulvérise ou qu'on la projette sur des charbons ardents, cette odeur devient aromatique et légèrement musquée.

CASSIA FISTULA.

CASSE, le fruit.

Cassia fistula L. (Dodécandrie Monogynie. — Légumineuses). Cet arbre croît en Arabie et dans les Indes.

Son fruit est une gousse dure, cylindrique, droite, épaisse de 2 à 5 centimètres, longue de 50 et au delà, d'un brun noirâtre, partagée intérieurement par des cloisons membraneuses en plusieurs loges renfermant, chacune, une pulpe molle, d'une saveur douce-sucrée, et une graine arrondie, aplatie, brillante et brune.

CASTOREUM.

CASTOR ET CASTORÉUM.

Castor fiber L. Ce mammifère se rencontre dans l'Amérique septentrionale, dans l'Asie méridionale et en Europe, où il habite le bord des fleuves et des lacs.

C'est dans deux poches ou follicules placés auprès des organes génitaux

de cet animal, que se trouve le castoréum. Ces follicules sont à peu près de la grosseur d'un petit œuf de poule, aplatis, glabres et intérieurement composés d'un tissu membraneux entrecroisé, entre les cloisons duquel est contenue la substance qu'ils fournissent.

Le castoréum de Sibérie est le plus estimé, mais on le rencontre rarement dans le commerce. Les poches qui le contiennent sont plus développées et plus pleines; il est pesant, friable, non entièrement sec, d'un brun fauve ou jaunâtre, entremêlé de membranes minces, disposées en cellules; il a une odeur particulière très-forte, nauséuse, d'une saveur âcre et amère.

Le castoréum du Canada ou d'Amérique, appelé aussi castoréum anglais, est renfermé dans des poches plus petites, oblongues, très-contractées et ridées. La substance qu'elles fournissent est d'un brun noirâtre, dure, à cassure brillante et d'une odeur sensiblement plus faible.

Le pharmacien doit rejeter le castoréum qui n'est qu'un produit de l'art. On reconnaît ce faux castoréum à sa couleur noire, à la faiblesse de son odeur et à l'absence des membranes dont sa substance devrait être entremêlée, s'il était naturel.

CATECHU.

CACHOU.

Terre du Japon.

On extrait cette substance des fruits et de la partie ligneuse de l'*Acacia catechu* Wild.; *Mimosa catechu* Roxb. (Monadelphie Polyandrie. — Légumineuses), et de plusieurs autres plantes du même genre. Ces végétaux sont très-répanus dans les Indes.

Le cachou du commerce est en morceaux inégaux, de formes différentes, solides, compacts, pesants, friables, à cassure lamelleuse luisante, d'un brun noirâtre à l'extérieur, de couleur brune-rougeâtre marbrée ou striée à l'intérieur. Cette substance n'adhère pas à la langue; elle est inodore, d'une saveur d'abord âpre et astringente, puis d'un goût sucré légèrement amer.

Le cachou se dissout facilement dans l'alcool dilué et totalement ou du moins en très-grande partie dans l'eau. La dissolution aqueuse doit donner, avec le chlorure ferrique, un précipité vert et non bleu noirâtre.

CENTAURIUM MINUS.

PETITE CENTAURÉE, l'herbe en fleurs.

Erythraea centaurium Rich.; *Chironia centaurium* Willd. (Pentandrie

Monogynie. — Gentianées). Plante annuelle, indigène, croissant principalement dans les endroits secs.

Elle a une tige anguleuse qui devient rameuse vers le haut. Ses feuilles sont opposées : les inférieures ovales et obtuses, les supérieures oblongues, acuminées, très-entières, glabres et d'un beau vert. Les fleurs sont roses et disposées en cime à l'extrémité des rameaux. Cette plante est inodore, mais elle a une saveur très-amère.

CERA.

CIRE.

Cette substance est fournie par l'abeille (*Apis mellifera* L.) qui l'emploie à la construction des rayons dans lesquels elle dépose ses œufs et le miel.

Cire jaune ou *citrine*. Elle s'obtient par la simple fusion des gâteaux à miel. Elle doit être d'un beau jaune foncé, solide, tenace, de texture granuleuse et ne pas s'attacher aux dents quand on la mâche. Son odeur faible, mais particulière, participe de l'arôme du miel.

Cire blanche. Elle se prépare en arrosant constamment avec de l'eau fraîche, de la cire jaune exposée à l'ardeur du soleil. On la vend en lames minces, transparentes, d'une odeur et d'un goût agréables. Elle est plus dure et plus pesante que la cire jaune, et se fond à la température de 65 à 68 degrés.

La cire blanche, mélangée de suif, se reconnaît à l'odeur que cette dernière substance lui imprime. Elle est aussi plus molle et plus facilement fusible. La sophistication au moyen de l'acide stéarique se décèle en traitant la cire par de l'eau de chaux claire et bouillante; il se produit alors un précipité formé de stéarate de chaux.

CEREFOLIUM.

CERFEUIL, l'herbe.

Scandix cerefolium L.; *Cherophyllum sativum* Bauh. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante annuelle des contrées méridionales de l'Europe, cultivée dans nos potagers.

Sa tige est rameuse, glabre, un peu striée, garnie de feuilles molles et d'un vert clair; les radicales et celles qui naissent de la partie inférieure de la tige sont longuement pétiolées, tripinnées, velues le long des nervures de leur face inférieure, à folioles ovales, incisées, dentées et à découpures étroites. Le cerfeuil, froissé entre les doigts, exhale une odeur

agréable, participant de celle du fenouil. Sa saveur est douceâtre et aromatique.

CETACEUM.

BLANC DE BALEINE. CÉTINE.

Substance grasse, contenue dans une cavité particulière du crâne de plusieurs espèces de Cachalots, et notamment du *Physeter macrocephalus* L.

Elle est solide, assez consistante, blanche, demi-transparente, d'un aspect gras et soyeux, de texture cristalline lamelleuse, friable, onctueuse au toucher sans être grasse, d'une saveur douce et visqueuse. Elle se fond à la température de 44° environ. Densité, 0,945.

CHAMÆDRIS.

GERMANDRÉE PETIT-CHÈNE, l'herbe fleurie.

Teucrium chamædris L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, croissant particulièrement sur les collines.

Sa tige est rampante, quadrangulaire, pubescente, garnie de petites feuilles ovales-oblongues, obtuses, crénelées sur les bords, courtement pétiolées, luisantes et d'un vert gai à leur face supérieure, plus pâles et légèrement velues en dessous, d'une odeur faiblement aromatique, d'une saveur amère et astringente. Ses fleurs sont purpurines et disposées dans les aisselles des feuilles.

CHAMOMILLA ROMANA.

CAMOMILLE ROMAINE, les fleurs.

Anthemis nobilis L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante annuelle du midi de l'Europe, cultivée dans notre pays.

Fleurs composées, radiées, pédonculées, ayant le réceptacle conique et paléacé ; les fleurons du disque sont jaunes, tubulés, ceux de la circonférence blancs, courts et nombreux. Ces fleurs ont une odeur aromatique forte et une saveur amère et aromatique.

CHAMOMILLA VULGARIS.

CAMOMILLE VULGAIRE, les fleurs.

Matricaria chamomilla L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante annuelle, commune en Belgique.

Fleurs radiées, terminales, à pédoncules striés, nus, uniflores, presque paniculées ; le réceptacle est nu, conique ; l'involucre composé d'é-

cailles serrées et imbriquées. Les fleurons du disque sont jaunes, ceux de la circonférence blancs et réfléchis. Ces fleurs ont une odeur forte, et une saveur amère et aromatique. On doit les cueillir dès leur épanouissement, et se garder de les confondre avec celles de l'*Anthemis arvensis* et de l'*Anthemis cotula*, dont le réceptacle est paléacé.

CHELIDONIUM MAJUS.

GRANDE CHÉLIDOINE, la racine, l'herbe.

Chelidonium majus L. (Polyandrie Monogynie.—Papavéracées). Plante vivace, indigène; on la rencontre principalement le long des haies.

Sa racine est cylindrique, épaisse de deux centimètres et au delà, rameuse, d'un brun rougeâtre à l'extérieur quand elle est fraîche, d'un jaune pâle en dedans, d'une saveur très-âcre et amère. A l'état sec, elle est noire extérieurement et presque sans odeur.

Cette plante doit être recueillie un peu avant sa floraison. Elle porte des feuilles alternes, pétiolées, pinnatifides, à lobes arrondis, incisées et crénelées, glabres en dessus, pubescentes et d'un vert jaunâtre en dessous. Ses fleurs sont jaunes, pédonculées et disposées sous forme d'ombelles. Toutes les parties de cette plante à l'état frais, exhalent une odeur forte, et fournissent un suc jaune, lactescent, âcre et amer.

CHENOPODIUM.

ANSERINE AMBROISIE, l'herbe.

Chenopodium ambrosioides L. (Pentandrie Digynie.—Chénopodées). Plante annuelle du Mexique, naturalisée dans nos jardins.

Elle a une tige droite, rameuse, à feuilles alternes, presque sessiles, lancéolées, dentées, glabres; ses fleurs sont petites, globuleuses, verdâtres, et disposées en grappes à l'aisselle des feuilles supérieures. La plante entière a une odeur forte, aromatique, et une saveur amère, chaude, rappelant celle du camphre.

CHINA FUSCA.

QUINQUINA BRUN ou GRIS.

Cinchona glandulifera R. et Pav.; *Cinchona condaminea* Humb. et Bonpl. (Pentandrie Monogynie L. — Rubiacées). Arbre de l'Amérique méridionale, croissant surtout aux environs de Loxa dans la province de Quito.

Le quinquina brun de bonne qualité nous arrive en fragments tubulés,

plus ou moins roulés sur eux-mêmes, ayant à peu près l'épaisseur du petit doigt, et de 6 à 9 centimètres de longueur. Il est dur, pesant, d'un brun gris, recouvert d'un épiderme rugueux, à sillons longitudinaux peu profonds, fendillé transversalement, et ordinairement parsemé de lichens blanchâtres ou grisâtres.

Les variétés dites quinquina Huanuco et quinquina de Loxa sont les plus recherchées. Il faut choisir les écorces minces, très-roulées, dures, pesantes, rugueuses et brunes au dehors, de couleur cannelle foncée à leur face interne, à cassure nette, et présentant, sous l'épiderme, un anneau noirâtre résineux. Le quinquina brun a une odeur aromatique faible, et une saveur amère et astringente.

Il faut rejeter les écorces qui ne présentent point de fissures transversales, de même que celles qui sont noires ou rougeâtres en dehors, blanchâtres à leur face interne, et dont la saveur est très-astringente, désagréable ou peu marquée.

Les espèces les moins estimées sont le quinquina de Cusco et le quinquina de Jaen, qui a l'épiderme lisse et de couleur cendré pâle; l'un et l'autre renferment de l'Aricine.

CHINA REGIA.

QUINQUINA JAUNE ROYAL.

Quinquina Calisaya.

Cinchona angustifolia? Ruiz; *Cinchona lancifolia?* Mutis. (Pentandrie Monogynie. — Rubiacées). Arbre des forêts montagneuses de l'Amérique méridionale.

Le quinquina jaune royal se trouve dans le commerce en morceaux aplatis ou convexes, épais de 6 à 9 millimètres, ordinairement dépourvus de leur épiderme qui est d'un jaune brunâtre, très-rugueux, et recouvert de lichens. Les morceaux munis de leur épiderme sont marqués de nombreuses fissures transversales. Ce quinquina a une couleur rousse analogue à celle de la cannelle, et une saveur très-amère peu astringente. Sa cassure est légèrement fibreuse et présente souvent deux couches; l'une externe, mince et de couleur marron; l'autre interne, plus épaisse et de couleur cannelle tirant sur le rouge. Il ne contient presque pas de cinchonine.

L'infusion aqueuse et concentrée du quinquina jaune donne avec le sulfate de soude, un précipité de sulfate calcique, ce qui n'a pas lieu avec le quinquina gris.

Il ne faut pas confondre le quinquina jaune royal avec le quinquina jaune

fibreuse dont la texture est très-fibreuse, et dont la couleur est plus pâle et uniformément jaunâtre dans toute l'épaisseur de l'écorce. On n'y observe jamais de fissures transversales et sa saveur est moins amère. Il en est de même du quinquina jaune dur ou de Carthagène, qui est analogue au précédent et qui ne peut davantage remplacer le quinquina royal.

On trouve quelquefois dans le commerce du quinquina royal, dont on a extrait une partie de la quinine par la macération des fragments dans de l'eau acidulée, et auquel on a ajouté du quinquina en poudre de bonne qualité pour masquer la fraude. Celle-ci se décèle facilement en frottant les écorces avec un linge pour les débarrasser de la poudre qui les recouvre. On reconnaît alors qu'elles sont d'un brun foncé et d'une saveur peu amère, légèrement saline. La décoction que ces écorces fournissent est peu chargée; elle se trouble à peine par le refroidissement et ne donne qu'un précipité très-faible par les solutions alcalines et par la teinture de noix de galle. Le quinquina lavé retient d'ailleurs une partie de l'acide qui a servi à la macération, et qu'on peut retrouver dans la décoction filtrée, au moyen des réactifs.

CHINA RUBRA.

QUINQUINA ROUGE.

Cinchona oblongifolia? Mutis. (Pentandrie Monogynie. — Rubiacées).
Arbre de l'Amérique méridionale.

Cette écorce ressemble à celle du quinquina royal, dont elle diffère surtout par la couleur manifestement rouge de sa couche interne. On la rencontre généralement en fragments plus épais, plus grands, plus lourds et moins convexes. Leur texture est fibreuse et présente trois couches distinctes. La plus externe, ou l'épiderme, est mince, fendillée, rugueuse, d'un rouge brun, ou bien grisâtre si elle se trouve recouverte de lichens. La seconde, ou la couche corticale proprement dite, est cassante, résineuse et d'un rouge foncé; et enfin, la troisième est ligneuse, fibreuse, et moins foncée en couleur que les précédentes. La poudre de ce quinquina est d'un rouge plus ou moins vif et d'une odeur un peu aromatique. Sa décoction, qui est d'un rouge foncé et limpide à chaud, se trouble beaucoup par le refroidissement et devient d'un rouge orangé.

Les fragments d'écorces étrangères teintes en rouge, qu'on mêle quelquefois à cette espèce de quinquina, se reconnaissent à leur couleur plus claire, à ce qu'elles ne sont pas rouges dans leur cassure, et enfin aux différences de caractère que présente leur infusion aqueuse.

Le meilleur quinquina rouge est celui dont la coloration est très-pro-

noncée tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. Il faut, du reste, que l'écorce soit épaisse, pesante, et d'une saveur très-amère et astringente, sans être désagréable.

Ce quinquina ne colore pas l'éther à froid. Le contraire arrive avec le quinquina qui a été sophistiqué, surtout avec la poudre de santal rouge.

CHINOÏDINUM s. QUINOÏDINA.

QUINOÏDINE.

Ce médicament se prépare dans les fabriques de produits chimiques, avec les résidus provenant de l'extraction du sulfate de quinine.

C'est une substance résineuse qui retient du sulfate de quinine et du sulfate de cinchonine, et qui renferme, en combinaison avec l'acide sulfurique, un alcali végétal semblable à la quinine et portant le nom de quinoïdine.

Il se présente sous la forme d'une masse sèche, luisante, brune, d'une saveur très-amère, peu soluble dans l'eau et entièrement soluble dans l'alcool, l'éther et les acides.

Il ne faut pas qu'il contienne du cuivre, du plomb, de la colophane, ou toute autre substance étrangère. Dissous dans un acide dilué, il précipite par un excès d'ammoniaque, et le précipité, desséché, doit avoir à peu près le même poids que la quantité de quinoïdine dissoute ou soumise à l'expérience.

CHLORHYDRAS AMMONIÆ.

CHLORHYDRATE D'AMMONIAQUE.

CHLORURE AMMONIQUE.

Hydrochlorate d'ammoniaque. Muriate d'ammoniaque. Sel ammoniac.

Ce sel est sous forme de pains ronds, convexes en dessus, concaves en dessous, blancs, demi-transparentes, d'une texture fibreuse radiée, d'une saveur saline-urineuse, désagréable. Il est inaltérable à l'air et se volatilise entièrement par la chaleur. On n'emploie en médecine que celui qui a été purifié.

CHLORURETUM SODII.

CHLORURE DE SODIUM.

CHLORURE SODIQUE.

Muriate de soude. Sel commun ou de cuisine.

Les caractères physiques de ce sel sont généralement connus. Quand il attire l'humidité de l'air, c'est qu'il renferme des traces de chlorure de cal-

cium ou de magnesium. Lorsqu'on veut s'assurer s'il contient ou non de l'iode de potassium, il faut le dissoudre dans de l'eau que l'on a fait bouillir avec un peu d'amidon, et y ajouter ensuite quelques gouttes d'eau chlorée. Quand l'iode s'y trouve, la liqueur se colore en bleu.

CICHOREUM.

CHICORÉE, la racine, les feuilles.

Cichoreum intybus L. (Syngénésie Polygamie égale. — Composées). Plante vivace, indigène, croissant dans les près secs et le long des haies.

Racine pivotante, rameuse, longue de 50 centimètres environ et épaisse de 5, fibreuse, garnie d'un grand nombre de radicelles, brunâtre en dehors, blanche et charnue dans l'intérieur, et lactescente à l'état frais. Elle est inodore et d'un goût très-amer. On doit la récolter dans la seconde année de sa croissance et à l'époque où elle renferme le plus de suc laiteux.

Les feuilles inférieures de cette plante sont roncées, à nervure médiane saillante et hispide; les supérieures sont oblongues et presque entières. Les unes et les autres ont une amertume très-prononcée.

CICUTA.

CIGUE, l'herbe.

Conium maculatum L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante indigène, bisannuelle, croissant le long des haies, des chemins et dans les lieux incultes.

Sa tige est herbacée, complètement glabre, à feuilles très-grandes, étalées, tripinnées, composées de folioles ovales-allongées, acuminées, pinnatifides, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, tout à fait lisses sur les deux faces. Elles ont une odeur particulière très-désagréable qui augmente par la dessiccation, et leur saveur est âcre et nauséabonde.

Ces feuilles doivent avoir conservé leur couleur en séchant; il ne faut donc pas qu'elles soient d'un vert pâle, noirâtres ou atteintes de moisissure; on en sépare les pétioles et les autres parties de la plante. Quand on les humecte avec une forte solution de potasse, elles exhalent l'odeur de la Conine. On doit les récolter avant la floraison sur des plantes de deux ans d'âge, les renouveler chaque année, et les conserver avec précaution.

Il faut se garder de confondre les feuilles de cette plante avec celles des *Cherophyllum sylvestre*, *temulum* et *bulbosum*, qui sont plus ou moins velues et qui ne donnent point l'odeur que nous avons indiquée.

CINA s. SANTONICUM.

SÉMENTINE ou SEMEN-CONTRA.

Semen Cinæ. Semen sanctum. Summitates Zedoariæ.

Artemisia contra L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Arbrisseau commun en Orient et surtout en Perse, en Syrie et dans la Palestine.

Capitules minces, oblongs, d'un jaune verdâtre, glabres, entremêlés de petits fragments de pédoncules et de feuilles, d'une odeur forte, analogue à celle de la racine de zédoaire, d'une saveur désagréable, amère et un peu âcre. On doit les conserver en vases clos.

Il faut monder ces capitules des fragments de tiges ou de branches qui y sont mêlés, et ne pas employer le semen-contrà de Barbarie ou d'Afrique, dont les capitules sont très-petits, globuleux et recouverts d'un duvet blanchâtre.

CINNAMOMUM.

CANNELLE, l'écorce.

Cannelle de Ceylan. — Cinnamomum acutum.

Laurus Cinnamomum L.; *Cinnamomum Ceylanicum* Blume (Ennéandrie Monogynie. — Laurinées). Arbre des Indes orientales particulièrement cultivé à Ceylan.

On recueille cette écorce sur les rameaux âgés de trois ans. Dépouillée de son épiderme grisâtre, elle est mince comme du papier, légèrement flexible, d'une texture fibreuse très-appreciable quand on la brise, de couleur fauve-clair, d'une odeur très-suave, d'une saveur d'abord douce-sucrée, puis aromatique et chaude. On nous l'apporte en fragments tubulés, emboîtés les uns dans les autres et ressemblant, sous ce rapport, à des feuilles de papier enroulées.

Le pharmacien doit toujours donner la cannelle de Ceylan, à moins que le médecin ne spécifie qu'il veut avoir la cannelle dite de Chine, qui provient du *Laurus cassia*. Cette dernière écorce se distingue facilement de l'autre en ce qu'elle est moins glabre en dehors, plus épaisse, d'une saveur plus piquante et d'une texture beaucoup moins fibreuse.

CINNAMOMUM SINENSE.

CANNELLE DE LA CHINE.

Cannelle de l'Inde. — *Cassia cinnamomea.*

Cinnamomum aromaticum Nees; *Laurus cassia* Ait. (Ennéandrie Monogynie. — Laurinées). Arbre des Indes orientales.

Son écorce se rapproche beaucoup de celle de la cannelle de Ceylan. Elle est plus épaisse, plus foncée en couleur, d'une odeur moins aromatique et moins agréable, d'un goût plus piquant. On la rencontre en morceaux tubulés, longs de 20 à 50 centimètres, résistants, d'une couleur fauve-rougeâtre, roulés une fois ou deux fois au plus sur eux-mêmes.

CITRUS.

CITRONNIER, les fruits et l'essence.

Citrus medica L. (Polyadelphie Icosandrie. — Aurantiacées). Arbre originaire des Indes orientales, maintenant cultivé dans les contrées méridionales de l'Europe.

Ses fruits sont très-connus. On nous apporte les écorces de citron en morceaux oblongs, ovales, aigus aux deux bouts, représentant le quart de l'enveloppe du fruit. Leur épiderme est d'un jaune plus ou moins brunâtre, et leur saveur chaude et un peu amère.

L'huile essentielle que l'on obtient par expression de l'écorce fraîche du fruit parvenu à son état de maturité, est légère, jaunâtre, et d'une odeur forte, agréable. Sa densité est de 0,84 à 0,86.

CITRUS AURANTIUM.

ORANGER, les feuilles, les fleurs, les fruits et l'huile.

Citrus aurantium L. (Polyadelphie Icosandrie. — Aurantiacées). Arbre originaire de l'Asie, aujourd'hui cultivé en grand dans les contrées méridionales de l'Europe et en Amérique.

Ses feuilles sont alternes, ovales-oblongues, aiguës, dentées, coriaces, lisses, entières, à pétiole ailé, persistantes et parsemées de petites glandes transparentes pleines d'huile volatile. Leur odeur est agréable, aromatique, et leur saveur également aromatique et amère.

Ses fleurs sont blanches, à calice quinquedenté, à corolle pentapétale, ayant les pétales obtus, épais, beaucoup plus longs que le calice. Fraîches ou récemment cueillies, elles ont une odeur forte, aromatique et très-

agréable ; elles sont jaunâtres et moins odorantes quand elles sont sèches. L'on ne doit pas les confondre avec celles du citronnier, qui sont un peu plus grandes et de couleur purpurine en dehors.

Les fruits qui ont été cueillis verts et séchés, portent le nom d'orangelettes. Ils sont de la grosseur d'un gros pois à celle d'une cerise, globuleux, ombiliqués, bruns ou d'un vert noirâtre, aromatiques, et d'une saveur amère, puis un peu douceâtre. On emploie surtout ceux qui se détachent spontanément de l'arbre après la floraison.

Les écorces d'oranges mûres se trouvent dans le commerce en morceaux durs, oblongs, ovales et aigus, recouverts d'une couche corticale raboteuse, d'un brun-jaune orangé, et présentant à leur surface interne, un parenchyme blanc et poreux. Les meilleures nous viennent de Curaçao.

L'huile volatile d'oranger, ou huile de Naphé, s'obtient par la distillation des fleurs fraîches. Elle est liquide, très-fluide, à peu près incolore, mais jaunissant avec le temps, d'une odeur et d'une saveur forte, rappelant celle de l'oranger. Sa densité est de 0,87 à 0,90.

COCCIONELLA.

COCCIONELLE ou COCHENILLE.

C'est la femelle desséchée du *Coctus cacti* L., insecte hémiptère importé de l'Amérique méridionale et particulièrement du Mexique. Il est très-petit, marqué de stries transversales, d'un rouge noir, recouvert d'une poussière blanchâtre et sentant le moisi. Réduit en poudre, il prend une couleur rouge cramoisi. Sa saveur est âcre, amère et styptique.

COCHLEARIA.

COCHLEARIA, l'herbe en fleurs.

Cochlearia officinalis L. (Tétradynamie siliculeuse. — Crucifères). Plante annuelle très-répan due dans les contrées septentrionales de l'Europe ; on la cultive dans notre pays.

Elle a une tige droite, légèrement anguleuse, rameuse, garnie de feuilles alternes, glabres, succulentes ; les inférieures ou radicales sont pétiolées, cordiformes, obtuses ; les caulinaires sessiles, ovales-allongées et un peu sinuées. Ses fleurs sont blanches, pédonculées et disposées en corymbe au sommet des rameaux. Cette plante a une saveur âcre, légèrement amère, et une odeur piquante qu'elle perd par la dessiccation. Ses feuilles s'emploient toujours à l'état frais et avec leurs pétioles.

COERULEUM BEROLINENSE.

BLEU DE PRUSSE.

Il doit être léger, d'un bleu très-foncé, à cassure terne, cuivreuse, insipide, inodore, insoluble dans l'eau et dans l'alcool. Il ne faut pas qu'il devienne mucilagineux quand on l'arrose d'eau bouillante. Il est d'autant meilleur qu'il contient moins d'alumine.

COLCHICUM.

COLCHIQUE, le bulbe, la graine.

Colchicum autumnale L. (Hexandrie Trigynie. — Colchicées). Plante vivace, indigène, croissant dans les lieux humides.

Sa racine porte un bulbe charnu, de la grosseur de deux centimètres environ, convexe d'un côté, plat de l'autre, d'une odeur pénétrante, désagréable, et d'une saveur âcre quand il se trouve à l'état frais.

Ces bulbes doivent être renouvelés tous les ans. On les récolte à la fin du printemps ou au commencement de l'été, lorsque les feuilles sont presque desséchées, ou bien encore en automne, au moment de la pousse de la fleur.

Les graines du colchique ont la grosseur de celles du millet. Elles sont globuleuses, rugueuses à leur surface, d'un brun noirâtre, inodores, d'une saveur fort amère et extrêmement âcre. Il importe de ne les prendre qu'à leur état de maturité complète; on doit rejeter celles qui ne sont pas mûres et dont la couleur est pâle ou jaunâtre.

COLOCYNTHIS.

COLOQUINTE, le fruit.

Cucumis colocynthis L. (Monœcie Syngénésie. — Cucurbitacées). Plante annuelle, originaire de l'Afrique; on la cultive en Espagne et dans les îles de la Grèce.

Fruit (Pepon) globuleux de la grosseur d'une pomme ou d'une orange, à écorce résistante, lisse, d'un blanc jaunâtre, contenant une pulpe blanche, légère, très-amère, âcre et nauséabonde. Il est intérieurement divisé en trois ou en six loges renfermant des graines nombreuses qu'il faut en séparer pour l'usage médical. Les coloquintes nous arrivent séchées et ordinairement dépouillées de leur écorce.

COLUMBO.

COLOMBO, la racine.

Cocculus palmatus D. C.; *Menispermum palmatum* Lam. (Diœcie Dodé-

candrie. — Ménispermées). Arbrisseau sarmenteux et grimpant, originaire des contrées orientales de l'Afrique.

Sa racine se trouve dans le commerce en tronçons ou bien en rouelles d'épaisseur variable, ordinairement percées d'un trou, garnies d'un épiderme rugueux, d'un brun jaunâtre plus ou moins foncé, recouvrant la partie corticale qui est d'une teinte jaunâtre ou verdâtre. Sous cette écorce, se voit une couche plus solide, ligneuse, limitée par un cercle de couleur plus foncée; la partie centrale ou médullaire est spongieuse, jaune verdâtre et farineuse. Le colombo a une odeur faiblement aromatique, et une saveur très-amère et mucilagineuse.

On substitue quelquefois à la vraie racine de colombo, une autre racine provenant de l'Amérique et de l'île de Java. Celle-ci n'est pas intérieurement d'un jaune verdâtre, et ne contient point d'amidon; aussi ne se colore-t-elle pas en bleu, comme la première, par la teinture d'iode.

CONSOLIDA MAJOR.

GRANDE CONSOUDE, la racine.

Symphytum officinale L. (Pentandrie Monogynie. — Borraginées). Plante vivace, indigène, croissant dans les endroits humides.

Elle a une racine peu rameuse, environ de la grosseur du doigt, charnue et succulente quand elle est fraîche, poreuse quand elle est sèche, très-cassante, d'un brun noirâtre en dehors, blanche en dedans, presque inodore, d'une saveur d'abord fade et mucilagineuse, puis un peu astringente.

CONTRAJERVA.

CONTRAJERVA, la racine.

Dorstenia contrajerva L.; *Dorstenia brasiliensis* Lam. (Monœcie Tétrandrie. — Urticées). Plante vivace de l'Amérique méridionale.

Sa racine (Rhizome) est un tubercule oblong, noueux, de la grosseur de 4 à 5 centimètres, garni latéralement et à la partie inférieure, de radicules minces et nombreuses dont il faut le débarrasser. Elle est d'un brun rougeâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur faiblement aromatique, et d'une saveur amarescente et un peu âcre.

CONVALLARIA.

MUGUET DE MAI, les fleurs.

Lilium convallium.

Convallaria majalis L. (Hexandrie Monogynie. — Asparaginées). Plante vivace, très-répandue dans notre pays.

Les fleurs de muguet, qui sont très-connues, ne s'emploient plus guère en médecine. On doit les conserver dans des bocaux couverts.

CORIANDRUM.

CORIANDRE, la graine.

Coriandrum sativum L. (Pentandrie Digynie. — Umbellifères). Plante annuelle originaire de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe; on la cultive dans notre pays.

Ses fruits ou semences, dont la grosseur égale à peu près celle des grains du poivre blanc, sont sphériques, striées à leur surface, d'un gris jaunâtre ou jaune brunâtre, composées de deux akènes étroitement soudés. Elles ont une odeur aromatique agréable, et une saveur sucrée, aromatique et légèrement âcre.

CORNU CERVI.

CORNE DE CERF.

Cervus elaphus L., ruminant commun dans les grandes forêts de l'Allemagne.

Le bois du cerf est généralement connu. Le nombre de ses ramifications varie en raison de l'âge de l'animal. D'un gris plus ou moins foncé à sa partie externe, il est blanchâtre à l'intérieur, et d'une texture spongieuse, mais résistante.

COUSSO ou KOUSSO, fleurs.

Brayera anthelmintica Kunth; *Hagenia abyssinica* Lam. (Dodécandrie Monogynie. — Rosacées). Arbre de l'Abyssinie, appelé *Koussou* ou *Cusso*.

Plante dioïque; fleurs paniculées et en grappe à pédoncules velus, munis de petites bractées arrondies, velues, très-voisines de la fleur. Le tube du calice est velu, son limbe pentaphylle, membraneux, jaunâtre; la corolle est purpurine et plus petite que le calice.

Les fleurs séchées sont d'un jaune cendré, d'une odeur faible, rappelant celle du sureau, d'une saveur légèrement amère; elles paraissent un peu grasses au toucher. Il ne faut pas les sécher par la chaleur quand on veut les réduire en poudre.

CRETA ALBA.

CRAIE.

Les caractères de cette substance sont très-connus. Il faut la choisir

légère, parfaitement blanche, et rejeter celle qui renferme des matières étrangères. — Voir pour sa purification la seconde partie du Codex.

CROCUS.

SAFRAN.

Crocus sativus. L. (Triandrie Monogynie.—Iridées.) Plante vivace, originaire de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe. On la cultive en France.

Les stigmates de la fleur du safran de bonne qualité, non séparés du style, se présentent sous la forme de filaments longs de 2 à 5 centimètres, tripartites, amincis vers leur base, élargis au sommet, et d'un rouge orangé foncé, passant au jaune pâle à leur partie inférieure. Ils ont une odeur particulière forte, aromatique, un peu narcotique, et une saveur balsamique, un peu amère et légèrement âcre. La matière colorante qu'ils contiennent en grande quantité, se dissout dans l'eau et dans l'alcool; elle est d'un jaune d'or.

Les fleurons du *Carthamus tinctorius* qu'on mélange souvent avec le safran, se reconnaissent à leur couleur qui est d'un jaune plus pâle, uniforme dans toute leur longueur, et à leur sommet quinquefide. Le safran doit être conservé en vases clos et à l'abri de la lumière.

CUBEBÆ.

CUBÈBES, les fruits.

Piper cubeba L. (Diandrie Monogynie. — Piperacées). Arbrisseau très-répandu dans les Indes orientales.

Les fruits desséchés de cette plante sont des baies sphériques de la grosseur d'un petit pois, dures, pédicellées, d'un gris brunâtre plus ou moins foncé, à veinules saillantes, élégamment réticulées. Sous leur partie corticale se trouve une coque assez fragile, renfermant une graine brunâtre, blanchâtre et huileuse dans son intérieur, d'une saveur forte, aromatique et amère, analogue à celle des piperacées.

CUMINUM.

CUMIN, la graine.

Cuminum cyminum L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante annuelle originaire de l'Orient, actuellement cultivée dans notre pays.

Son fruit est un diachène allongé, ovale, aminci aux deux bouts, long de 4 à 5 millimètres, d'un gris jaunâtre ou fauve, à carpelles ou méricarpes

munis de cinq stries ou côtes hispides. Il a une odeur forte, aromatique, peu agréable, et une saveur particulière, âcre, piquante, légèrement amère.

CUPRUM.

CUIVRE.

Pour connaître s'il est pur, il faut le faire dissoudre dans de l'acide nitrique dilué, verser dans la dissolution un excès de potasse, séparer le précipité par la filtration, neutraliser la liqueur filtrée par l'acide chlorhydrique, puis l'essayer par du carbonate potassique. S'il se forme un dépôt, c'est que le cuivre contient du zinc. L'oxyde cuivrique, séparé du nitrate par la potasse, doit être entièrement soluble dans l'ammoniaque caustique.

CURCUMA.

CURCUMA, la racine.

Curcuma longa L. (Monandrie Monogynie. — Scitaminées). Plante vivace de la Chine et des Indes orientales.

Cette racine (Rhizome) nous est apportée, soit en morceaux arrondis ou ovales, de la grosseur d'une noix, soit en fragments cylindriques de l'épaisseur du doigt, denses, lourds, noueux, d'une couleur safranée au dehors, d'un jaune orangé à l'intérieur, et marqués, dans leur cassure, de points résineux brillants. Elle a une odeur particulière, faiblement aromatique, et une saveur âcre-aromatique et amère. Toutes les substances alcalines font passer du rouge au brun le papier coloré avec l'infusion aqueuse ou alcoolique du curcuma.

CYDONIA.

COIGNASSIER, le fruit, la graine.

Pyrus cydonia L.; *Cydonia vulgaris* Pers. (Icosandrie Pentagynie. — Pomacées). Arbre originaire de l'Orient, cultivé en Europe.

Le fruit mûr du coignassier a la forme d'une poire arrondie, anguleuse à sa partie inférieure, d'un jaune pâle, légèrement cotonneuse, d'une odeur particulière agréable, d'un goût âpre et amer.

Ses graines sont longues de 4 à 5 millimètres, comprimées, allongées et aiguës, brunâtres, ternes, à noyau blanchâtre, très-mucilagineuses à l'extérieur, inodores et d'un goût fade. On les distingue des pepins de la poire et de la pomme, en ce que ceux-ci sont brillants et à épisperme mucilagineux.

CYNOGLOSSUM.

CYNOGLOSSE, la racine ou son écorce.

Cynoglossum officinale L. (Pentandrie Monogynie. — Borraginées).
Plante bisannuelle; on la trouve dans les endroits secs, le long des haies et des chemins.

Sa racine, qui ne doit être récoltée que dans la seconde année de sa croissance, est allongée, fusiforme, charnue, simple ou rameuse, de l'épaisseur de 5 à 8 centimètres vers le collet, brune à l'extérieur, blanche en dedans, exhalant, quand elle est fraîche, une odeur désagréable. Sa saveur est fade, mucilagineuse. On doit la conserver dans un endroit bien sec.

DIGITALIS.

DIGITALE, les feuilles.

Digitalis purpurea L. (Didynamie Angiospermie. — Scrofulariées).
Plante bisannuelle, très-commune dans notre pays.

Sa tige est garnie de feuilles ovales-oblongues, aiguës, légèrement et inégalement crénelées, molles au toucher, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, pubescentes, d'une saveur âcre très-amère. Ces feuilles ne doivent être prises que sur des plantes venues à l'état sauvage, prêtes à fleurir et croissant dans des lieux secs. Il faut les conserver avec soin dans des bocaux fermés.

DIOSMA CRENATA.

BUCCO, les feuilles.

Diosma crenata L. (Pentandrie Monogynie. — Diosmées). Arbrisseau originaire du cap de Bonne-Espérance.

Ses feuilles sont longues de 2 à 5 centimètres, lancéolées, rigides, glabres, d'un vert tirant sur le jaune, et couvertes, sur leur bord, de petits points glanduleux. Leur odeur est forte, désagréable, leur saveur amère et aromatique.

DULCAMARA.

DOUCE AMÈRE, les tiges.

Solanum dulcamara L. (Pentandrie Monogynie. — Solanées). Sous-arbrisseau sarmenteux, vivace, indigène, croissant le long des haies, dans les vergers et dans les endroits humides.

Ses tiges sont flexibles, légèrement anguleuses, de la grosseur d'une plume d'oie et au delà, glabres, ligneuses et rameuses. Dans les plus

jeunes, l'écorce est verte intérieurement et extérieurement; dans celles qui sont adultes ou plus anciennes, elle est rugueuse, gercée, d'un brun terne ou d'un vert brunâtre. Ces tiges ont une saveur amère avec un arrière-goût douceâtre, et une odeur vireuse, désagréable, surtout quand elles sont fraîches. On ne doit les recueillir qu'après la maturité du fruit et lorsqu'elles sont dépouillées de leurs feuilles.

ELEMI.

Amryis elemifera L.?; *Icica icicaraba* D. C. (Octandrie Monogynie. — Térébinthacées). Arbre de l'Amérique méridionale.

L'élemi est le suc résineux qui découle spontanément de ce végétal, et qui s'est durci au contact de l'air; il nous arrive en morceaux plus ou moins gros, ordinairement enveloppés de feuilles de palmier.

Cette résine est d'un blanc jaunâtre marqué de points ou de taches tirant sur le vert, opaque ou légèrement translucide, d'un éclat résineux brillant, devenant cassante par le froid, se ramollissant par la chaleur de la main, d'une odeur approchant de celle du fenouil, d'une saveur balsamique et aromatique. L'élemi est soluble en partie dans l'alcool froid et entièrement soluble dans l'alcool bouillant. On le distingue de la résine du pin maritime, en ce que cette dernière est plus jaune, d'une odeur de térébenthine désagréable, et soluble à froid dans l'alcool.

ERYSIMUM.

ERYSIMUM ou VÉLAR, l'herbe.

Erysimum officinale L.; *Sisymbrium officinale* D. C. (Tétradynamie siliquieuse. — Crucifères). Plante annuelle, indigène, croissant le long des haies et sur les décombres.

Tige droite, cylindrique, rameuse, pubescente. Ses feuilles sont alternes et également pubescentes; les inférieures roncées, les supérieures moins grandes, à peine pétiolées, hastées et dentées. Les unes et les autres ont une odeur faible et une saveur herbacée légèrement âcre. Les fleurs sont jaunes, petites, presque sessiles et disposées en grappe-épi aux extrémités des branches.

EUPHORBIIUM.

EUPHORBE.

C'est le suc gomme-résineux qui s'écoule de l'*Euphorbia officinarum* L., *Euphorbia canariensis* L., et probablement de plusieurs autres plantes du

même genre (Dodécandrie Trigynie. — Euphorbiacées), croissant principalement dans les contrées méridionales de l'Afrique. Il se concrète facilement à l'air.

Cette gomme-résine est en lames ou en morceaux de formes variées, arrondis ou anguleux, ordinairement percés d'un petit trou, d'une couleur jaune sale ou rougeâtre, blanchâtres intérieurement, à cassure conchoïde. Elle est sans odeur et d'une saveur d'abord peu sensible, mais qui devient âcre et brûlante par la mastication. Projetée sur des charbons ardents, l'euphorbe exhale une odeur très-agréable. On doit la conserver avec précaution.

FARFARA.

TUSSILAGE PAS D'ANE, l'herbe, les fleurs.

Tussilago farfara L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante vivace, indigène, croissant le long des fossés et dans les prés argileux humides.

Ses feuilles sont toutes radicales, larges, longuement pétiolées, presque cordiformes, anguleuses, dentées, épaisses, glabres et d'un vert clair au dessus, blanches et tomenteuses en dessous, presque sans odeur, d'une saveur mucilagineuse, amère et légèrement astringente.

Ses fleurs sont jaunes, solitaires, composées, radiées, portées au sommet d'une hampe monocéphale, tomenteuse, presque aphyllé, naissant avant les feuilles radicales; elles sont presque inodores, légèrement amères, et doivent être recueillies peu de temps après leur épanouissement.

FEL BOVINUM s. TAURINUM.

FIEL DE BOEUF.

C'est le liquide contenu dans la vésicule biliaire du bœuf domestique. Il est visqueux, d'un brun jaunâtre ou verdâtre, d'une odeur particulière, désagréable, d'une saveur très-amère et nauséabonde. Il ne doit être employé qu'à l'état frais.

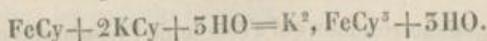
FERRO-CYANURETUM POTASSII.

FERRO-CYANURE DE POTASSIUM.

CYANURE FERROSO-POTASSIQUE.

Proto-cyanure de fer et de potassium. Prussiate jaune de potasse.

Sel triple de Prusse. — Kali borussicum.



Ce sel se prépare dans les fabriques de produits chimiques. Il cristallise

en rhomboédres jaunes, sans odeur, d'une saveur douceâtre et ensuite légèrement amère, solubles dans l'eau, insolubles dans l'alcool, décomposables par la chaleur.

La dissolution aqueuse de ce sel précipite un grand nombre de métaux. Il produit avec le sesquichlorure de fer un précipité bleu, et avec le sulfate de cuivre un précipité brun marron.

FERRUM.

FER.

Métal très-tenace, ductile, attirable à l'aimant; il doit être entièrement soluble dans l'acide chlorhydrique dilué. En plaçant pendant quelque temps dans cette dissolution, une lame de fer bien polie, on s'assure facilement si le métal dissous contient ou non du cuivre.

FILIX MAS.

FOUGÈRE MALE, la racine.

Aspidium Filix mas Sw. (Cryptogamie. — Fougères). Plante vivace, indigène.

Son Rhizôme est horizontal, garni de squames paléacées brunâtres, de tubérosités qui sont les restes des pétioles des feuilles qui venaient s'y attacher, et de bourgeons intérieurement d'un tissu verdâtre de même que le rhizome. Celui-ci est brun noirâtre en dehors et rougeâtre quand il est desséché. Son odeur et sa saveur sont désagréables.

Il ne faut point confondre ce rhizome avec celui de l'*Athyrium filix femina* qui est oblique, noir quand il est sec, et dont les impressions de pétioles sont moins marquées; ni avec la racine (Rhizome) du *Pteris aquilina*, qui est moins épaisse, non paléacée et blanche à l'intérieur; ni enfin, avec la racine de l'*Aspidium spinulosum*, qui a la même couleur en dedans qu'au dehors.

On doit récolter cette racine vers la fin de l'hiver ou au commencement de l'automne, dans les bois secs et montueux, et la débarrasser ensuite avec soin de ses écailles et de ses radicelles. Il faut la renouveler tous les ans.

FOENICULUM.

FENOUIL, la graine.

Feniculum dulce D. C. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante bisannuelle, originaire de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe, cultivée dans notre pays.

Ses fruits, vulgairement appelés semences, sont oblongs, globuleux, d'un vert pâle, longs de 7 millimètres environ, composés de deux akènes plans-convexes, marqués de 5 côtes d'un côté et aplatis de l'autre, d'une odeur aromatique forte et agréable, d'une saveur analogue légèrement sucrée.

Il faut rejeter les graines provenant du *Fœniculum vulgare* D. C., et du *Fœniculum piperitum* D. C., qui sont noires, plus petites et d'une saveur âcre.

FOENUGRÆCUM.

FENU GREC.

Trigonella fœnum græcum L. (Diadelphie Décandrie. — Papilionacées).
Plante annuelle du midi de l'Europe.

Petites graines rondes-allongées, obtuses, presque tétragones, comprimées, marquées sur leurs deux faces d'un sillon oblique. Elles sont d'un brun jaunâtre ou rougeâtre, glabres, d'une odeur assez forte, analogue à celle du mélilot, d'une saveur mucilagineuse et un peu amère.

FRAGARIA.

FRAISIER, la racine.

Fragaria vesca L. (Icosandrie Polygynie. — Rosacées). Plante vivace, indigène.

Racine (Rhizome) cylindroïde, fusiforme, de la longueur de 6 à 9 centimètres, recouverte supérieurement d'écailles de couleur de rouille, et portant inférieurement des radicelles longues, fusiformes et brunes. Elle est d'un jaune rougeâtre en dedans, inodore, et d'une saveur astringente.

FULIGO.

SUIE.

Cette matière charbonneuse se dépose à la partie inférieure des tuyaux des cheminées, par la combustion du bois. Elle est noire, friable, d'une odeur désagréable, d'une saveur salée et empyreumatique.

FUMARIA.

FUMETERRE OFFICINALE, l'herbe fleurie.

Fumaria officinalis L. (Diadelphie Hexandrie. — Fumariées). Plante annuelle très-répondue en Belgique.

Sa tige porte des feuilles alternes, bipinnées, à folioles molles, trilobées,

étroites et cunéiformes. La plante fraîche n'a pas d'odeur sensible; sa saveur est amère, salée et un peu âcre.

Les fleurs sont petites, pédonculées, disposées en grappes-épis, à corolle irrégulière, éperonnée, rougeâtre.

GALANGA.

GALANGA, la racine.

Maranta galanga L.; *Alpinia galanga* Willd. et Sw. (Monandrie Monogynie. — Scitaminées). Plante vivace des Indes orientales et de la Chine.

Sa racine (Rhizome) nous est apportée en morceaux longs de 7 à 8 centimètres, ayant environ l'épaisseur du doigt, rugueux, géniculés et marqués d'anneaux circulaires, d'un brun rougeâtre en dehors, plus pâles en dedans, d'une odeur aromatique, d'une saveur chaude, âcre et un peu amère.

GALBANUM.

Galbanum officinale L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères), arbrisseau originaire de l'Arabie et de la Perse.

Le galbanum est le suc résineux qui découle spontanément ou par incisions du tronc de ce végétal, et qui se concrète à l'air.

Il est en masses formées de larmes agglutinées, et, plus rarement, en larmes séparées, extérieurement d'un blanc jaunâtre et comme vernissées, glutineuses, d'une consistance semblable à celle de la cire, mais se ramollissant par la chaleur de la main, devenant cassantes par le froid, d'une odeur forte, désagréable, d'une saveur chaude, âcre et un peu amère.

Le galbanum en masses le plus estimé est celui qui contient le plus de larmes d'un blanc jaunâtre et demi-transparentes.

GALLÆ.

NOIX DE GALLE.

Quercus infectoria Oliv. (Monœcie Polyandrie. — Cupulifères). Cet arbrisseau croît dans l'Asie Mineure.

Les noix de galle sont des excroissances qui se développent sur les pétioles des feuilles ou sur les jeunes rameaux de cette plante, par la piqûre d'un insecte du genre *Cynips*. Elles sont arrondies, extérieurement garnies de rugosités, raboteuses, courtement pédiculées, d'un brun jaunâtre ou d'un noir verdâtre, inodores, d'une saveur très-astringente. Les plus estimées viennent d'Alep et de la Turquie; elles sont noirâtres, pesantes, garnies d'aspérités pointues, compactes à l'intérieur et non perforées ou moins piquées que les autres.

GENTIANA.

GENTIANE, la racine.

Gentiana lutea L. (Pentandrie Digynie. — Gentianées). Plante vivace croissant sur les montagnes en France, en Suisse, en Allemagne, etc.

Racine cylindrique, longue, rameuse, charnue, de l'épaisseur du doigt et au delà vers le collet. On nous l'apporte séchée et coupée en morceaux de différentes grosseurs, d'un roux brun à l'extérieur, poreux et de couleur jaune ou orangée à l'intérieur, d'une odeur particulière, légèrement aromatique, d'une saveur d'abord douceâtre, puis extrêmement amère.

GEOFFROYA SURINAMENSIS.

GÉOFFRÉE DE SURINAM, l'écorce.

Geoffroya inermis Sw.; *Geoffroya surinamensis* Murr. (Diadelphie Décandrie. — Césalpiniées). Arbre originaire de l'Amérique méridionale, très-réandu dans les forêts de Surinam.

Son écorce est en morceaux longs, aplatis, d'une épaisseur variable suivant l'âge et la partie de l'arbre d'où elle provient, pesants, garnis d'un épiderme brun cendré, couvert de petits lichens grisâtres ou jaunâtres; à l'intérieur, elle est fibreuse et d'un rouge noirâtre entremêlé de stries ou de points d'un brun clair. L'odeur de cette racine est nulle et sa saveur amère et un peu astringente.

GNAPHALIUM.

GNAPHALE, les fleurs.

Gnaphalium dioicum L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante indigène.

Sa tige est haute de trois à quatre pouces, non ramifiée, lanugineuse; les capitules de fleurs sont disposés en corymbe; les écailles de l'involucre sont colorées et lisses, et les fleurs blanches ou purpurines.

GRAMEN.

CHIENDENT, la racine.

Triticum repens L. (Triandrie Digynie. — Graminées). Plante vivace, indigène.

Sa racine (Rhizome) est rampante, très-longue, cylindrique, fistuleuse, articulée, glabre, garnie aux articulations d'écailles minces et de radicelles fines très-nombreuses. Elle est extérieurement d'un blanc jaunâtre, blanche et succulente à l'intérieur, presque sans odeur et d'une saveur

douceâtre un peu sucrée. Il faut rejeter celle qui est insipide. On la sèche après l'avoir mondée de ses radicules.

GRANATUM.

GRENADIER, l'écorce de la racine, les fruits.

Punica granatum L. (Icosandrie Monogynie. — Myrtacées). Arbre originaire de l'Asie et des contrées méridionales de l'Europe; on le cultive dans nos serres.

L'écorce de cette racine ne doit être prise que sur des grenadiers sauvages. Elle se présente en morceaux plus ou moins grands, canaliculés, flexueux, fragiles, de l'épaisseur de 1 à 2 millimètres, rugueux, d'un gris jaunâtre en dehors, d'un jaune tirant sur le vert pâle en dedans. Son odeur est faible, désagréable, sa saveur légèrement amère. A la face intérieure de cette écorce se voient souvent de petits fragments du bois de l'arbre, qui est d'un jaune pâle.

L'écorce du fruit du grenadier est dure, coriace, brune-rougeâtre en dehors, d'un brun jaunâtre en dedans, inodore, et d'une saveur amère très-astringente.

GRAPHITES.

GRAPHITE.

Plombagine. Carbone de fer natif.

Cette substance minérale est exploitée en Angleterre, en Allemagne, etc. Elle doit être d'un gris presque noir à éclat métallique, grasse au toucher, d'une texture lamellaire en paillettes, à cassure grenue, subconchoïde, brillante. Elle tache fortement les doigts. Sa densité est de 2,089.

GUAJACUM.

GAÏAC OFFICINAL, le bois.

Guajacum officinale L. (Décandrie Monogynie. — Zygophyllées). Arbre des Indes orientales.

Bois lourd, compact, brun verdâtre, plus pesant que l'eau, résineux, garni d'une écorce grisâtre dont la face interne est d'un jaune cendré, exhalant, par la chaleur, une odeur aromatique. Il a une saveur un peu âcre et amère. L'aubier est d'un jaune pâle et moins compact.

Le pharmacien doit se garder d'acheter la râpure de gaïac dans laquelle il découvre des fragments de bois étranger, reconnaissables à leur couleur blanchâtre.

La résine de gaïac est le suc résineux concret qui découle du même

arbre. Elle est en fragments irréguliers, d'une couleur brune verdâtre, friables, brillants dans leur cassure, demi-transparents quand ils sont minces, d'une saveur amère, âcre et brûlante. Projetée sur des charbons ardents, elle répand une odeur agréable; réduite en poudre, elle verdit à la lumière. L'acide nitreux colore en bleu sa solution alcoolique. Elle doit se dissoudre presque complètement dans l'ammoniaque liquide, et rester insoluble dans l'essence de térébenthine.

GUMMI ARABICUM.

GOMME ARABIQUE.

Elle découle spontanément de plusieurs espèces d'*Acacia* (Polygamie Monœcie.— Mimosées), et particulièrement de l'*Acacia vera* Willd., *Acacia Ehrenbergii* Hayn., arbres croissant dans diverses contrées de l'Europe.

La gomme arabique est en fragments plus ou moins gros, arrondis ou ovales, secs, blancs ou d'un blanc jaunâtre, brillants, demi-transparents, à cassure conchoïde, sans odeur, d'une saveur fade, mucilagineuse, et très-solubles dans l'eau. Les grains rougeâtres, bruns ou noirâtres doivent être réservés pour la médecine vétérinaire.

La gomme dite de Sénégal, qu'on recueille dans la Guinée et dans la Sénégambie de l'*Acacia verek* Guill. et Perot., *Acacia senegalensis* Willd., ressemble beaucoup à la gomme arabique. Ses grains sont plus durs, bruns ou jaunâtres, à peine transparents et non entièrement solubles dans l'eau froide.

GUMMI TRAGACANTHÆ.

GOMME ADRAGANTE.

Astragalus creticus Lam.; *Astragalus verus* Oliv. (Diadelphie Décandrie.— Papilionacées). Cet arbrisseau croît en Grèce et dans l'Asie Mineure.

La gomme adragante de bonne qualité se rencontre, soit en morceaux allongés, minces, filiformes, diversement contournés, soit en fragments plus larges, aplatis et agglutinés entre eux. Elle est blanche, demi-transparente, dure, légère, inodore, et forme avec l'eau un mucilage épais et visqueux. Il faut rejeter celle qui est jaune ou brune; c'est la gomme adragante dite *en sorte*.

GUMMI GUTTÆ.

GOMME-GUTTE.

Garcinia cambogia Roxb.; *Stalagmitis cambogioides* Murr. (Polyandrie Monogynie.— Guttifères). Arbre des Indes orientales.

Le suc gomme-résineux qui découle par incision des rameaux ou du tronc de cet arbre, et qu'on obtient, à l'état concret, en l'abandonnant au contact de l'air ou en l'exposant à une douce chaleur, nous arrive en gâteaux ou en morceaux de diverses formes, solides, friables, d'un jaune rougeâtre, à cassure conchoïdale brillante, demi-transparents sur leurs bords quand ils sont minces, sans odeur sensible, d'une saveur d'abord faible, ensuite douceâtre et légèrement âcre. La poudre de cette substance est d'un beau jaune d'or.

La gomme-gutte que l'on obtient de divers millepertuis, *Hypericum bacciferum*, *Hypericum cayennense*, et de plusieurs espèces d'euphorbe, est d'un rouge-jaune sale, et ne doit pas être employée en médecine.

HEDERA TERRESTRIS.

LIERRE TERRESTRE, l'herbe fleurie.

Glecoma hederacea L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène.

Sa tige mince, simple, rampante, quadrangulaire, porte des feuilles opposées, pétiolées, cordiformes, arrondies, glabres, souvent un peu rouges en dessous. Elles ont une saveur amère et une odeur légèrement aromatique, plus prononcée quand on les broie entre les doigts.

Ses fleurs sont constamment pédonculées, purpurines ou violacées, et disposées dans les aisselles des feuilles.

HELENIMUM.

AUNÉE, la racine.

Inula helenium L. (Syngénésie Polygynie superflue. — Composées). Plante vivace, rare en Belgique où on la cultive dans les jardins.

Racine épaisse, cylindrique, rameuse, garnie de radicelles filiformes, blanches et nombreuses, roussâtre et légèrement rugueuse au dehors, blanchâtre en dedans, où elle est parsemée de petits points roussâtres d'apparence résineuse. Elle est dure, cassante, d'une odeur forte, agréable, rappelant celle de la violette, et d'une saveur amère, un peu âcre, piquant à la gorge.

HELLEBORUS ALBUS.

ELLÉBORE ou VÉRATRE BLANC, la racine.

Veratrum album L. (Hexandrie Trigynie. — Colchicacées). Plante vivace, croissant dans les pâturages élevés de l'Allemagne, de la Suisse, etc.

Sa racine (Rhizome) nous est apportée sèche, sous forme de tubercules allongés et coniques, tronqués, rugueux, épais de 2 centimètres environ,

longs de 4 à 5, et plus ou moins couverts de fibres radicellaires, ordinairement coupées près de leur origine. Elle est d'un jaune brunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, presque inodore, et d'une saveur d'abord amère, désagréable, puis âcre et brûlante.

HELLEBORUS NIGER.

ELLEBORE NOIR, la racine.

Helleborus niger L. (Polyandrie Polygynie. — Renonculacées). Plante vivace des forêts montueuses de la Belgique et de la partie centrale de l'Europe.

Sa racine (Rhizome) est arrondie, noirâtre, épaisse de 3 à 4 centimètres environ, marquée d'anneaux circulaires rapprochés, à rameaux courts, géniculés, d'où partent de nombreuses fibres radicellaires très-longues, entrelacées, d'un brun noir à l'extérieur, blanchâtres ou légèrement jaunâtres à l'intérieur, d'une saveur d'abord faible, mais devenant bientôt âcre et nauséuse. Les fibrilles les plus tenues jouissent de propriétés plus actives que les autres et même que le corps et la racine.

Il ne faut pas confondre cette racine avec celles de l'*Actea spicata*, de l'*Adonis vernalis*, et de l'*Helleborus viridis* ou *Helleborus fœtidus*. On reconnaît l'ellébore noir à ses feuilles radicales pédiâires, munies de folioles grandes, luisantes, lisses et presque entières.

HELMINTOCHORTON.

MOUSSE OU CORALLINE DE CORSE. VAREC VERMIFUGE.

Helminthochortos officinalis L.; *Fucus helminthochortos* D. C.; *Sphaerococcus helminthochortos* Ag. (Cryptogamie. — Algues). Cette plante croît abondamment sur les côtes de la Corse, de la Sicile, du Portugal, etc.

Algues composées d'un grand nombre de filaments très-tenus, cartilagineux, résistants, géniculés, dichotomes, brunâtres, d'une saveur salée désagréable, d'une odeur marine douceâtre.

Le *Fucus helminthochorton* des officines pharmaceutiques est en touffes serrées d'un brun rougeâtre, renfermant des rameaux ou des filaments appartenant à la coralline officinale et à d'autres algues. Il faut le débarrasser des fragments de coquillages et des autres impuretés qui y sont mêlés.

HIPPOCASTANUM.

MARONNIER D'INDE, l'écorce.

Æsculus hippocastanus L. (Heptandrie Monogynie. — Hippocastanées). Arbre originaire de la Perse, cultivé dans notre pays.

Son écorce doit être récoltée sur des branches d'un âge moyen et séparée de l'aubier.

HIRUDO.

SANGSUE.

Hirudo medicinalis L. Animal de l'ordre des annélides, très-répandu dans les marais et dans les étangs, en France, en Allemagne, en Pologne, etc.

Corps subcylindrique, glissant, s'atténuant sensiblement en avant, formé de nombreux anneaux ou segments, convexe en dessus ou sur le dos, plat en dessous ou au ventre. Tête obtuse; bouche garnie de trois petites dents très-acérées; dos brun-noir ou plus souvent olivâtre, marqué de quatre bandes longitudinales de chaque côté de la ligne médiane. La première, ou bande dorsale, est de couleur de rouille; la seconde est d'un roux jaunâtre ou verdâtre, avec de grandes taches noires; la troisième, étroite et se confondant presque avec la précédente, est entièrement noire; et, enfin, la quatrième ou bande marginale, est jaune. Le ventre est d'un jaune verdâtre ou olivâtre avec quelques points noirs.

HORDEUM.

ORGE, la graine.

Hordeum vulgare, *Hord. distichum*, *Hord. hexasticum* L. (Triandrie Digynie. — Graminées). Plante annuelle, cultivée dans notre pays.

On appelle : orge *entier* (*Hordeum crudum*), les graines de cette céréale qui ont été récoltées dans l'état où la plante les fournit; orge *mondé*, celles qu'on a dépouillées de leur épiderme; et orge *perlé*, les graines mondées arrondies au moyen de la meule.

Les graines d'orge que l'on a fait germer et sécher ensuite à l'air libre ou dans une étuve, quand le germe a commencé à pousser, constituent le *Malt*.

HYDRARGYRUM.

MERCURE.

Il doit être très-brillant, facile à diviser en globules sphériques, et ne point s'attacher aux doigts. Il contient souvent du plomb et de l'étain, et quelquefois du zinc ou du bismuth. — Voir pour sa dépuration la seconde partie du Codex.

HYOSCYAMUS.

JUSQUIAME, les feuilles et les graines.

Hyoscyamus niger L. (Pentandrie Monogynie. — Solanées). Plante

bisannuelle, indigène, croissant dans les endroits incultes et le long des haies.

Elle a une tige droite, cylindrique, rameuse vers le haut, velue et visqueuse. Ses feuilles sont alternes, sessiles, amplexicaules, ovales-allongées, aiguës, larges, sinuées-pinnatifides, molles, velues, légèrement visqueuses, d'un vert pâle, d'une odeur vireuse désagréable, d'une saveur fade, amère et âcre.

Les graines de cette plante sont très-petites, comprimées, arrondies, presque réniformes, réticulées, rugueuses, d'un gris cendré ou brunâtre, presque inodores, d'une saveur nauséabonde, amère et oléagineuse.

HYPERICUM.

MILLEPERTUIS, l'herbe fleurie.

Hypericum perforatum L. (Polyadelphie Polyandrie. — Hypéricinées). Plante vivace, indigène.

Sa tige droite, rameuse, cylindrique, glabre, est garnie de feuilles opposées, sessiles, ovales-oblongues, entières, lisses et parsemées de points glandulaires transparents très-nombreux. Ses fleurs sont d'un beau jaune, et disposées en panicule à l'extrémité des rameaux; elles ont une odeur agréable et une saveur aromatique, un peu amère et légèrement âcre.

HYSSOPUS.

HYSSOPE OFFICINALE, l'herbe fleurie.

Hyssopus officinalis L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Arbrisseau des contrées méridionales de l'Europe, cultivé dans nos jardins.

Sa tige est droite, tétragone; ses feuilles sont opposées, presque sessiles, lancéolées, aiguës, entières, d'un beau vert, un peu velues, glabres en dessus, garnies de petites glandes à leur face inférieure, finement ciliées sur leurs bords; leur odeur est pénétrante, agréable, et leur saveur chaude, aromatique et amère.

Les fleurs de cette plante sont bleues ou blanches, réunies en cymes axillaires et disposées d'un seul côté de la tige.

ICHTHYOCOLLA.

COLLE DE POISSON OU ICHTYOCOLLE.

Cette substance se prépare avec la membrane interne de la vésicule natatoire et des intestins de plusieurs espèces d'esturgeons et particulièrement des suivantes : *Acipenser huso* L.; *Acip. guelderstedtii* Brandt et Roetz;

Acip. ruthanus L., et *Acip. stellatus*, qui sont très-communes dans la mer Noire et dans la mer Caspienne.

On la trouve en membranes planes ou contournées. Elle est blanche, diaphane, coriace, inodore, sans saveur et presque entièrement soluble dans l'eau bouillante, dans l'acide acétique et dans l'alcool faible. Sa solution aqueuse se prend en gelée épaisse par le refroidissement.

INDIGO.

BLEU DES INDES.

L'indigo existe dans les diverses espèces du genre *Indigofera* (Diadelphie Décandrie. — Légumineuses), et dans d'autres plantes, telles que *Isatis tinctoria* et le *Polygonum tinctorium*.

On le trouve en morceaux d'un bleu foncé, inodores, insipides, prenant un éclat cuivré par le frottement. L'eau, l'alcool, l'éther, les huiles et les alcalis dilués, étant sans action sur l'indigo pur, ne lui enlèvent guère que quelques substances étrangères. Par la chaleur, il se volatilise en partie et produit des aiguilles cristallines d'un rouge pourpre.

L'indigo doit être plus léger que l'eau. Sa cassure est nette et l'on ne doit point y voir des matières hétérogènes, notamment des substances calcaires. Quand on le brûle, il ne faut pas qu'il laisse un résidu trop abondant de substances terreuses.

IODUM.

IODE.

Il est en écailles d'un gris noirâtre, brillantes, d'une odeur désagréable, d'une saveur âcre, métallique, et se volatilise, par la chaleur, sous forme d'une belle vapeur violette. Il doit être entièrement soluble dans l'alcool.

IPECACUANHA.

IPÉCACUANHA, la racine.

Cephaëlis ipecacuanha Willd.; *Calicocca ipecacuanha* Brot. (Pentandrie Monogynie. — Rubiacées). Plante vivace du Brésil.

Racine cylindrique, d'une grosseur intermédiaire entre celle d'un fêtu de paille et celle d'une plume d'oie, dure, diversement contournée, marquée de petits anneaux saillants, rapprochés et séparés par des fissures profondes. Elle est d'un gris brun plus ou moins foncé en dehors, d'un blanc jaunâtre en dedans, d'une saveur un peu amère, âcre et nauséabonde. Son écorce, épaisse et cassante, se détache facilement de la partie centrale

(meditullium), qui est ligneuse, blanche jaunâtre, insipide, et qu'il faut rejeter.

La poudre d'ipécacuanha ne doit pas être préparée en grande quantité; on la conserve dans des bocaux en verre bien bouchés.

IRIS FLORENTINA.

IRIS DE FLORENCE, la racine.

Iris florentina L. (Triandrie Monogynie. — Iridées). Plante vivace des contrées méridionales de l'Europe et de l'Orient; on la cultive dans nos jardins.

Sa racine (Rhizome) nous est apportée sèche et dépouillée de sa partie corticale. Elle est en morceaux oblongs, aplatis, de longueur inégale, épais de trois centimètres et au delà, plus ou moins rameux et noueux, pesants, durs, d'un blanc jaunâtre ponctué de brun, ayant une odeur de violette et une saveur fade, mucilagineuse, légèrement amère et un peu âcre. Comme on y mêle souvent des fragments de racine d'iris de qualité inférieure, il faut avoir soin de choisir celle dont l'odeur de violette est le plus prononcée. On doit la conserver à l'air, mais en la plaçant dans un endroit bien sec.

JALAPPA.

JALAP, la racine.

Convolvulus jalappa L.; *Ipomœa jalappa* Desf. (Pentandrie Monogynie. — Convolvulacées). Plante vivace du Mexique.

Sa racine se trouve dans le commerce en morceaux arrondis, pyriformes ou allongés, le plus souvent coupés en deux parties. Elle est pesante, compacte, recouverte d'une écorce rugueuse d'un gris foncé, et formée, dans son intérieur, d'un tissu celluleux lamellaire, gris sale, marqué de zones concentriques brunes de matière résineuse. Son odeur est faible, mais désagréable, et sa saveur âcre, nauséabonde et astringente.

Il faut rejeter les morceaux de cette racine dont on aurait extrait la partie résineuse par l'alcool. Celle qui est piquée par les insectes peut servir pour l'extraction de la résine.

JECORIS ASELLI OLEUM.

HUILE DE FOIE DE MORUE ou HUILE DE POISSON.

Cette huile se retire du foie de plusieurs espèces de morues et plus particulièrement du *Gadus morrhua*. Elle nous vient surtout de la Norwége.

On en trouve deux espèces principales dans le commerce.

La première, dite huile blanche, est celle qui s'écoule spontanément des foies par leur tassement. Elle est onctueuse, transparente, jaunâtre ou d'un jaune d'or, d'une saveur et d'une odeur de poisson. Sa densité varie de 0,920 à 0,922. Elle se dissout dans vingt parties environ d'alcool bouillant.

La seconde qualité, dite huile brune, se retire des foies qui ont éprouvé un commencement de décomposition. Elle est presque opaque, d'un brun rougeâtre foncé, d'une densité égale à 0,925. Sa consistance est la même que celle de l'huile précédente, mais elle en diffère par son odeur ainsi que par sa saveur, qui est désagréable, empyreumatique et âcre.

Ces huiles doivent être conservées dans des bouteilles bien bouchées et dans un endroit frais.

On rencontre aussi dans le commerce une huile de poisson que l'on retire, par l'action de la chaleur, des foies en décomposition putride. Cette huile, presque noire et de consistance sirupeuse, est inférieure en qualité aux précédentes et ne doit pas leur être substituée. Sa densité est de 0,929.

L'huile de foie de morue ne doit pas bleuir l'eau amidonnée, ni l'amidon.

JUGLANS.

NOYER, les feuilles, les drupes jeunes et l'huile.

Juglans regia L. (Monœcie Polyandrie. — Juglandées). Arbre de l'Orient, cultivé dans notre pays.

Ses feuilles sont grandes, impari-pinnées, à folioles ovales-oblongues, glabres, légèrement dentées en scie, d'une odeur assez agréable, d'une saveur amère et astringente.

Les drupes ou fruits sont très-connus. On les recueille avant la formation du noyau, quand ils se laissent encore facilement traverser par un stylet d'ivoire.

L'huile récemment extraite des noix mûres par expression, est jaunâtre, limpide, assez épaisse, inodore, et d'une saveur douceâtre agréable. Elle rancit facilement.

JUJUBÆ.

JUJUBES, fruits du Jujubier.

Zizyphus vulgaris L.; *Rhamnus zizyphus* Lam. (Pentandrie Monogynie. — Rhamnées). Cet arbrisseau croît dans l'Orient, dans le midi de l'Europe et dans le nord de l'Afrique.

Ses fruits (drupes) séchés ont la grosseur d'une petite prune. Ils sont

rugueux, rouges, ovales, obtus aux deux bouts, composés d'un parenchyme charnu, granulé, d'une saveur mucilagineuse sucrée, dans lequel se trouve un noyau ovale-oblong, très-aigu, dur, biloculaire et plus rarement uniloculaire.

JUNIPERUS.

GENÉVRIER, les baies.

Juniperus communis L. (Diœcie Polyandrie. — Conifères). Arbrisseau indigène, très-commun dans le nord de l'Europe.

Ses baies (galbules bacciformes) ne mûrissent que la seconde année. Elles sont de la grosseur d'un petit pois, et marquées, au sommet, de trois points qui indiquent les lieux d'insertion des pétales. Récemment recueillies, elles sont d'un violet noirâtre et luisantes. Elles deviennent noires par la dessiccation, et, dans cet état, leur parenchyme a une odeur balsamique agréable et une saveur douceâtre, amère et résineuse. Elles renferment trois graines ovales, planes d'un côté et convexes de l'autre.

KINO.

GOMME KINO ou DE GAMBIE.

On en trouve trois espèces dans le commerce, mais les deux premières sont seules usitées en médecine.

La première, dite kino vrai ou d'Afrique, découle du *Pterocarpus senegalensis* Hook. (Diadelphie Décandrie. — Papilionacées), qui croît dans les contrées tropicales de l'Afrique. Elle est en petits morceaux durs, opaques, brillants, d'un rouge brun, demi-transparents sur leurs bords, inodores, d'une saveur astringente, et teignant la salive en rouge-violet. L'eau froide ne la dissout qu'en partie (environ la moitié), mais elle est presque entièrement soluble dans l'eau chaude et dans l'alcool qu'elle colore en rouge foncé. Sa solution aqueuse devient d'un noir verdâtre par l'addition du chlorure ferrique.

La seconde espèce, dite kino occidental ou d'Amérique, s'obtient du *Coccoloba uvifera* (Octandrie Digynie. — Polygonées), arbre des Indes occidentales. On la trouve en morceaux grands, d'un brun noir, fragiles, à cassure d'un éclat résineux, d'une saveur d'abord acidule, puis très-amère et astringente. Sa solution aqueuse se colore en bleu-noir par l'addition du chlorure ferrique.

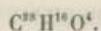
La troisième espèce, ou kino d'Australie, se retire de l'*Eucalyptus resinifera* Sw., qui croît dans la Nouvelle-Hollande. On nous l'apporte en morceaux de longueur et de forme variables, contenant des matières

étrangères ; elle est d'un brun-noir très-foncé, brillant, d'une saveur astringente et amère, et se réduit facilement en poudre de couleur chocolat. Sa solution aqueuse devient d'un brun noir par l'addition du chlorure ferrique.

La première de ces trois espèces est la meilleure. Il faut s'assurer que le kino n'est pas sophistiqué avec le sang-dragon ; cette dernière substance est insoluble dans l'eau.

KREOSOTUM.

CRÉOSOTE.



Liquide oléagineux que l'on extrait du goudron de bois par des distillations répétées.

Il doit être incolore ou légèrement roussâtre, clair, d'une odeur particulière très-forte, d'une saveur âcre, empyreumatique. Il se dissout facilement dans l'alcool, mais seulement dans cent parties d'eau. Il bout à la température de 205 degrés. Sa densité est de 1,037.

La créosote est sans action sur la couleur du tournesol et sur celle du curcuma. L'eau ne doit pas troubler sa dissolution dans la potasse caustique liquide. Chauffée à la température de 400 degrés, elle abandonne l'eau ou l'alcool qu'elle pourrait contenir.

On la conserve dans des bocaux bien bouchés et placés dans l'obscurité.

LADANUM s. LABDANUM.

C'est le suc gomme-résineux que l'on obtient du *Cistus ladaniferus* L., *Cistus cyprius* Lam. (Polyandrie Monogynie. — Cistinées), arbrisseau de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe.

Cette résine est solide, pesante, noire, grisâtre dans sa cassure, d'une odeur aromatique et d'une saveur un peu amère. Elle se ramollit facilement sous les doigts, et exhale, en brûlant, une odeur très-suave.

LACCA.

LAQUE.

C'est le suc résineux qui exsude des jeunes branches du *Ficus religiosa*, du *Ficus indica* et probablement d'autres arbres des Indes orientales, à la suite de la piqûre qu'y pratique la femelle d'une espèce de cochenille, le *Coccus ficus*. Ce suc, coloré en rouge par les pigments de l'insecte, se concrète sur les branches où on le rencontre.

On ne trouve plus aujourd'hui dans le commerce que deux espèces de laques : la laque en larmes et la laque en tables.

La première est en petits fragments ou en grains isolés, irréguliers, demi-transparents, d'un rouge plus ou moins foncé, d'une saveur résineuse, et teignant la salive en beau rouge pourpre. Elle répand une odeur agréable quand on la brûle.

La laque en tables est en lamelles semblables à des fragments de verre d'antimoine, d'un jaune rouge, presque diaphanes, inodores et insipides.

LACMUS.

ORSEILLE.

L'orseille se prépare dans les fabriques avec le *Lichen roccella* L. (Cryptogamie. — Lichénées), que l'on recueille sur les rochers des côtes des îles de l'Archipel, des Açores, etc.

Elle est en petits pains ou en tablettes carrées, allongées, longues de deux centimètres environ, d'un beau bleu, dures, solides, mais tachant les doigts, cassantes et d'une odeur alcaline légère.

LACTUCA.

LAITUE ORDINAIRE, la tige, les feuilles et le suc.

Lactuca sativa L. (Syngénésie Polygamie égale. — Composées). Plante annuelle, indigène ; on emploie le plus souvent celle qui est cultivée.

Sa tige est lisse, à feuilles droites, oblongues ou arrondies, dont la côte est dépourvue d'aiguillons.

Le suc laiteux de cette plante, séché spontanément (Lactucarium), est en fragments polymorphes, bruns, jaunâtres, opaques, d'une odeur vireuse et d'une saveur amère, approchant de celle du pavot.

L'on ne doit pas confondre le Lactucarium avec le suc que l'on retire par expression de la même plante et qu'on sèche à l'aide de la chaleur. Celui-ci, qui est d'un brun-rougeâtre, constitue la Thridace ; il attire facilement l'humidité et n'a pas l'odeur vireuse du Lactucarium.

LACTUCA VIROSA.

LAITUE VIREUSE, les feuilles.

Lactuca virosa L. (Syngénésie Polygamie égale. — Composées). Plante bisannuelle, cultivée dans notre pays où elle est rare à l'état sauvage.

Sa tige, glabre, rameuse dans le haut, et aiguillonnée dans sa partie inférieure, porte des feuilles alternes, sessiles et étalées. Les inférieures

sont sinuées-dentées, ondulées, rétrécies à leur base; les supérieures ovales-lancéolées, sagittées, entières, denticulées. Les unes et les autres sont d'un vert glauque et ont la nervure médiane de leur face inférieure garnie d'aiguillons. A l'état frais, cette plante contient un suc laiteux d'une odeur vireuse et d'une saveur âcre et amère.

Les feuilles de la laitue vireuse doivent être cueillies au commencement de sa floraison. Il faut se garder de confondre cette plante avec la *Lactuca scariola*, dont les feuilles sont dressées, roncées et pinnatifides.

LAPATHUM ACUTUM.

PATIENCE, la racine.

Rumex obtusifolius L.; *Rumex purpureus* Poir. (Hexandrie Trigynie. — Polygonées). Plante vivace, croissant dans les lieux humides.

Sa racine est longue, fusiforme, simple ou rameuse, variant de la grosseur du doigt à celle du pouce vers le collet, fibreuse, brunâtre au dehors, jaunâtre à l'intérieur, inodore, d'une saveur amère, âcre et un peu astringente. Elle colore la salive en jaune.

LAPIS CALAMINARIS.

PIERRE CALAMINAIRE.

Calamine. Carbonate de zinc natif.

Substance minérale compacte, pesante, de couleur cendrée jaunâtre, jaune ou même rougeâtre. Réduite en poudre, elle se dissout à chaud dans l'acide sulfurique, en laissant un résidu gélatiniforme qui est de la silice.

LAURO-CERASUS.

LAURIER-CERISE, les feuilles.

Prunus lauro-cerasus L. (Icosandrie Monogynie. — Amygdalées). Arbrisseau originaire de l'Orient, cultivé dans nos jardins.

Ses feuilles sont ovales-oblongues, aiguës, entières, denticulées, coriaces, brillantes et d'un beau vert en dessus, plus pâles en dessous, ayant à leur face inférieure quelques glandes, dont deux situées près des pétioles. Leur odeur est faible, mais elle se développe et devient semblable à celle du noyau de pêche, quand on les broie dans les doigts. On ne doit employer que les feuilles fraîches. C'est pendant l'été et par un temps chaud qu'il faut les cueillir.

LAURUS.

LAURIER, les feuilles, les baies et l'huile.

Laurus nobilis L. (Ennéandrie Monogynie. — Laurinées). Cet arbre

croît en Orient et dans le midi de l'Europe ; dans notre pays, on le cultive dans les orangeries.

Ses feuilles, généralement très-connues, sont persistantes.

Son fruit (drupe) est une petite baie ovale-oblongue, obtuse, noirâtre quand elle est sèche, de la grosseur d'un petit pois, contenant, dans une coque mince et cassante, un noyau brun-rougeâtre. Ces baies ont une odeur aromatique et une saveur onctueuse, amère et balsamique.

L'huile de laurier, exprimée des baies fraîches, doit être d'un vert jaunâtre, d'une consistance butyreuse et grenue, d'une odeur forte, semblable à celle des feuilles, et entièrement soluble dans l'éther. Elle ne se dissout qu'en partie dans l'alcool.

LAVANDULA.

LAVANDE, les fleurs et l'huile.

Lavandula spica D. C. et *Lavandula vera* D. C. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante originaire du midi de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Ses fleurs sont verticillées, disposées en épi terminal, petites, violacées, à deux lèvres, dont la supérieure est bifide et l'inférieure trifide. Leur odeur est aromatique, agréable, et leur saveur amère et chaude.

L'huile éthérée que l'on obtient dans le midi de la France de diverses lavandes, telles que les *Lavandula latifolia* et *spica*, doit être limpide, tenue, d'un jaune pâle, d'une odeur et d'une saveur fortes, aromatiques. Densité 0,98.

LEVISTICUM.

LIVÈCHE, la racine, les graines.

Ligusticum levisticum L. ; *Levisticum officinale* Koch. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante du midi de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Sa racine sèche (Rhizome) est fusiforme, rameuse, de la grosseur de un à deux centimètres et plus vers le collet, très-longue, ridée transversalement, noirâtre au dehors, blanche en dedans et jaunâtre à son centre. Elle a une odeur agréable et une saveur aromatique légèrement âcre et sucrée. On ne l'emploie plus guère que pour la médecine vétérinaire.

Ses graines sont oblongues, planes d'un côté, convexes de l'autre, membraneuses sur les bords, marquées de cinq côtes saillantes, brunes, glabres, d'une odeur aromatique forte qui leur est particulière, d'une saveur un peu sucrée, âcre et aromatique.

LICHEN ISLANDICUS.

LICHEN D'ISLANDE.

Cetraria islandica Ach. ; *Lichen islandicus* L. (Cryptogamie. — Lichénées). Cette plante est très-répan due en Islande et dans les contrées montagneuses du nord de l'Europe.

Lichen membraneux, d'une consistance assez ferme, partagé en lobes irréguliers, sinués à leurs bords, d'un gris cendré à l'extérieur, d'un brun fauve à l'intérieur. Il a une odeur fade qui se perd par la dessiccation et une saveur amère et mucilagineuse.

LILIUM ALBUM.

LIS BLANC, les bulbes, les pétales frais.

Lilium album L. (Hexandrie Monogynie. — Liliacées). Plante originaire de l'Orient et du midi de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Son bulbe est ovale-arrondi, formé d'écaillés imbriquées, charnues, blanchâtres ou rougeâtres suivant qu'il est plus ou moins frais, fragiles, inodores et d'une saveur visqueuse légèrement amère.

Les pétales frais de la fleur du lis sont lancéolés, obtus, d'un blanc pur, d'une odeur agréable assez forte, d'une saveur douceâtre et glutineuse. Ils présentent un sillon nectarifère à la base.

LINUM.

LIN, la graine, l'huile, la farine.

Linum usitatissimum L. (Pentandrie Monogynie. — Linées). Plante annuelle, cultivée en grand dans notre pays.

Ses graines sont petites, ovales-oblongues, aplaties, glabres, luisantes, renfermant sous un épisperme membraneux coriace, une amande blanche et huileuse. Elles n'ont presque pas d'odeur, et leur saveur est douceâtre, grasse et désagréable.

L'huile de lin est onctueuse, assez épaisse, transparente, jaune brunâtre, d'une odeur particulière désagréable, d'une saveur faible, mais nauséabonde. Densité 0,95.

La farine de lin se prépare par la pulvérisation des gâteaux que l'on obtient des graines après l'extraction de l'huile. Elle ne peut se conserver longtemps.

LIQUIRITIA.

RÉGLISSE, la racine, le suc épaissi.

Glycyrrhiza glabra L. (Diadelphie Décandrie. — Légumineuses). Plante vivace du midi de l'Europe.

Sa racine est rampante, très-longue, rameuse, cylindrique, épaisse de 1 à 2 centimètres et plus, recouverte d'un épiderme glabre, gris-brun, qui se ride par la dessiccation. En la coupant transversalement, on voit qu'elle est formée d'une couche corticale mince et d'un parenchyme rayonné, d'un beau jaune, partagé en deux zones circulaires. Quand elle est récente, cette racine a une odeur douce et une saveur très-sucrée, qui devient amère, puis légèrement âcre et désagréable.

Le suc de réglisse du commerce se prépare en faisant bouillir dans l'eau les racines fraîches de la plante, et en évaporant ensuite la décoction. On le trouve en bâtons à peu près cylindriques, solides, d'un brun-noir très-foncé, secs, à cassure conchoïdale brillante. Sa saveur est douce et légèrement âcre.

LITHARGYRUM.

LITHARGE.

PbO.

Oxyde plombique. Protoxyde de plomb.

Elle est en écailles d'un blanc jaunâtre ou d'un jaune-rougeâtre sale, assez brillantes, pesantes, solubles dans l'acide nitrique et dans l'acide acétique. La litharge ne doit pas contenir de cuivre; on reconnaît qu'elle en renferme en la faisant dissoudre dans l'acide nitrique, et en traitant la liqueur par un excès d'ammoniaque; la dissolution prend une teinte bleue.

LOBELIA INFLATA.

LOBÉLIE ENFLÉE, l'herbe fleurie.

Lobelia inflata L. (Pentandrie Monogynie. — Lobéliacées). Plante annuelle de l'Amérique du Nord.

Sa tige, droite, rameuse vers le haut, est garnie de feuilles ovales, irrégulièrement dentées, rugueuses, assez glabres, inodores, d'une saveur âcre et piquante. Ses fleurs sont petites, courtement pédicellées, d'un violet pâle, axillaires et disposées en grappes spiciformes terminales.

LUPULUS.

HOUBLON, les cônes et la Lupuline.

Humulus lupulus L. (Dioécie Pentandrie. — Urticées). Plante vivace, cultivée dans notre pays.

Les cônes, ou chatons des fleurs femelles, sont ovoïdes ou ovales-allongés, composés d'écailles membraneuses, minces, à peu près transparentes, molles, d'un blanc jaunâtre quand elles sont sèches, un peu glutineuses au

toucher, chargées à leur base d'une poussière jaune, résineuse. Leur odeur est agréable, balsamique et leur saveur amère.

La partie active du houblon réside dans la poussière jaune qui se trouve à la base de chacune des écailles dont les cônes sont formés, et qui a reçu le nom de *Lupuline*. Elle renferme un principe amère, une matière résineuse et une huile essentielle. La lupuline est très-soluble dans l'alcool. On la recueille en agitant fortement les cônes dans un sac en toile fermé.

LYCOPODIUM.

LYCOPODE, la semence ou sporules.

Lycopodium clavatum L. (Cryptogamie. — Lycopodiacees). Plante vivace, indigène, très-commune dans les forêts.

Sa semence (Sporules) est extrêmement fine, très-légère, onctueuse au toucher, s'attachant aux doigts, d'une couleur jaune pâle, inodore et insipide. Elle brûle rapidement avec une flamme brillante et un certain bruissement; elle ne se mêle pas à l'eau.

La poudre de lycopode est quelquefois falsifiée avec le pollen du *Pinus sylvestris*, mais les sporules du lycopode sont arrondis et plus légers que l'eau, tandis que les corpuscules polléniques du pin sont allongés, courbés, et se mêlent facilement avec l'eau. Ce dernier caractère se retrouve dans le pollen du *Typha* et d'autres plantes. Le lycopode qui contient de l'amidon, se colore en bleu par l'iode.

MAJORANA.

MARJOLAINE, l'herbe fleurie.

Origanum majorana L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante des contrées méridionales de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Tige droite, tétragone, pubescente, rameuse et garnie, comme les rameaux, de feuilles petites, opposées, ovales, obtuses, cotonneuses, très-entières, courtement pétiolées, d'un blanc verdâtre, d'une odeur forte, d'une saveur aromatique, amère et un peu âcre. Ses fleurs sont blanches et disposées en épis arrondis, sessiles, rapprochés par trois en une sorte de tête.

MALVA SYLVESTRIS.

GRANDE MAUVE, MAUVE SAUVAGE, l'herbe.

Malva sylvestris L. (Monadelphie Polyandrie. — Malvacées). Plante indigène très-commune.

Sa tige est dressée, rameuse, à feuilles découpées en sept lobes aigus dentés sur les bords, un peu velues à leur face inférieure; les pétioles et

les pédoncules sont garnis de poils. Ses fleurs sont grandes, axillaires, violacées, veinées de rouge-pourpre et à cinq divisions.

MALVA VULGARIS.

PETITE MAUVE, l'herbe.

Malva rotundifolia L. (Monadelphie Polyandrie. — Malvacées). Plante vivace, indigène.

Sa tige est couchée, garnie de feuilles longuement pétiolées, arrondies, irrégulièrement découpées en cinq lobes obtus et crénelés, pubescentes sur les deux faces, inodores, d'une saveur mucilagineuse légèrement visqueuse. Ses fleurs sont aussi sans odeur et d'un rose pâle rayé de veines pourpres.

Il ne faut pas confondre cette plante avec la précédente, qui a la tige dressée, les feuilles partagées en sept lobes et dont les fleurs sont plus grandes et d'une couleur violacée ou purpurine.

MANNA.

MANNE.

Fraxinus ornus L.; *Ornus europæa* Pers. (Diandrie Monogynie. — Fraxinées). Arbre des contrées méridionales de l'Europe.

La manne est le suc qui découle spontanément ou par des incisions de l'écorce de cet arbre, pendant les grandes chaleurs de l'été.

Celle de Calabre ou de Sicile nous vient en morceaux solides, allongés, légers, friables, d'un blanc légèrement jaunâtre, granuleux dans leur cassure, se ramollissant et devenant un peu visqueux par la chaleur de la main, d'une odeur particulière rappelant celle du miel, d'une saveur douceâtre sucrée, puis nauséabonde et légèrement âcre.

La manne la plus estimée est celle qui est bien sèche, légère, pure, demi-transparente et d'un blanc un peu rougeâtre. Celle dont on a réuni les morceaux les plus grands et les plus beaux, se vend sous la dénomination de manne choisie. La plus pure, dite manne en larmes, s'écoule spontanément de l'arbre qui la fournit, mais elle n'arrive pas dans notre pays.

On reconnaît la manne sophistiquée avec le sucre ou le miel, au moyen de l'alcool froid dilué, qui dissout principalement la matière sucrée. Dissoute dans l'eau, elle ne doit pas précipiter par l'oxalate ammoniacal; elle ne doit pas non plus bleuir par l'iode.

MARRUBIUM ALBUM.

MARRUBE, l'herbe.

Marrubium vulgare L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène.

Sa tige est droite, rameuse, blanchâtre et velue vers le bas. Ses feuilles sont opposées, pétiolées, ovales-arrondies, cotonneuses et blanchâtres, crénelées, d'une odeur aromatique, qui se prononce davantage quand on les froisse entre les doigts, et d'une saveur chaude et amère.

MASTICHE s. MASTIX.

MASTIC.

Pastacia lentiscus L. (Diœcie Pentandrie. — Térébinthacées). Arbre originaire de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe.

Le mastic est la résine qui découle, sous forme de larmes, des incisions pratiquées au tronc et aux rameaux de cet arbre, et qui se concrète à l'air.

On la trouve en petits grains arrondis, secs, cassants, d'un blanc citrin, d'une transparence opaline, recouverts d'une poussière blanche, brillants dans leur cassure, d'une odeur douce et agréable, d'une saveur aromatique et un peu astringente. Ils se ramollissent sous la dent et sont facilement solubles dans l'essence de térébenthine. On les distingue de ceux de l'oliban ou sandaraque, que l'on y mêle souvent, par leur forme arrondie et leur transparence.

MATRICARIA.

MATRICIAIRE OFFICINALE, l'herbe.

Matricaria parthenium L.; *Pyrethrum parthenium* D. C. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante vivace, très-commune en Allemagne où elle croit dans les lieux incultes. On la cultive dans nos jardins.

Sa tige est glabre, à feuilles pétiolées, composées, planes, à folioles ovales, incisées et dentées. Les fleurs sont radiées, blanches et disposées en corymbe.

MEL.

MIEL.

Substance, très-généralement connue, que les abeilles (*Apes mellifici*) recueillent sur le nectaire des fleurs, et qu'elles déposent ensuite dans leurs ruches.

Le miel vierge, qui est le plus estimé, découle spontanément des cellules des rayons. Il est épais, d'une consistance bien égale quand il est récent, blanc-citrin, d'une odeur agréable et balsamique qui lui est propre, d'une saveur sucrée. En vieillissant, il se convertit en une masse granuleuse, opaque.

Le miel commun ou jaune, s'obtient en exprimant les rayons ou en les

soumettant à l'action de l'eau chaude. Il est d'un jaune plus ou moins brunâtre. Ce miel doit être réservé pour la médecine vétérinaire.

Le miel pur est entièrement soluble dans l'alcool à 20 degrés. Dissous dans l'eau et soumis à l'ébullition, il se colore en bleu par la teinture d'iode, quand il a été sophistiqué avec de la farine. On doit le conserver dans un endroit frais et bien sec.

MELILOTUS.

MÉLILOT OFFICINAL, les sommités fleuries.

Trifolium melilotus L.; *Melilotus officinalis* Willd. (Diadelphie Décandrie. — Papilionacées). Plante bisannuelle, indigène, commune le long des haies et sur les décombres.

Sa tige est dressée, rameuse, glabre, garnie de feuilles alternes, pétiolées, composées de trois folioles oblongues, obtuses, dentées en scie, lisses, d'un vert foncé, d'une saveur mucilagineuse un peu amère. Ses fleurs, jaunes ou de couleur citrine, à corolles papilionacées, sont disposées en grappes longues à l'extrémité des rameaux. Leur odeur est agréable et assez forte.

MELISSA.

MÉLISSE OFFICINALE, l'herbe.

Melissa officinalis L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace du midi de l'Europe, cultivée dans notre pays.

Tige dressée, rameuse, striée, et velue vers le haut. Feuilles opposées, courtement pétiolées, ovales-cordiformes, obtuses, inégalement dentées en scie, rugueuses, pubescentes, d'un vert clair en dessus, plus pâles au-dessous, d'une odeur agréable, analogue à celle du citron, d'une saveur un peu amère.

Il ne faut pas confondre cette plante avec le *Dracocephalum moldavicum*, qui a les feuilles lancéolées, incisées, crénelées et ponctuées à leur face inférieure. Cette dernière plante est souvent employée dans notre pays sous le nom de Mélisse de Moldavie.

MENTHA CRISPA.

MENTHE CRÉPUE, les feuilles et les sommités.

Mentha crispa L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante annuelle du midi de l'Europe, cultivée dans nos jardins.

Elle a une tige dressée, quadrangulaire, rameuse, pubescente. Ses feuilles sont opposées, presque sessiles, ovales-cordiformes, à grandes dents inégales, plus ou moins ondulées et crépues à leurs bords, rugueuses,

un peu velues, d'un vert obscur, d'une odeur forte, balsamique, d'une saveur aromatique, chaude et amère. Ses fleurs sont petites, d'un rouge pâle et disposées en épis allongés.

MENTHA PIPERITA.

MENTHE POIVRÉE, les feuilles et les sommités.

Mentha piperita L. Plante vivace, assez rare dans notre pays, où on la cultive dans les jardins.

Tige droite, rameuse, quadrangulaire, presque glabre; feuilles opposées, courtement pétiolées, ovales-lancéolées, aiguës, dentées en scie, glabres en dessus, pileuses en dessous et d'un beau vert. Ses fleurs violacées forment un épi très-serré à l'extrémité des rameaux. Les feuilles et les fleurs de cette plante ont une odeur forte et une saveur aromatique camphrée, piquante, laissant dans la bouche une sensation de fraîcheur.

Il ne faut pas confondre cette espèce avec la *Mentha viridis* L., dont les feuilles sont étroites, lancéolées, acuminées et entièrement glabres.

MERCURIALIS.

MERCURIALE, l'herbe.

Mercurialis annua L. (Diœcie Ennéandrie. — Euphorbiacées). Plante annuelle, indigène.

Elle a une tige droite, rameuse, glabre, garnie de feuilles opposées, pétiolées, ovales-lancéolées, aiguës, dentées en scie, légèrement ciliées, lisses et d'un vert clair. Ses fleurs sont petites, axillaires, d'un vert jaunâtre, les mâles disposées en épis pédonculés, et les femelles solitaires et presque sessiles. Les feuilles fraîches ont une odeur désagréable, comme vireuse, et une saveur amère et salée.

MEZEREUM.

GAROU, l'écorce.

Daphne mezereum et *Daphne laureola* L. (Octandrie Monogynie L. — Thymélées). Cet arbuste croît naturellement en France, en Espagne, etc.; on le cultive dans notre pays.

Son écorce se trouve en lanières ou en morceaux longs et minces, recouverts d'un épiderme glabre, rouge brunâtre, en dessus duquel on voit la substance corticale qui est d'un blanc jaunâtre et formée de fibres minces, très-résistantes. Elle n'a point d'odeur, et sa saveur est extrêmement âcre et brûlante.

MILLEFOLIUM.

MILLEFEUILLE, l'herbe fleurie.

Achillea millefolium L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante vivace de l'Europe et de l'Amérique septentrionale.

Herbe à tige dressée, cylindrique, lanugineuse, rameuse vers le haut et à feuilles sessiles; les inférieures sont lancéolées, bipinnées, à divisions linéaires, dentées, velues en dessous. Les fleurs sont blanches ou roses et disposées en corymbe dense. Cette plante a une odeur faible, aromatique, peu agréable, et une saveur amère et légèrement astringente.

MINIUM.

DEUTOXYDE DE PLOMB.

OXYDE PLOMBOSO-PLOMBIQUE.

Oxyde rouge de plomb.

$2 \text{PbO}, \text{PbO}^2. = \text{PbO}, \text{Pb}^2 \text{O}^2.$

Il est en poudre rouge, pesante, insoluble dans l'eau. Exposé au feu, il ne se volatilise pas, mais il abandonne de l'oxygène et se transforme en oxyde de plomb jaune. Traité par l'acide nitrique, il donne du nitrate plombique soluble et du peroxyde plombique brun qui est insoluble.

On reconnaît qu'il contient du sesquioxyde de fer ou terre d'ocre rouge, en le faisant dissoudre à chaud dans l'acide chlorhydrique. L'ocre reste comme résidu, et la dissolution devient jaune par le fer qu'elle renferme. S'il y avait du cuivre, la dissolution, sursaturée par un excès d'ammoniaque caustique et filtrée, serait colorée en bleu.

MORUS.

MURIER NOIR, les fruits.

Morus nigra L. (Monœcie Tétrandrie. — Urticées). Arbre originaire de l'Orient, cultivé dans notre pays.

Ses fruits sont suffisamment connus.

MOSCHUS.

MUSC.

Cette substance est contenue dans des follicules situés près des parties génitales du *Moschus moscifer* L. mâle, animal des contrées centrales de l'Asie, du Thibet, de la Tartarie, etc.

Il existe dans le commerce deux espèces de musc : celui de Tonquin ou

du Thibet, et celui de Moscovie, appelé encore muse cabardin et de Sibérie.

La première espèce est la plus estimée. Les follicules dans lesquels elle nous arrive, sont desséchés, arrondis ou presque ovales, ayant environ la grosseur d'un œuf de pigeon, plats d'un côté, convexes de l'autre, et garnis, sur cette dernière face et autour du conduit excréteur qui se trouve à son centre, de poils raides, courts, assez rares, roux ou d'un brun jaunâtre. La substance que ces follicules renferment est un peu onctueuse au toucher, grumeleuse, plus ou moins molle, d'un roux noirâtre, entremêlée de grumeaux plus petits, de grosseur variable, bruns noirâtres, d'un éclat onctueux, de fragments de pellicules membraneuses, et de poils très-fins. Quand elle est plus sèche, on y voit des points d'apparence résineuse, jaunâtres et brillants. Le muse dit officinal est celui dont on a séparé les pellicules membraneuses et les poils; il a une odeur forte et pénétrante qui lui est propre, et une saveur âcre, aromatique et amère; elle ne doit jamais être saline.

Il faut rejeter le muse de Moscovie qui se trouve dans des follicules plus grands. Son odeur est plus faible. Les poils qui garnissent les follicules sont d'ailleurs blanchâtres, denses et plus longs.

Le pharmacien ne devrait pas acheter le muse séparé des bourses qui renferment, parce qu'il est souvent sophistiqué quand on le vend dans cet état. On le conserve dans des bocaux en verre bouchés avec soin.

MYRRHA.

MYRRHE.

Balsamodendron Katsf Kunth; *Balsamodendron myrrha* Nees ab Esemb. (Diacée Octandrie. — Amyridées). Arbre de l'Arabie heureuse et de l'Éthiopie.

La myrrhe est le suc gomme-résineux qui exsude du tronc de cet arbre et qu'on laisse durcir à l'air.

On nous l'apporte en morceaux agglomérés ou en grains isolés, polymorphes, rugueux, de grosseur variée, d'un brun jaunâtre ou roussâtres, demi-transparents, gras au toucher, friables, marqués de stries blanchâtres dans leur cassure, qui est inégale et terne. Ils ont une odeur particulière, aromatique et agréable, et une saveur chaude, aromatique et amère. Il faut rejeter la myrrhe qui se trouve en morceaux glutineux, noirâtres à l'extérieur, d'un brun rouge en dedans, de même que celle qui est en petits fragments blancs et verdâtres, d'une odeur désagréable tirant sur celle de la térébenthine, et d'une saveur très-amère, âcre et nauséabonde.

MYRTILLUS.

MYRTILLE, les fruits.

Vaccinium myrtillus L. (Octandrie Monogynie. — Vacciniées). Petit arbrisseau très-commun en Belgique.

Les baies de cette plante sont suffisamment connues.

NASTURTIUM AQUATICUM.

CRESSON DE FONTAINE, l'herbe fraîche.

Sisymbrium nasturtium L.; *Nasturtium officinale* Rob. Br. (Tetradynamie siliqueuse. — Crucifères). Plante vivace, indigène, croissant dans les lieux aquatiques et le long des ruisseaux.

Tige herbacée retombante et rampante, rameuse, cylindrique, glabre, garnie de feuilles alternes, sessiles, imparipinnées, à folioles opposées, ovales ou ob rondes, épaisses, lisses, d'un vert foncé. Elles ont une saveur amère, un peu âcre, et une odeur qui devient piquante quand on les froisse entre les doigts.

NEPETA.

CATAIRE, l'herbe.

Nepeta cataria L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène.

Tige herbacée à feuilles pétiolées, cordiformes, dentées en scie, pubescentes. Les fleurs, blanches ou purpurinées, sont verticillées et disposées en épis terminaux. Cette plante exhale une odeur agréable analogue à celle de la menthe, et sa saveur est amère, aromatique et un peu camphrée.

NICOTIANA.

TABAC, les feuilles.

Nicotiana tabacum L. (Pentandrie Monogynie. — Solanées). Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, cultivée dans notre pays.

Ses feuilles, séchées avec soin, sont jaunâtres, planes, d'une odeur particulière nauséabonde, et d'une saveur amère très-âcre.

NITRAS POTASSÆ.

NITRATE DE POTASSE ou POTASSIQUE.

Nitre. Nitrate de potasse du commerce.

Ce sel est en cristaux prismatiques à six pans, d'une saveur désagréable,

piquante, salée, un peu amère et très-fraîche. — Voir Nitrate de potasse dépuré.

NUX MOSCHATA.

NOIX MUSCADE, le macis et l'huile.

Myristica moschata L. (Diœcie Monadelphie. — Myristicées). Arbre des îles Moluques.

Les graines ou noyaux du fruit du muscadier, sont sphériques ou oblongues, d'un gris brunâtre, ridées et sillonnées en tous sens à l'extérieur, pesantes, assez dures, veinées intérieurement de brun et de rouge, d'une odeur aromatique forte et agréable, d'une saveur huileuse, chaude et âcre.

Le macis, ou arille qui recouvre la noix muscade, est une membrane épaisse, laciniée, rétiforme, assez charnue, grasse au toucher, flexible, demi-transparente, d'un beau rouge à l'état frais, et d'une couleur cannelle ou jaune-orangé clair quand elle est sèche, d'une odeur forte et d'une saveur chaude et aromatique.

L'huile de la noix muscade, obtenue par expression, et à laquelle on donne le nom de beurre ou de baume de muscade, est d'une consistance butyreuse, d'une odeur aromatique agréable et entièrement soluble dans l'éther. Quand on y a introduit frauduleusement de l'axonge, la solution que l'on obtient, en la faisant dissoudre dans l'éther, est trouble au lieu d'être claire.

NUX VOMICA.

NOIX VOMIQUE.

Strychnos nux vomica L. (Pentandrie Monogynie — Strychnées D. C.). Arbre originaire des Indes orientales.

Ses graines sont orbiculaires, de 2 centimètres de diamètre environ, aplaties, planes des deux côtés, épaisses de 3 à 4 millimètres, ombiliquées, d'un gris jaunâtre, recouvertes de poils de même couleur ou gris-cendré, très-fins, soyeux et brillants. Elles sont inodores et d'une saveur nauséabonde extrêmement amère. Il faut les conserver avec précaution.

OLEUM OLIVARUM.

HUILE D'OLIVES.

Olea Europæa L. (Diandrie Monogynie. — Oléacées). Cet arbre croît en Orient et dans le midi de l'Europe.

L'huile qui s'écoule en pressant modérément les drupes de l'olivier bien mûres, est onctueuse, transparente, d'une teinte verdâtre ou d'un jaune

pâle, presque sans odeur, d'une saveur douceâtre, et se figeant facilement par le froid en une masse blanche et grenue. Sa densité est de 0,915.

L'huile d'olives commune s'obtient en soumettant à une seconde pression et en traitant à l'eau bouillante, les drupes qui ont servi à préparer l'huile précédente. Elle est d'une couleur plus foncée que celle-ci, moins onctueuse, d'une odeur particulière peu agréable, mais assez faible, et d'une densité égale à 0,927. Cette dernière huile ne doit être employée que pour la préparation des emplâtres et des huiles cuites.

Sa falsification avec l'huile de pavot se reconnaît au moyen de l'acide nitreux. Quand on fait passer dans de l'huile d'olive pure un courant de vapeurs nitreuses, cette huile ne tarde pas longtemps à se convertir en une masse solide. La même chose arrive quand on ajoute à cette huile une solution récemment préparée avec six parties de mercure et sept parties et demie d'acide nitrique à 58 degrés. La solidification s'opère en quelques heures à une température de 6 à 15 degrés C., si l'on a eu soin d'agiter fortement le mélange. La présence de l'huile de pavot s'oppose à cette solidification.

OLEUM PYRO-ANIMALE.

HUILE PYRO-ANIMALE.

Huile animale empyreumatique. Huile de corne de cerf fétide.

On la prépare dans les fabriques de produits chimiques, en soumettant des matières animales à la distillation sèche.

Elle est épaisse, d'un brun noir, d'une odeur forte, alcaline et empyreumatique. Sa saveur a les mêmes caractères que son odeur et elle est, en outre, amère et nauséabonde. — Voir pour sa purification la seconde partie du Codex.

OLIBANUM s. THUS.

OLIBAN ou ENCENS.

Boswellia serrata Coleb.; *Boswellia thurifera* Roxb. (Décandrie Monogynie. — Amyridées). Arbre des Indes orientales.

L'oliban est le suc gomme-résineux qui découle du tronc de ce végétal et qui durcit par son contact avec l'air. On nous l'apporte en grains arrondis ou oblongs, souvent agglomérés entre eux, secs, cassants, d'un blanc jaunâtre ou rougeâtres, demi-transparents, extérieurement recouverts d'une poudre blanche, à cassure plane légèrement conchoïdale, d'une saveur balsamique un peu amère, et d'une odeur résineuse très-agréable, surtout quand on les brûle.

ONONIS.

BUGRANE ou ARRÊTE-BOEUF, racine.

Ononis spinosa L. (Diadelphie Décandrie. — Papilionacées). Plante vivace, indigène, très-commune le long des chemins et dans les endroits incultes.

Sa racine est rampante, cylindrique, très-longue, de l'épaisseur du doigt, ligneuse, flexible, résistante, d'une couleur brune à l'extérieur, blanchâtre en dedans, inodore, d'une saveur amère et astringente.

OPIUM.

Le suc gomme-résineux qui découle des incisions que l'on pratique en Orient aux capsules séminifères non entièrement mûres du *Papaver somniferum* L. (Polyandrie Monogynie. — Papavéracées), constitue l'opium. Il nous arrive en pains orbiculaires ou aplatis, de grosseur variable, enveloppés de feuilles, et ordinairement parsemés à leur surface, de graines appartenant à un *Rumex*. Ils forment une masse dense, pesante, opaque, un peu luisante, se ramollissant entre les doigts, d'un brun rouge ou fauve, ayant une odeur vireuse, désagréable, et une saveur amère, âcre et nauséabonde. L'opium se dissout en grande partie dans l'eau et dans l'alcool à 25 degrés.

Cette substance est d'autant meilleure qu'elle contient plus de morphine, ou que le précipité que donne son infusion aqueuse, quand on y verse de l'ammoniaque, est plus considérable. La solution aqueuse d'opium diluée au point de n'être plus que d'un brun pâle, doit prendre une teinte rouge par l'addition de quelques gouttes de perchlorure de fer. Ce caractère indique la présence de l'acide méconique.

L'opium de Smyrne est le plus estimé. On doit rejeter celui qui est d'un brun foncé ou noir, d'une odeur faible ou empyreumatique, visqueux ou se ramollissant à l'air humide. L'on doit également se défier de l'opium très-dur et fragile, peu inflammable, et teignant la salive en brun foncé, au lieu de la colorer en jaune légèrement brunâtre.

OPOPONAX.

Il découle des incisions que l'on pratique au collet de la racine du *Pastinaca opoponax* L.; *Ferula opoponax* Spr. (Pentandrie Digynie. — Umbellifères), plante de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe.

Cette gomme-résine est en grains de la grosseur d'une petite noisette

à celle d'une noix, ordinairement agglutinés entre eux, fragiles, gras au toucher, extérieurement d'un brun rougeâtre, plus pâles à l'intérieur, d'une odeur forte, assez désagréable, d'une saveur balsamique et amère.

ORIGANUM.

ORIGAN, l'herbe fleurie.

Origanum vulgare L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène.

Ses tiges droites, obscurément quadrangulaires, rougeâtres, rameuses à leur partie supérieure, portent des feuilles opposées, pétiolées, ovales, un peu velues en dessous. Les fleurs sont purpurines, quelquefois blanches, et disposées au sommet des tiges en épis rapprochés en corymbe.

ORYZA.

RIZ, la graine.

Oryza sativa L. (Hexandrie Digynie. — Graminées). Plante annuelle des Indes orientales, cultivée dans les pays chauds et dans les pays tempérés.

Le riz mondé de son écorce est très-connu. Il doit être blanc, un peu transparent, très-dur, inodore et insipide.

OS SEPIÆ.

SÈCHE ou SEICHE.

C'est la coquille intérieure ou sépiostaire, placée dans la peau du dos de la sèche officinale.

Elle forme une sorte de lame solide, ovale-allongée, blanche, légère, bombée sur ses deux faces, qui sont formées, la supérieure, de lamelles superposées, concentriques, et l'inférieure, d'une substance poreuse et friable. Ce corps est inodore, et sa substance calcaire a un goût saumâtre et un peu salé.

OSSA USTA ALBA.

OS CALCINÉS.

Phosphate de chaux des os. Cendres d'os. Corne de cerf brûlée.

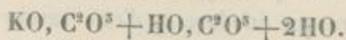
On les prépare en calcinant les os au contact de l'air jusqu'à ce qu'ils soient entièrement privés de leur partie charbonneuse. Ils forment alors une masse d'un gris blanchâtre, composée de phosphate de chaux et d'une petite quantité de carbonate de chaux; elle se dissout avec légère effervescence dans l'acide chlorhydrique dilué.

BI-OXALAS POTASSÆ.

BI-OXALATE DE POTASSE.

BI-OXALATE POTASSIQUE.

Sur-oxalate de potasse. Sel d'oseille.



Sel blanc, acide, soluble dans dix parties d'eau bouillante et insoluble dans l'alcool rectifié. Il faut s'assurer qu'il n'est pas sophistiqué avec de la crème de tartre, du bisulfate de potasse ou du nitrate de potasse. Les cendres blanches qui restent quand on le brûle, ne doivent être formées que de carbonate de potasse.

BI-OXYDUM MANGANESH.

PEROXYDE DE MANGANÈSE.

PEROXYDE MANGANIQUE.

Il se présente en masses cristallines ou rayonnées, fibreuses, compactes, pesantes, fragiles, un peu brillantes, d'une couleur gris d'acier, tachant les doigts, et d'une cassure grenue.

On doit l'acheter en masse et non en poudre. Il faut préférer les morceaux brillants et d'une texture lamellaire ou radiée.

Cinq parties de peroxyde de manganèse pur, mélangées et chauffées avec le sextuple d'acide chlorhydrique, produisent quatre parties de chlore. Il est donc d'autant plus pur que la quantité de chlore qu'il fournit se rapproche davantage de cette proportion; c'est ce que l'on reconnaît par une opération chlorométrique.

PAPAVER ALBUM.

PAVOT BLANC, les capsules, les graines, l'huile.

Papaver somniferum L. (Polyandrie Monogynie. — Papavéracées).
Plante annuelle, originaire de l'Orient, cultivée dans notre pays.

Ses capsules sont globuleuses ou oblongues, grandes, d'un vert bleuâtre à l'état frais, rugueuses et jaunâtres quand elles sont sèches, et surmontées d'un disque à rayons étalés provenant du stygmate de la fleur. Leur saveur est amère et nauséabonde. Il faut les cueillir avant leur complète maturité, car c'est alors que leur écorce contient le plus de suc laiteux.

Les têtes de pavots, sans les graines, pèsent, en moyenne, quatre grammes.

Leurs graines doivent être récoltées bien mûres. Elles sont petites, réniformes, rugueuses, blanchâtres ou noirâtres, inodores et d'une saveur huileuse douce. Il faut rejeter celles qui sont rances ou qui ont été attaquées par les insectes.

L'huile que l'on obtient par expression des semences du pavot, est peu épaisse, jaunâtre, presque inodore et d'une saveur douce, agréable. Sa densité est de 0,925.

PAPAVER RHOEAS.

PAVOT ROUGE ou COQUELICOT, les fleurs.

Papaver rhœas L. (Polyandrie Monogynie. — Papavéracées). Plante annuelle, indigène, très-commune dans les blés.

Ses fleurs sont solitaires, composées de quatre pétales arrondies, d'un beau rouge ponceau et tachetées de noir à la base. Leur odeur est faible et analogue à celle du pavot blanc, et leur saveur mucilagineuse, légèrement amère. Leurs capsules sont obovées ou ob rondes et glabres. Ce dernier caractère distingue cette plante de quelques espèces voisines, croissant souvent dans les mêmes localités.

PARIETARIA.

PARIÉTAIRE, l'herbe.

Parietaria officinalis Willd. (Tétrandrie Monogynie. — Urticées). Plante vivace, indigène, croissant le long des chemins et dans les fentes des murs.

Sa tige, droite, cylindrique, rameuse, légèrement pileuse, succulente et rougeâtre, est garnie de feuilles alternes, pétiolées, ovales, acuminées, très-entières, pubescentes, rudes au toucher et d'un vert foncé. Ses fleurs sont petites, axillaires, apétales et d'un vert clair. Cette plante n'a pas d'odeur; sa saveur est amère, astringente et un peu salée.

PASSULÆ MINORES.

RAISINS DE CORINTHE.

Vitis apyrena L. (Pentandrie Monogynie. — Vinifères). Cet arbrisseau croit dans le midi de l'Europe et principalement dans les îles de la Grèce.

Ses fruits sont de petites baies d'un brun noirâtre, arrondies, ayant à peine la grosseur d'un petit pois, molles, rugueuses quand elles sont mûres

ou séchées, sans semences, à parenchyme d'une odeur vineuse faible, d'une saveur sucrée et aigrelette. Il faut les monder avec soin.

PETROLEUM.

PÉTROLE.

C'est un bitume liquide qui suinte de la terre ou des fentes des rochers et que l'on rencontre souvent à la surface des eaux dans plusieurs contrées de l'Orient et de l'Europe.

Il en existe de deux sortes dans le commerce.

Le *Pétrole blanc* est fluide, limpide, jaunâtre ou d'un jaune rougeâtre, volatil, d'une odeur particulière, forte, non désagréable, et d'une saveur bitumineuse. Il s'épaissit à l'air avec le temps et, dans cet état, il présente les caractères de l'espèce suivante. Sa densité est de 0,79 à 0,83.

Le *Pétrole ordinaire* est d'un brun noirâtre, épais, volatil à la température de l'eau bouillante, d'une odeur bitumineuse forte et désagréable. Exposé à l'air, il se convertit insensiblement en *Malthe* ou *Poix minérale*.

Le pétrole est un mélange de divers carbures d'hydrogène liquides, différant peu dans leur composition. Il est soluble dans les huiles fixes et volatiles, et même dans l'alcool à 55°. On reconnaît sa falsification par l'essence de térébenthine, en y ajoutant de l'acide nitrique fumant ou de l'acide sulfurique concentré, qui alors l'échauffent considérablement et le noircissent.

A moins que le pétrole ordinaire ne soit prescrit d'une manière expresse, le pharmacien doit toujours donner le pétrole blanc. Pour l'usage interne, il doit être rectifié.

On le conserve dans des bouteilles bien bouchées.

PETROSELINUM.

PERSIL, l'herbe fraîche, les graines.

Apium petroselinum L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante bisannuelle cultivée dans notre pays.

Feuilles décomposées, glabres, luisantes, d'un beau vert, à folioles inférieures ovales, cunéiformes, trifides, incisées, à folioles supérieures linéaires-lancéolées. Elles ont une odeur agréable et aromatique qui se prononce davantage quand on les froisse entre les doigts. Leur saveur a les mêmes caractères.

Il ne faut pas confondre cette plante avec l'*Æthusa cynapium* L., dont

les feuilles sont d'un vert beaucoup plus foncé et d'une odeur vireuse, nauséabonde, non aromatique.

Les graines de persil sont petites, verdâtres, ovales-allongées, courbes, planes d'un côté, convexes de l'autre, et marquées de cinq côtes ou raies proéminentes. Leur odeur et leur saveur sont analogues à celles des autres parties de la plante.

PELLANDRIUM AQUATICUM.

PELLANDRE AQUATIQUE, les graines.

Phellandrium aquaticum L.; *Œnanthe phellandrium* Lam. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante vivace, indigène, commune dans les marais.

Ses fruits, vulgairement appelés graines, sont petits, ovoïdes-allongés, striés, verdâtres, couronnés par les dents du calice et par les styles qui sont persistants, formés de deux carpelles plans d'un côté, convexes de l'autre et marqués de cinq côtes. Ils ont une odeur forte, analogue à celle de la livèche, et une saveur douceâtre, désagréable.

PHOSPHORUS VENALIS.

PHOSPHORE DU COMMERCE.

Il est solide, incolore ou légèrement jaunâtre, quand il est récemment préparé, demi-transparent, d'un luisant de cire, d'une odeur alliécée. Il fond à 44° C. Exposé à l'air, il répand une fumée blanche qui luit dans l'obscurité; il s'enflamme très-facilement.

Le phosphore du commerce se présente en bâtons ayant environ la grosseur d'une plume à écrire, se recouvrant, avec le temps, d'une croûte blanche ou rouge. Celui qui est noirâtre renferme ordinairement de l'arsenic. Pour découvrir ce métal, on traite le phosphore par l'acide nitrique qui le transforme en acide phosphorique, dans lequel on peut facilement reconnaître l'arsenic. — Voir Acide phosphorique.

Le phosphore doit être conservé dans de petits flacons remplis d'eau distillée, bien bouchés et placés dans un endroit obscur.

PICHURIM.

PICHURIM, la semence ou fève.

Ocotea Puchuri Mart.; *Nectandra Puchuri* Nees. (Diécie Dodécandrie. — Laurinées). Arbre de l'Amérique méridionale.

Les noyaux du fruit de cette plante sont ovales, allongés-obtus, formés

de deux lobes ou cotylédons ordinairement séparés, aplatis ou un peu concaves d'un côté, convexes de l'autre, lisses et d'un brun noirâtre en dehors, d'un brun jaunâtre au dedans. Leur odeur et leur saveur tiennent de celles de la noix muscade et du bois de sassafras.

PIMPINELLA ALBA.

BOUCAGE SAXIFRAGE, la résine.

Pimpinella saxifraga L. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante vivace indigène.

Racine fusiforme, un peu rameuse, de la grosseur du petit doigt, rugueuse et brunâtre à l'extérieur; à l'intérieur, elle est blanche, un peu poreuse et parsemée de points résineux. Cette racine a, surtout quand elle est fraîche, une odeur forte, désagréable, et une saveur d'abord amère, puis chaude et âcre.

PINUS.

PIN. Résine blanche. Colophane. Poix blanche. Poix noire. Poix liquide. Térébenthine. Huile essentielle. Bourgeons.

Pinus sylvestris L.; *Pinus abies* L.; *Pinus picea* L.; *Pinus larix* L. (Monœcie Monadelphe. — Conifères). Arbres très-communs dans les contrées du Nord, cultivé dans notre pays.

RÉSINE BLANCHE (Résine commune, Galipot). C'est le suc qui découle spontanément ou par incisions, du tronc de différentes espèces de pins, et qui s'est épaissi à l'air, surtout par le froid de l'hiver.

Cette résine est d'un blanc jaunâtre, un peu diaphane, d'une odeur de térébenthine faible, d'une saveur balsamique. Le froid la rend cassante et, dans cet état, elle se brise très-facilement par l'action d'un corps dur, en fragments à surface conchoïdale et vitreuse. Elle se ramollit par la chaleur de la main. Cette substance est insoluble dans l'eau et soluble dans l'alcool.

Il faut rejeter celle qui est presque inodore et entièrement desséchée, ou qui contient des particules ligneuses et d'autres matières étrangères.

COLOPHANE (Poix de Grèce, poix-résine, résine jaune). On la prépare en faisant fondre la résine commune ou galipot, dont on sépare les impuretés, et que l'on remet ensuite au feu dans une bassine non couverte, jusqu'à ce qu'elle devienne transparente, de couleur jaune rougeâtre, et qu'elle ait perdu son odeur de térébenthine.

Il existe une autre espèce de colophane, c'est la *colophane térébinthacée* qui n'est autre chose que le résidu que laisse la térébenthine dont on a

retiré l'huile essentielle par la distillation, et qu'on a privé d'eau en le liquéfiant à une douce chaleur.

POIX BLANCHE (Poix de Bourgogne). Elle s'obtient en faisant fondre de la résine blanche avec de l'eau, et en la filtrant à chaud.

Cette substance est de couleur jaune-brune plus ou moins foncée, presque opaque, peu brillante, d'une odeur et d'une saveur de térébenthine. Elle est fragile à froid et à cassure vitreuse et conchoïdale. Elle se ramollit par la chaleur de la main et devient alors très-collante.

POIX NOIRE. C'est le résidu solide que fournit la distillation ou vaporisation du goudron.

Cette substance est solide, d'un beau noir brillant, fragile à froid, à cassure vitreuse à peu près plane, se ramollissant dans la main et adhérant fortement aux doigts. Son odeur est résineuse et sa saveur à peu près nulle.

POIX LIQUIDE (Goudron). Elle se prépare par la combustion lente et incomplète du bois sec des pins, dans des fours particuliers.

Le goudron est demi-liquide, tenace, brunâtre, d'une odeur désagréable, d'une saveur amère et empyreumatique.

TÉRÉBENTHINE. C'est le suc résineux qui découle du tronc des pins, soit naturellement, soit au moyen d'entailles qu'on y pratique.

Il en existe de deux sortes :

1. **TÉRÉBENTHINE COMMUNE**. On la retire du *Pinus sylvestris*.

Elle est épaisse, tenace, d'un blanc jaunâtre ou grisâtre, opaque, grenue, d'une odeur forte, pénétrante, résineuse, d'une saveur nauséabonde, âcre et plus ou moins amère. L'alcool la dissout facilement. Elle est formée de résine et d'essence de térébenthine.

2. **TÉRÉBENTHINE DE VENISE**. C'est le suc résineux qui s'écoule du tronc du Méléze, *Pinus larix*, quand on y fait des trous avec une tarière.

Cette substance est jaunâtre, transparente, de la consistance du miel peu épais, visqueuse, d'une odeur agréable, participant de celle de la térébenthine et du citron, d'une saveur amère et un peu âcre. Elle se rapproche de la térébenthine commune par sa composition et par ses qualités, mais elle est plus estimée.

HUILE ESSENTIELLE DE TÉRÉBENTHINE ($C^{21}H^{16}$). On l'obtient par la distillation de la térébenthine avec de l'eau.

Cette huile est liquide, légère, volatile, incolore, d'une odeur balsamique désagréable, d'une saveur âcre et piquante. Sa densité est de 0,86. Elle entre en ébullition à 150 degrés.

Quand elle est sophistiquée avec de l'huile extraite par la distilla-

tion du bois et des cônes du sapin, elle exhale une très-mauvaise odeur.

BOURGEONS DU PIN. Ce sont les jeunes pousses qui viennent à l'extrémité des branches de cet arbre, et qui se composent de plusieurs bourgeons réunis autour du bourgeon terminal. Les bourgeons du pin sont recouverts d'écaillés rougeâtres, imbriquées, linéaires, membraneuses, et laissent exsuder une résine glutineuse. Il faut les récolter au commencement du printemps, par un temps serein, et les conserver en vases clos.

PIPER.

POIVRE, le fruit.

Piper nigrum L. (Diandrie Digynie. — Pipéracées). Arbrisseau originaire des Indes orientales; on le cultive principalement dans les îles Moluques.

Ses fruits sont de petites baies très-connues. On les recueille avant leur maturité et on les fait ensuite sécher au soleil.

PIPER ALBUM.

POIVRE BLANC.

Ce sont les fruits du poivrier noir, recueillis quand ils sont mûrs et dépouillés de leur écorce. Ils sont sphériques, blancs, lisses et leur saveur est moins âcre que celle du poivre noir.

PIPER HISPANICUM.

POIVRE D'ESPAGNE, le fruit.

Poivre de l'Inde ou de la Jamaïque.

Capsicum annum L.; *Capsicum indicum* Lobel. (Pentandrie Monogynie. — Solanées). Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, cultivée dans notre pays.

Son fruit est une capsule oblongue, obtuse, conique, longue de 6 à 9 centimètres, formée d'une membrane résistante, d'un rouge éclatant quand il est mûr, et divisée intérieurement en deux ou trois loges où se trouvent de petites graines blanchâtres, ob rondes, aplaties, d'une saveur chaude et âcre, analogue à celle du poivre.

PLUMBUM.

PLOMB.

Métal très-connu, facilement soluble dans l'acide nitrique et peu soluble

dans les autres acides. Sa solution dans l'acide nitrique, précipite en noir par le sulfhydrate d'ammoniaque et en blanc par le sulfate de soude.

POEONIA.

PIVOINE, la racine.

Paeonia officinalis L. (Polyandrie Digynie. — Renonculacées). Plante vivace du midi de l'Europe; on la cultive dans nos jardins.

Sa racine (Rhizome) est composée de tubérosités nombreuses, ovales ou oblongues, brunâtres extérieurement, blanchâtres intérieurement. A l'état récent, elle a une odeur nauséabonde, et une saveur désagréable d'abord douceâtre, puis amère et styptique.

POLYGALA AMARA.

POLYGALA AMER, toute la plante.

Polygala amara L.; *Polygala amarella* Cr. et Reich. (Diadelphie Octandrie. — Polygalées). Plante vivace, indigène.

Il faut la recueillir avant l'épanouissement des fleurs. Sa racine est mince, fibreuse, noueuse, se terminant inférieurement en racelles touffues, raides et jaunâtres. Ses feuilles radicales sont obtuses et comme spatulées; les caulinaires sessiles, étroites, lancéolées et aiguës. Ses fleurs bleues ou blanches, sont disposées en grappes au sommet des tiges. Cette plante est presque sans odeur, mais toutes ses parties sont d'une amertume très-intense.

POLYGALA SENEGA.

POLYGALA SENEGA, la racine.

Polygala senega L. (Diadelphie Octandrie. — Polygalées). Plante vivace des contrées tempérées et septentrionales de l'Amérique.

Racine épaisse de 2 à 3 millimètres, irrégulièrement contournée, rugueuse, un peu noueuse, munie d'une écorce dense, épaisse, jaunâtre, d'apparence résineuse, recouverte d'un épiderme grisâtre. Elle est blanche dans l'intérieur, d'une odeur faible, d'une saveur d'abord fade et mucilagineuse, puis un peu styptique, âcre et amère.

POLYPODIUM VULGARE.

POLYPODE COMMUN, la racine.

Polypodium vulgare L. (Cryptogamie. — Fougères). Plante vivace, indigène, commune dans les bois.

Sa racine (souche) est horizontale, longue, de la grosseur d'une plume

d'oise, tuberculeuse, couverte d'écaillés ou de squames d'un rouge brun ; elle est verdâtre ou brunâtre à l'intérieur suivant son état de siccité, et presque sans odeur. Sa saveur, d'abord douce et sucrée, devient un peu astringente, amère et désagréable.

POPULUS.

PEUPLIER, les bourgeons.

Populus nigra L. (Diécie Octandrie. — Amentacées). Cet arbre est indigène.

Les gemmes ou bourgeons foliacés sont d'un vert jaunâtre, et contiennent un suc glutineux d'une odeur balsamique.

PRUNUS.

PRUNIER, les fruits.

Prunus domestica L. (Icosandrie Monogynie. — Rosacées). Cet arbre est cultivé dans notre pays.

Ses fruits sont très-connus.

PULEGIUM.

POULIOT ou MENTHE POULIOT, l'herbe fleurie.

Mentha pulegium L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène, croissant dans les endroits humides.

Sa tige, couchée à sa base et presque cylindrique, est garnie de feuilles pétiolées, ovales-lancéolées, obtuses, dentées en scie, couvertes de poils, d'une saveur chaude, aromatique, et d'une odeur très-pénétrante comme celle des menthes. Ses fleurs, de couleur rose ou violette pâle, forment des verticilles axillaires.

PULSATILLA.

PULSATILLE, l'herbe fleurie.

Anemone pulsatilla L. (Polyandrie Monogynie. — Renonculacées). Plante vivace ; elle est indigène, mais assez rare ; on la rencontre dans les endroits secs.

Sa tige est droite, cylindrique, rameuse à son sommet et pubescente. Ses feuilles, toutes radicales, sont pétiolées, velues, pinnatifides, à divisions étroites, linéaires, aiguës, en quelque sorte subulées. La fleur est solitaire, un peu penchée, portée sur un long pédoncule et composée de six pétales réfléchis, soyeux en dehors et d'un bleu violet en dedans. Cette

plante est presque inodore et a une saveur âcre et brûlante. Elle doit être conservée avec précaution dans des bocaux fermés.

PYRETHRUM.

PYRÈTHRE, la racine.

Anthemis pyrethrum L. ; *Anacyclus pyrethrum* Schr. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante vivace du nord de l'Afrique et des contrées méridionales de l'Europe.

Sa racine se rencontre dans le commerce en morceaux plus ou moins longs, de la grosseur d'un tuyau de plume à celle du petit doigt. Elle est dure, rugueuse, brunâtre à l'extérieur, blanchâtre à l'intérieur, inodore et d'une saveur âcre et brûlante.

La racine de l'Anacyclus officinal ou Pyrèthre d'Allemagne, *Anacyclus officinarum* Hayn., est plus mince, d'un brun cendré en dehors, moins rugueuse, et garnie de radicelles filiformes.

QUASSIA.

QUASSIE, le bois.

Quassia amara L. (Dodécandrie Monogynie. — Simaroubées). Arbrisseau des Indes occidentales.

Son bois se trouve en fragments cylindroïdes, de longueur et de grosseur variables, ayant un épiderme un peu ridé, gris blanchâtre, et une écorce de couleur jaune pâle. Il est fibreux, dur, léger, inodore et extrêmement amer.

QUERCUS.

CHÊNE, l'écorce et les fruits.

Quercus robur L. ; *Quercus pedunculata* Willd. (Monœcie Polyandrie. — Cupulifères). Arbres indigènes.

Leur écorce doit être prise sur des branches de deux ou trois ans.

Les glands ou fruits doivent être récoltés mûrs, et ensuite débarrassés de leur cupule.

RATANHIA.

RATANHIA, la racine.

Krameria triandra Ruiz et Pavon. (Tétrandrie Monogynie. — Polygalées). Arbrisseau originaire de l'Amérique méridionale.

Sa racine (Rhizome) est ligneuse, rameuse, à rameaux longs, cylindriques, épais de 4 à 5 centimètres environ, et se terminant en radicelles

très-ténues. Sous son épiderme, qui est rouge brun, se trouve une écorce assez épaisse, d'un rouge violet, inodore, d'une saveur amère, très-astringente. Quand on mâche cette racine, elle teint la salive en rouge foncé; il faut rejeter la partie ligneuse centrale qui est sans saveur et sans propriétés médicinales.

RHEUM.

RHUBARBE, la racine.

Rheum palmatum L. (Ennéandrie Trigynie. — Polygonées). Plante vivace de la Chine.

Sa racine se trouve dans le commerce en morceaux compacts, dépouillés de leur écorce, fragiles, jaunes ou d'un blanc jaunâtre à l'extérieur, d'un jaune-safran pâle, marbré de veines blanches et rouges à l'intérieur ou sur la cassure. Elle a une odeur un peu aromatique qui lui est propre, et une saveur amère, légèrement astringente.

La rhubarbe dite de Moscovie, est en morceaux plus forts, de forme variable, mais ordinairement oblongs ou irrégulièrement arrondis et percés d'un trou assez grand. Il faut choisir ceux qui sont lourds, non cariés, qui croquent sous la dent, et qui donnent aussitôt à la salive une couleur safranée.

RHUS.

SUMAC VÉNÉNEUX, les feuilles.

Rhus radicans et *Rhus toxicodendron* L. (Pentandrie Trigynie. — Térébinthinacées). Arbrisseaux sarmenteux et grimpants de l'Amérique septentrionale; on les cultive dans nos jardins.

Les feuilles sont alternes, longuement pétiolées, à folioles ovales, aiguës, entières ou sinuées-crênelées, d'un vert foncé, glabres (*Rhus radicans*) ou pubescentes (*Rhus toxicodendron*). A l'état frais, elles contiennent un suc lactescent d'un jaune pâle, âcre et qui tache la peau en noir. Il faut les recueillir avant la floraison de la plante, en prenant soin de n'avoir pas les mains nues. On doit les conserver en vases clos et avec précaution.

RIBESLÉ RUBRÆ.

GROSEILLES ROUGES.

Ribes rubrum L. (Pentandrie Monogynie. — Grossulariées). Cet arbuste est cultivé en Belgique.

Ses fruits sont suffisamment connus.

RIBESIUM NIGRUM.

GROSEILLER NOIR, les feuilles.

Ribes nigrum L. (Pentandrie Monogynie. — Grossulariées). Arbuste indigène.

Ses feuilles sont longues, pétiolées, découpées en cinq lobes un peu pointus, dentées à leurs bords, lisses en dessus, pubescentes en dessous, d'une saveur désagréable, d'un goût styptique et acide.

RICINUS.

RICIN, l'huile.

Oleum castoris. Oleum palmæ christi.

Ricinus communis L. (Monœcie Monadelphie. — Euphorbiacées). Plante vivace, originaire des Indes, de l'Afrique et des contrées méridionales de l'Europe; elle est annuelle dans notre pays.

L'huile de ricin s'obtient dans les Indes et dans le midi de la France, soit par l'expression des graines, soit par leur ébullition dans l'eau. Elle est visqueuse, assez épaisse, incolore ou d'un jaune très-pâle, inodore, et d'une saveur douce fade sans aucune âcreté. Sa densité est de 0,954.

Cette huile rancit très-facilement au contact de l'air. Elle est entièrement soluble dans l'alcool concentré et se solidifie lentement par le froid. Il faut rejeter celle qui est brune, d'une saveur âcre plus ou moins prononcée, et non entièrement soluble dans l'alcool à 55°. On doit la conserver dans des bouteilles pleines et bouchées avec soin.

ROSA PALLIDA.

ROSE PALE, les fleurs.

Rosa centifolia L. (Icosandrie Polygynie. — Rosacées). Arbuste originaire des contrées tempérées de l'Asie, cultivé dans notre pays.

Fleurs à pétales obovales-cordiformes, d'un beau rose, d'une odeur suave, d'une saveur douceâtre et légèrement astringente. Il faut les cueillir avant l'épanouissement complet de la fleur.

ROSA RUBRA.

ROSE ROUGE, les fleurs.

Rosa gallica L. Arbuste des contrées méridionales de l'Europe, cultivé en Belgique.

Fleurs à pétales obovales-cordiformes, d'un beau rouge de pourpre, d'une odeur agréable, mais moins forte que celle de la rose à cent feuilles,

d'une saveur un peu astringente et amère. Les pétales doivent être recueillis avant l'épanouissement de la fleur et séchés rapidement après en avoir séparé les étamines.

ROSMARINUS.

ROMARIN, l'herbe fleurie, l'huile.

Rosmarinus officinalis L. (Diandrie Monogynie. — Labiées). Arbuste des contrées méridionales de l'Europe, cultivé dans nos jardins.

Sa tige, à rameaux opposés, tétragones, pubescents, est garnie de feuilles opposées, sessiles, linéaires, lancéolées, obtuses, repliées sur les bords, glabres et d'un vert foncé en dessus, blanchâtres et tomenteuses en dessous. Elles ont une odeur forte et pénétrante, et une saveur chaude, piquante et camphrée. Les fleurs, d'un violet rougeâtre, sont disposées en épis vers l'extrémité des rameaux.

L'huile éthérée de romarin nous vient du midi de l'Europe. On l'obtient par la distillation de la plante avec de l'eau; elle est limpide, incolore ou d'un vert-jaunâtre pâle, d'une odeur forte et agréable, et d'une saveur chaude camphrée. Sa densité est de 0,911 à 0,915.

RUBIA.

GARANÇE, la racine.

Rubia tinctorum L. (Tétrandrie Monogynie. — Rubiacées). Plante vivace de l'Asie Mineure et du midi de l'Europe, cultivée dans notre pays.

Sa racine est vivace, longue, rampante, gémeulée, rameuse, de la grosseur d'une plume à écrire, recouverte d'un épiderme brun rougeâtre, en dessous duquel se trouve une écorce peu épaisse et d'un rouge foncé. La partie centrale est jaunâtre dans la plante fraîche, et d'un rouge brun dans la plante sèche. Cette racine a une odeur très-faible et une saveur amère légèrement styptique. On doit la prendre sur des plantes de trois ou quatre années d'âge.

RUBUS.

FRAMBOISIER, les fruits.

Rubus idæus L. (Hexandrie Monogynie. — Rosacées). Cet arbrisseau est indigène.

Ses fruits sont très-connus.

RUTA.

RUE, l'herbe.

Ruta graveolens L. (Décandrie Monogynie. — Rutacées). Arbrisseau des contrées méridionales de l'Europe, cultivé dans notre pays.

Sa tige est glabre, glauque, herbacée dans sa partie supérieure et presque ligneuse inférieurement. Ses feuilles, deux fois ailées, d'un vert glauque, à pétiole long et cylindrique, canaliculées en dessus, sont composées de folioles oblongues-obtuses, entières ou légèrement dentées sur les bords. La foliole terminale est plus large et obovale. Les feuilles de cette plante se recueillent avant sa floraison. Elles ont une odeur forte, désagréable, et une saveur âcre, amère et un peu aromatique. Il faut les conserver avec précaution.

SABADILLA.

CÉVADILLE, les graines.

Veratrum sabadilla Retz.; *Veratrum officinale* Schlecht. (Polygamie Monœcie. — Colchicées). Plante vivace du Mexique.

Son fruit est triloculaire, membraneux, oblong, environ de la longueur d'un demi-pouce et d'un jaune rougeâtre. Chaque carpelle contient de petites graines oblongues, tronquées à leur sommet, longues de 5 millimètres, rugueuses, recourbées, assez plates d'un côté, convexes de l'autre, à rebord tranchant, d'un brun noirâtre et brillantes en dehors, blanches en dedans, inodores, d'une saveur extrêmement âcre, désagréable, amère et brûlante. On doit les conserver avec précaution.

SABINA.

SABINE, les extrémités des rameaux.

Juniperus sabina L. (Diœcie Monadelphie. — Conifères). Arbrisseau de l'Asie et du midi de l'Europe, cultivé en Belgique.

Ses feuilles sont très-petites, quaternaires, dressées, rapprochées, imbriquées sur les rameaux, assez épaisses, d'un vert foncé, d'une odeur forte, désagréable, d'une saveur nauséabonde, résineuse, balsamique et amère.

La plante sèche doit avoir conservé sa couleur. Il ne faut pas la confondre avec le *Juniperus communis* L. ou avec le *Juniperus virginiana*, dont les rameaux sont couverts de feuilles ternées. On doit la conserver avec précaution.

SACCHARUM LACTIS.

SUCRE DE LAIT.

$4 \text{HO}, \text{C}^{24} \text{H}^{30} \text{O}^{20}$.

On l'obtient par l'évaporation et la cristallisation du petit-lait. C'est particulièrement en Suisse qu'on le prépare.

Il est en croûtes compactes ou en masses cristallines blanches, demi-transparentes, mates, plus dures que celles du sucre de canne, inodores, d'une saveur douce faiblement sucrée. Sa densité est de 1,545.

Ce sucre, soluble dans huit fois son poids d'eau froide, ne se dissout qu'en très-minime quantité dans l'alcool bouillant. Quand on le fait chauffer avec de l'acide nitrique, il se convertit en acide mucique. Il faut rejeter celui qui est jaunâtre ou mêlé d'impuretés.

SACCHARUM RAFFINATUM.

SUCRE RAFFINÉ.

$\text{HO, C}^{12}\text{H}^{10}\text{O}^{10}$.

On l'extrait du suc de la canne à sucre (*Saccharum officinarum* L. Triandrie Digynie. — Graminées) et du suc de la betterave (*Beta vulgaris* L. Pentandrie Digynie. — Chénopodées).

Il doit être blanc, inodore, sec, dur, inaltérable à l'air, soluble dans une demi-partie d'eau froide et en toutes proportions dans l'eau bouillante. L'alcool le dissout d'autant moins bien qu'il est plus concentré. Les acides dilués le transforment en glucose à l'aide de la chaleur. Le glucose est en grains, moins sucré, et noircit rapidement par une dissolution de potasse caustique.

Le sucre qui contient de la chaux, de l'alumine ou des métaux nuisibles, abandonne, quand on le chauffe fortement au contact de l'air, des cendres dont on reconnaît facilement la nature, en les traitant par l'acide chlorhydrique et par les réactifs appropriés.

Le sucre raffiné doit toujours être employé pour l'usage pharmaceutique, et surtout pour la préparation des sirops.

SAGAPENUM.

Ferula persica? Willd. (Pentandrie Digynie. — Ombellifères). Plante de la Perse et des autres contrées de l'Orient.

La gomme-résine qu'elle fournit est tenace, grasse au toucher, brune, entremêlée de larmes ou de grains de grosseur variable, fauves ou d'un jaune rougeâtre, demi-transparentes, d'une odeur désagréable et alliécée, d'une saveur forte, un peu acide, chaude et âcre.

SAGO s. SAGU.

SAGOU.

Sagus Rumphii Willd.; *Sagus farinifera* Lam. (Monœcie Hexandrie. — Palmiers). Arbre des Indes orientales.

Le sagou est la fécule amylicée que l'on retire, au moyen de l'eau, de la partie médullaire de ce végétal. On le trouve en grains arrondis, un peu anguleux, blancs, roussâtres ou grisâtres, très-durs, diaphanes, d'une odeur et d'une saveur fade et farineuse, solubles dans l'eau, le vin et le vinaigre. Le sagou en grains blancs doit être préféré. Ces grains se gonflent et deviennent transparents dans l'eau bouillante.

SALEP.

Orchis morio L.; *Orchis mascula* L.; *Orchis militaris* L. (Gynandrie Digynie. — Orchidées). Plante vivace de l'Asie et de l'Europe.

Les racines de ces plantes nous arrivent sous la forme de tubercules de la grosseur d'un petit pois à celle d'une noisette, arrondis ou ovales-allongés, demi-transparents, pesants, d'un gris jaunâtre, et ordinairement enfilés en chapelets.

Le salep a une odeur faible qui lui est propre et une saveur mucilagineuse. Il faut rejeter les tubercules brunâtres, cariés, légers ou inégaux à leur surface. Le salep ne contient que peu d'amidon colorable en bleu par l'iode.

SALIX.

SAULE, l'écorce.

Salix purpurea L.; *Salix helix* L. (Diécie Diandrie. — Salicinées). Arbres indigènes.

Leur écorce, qu'on récolte à l'arrivée du printemps sur des branches de deux ou trois ans d'âge au plus, est mince, luisante, d'un vert jaunâtre ou rougeâtre quand elle est fraîche. En séchant, elle devient brune en dehors et d'un jaune pâle en dedans. Son odeur est légèrement aromatique, et sa saveur un peu amère et astringente.

SALVIA.

SAUGE, l'herbe.

Salvia officinalis L. (Diandrie Monogynie. — Labiées). Cet arbrisseau, cultivé dans nos jardins, croît spontanément dans les contrées méridionales de l'Europe.

Sa tige est quadrangulaire, velue, rameuse, garnie de feuilles opposées, pétiolées, ovales-lancéolées, aiguës, denticulées, rugueuses, pubescentes sur leurs deux faces, d'un vert glauque, d'une odeur forte, balsamique et comme camphrée, d'une saveur amère et aromatique.

SAMBUCUS.

SUREAU, les fleurs, les baies et l'écorce interne.

Sambucus nigra L. (Pentandrie Trigynie. — Viburnées). Cet arbre est très-répandu dans notre pays.

Ses fleurs, disposées en cymes, sont généralement connues. On doit les récolter par un temps sec.

Ses fruits (baies), cueillis mûrs, sont arrondis, à peu près de la grosseur du pois, luisants, d'un noir violacé, ombiliqués, uniloculaires, et renferment dans leur parenchyme, qui est aigret et douceâtre, trois petites graines ovales et presque triangulaires.

L'écorce interne ou moyenne du sureau se récolte au printemps. Elle est verte, et il faut la débarrasser de son épiderme, qui est d'un gris clair, et de sa partie ligneuse, qui est blanchâtre.

SANGUIS DRACONIS.

SANG-DRAGON.

C'est le suc gomme-résineux qui exsude des incisions qu'on pratique à l'écorce du *Calamus draco* Willd. et du *Calamus rotang* L. (Hexandrie Monogynie. — Palmiers), arbres des Indes orientales.

Cette résine se trouve sous trois formes : en baguettes, en larmes et, le plus souvent, en masses de grosseur variable, enveloppées dans des feuilles de palmiers. La plus estimée est cassante, d'un rouge-brun obscur au dehors, d'une teinte moins foncée en dedans, légèrement translucide quand elle est divisée en fragments très-petits, à cassure granuleuse brillante, inodore, et d'une saveur astringente. Sa poudre, d'un rouge vermillon, répand, en brûlant, une odeur analogue à celle du styrax. Le sang-dragon est insoluble dans l'eau, mais il se dissout presque entièrement dans l'alcool, qu'il teint en rouge foncé.

SANTALUM RUBRUM.

SANTAL ROUGE, le bois.

Pterocarpus santalinus ? Linn. Fil. (Diadelphie Décandrie. — Papilionacées). Cet arbre croît à Ceylan et dans les Indes.

Ce bois, dont on se sert pour la teinture, est lourd et très-dur. Il nous arrive en grands morceaux équarris dans leur longueur, d'un rouge-brun foncé et parfois d'une teinte violette à l'extérieur, d'une belle couleur rouge dans leur intérieur, et exhalant par le frottement, une légère odeur

aromatique. Sa matière colorante est à peine soluble dans l'eau froide, mais elle se dissout facilement dans l'alcool.

SAPO ALBUS.

SAVON BLANC.

Ce savon, préparé avec la soude et l'huile d'olives, est blanc et assez dur. Il faut le conserver dans un endroit sec et frais.

SAPONARIA.

SAPONAIRE, la racine, l'herbe.

Saponaria officinalis L. (Décandrie Monogynie. — Caryophyllées). Plante vivace, indigène.

Sa racine est longue, rampante, cylindrique, de la grosseur d'une plume d'oie et au delà, noueuse, rameuse, charnue et recouverte d'un épiderme de couleur rouge-jaunâtre. Elle n'a presque pas d'odeur, et sa saveur, qui est d'abord douceâtre, devient légèrement amère et salée.

Les tiges de cette plante sont dressées, rameuses et articulées. Les rameaux sont étalés, pubescents, garnis de feuilles opposées, presque sessiles, ovales-lancéolées, glabres, très-entières, marquées de trois nervures longitudinales, d'une saveur mucilagineuse et un peu amère.

SARSAPARILLA.

SALSEPAREILLE, la racine.

Smilax sarsaparilla L. *Smilax officinalis* Kunth.; *Smilax syphilitica* Humb. (Diécie Hexandrie. — Smilacées). Sous-arbrisseau sarmenteux de l'Amérique méridionale.

Racine (Rhizome) formant une souche courte tubéreuse, garnie de nodosités donnant naissance à des racicules très-longues, fibreuses, cylindriques, de la grosseur d'une plume à écrire, flexibles, un peu rugueuses, faciles à fendre dans le sens de leur longueur, et formées d'un épiderme brun-grisâtre, d'une couche corticale rosée, et d'un médullium blanc, amylacé. Elle est inodore et d'une saveur farineuse, légèrement mucilagineuse et un peu amère.

On rencontre dans le commerce plusieurs espèces de salsepareille. La plus estimée est celle de Honduras, dont les racicules sont très-longues. Il faut rejeter celles qui sont d'une couleur pâle, noirâtres en dedans, trop poreuses, rongées, fragiles, insipides.

SASSAFRAS.

SASSAFRAS, le bois de la racine.

Laurus sassafras L. (Ennéandrie Monogynie. — Laurinées). Arbre de l'Amérique septentrionale.

La racine de sassafras du commerce se trouve en morceaux plus ou moins grands, ordinairement recouverts d'une écorce épaisse, spongieuse, de couleur de rouille, fragile, ayant une odeur qui rappelle celle du fenouil et une saveur douceâtre et aromatique. Le bois proprement dit est léger, spongieux, de couleur gris-fauve ou passant au rouge dans ses couches externes, et d'un jaune pâle dans l'intérieur. Il a la même odeur et la même saveur que l'écorce, mais l'une et l'autre sont plus faibles.

SCABIOSA.

SCABIEUSE, les feuilles, les fleurs.

Scabiosa arvensis L. (Tétrandrie Monogynie. — Dipsacées). Plante vivace, indigène.

Sa tige est dressée, rameuse, cylindrique, poilue, à feuilles opposées, profondément pinnatifides, connées à leur base, un peu velues en dessous. Ses fleurs, d'un violet pâle ou rougeâtres, inodores, à corolles tubuleuses, sont disposées en capitules presque hémisphériques à l'extrémité des divisions de la tige.

SCAMMONIUM s. SCAMMONIA.

SCAMMONÉE.

C'est un suc gomme-résineux qui découle des incisions que l'on pratique à la racine du *Convolvulus scammonia* L. (Pentandrie Monogynie. — Convolvulacées), et qui se durcit à l'air. Cette plante croit dans l'Asie Mineure.

La scammonée est en masses, de forme et de grosseur variables, compactes, lisses, friables, d'un gris foncé ou verdâtre, assez brillantes dans leur cassure, marquées de taches noires dans l'intérieur, d'une odeur faible, désagréable, d'une saveur d'abord douceâtre, puis nauséabonde, âcre et brûlante.

Il faut rejeter la scammonée de Smyrne qui se présente en morceaux compacts, lourds, peu friables et noirâtres.

Cette gomme-résine se dissout en partie dans l'eau, en donnant une solution trouble d'un blanc verdâtre. Elle se dissout moins incomplètement dans l'alcool, et sa solution est limpide.

SCILLA s. SQUILLA.

SCILLE, la racine ou bulbe.

Scilla maritima L. (Hexandrie Monogynie. — Liliacées). Plante vivace, croissant spontanément sur les bords de la mer Méditerranée.

Bulbe volumineux, ovale-arrondi, pesant, recouvert d'un épiderme mince, rouge-brunâtre, et formé intérieurement de tuniques ou de squammes concentriques, imbriquées et très-serrées. Les plus extérieures sont sèches et rayées; celles de l'intérieur sont blanches, striées, parfois d'une teinte rosée, surtout le long de leurs nervures. A l'état frais, elles fournissent un suc visqueux, âcre et très-amer. Les squammes sèches sont cornées, un peu transparentes, à nervures saillantes, d'une odeur faible, et d'une saveur nauséabonde, amère et un peu âcre. On les conserve en vases clos.

SCORDIUM.

SCORDIUM ou GERMANDRÉE AQUATIQUE, l'herbe.

Teucrium scordium L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène, commune dans les lieux humides.

Sa tige, droite, quadrangulaire, gémiculée, pubescente, est garnie de feuilles opposées, à peu près sessiles, ovales-oblongues, rétrécies à leur base, crénelées, légèrement crépues, vertes en dessus, couvertes en dessous d'un duvet blanchâtre. Elles ont une odeur pénétrante, alliagée, et une saveur forte et amère.

SECALE CORNUTUM.

SEIGLE ERGOTÉ.

Ce sont les graines du seigle, *Secale cereale* L. (Triandrie Digynie. — Graminées), présentant une altération particulière.

Ces graines forment un corps subcylindrique ou triangulaire, de la longueur de 2 à 5 centimètres, obtus ou aminci à son extrémité libre, plus ou moins arqué, présentant d'ordinaire à sa surface un ou plusieurs sillons longitudinaux. Il est d'une couleur violette noire plus ou moins foncée au dehors, blanchâtre et farineux en dedans, inodore, et d'une saveur faible, nauséabonde et légèrement amère.

On doit les récolter avant la moisson et par un temps serein; il faut alors les placer dans des bocaux bien secs, fermant exactement, et les renouveler tous les ans.

SENNA.

SÉNÉ, les feuilles, les fruits.

Cassia lanceolata Forsk ; *Cassia senna* Lam. (Décandrie Monogynie. — Légumineuses). Arbrisseau originaire des Indes orientales, cultivé en Arabie et en Nubie.

Ses feuilles sont ovales-lancéolées, aiguës, inéquilatérales à leur base, longues de 2 à 5 centimètres, larges de 3 à 7 millimètres, à nervures très-apparentes, assez douces au toucher, d'un vert jaunâtre, d'une odeur particulière, nauséuse, d'une saveur mucilagineuse un peu amère, légèrement âcre et désagréable.

Le séné le plus estimé provient d'Alexandrie et de Tripoli. Ceux d'Alep et d'Italie, qui sont de qualité inférieure, s'en distinguent par leurs feuilles plus larges, plus minces, moins aiguës, d'un beau vert, et d'une amertume très-faible. Il faut prendre garde que le séné d'Alexandrie ne soit mélangé de feuilles du *Cynanchum Arghel* Del., qui sont plus longues, plus résistantes, d'un vert blanchâtre, également rétrécies aux deux bouts, à nervures peu apparentes; ni de feuilles du *Coriaria myrtifolia*, qui sont plus grandes, plus épaisses, coriaces, glabres, glauques, marquées de trois nervures, inodores, et d'une saveur âcre et astringente.

Les fruits ou follicules du séné sont des gousses aplaties, planes, arquées, renfermant quatre ou six semences noirâtres.

SERPENTARIA.

SERPENTAIRE, la racine.

Aristolochia serpentaria L. (Gynandrie Hexandrie. — Aristolochiées). Plante vivace de la Caroline et de la Virginie.

Sa racine est formée d'un grand nombre de racicules entrelacées, partant d'un corps court et noueux. Ces racicules sont longues de 8 à 10 centimètres, minces, cassantes, recouvertes d'un épiderme brun verdâtre, blanches en dedans, d'une odeur forte, camphrée, et d'une saveur âcre et aromatique.

L'on ne doit pas confondre cette racine avec celle du *Spigelia Marylandica* L., dont les racicules sont extrêmement fines, brunes, presque inodores et d'une saveur amère et désagréable.

SERPYPHILLUM.

THYM SERPOLET, l'herbe fleurie.

Thymus serpyllum L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Plante vivace, indigène, commune dans les lieux élevés et secs.

Sa tige est couchée, ligneuse inférieurement, pubescente, rameuse, garnie de feuilles petites, opposées, presque sessiles, ovales, obtuses, glabres et ciliées à leur base. Ses fleurs, de couleur purpurine, et dont la corolle est plus longue que le calice, sont verticillées et forment des épis courts sur les parties latérales et à l'extrémité des rameaux. Cette plante a une odeur agréable, pénétrante, et une saveur aromatique.

SEVUM s. SEBUM OVILLUM.

SUIF.

Sevum vervecinum.

C'est la graisse que l'on retire, par la fusion, de la région rénale et du mésentère du mouton, *Ovis aries* L.

Il doit être blanc, dur, presque inodore et d'une saveur douce. On le conserve dans des vases couverts, placés dans un endroit frais et sec.

SIMARUBA.

SIMAROUBA, l'écorce.

Quassia simaruba L. ; *Simaruba officinalis* D. C. (Décandrie Monogynie. — Simaroubées). Arbre des Indes occidentales, très-répandu dans la Guyane.

C'est l'écorce de la racine qui est employée en médecine. On la reçoit en morceaux longs, repliés sur eux-mêmes, verruqueux, recouverts d'un épiderme cendré et sillonné transversalement. Elle est tenace, flexible, fibreuse, lisse à sa face interne, d'une couleur jaune très-pâle, inodore et d'une saveur extrêmement amère. Les parties ligneuses qui sont restées adhérentes à cette écorce, doivent en être détachées.

SINAPIS ALBA.

MOUTARDE BLANCHE, les graines.

Sinapis alba L. (Tétradynamie Siliqueuse. — Crucifères). Plante annuelle des contrées méridionales de l'Europe.

Ses graines sont petites, sphériques, jaunâtres ou d'un blanc jaunâtre, glabres, assez brillantes, inodores et d'une saveur huileuse et âcre.

SINAPIS NIGRA.

MOUTARDE NOIRE, les graines.

Sinapis nigra L. (Tétradynamie Siliqueuse. — Crucifères). Plante annuelle, cultivée dans notre pays.

Ses graines sont petites, arrondies, un peu comprimées, striées, noirâtres en dehors et jaunes en dedans. Leur odeur, qui est nulle à leur état naturel, devient forte et piquante quand on les réduit en poudre et qu'on les humecte avec de l'eau. Elles ont une saveur âcre et amère.

SPIGELIA.

SPIGELIE, l'herbe avec la racine.

Spigelia anthelmia L. (Pentandrie Monogynie. — Logoniacées Endl.)
Plante annuelle de l'Amérique méridionale.

Sa racine est mince et fibreuse. Sa tige, droite et à peu près cylindrique, porte des feuilles ovales-aiguës, légèrement velues et entières; les inférieures sont d'un vert tirant sur le bleu, et les supérieures quaternaires et disposées en croix. Elles sont presque inodores et d'une saveur fade, un peu amère.

Les médecins prescrivent souvent le *Spigelia Marylandica*. Ses propriétés sont moins actives que du *Spigelia anthelmia*, dont on le distingue par sa tige tétragone et par la disposition de ses feuilles qui sont toutes opposées.

SPINA CERVINA.

NERPRUN, les baies.

Rhamnus catharticus L. (Pentandrie Monogynie. — Rhamnées). Arbrisseau très-commun dans les forêts de notre pays.

Ses baies, parvenues à maturité, sont arrondies, de la grosseur d'un pois, noirâtres, luisantes, marquées à leur sommet d'un ombilic saillant. Elles contiennent une pulpe d'un vert noirâtre et quatre graines. Leur odeur est agréable et leur saveur douce, un peu âpre et nauséabonde.

Il ne faut pas confondre ces baies avec celles du *Rhamnus frangula* et du *Ligustrum vulgare*, qui ne renferment que deux graines.

SPIRÆA ULMARIA.

ULMAIRE ou REINE DES PRÉS, l'herbe, les fleurs.

Spiræa ulmaria L. (Icosandrie Pentagynie. — Rosacées). Plante vivace, indigène, croissant dans les fossés et dans les prés humides.

Tige droite, un peu anguleuse, rougeâtre, munie de feuilles grandes, interrompues-pinnées, à foliole terminale plus développée que les autres et trilobée. Elles sont glabres en dessus, ordinairement blanches et tomenteuses en dessous, rarement nues, et leur saveur est astringente. Les fleurs

de cette plante, disposées en cyme terminale, sont blanches ou rosées et d'une saveur assez forte et agréable.

SPONGIA OFFICINALIS.

ÉPONGE OFFICINALE.

Ce polypier est surtout très-abondant dans la mer Méditerranée et dans la mer Rouge.

L'éponge de meilleure qualité est jaunâtre, légère, molle, élastique, percée de petits trous irréguliers, très-nombreux. Il faut la débarrasser des particules pierreuses ou des fragments de coquillages qu'elle peut contenir.

SQUINA.

SQUINE, la racine.

China.

Smilax china L. (Diœcie Hexandrie.—Asparaginées). Arbrisseau grimpant des Indes orientales, de la Chine et du Japon.

Sa racine est géniculée, tuberculeuse, un peu aplatie, pesante, de 12 à 20 centimètres de longueur, et de 3 à 4 de largeur, garnie d'une écorce mince, brune-rougeâtre, en dessous de laquelle se trouve un parenchyme d'un blanc rosé ou roussâtre, et plus ou moins poreux. Elle n'a presque pas d'odeur, et saveur est farineuse et douceâtre.

STANNUM.

TAIN.É

Métal très-connu. On préfère celui de Malacca.

L'étain se transforme rapidement en acide métastannique insoluble, au moyen de l'acide nitrique à 36°. Le liquide, qui surnage l'acide métastannique, décanté et étendu d'eau, ne doit pas donner de précipité blanc par le sulfate sodique, ni se colorer en bleu par un excès d'ammoniaque. L'arsenic que ce même liquide peut contenir se reconnaît facilement par l'appareil de Marsh.

STAPHYSAGRIA.

STAPHISAIGRE, la graine.

Delphinium staphysagria L.; *Delphinium officinale* Wend. (Polyandrie Trigynie. — Renonculacées). Plante bisannuelle du midi de l'Europe.

Ses graines sont grisâtres ou d'un brun pâle, irrégulièrement triangulaires ou tétragones, à peu près de la grandeur d'une lentille, courbes, comprimées, convexes d'un côté, planes de l'autre, à suture proéminente,

et contenant une amande huileuse d'un blanc jaunâtre. Elles ont une odeur désagréable et une saveur nauséabonde extrêmement âcre et amère.

STRAMONIUM.

STRAMOINE, les feuilles, les graines.

Datura stramonium L. (Pentandrie Monogynie. — Solanées). Plante annuelle, indigène.

Sa tige droite, dichotome, cylindrique, glabre et luisante, est munie de feuilles grandes, pétiolées, ovales, aiguës, sinuées et d'un vert foncé à leur face supérieure. Elles ont une odeur vireuse, nauséabonde, et une saveur très-amère et désagréable.

Ses graines, contenues dans une capsule ovoïde, épineuse, quadrivalve, sont noires, réniformes, légèrement rugueuses, inodores, et d'une saveur âcre, amère et nauséabonde.

Les feuilles et les graines de cette plante doivent être conservées avec précaution, en vases clos.

STYRAX LIQUIDUS.

STYRAX LIQUIDE.

C'est un baume qui découle des incisions que l'on pratique au tronc du *Liquidambar styraciflua* L. (Monœcie Polyandrie. — Balsamifères Endl.), arbre de l'Amérique méridionale.

A l'état naturel, il est épais, de la consistance de la térébenthine commune, opaque, brun-verdâtre, d'une odeur agréable, analogue à celle du benjoin, et d'une saveur aromatique et chaude. Il se dissout presque complètement dans l'alcool bouillant.

STYRAX SOLIDUS.

STYRAX SOLIDE.

Storax. Styrax calamita.

Styrax officinalis L. (Décandrie Monogynie. — Styracées). Plante originaire de l'Orient et des contrées méridionales de l'Europe.

Le styrax est la résine qui découle, par incisions, de l'écorce de cet arbre, et qu'on laisse durcir à l'air.

On nous l'apporte en morceaux de grosseur variable, compacts, d'un brun roussâtre, opaques, composés de grains brillants, se ramollissant entre les doigts, d'une odeur benzoïque agréable, d'une saveur douce, résineuse et un peu chaude.

SUCCINUM.

AMBRE JAUNE ou SUCCIN.

On le trouve flottant sur les côtes de la mer Baltique, et c'est particulièrement en Prusse qu'on le recueille.

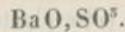
Cette substance est en morceaux anguleux, mousses à leurs bords, ordinairement arrondis, d'un jaune plus ou moins foncé, translucides, brillants, fragiles, à cassure conchoïdale. Projetée sur des charbons ardents, elle exhale une odeur agréable qui lui est propre. Sa densité est de 1,078. Le succin donne de l'acide succinique à la distillation.

SULPHAS BARYTÆ NATIVUS.

SULFATE DE BARYTE NATIF.

SULFATE BARYTIQUE.

Baryte sulfatée. Spath pesant.



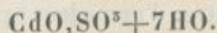
Cette substance minérale est en morceaux blancs, de texture lamellaire, insolubles dans l'eau et dans les acides. Sa densité est de 4,47. Il faut choisir celle qui ne contient pas de sulfate de chaux, d'oxyde de fer ou d'autres métaux.

SULPHAS CADMI.

SULFATE DE CADMIUM.

SULFATE CADMIQUE.

Cadmium sulfaté.



Il est en prismes incolores, d'une saveur styptique et métallique, et efflorescents.

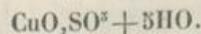
La solution aqueuse de ce sel, acidulée par l'acide sulfurique, donne, avec l'acide sulfhydrique, un précipité d'un très-beau jaune. Le précipité blanc qu'elle produit avec l'ammoniaque, doit disparaître par un excès de ce réactif.

SULPHAS CUPRI VENALIS.

SULFATE DE CUIVRE DU COMMERCE.

SULFATE CUIVRIQUE.

Cuivre sulfaté. Vitriol bleu.



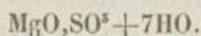
Ce sel est en cristaux bleus, diaphanes, s'effleurissant lentement à l'air, solubles dans quatre parties d'eau froide et insolubles dans l'alcool. Il ne doit pas contenir de zinc, ni surtout du sulfate ferrique.

SULPHAS MAGNESIÆ.

SULFATE DE MAGNÉSIE.

SULFATE MAGNÉSIQUE.

Magnésie sulfatée. Sel anglais ou d'Epsom. Sel amer. Sel de Sedlitz.



Il se présente en petits cristaux prismatiques, brillants, incolores, d'une saveur salée et amère.

Le sulfate de magnésie s'effleurit à peine au contact de l'air. Sa dissolution aqueuse, très-diluée, se trouble par le carbonate de soude, et le dépôt qui se forme est soluble dans le chlorure ammonique. Elle ne doit précipiter ni par l'acide oxalique, ni par le ferro-cyanure potassique. On purifie ce sel en le dissolvant dans de l'eau chaude et en faisant cristalliser.

Quand le sulfate de magnésie est mélangé avec du sulfate de soude, sa dissolution, agitée avec un excès de carbonate de baryte ou de chaux en poudre, donne une liqueur qui brunit le papier de curcuma à cause de la présence du carbonate sodique.

SULPHUR VENALE.

SOUFRE DU COMMERCE.

Les caractères physiques de cette substance sont très-connus.

Le soufre en canons doit être d'une belle couleur citrine; il ne faut pas qu'il laisse de résidu par la combustion.

Les fleurs de soufre doivent être sèches, très-fines et d'une belle couleur citrine. *Voir* pour ses impuretés l'article Soufre dépuré.

SULPHURETUM ANTIMONII NIGRUM.

SULFURE NOIR D'ANTIMOINE.

SULFIDE ANTIMONIEUX.

Acide sulfantimonieux. Antimoine sulfuré noir. Stibine. Antimoine cru.



Il est en masses compactes formées d'aiguilles cristallines, d'un éclat métallique, d'un gris noirâtre, disposées en faisceaux ou bien encore en rayons. Projeté sur des charbons ardents, il répand une odeur sulfureuse, qui est en même temps alliée quand il renferme de l'arsenic.

Le sulfure d'antimoine contient souvent de l'arsenic, du fer, du cuivre et du plomb. Pour découvrir ces métaux, on dissout le sulfure à chaud dans un excès d'acide chlorhydrique liquide; le sulfure arsenical reste

indissous. On reconnaît la présence des autres métaux en traitant la solution par les réactifs propres à les faire reconnaître, après avoir précipité la plus grande partie de l'antimoine au moyen de l'eau.

SULPHURETUM ARSENICI FLAVUM.

SULFURE JAUNE D'ARSENIC.

SULFIDE ARSÉNIEUX.

Acide sulfarsénieux. Sesqui-sulfure d'arsenic. Arsenic sulfuré jaune. Orpiment.

As S⁵.

Masse amorphe, d'un jaune un peu orangé, luisante, inodore et insipide, entièrement volatile au feu, soluble dans une solution de potasse ou d'ammoniaque. Exposée à la flamme du chalumeau, elle répand une odeur d'ail et d'acide sulfureux.

L'orpiment artificiel, contenant toujours de l'acide arsénieux, est plus vénéneux que le sulfure natif.

SULPHURETUM ARSENICI RUBRUM.

SULFURE ROUGE D'ARSENIC.

SULFIDE HYPO-ARSÉNIEUX.

Acide hypo-sulfarsénieux. Sulfure sous-arsénieux. Proto-sulfure d'arsenic. Réalgar.

As S².

Masse amorphe, d'un rouge orangé brillant, sans odeur et insipide. Le réalgar a les mêmes caractères chimiques que l'arsenic sulfuré jaune.

SULPHURETUM HYDRARGYRI RUBRUM.

SULFURE ROUGE DE MERCURE.

SULFURE MERCURIQUE.

Cinabre.

HgS.

On le trouve en pains ou en morceaux d'un rouge foncé et d'une texture fibreuse. Sa poudre est d'un rouge vif. Il se volatilise entièrement au feu. Il ne doit pas contenir du sulfure d'arsenic, du minium ni de l'oxyde ferrique.

TAMARINDI.

TAMARIN, le fruit.

Tamarindus indica L. (Monadelphie Triandrie. — Césalpiniées). Cet arbre croit dans les deux Indes et en Égypte.

La pulpe de son fruit est brune-noirâtre, contenant des particules ligneuses provenant des gousses dans lesquelles elle était renfermée, et des graines irrégulièrement arrondies, comprimées, dures, jaunâtres et luisantes. Elle est d'un goût agréable, acide et sucré. Il faut choisir celle qui est résistante, épaisse, d'une acidité bien prononcée, et dont les graines sont bien luisantes. On les sépare de la pulpe quand on fait usage de cette dernière.

La pulpe de tamarin ne doit pas contenir de cuivre. On reconnaît la présence de ce métal, en plongeant dans la pulpe délayée dans un peu d'eau, une lame de fer bien polie.

TANACETUM.

TANAISIE, l'herbe, les fleurs.

Tanacetum vulgare L. (Syngénésie Polygamie superflue. — Composées). Plante vivace, indigène, commune dans les prés et le long des fossés.

Sa tige est droite, cylindrique, striée, rameuse, garnie de feuilles deux fois ailées, à folioles oblongues, incisées, étroites, d'un vert clair, glabres, ponctuées à leur face supérieure. Elles ont une odeur forte, aromatique, camphrée, et une saveur amère et aromatique.

Ses fleurs, disposées en corymbe terminal, sont composées, demi-sphériques, et d'un jaune doré. Les fleurons du disque sont tubulés, quinquefidés, et ceux du rayon trifides. Leur odeur est moins désagréable que celle des feuilles, et leur saveur plus aromatique.

TARAXACUM.

PISSENLIT, l'herbe, la racine.

Leontodon taraxacum L.; *Taraxacum dens-leonis* Desf. (Syngénésie Polygamie égale. — Composées). Plante vivace, très-commune dans notre pays où elle croît dans les prés et le long des chemins.

Herbe à feuilles radicales, étalées en rosace, allongées, roncées, glabres, à lobes aigus et dentés, d'une saveur amère, herbacée.

Sa racine doit provenir de plantes âgées. Elle est cylindrique, fusiforme, de la grosseur du doigt vers le collet, allongée, ordinairement rameuse, garnie de radicelles très-nombreuses. A l'état frais, elle est

brune en dehors, blanche en dedans, presque inodore, et d'une saveur douce, un peu amère.

BI-TARTRAS POTASSÆ.

BI-TARTRATE DE POTASSE ou POTASSIQUE.

Crème de tartre.

$KO, HO, C^8H^4O^{10}$.

Il se présente en cristaux irréguliers, durs, cassants, blancs, et d'une saveur âpre et acide. L'on ne doit pas y rencontrer de cuivre.

THYMUS.

THYM, l'herbe fleurie.

Thymus vulgaris L. (Didynamie Gymnospermie. — Labiées). Petit arbuste du midi de l'Europe, cultivé dans nos jardins.

Sa tige est dressée, mince, rameuse, presque cylindrique, garnie de feuilles opposées, très-petites, courtement pétiolées, ovales-oblongues, roulées à leurs bords, glabres, d'un blanc cendré en dessous, et ponctuées sur leurs deux faces. Ses fleurs, blanchâtres ou purpurines, sont disposées en épis au sommet des rameaux. Cette plante a une saveur balsamique, forte, agréable, et une saveur aromatique et chaude.

TIGLIUM.

CROTON DE TILLY ou CROTON TIGLIUM.

Croton tiglium L. (Monœcie Polyandrie. — Euphorbiacées). Arbrisseau des Indes orientales; il croît principalement au Malabar, et dans les îles de Java et des Moluques.

Ses graines sont ovoïdes, un peu plus bombées d'un côté que de l'autre, lisses, munies d'une coque fragile sous laquelle se trouve une amande huileuse, d'un gris jaunâtre, à deux lobes, d'une saveur âcre, brûlante, nauséuse.

L'huile que l'on retire par expression des graines dépouillées de leur écorce, est grasse, jaunâtre ou brune, et d'une saveur extrêmement âcre.

TILIA.

TILLEUL, les fleurs avec leurs bractées.

Tilia Europæa L. (Polyandrie Monogynie. — Tiliacées). Arbre indigène.

Ses fleurs, portées sur des pédoncules auxquels sont soudées des brac-

tées solitaires, oblongues, un peu lancéolées, sont petites, blanches-verdâtres, et formées de cinq pétales. Fraîches, elles ont une odeur très-agréable, qui se perd par la dessiccation, et une saveur douce, légèrement mucilagineuse. Il faut les cueillir avec les bractées, et les conserver dans des bocaux couverts.

TORMENTILLA.

TORMENTILLE, la racine.

Tormentilla erecta L.; *Potentilla tormentilla* Schrank. (Icosandrie Monogynie. — Rosacées). Plante vivace des contrées tempérées et septentrionales de l'Europe; elle croit dans les lieux arides.

Sa racine est cylindrique, épaisse de 2 à 5 centimètres vers le collet, longue de 6 environ, plus ou moins arrondie, noueuse, garnie de racelles nombreuses, raides et très-longues. Elle est d'un brun rougeâtre en dehors, d'un rouge plus ou moins foncé en dedans, dure, celluleuse, inodore et d'une saveur très-astringente.

TRIFOLIUM FIBRINUM.

MENIANTHE TRÈFLE D'EAU, l'herbe.

Menyanthes trifoliata L. (Pentandrie Monogynie. — Gentianées). Plante vivace, indigène, très-commune dans les lieux marécageux.

Rhizome ou tige rampante, articulée, rameuse, portant des feuilles alternes, longuement pétiolées, engainantes à leur base, ternées, à folioles ovales, glabres, obtuses, ondulées à leurs bords et d'un beau vert. Cette plante est amère et sans odeur particulière.

TUTIA s. TUTHIA.

TUTIE ou CADMIE.

Oxyde de zinc brun.

Elle est en croûtes plus ou moins concaves, d'un bleu cendré, cassantes, insipides et inodores.

UVA URSI.

BUSSEROLE, les feuilles.

Arbutus uva ursi L. *Arctostaphylos uva ursi* Kunth. (Décandrie Monogynie. — Éricinées). Arbrisseau croissant dans les sols sablonneux de l'Allemagne et du nord de l'Europe.

Ses feuilles sont petites, courtement pétiolées, obovales, entières, rétrécies à leur base, un peu repliées sur les bords, glabres, et d'un vert

foncé à leur face supérieure, d'un vert plus pâle en dessous, à nervures peu prononcées. Elles ont une odeur très-faible et une saveur très-amère, astringente. On les distingue de celles du *Vaccinium vitis idæa*, en ce que celles-ci ne sont pas repliées sur le bord, et présentent, à leur face inférieure, des points bruns ou noirâtres.

VALERIANA.

VALÉRIANE SAUVAGE, la racine.

Valeriana officinalis L. (Triandrie Monogynie. — Valérianées). Plante vivace, indigène.

Sa racine (Rhizome) est petite, courte, arrondie ou oblongue, tuberculeuse, garnie de tous côtés de radicelles capillaires très-minces, d'un brun cendré en dehors, blanchâtres et un peu charnues dans l'intérieur. Elle a une odeur pénétrante d'une nature particulière, assez désagréable, et une saveur âcre et amère. Il faut récolter cette racine dans des lieux secs et montagneux, et la conserver en vases clos.

VANILLA.

VANILIER, le fruit.

Epidendron vanilla L.; *Vanilla aromatica* Swartz. (Gynandrie Monogynie. — Orchidées). Plante parasite et sarmenteuse de l'Amérique méridionale, cultivée dans cette région et principalement au Mexique.

Le fruit de cette plante est une silique capsulaire longue de 18 à 20 centimètres, de l'épaisseur d'une forte plume d'oie, s'aminçant successivement vers les deux bouts, un peu arquée, striée suivant sa longueur, grasse au toucher, d'un noir brunâtre d'aspect huileux, renfermant dans son intérieur une pulpe huileuse d'un brun-foncé, et de nombreuses graines très-petites, arrondies, noires et brillantes. La vanille a une odeur forte, agréable, analogue à celle du benjoin, et une saveur non moins agréable.

Il faut choisir de préférence les siliques épaisses, charnues, très-odorantes et parsemées d'aiguilles cristallines brillantes. Celles qui sentent le moisi ou dont la saveur est acide, doivent être rejetées. La vanille se conserve dans des bocaux en verre bouchés avec soin.

VERBASCUM.

BOUILLON BLANC, MOLINE, les feuilles et les fleurs.

Verbascum thapsus L.; *Verbascum thapsiforme* Schrad. (Pentandrie Monogynie. — Scrophulariées). Plante bisannuelle, indigène, croissant dans les endroits incultes.

Tige simple, droite, cotonneuse, à feuilles alternes, décurrentes, assez grandes, ovales-lancéolées, dentées, d'un vert grisâtre, tomenteuses sur les deux faces, et d'une saveur mucilagineuse. Les inférieures sont pétiolées.

Les fleurs de cette plante sont jaunes et disposées en épi plus ou moins dense à l'extrémité supérieure de la tige. Leur corolle est rotacée, monophylle et à cinq divisions. Ces fleurs ont une odeur douce et suave, et une saveur mucilagineuse et visqueuse. Il faut les récolter lorsque le temps est serein, les sécher avec précaution et les conserver en vases clos.

VERONICA BECCABUNGA.

VÉRONIQUE BECCABUNGA, l'herbe fraîche.

Veronica beccabunga L. (Diandrie Monogynie. — Scrophulariées). Plante vivace, indigène, commune dans les endroits humides.

Tige herbacée, cylindrique, rameuse, couchée, garnie de feuilles opposées, planes, ovales-oblongues, crénelées, glabres, luisantes, épaisses et molles. Les fleurs, de couleur violette claire et pédicellées, sont disposées en épis axillaires. L'odeur de cette plante est presque nulle et sa saveur un peu amère et astringente.

VERONICA OFFICINALIS.

VÉRONIQUE OFFICINALE, l'herbe fleurie.

Veronica officinalis L. (Diandrie Monogynie. — Scrophulariées). Plante vivace, indigène, croissant dans les prés et le long des chemins.

Tige herbacée, cylindrique, presque simple, géniculée, pubescente, quelquefois couchée à sa partie inférieure. Feuilles naissant aux articulations, opposées, ovales, obtuses, rétrécies à leur base, dentées en scie, molles, pubescentes, d'un vert clair. Ses fleurs, à corolle rotacée, d'un bleu tendre, quelquefois blanches et veinées de pourpre, sont pédonculées et disposées en épi. La plante fraîche a une odeur balsamique légère et une saveur amère et astringente.

VIOLA ODORATA.

VIOLETTE ODORANTE, les fleurs.

Viola odorata L. (Pentandrie Monogynie. — Violariées). Plante vivace, très-répandue dans les bois et cultivée dans nos jardins.

Ses fleurs, portées sur des pédoncules radicaux, ont une corolle irrégu-

lière, formée de cinq pétales d'une belle couleur violette foncée. Leur odeur est extrêmement agréable, et leur saveur mucilagineuse et légèrement amère. On doit les récolter au commencement du printemps, les faire sécher avec soin et les conserver en vases clos, à l'abri de la lumière.

VIOLA TRICOLOR.

PENSÉE, l'herbe fleurie.

Viola tricolor L. (Pentandrie Monogynie.—Violariées). Plante annuelle et bisannuelle; elle croît dans les champs et se cultive aussi dans les jardins.

Elle a une tige diffuse et triangulaire, portant des feuilles pétiolées, ovales-oblongues, obtuses, incisées et crénelées, munies à leur base de stipules pinnatifides. Ses fleurs sont composées de cinq pétales, de couleur violette, blanche et jaune. L'odeur de cette plante est herbacée, et sa saveur douceâtre et un peu amère.

VISCUS s. VISCUM ALBUM.

GUI ou GUY.

Viscum album L. (Dioécie Tétrandrie. — Loranthées). Arbuste à feuilles persistantes, croissant sur le hêtre, le chêne et sur plusieurs autres arbres.

Sa tige est divisée presque à sa base en rameaux dichotomes, articulés, noueux, recouverts d'un épiderme vert jaunâtre, portant des feuilles opposées, sessiles, oblongues, obtuses, entières, épaisses, glabres, luisantes, d'une odeur particulière peu prononcée, d'une saveur désagréable, un peu amère et glutineuse.

Ses fleurs sont terminales, sessiles, d'un jaune verdâtre et ramassées par trois à six. Les feuilles du gui doivent être récoltées avant sa floraison; on les conserve dans des bocaux couverts.

WINTERA.

ÉCORCE DE WINTER.

Wintera aromatica Murr.; *Drymis Winteri* Forst. (Polyandrie Polygynie. — Magnoliacées). Cet arbre croît sur les côtes des îles du détroit de Magellan.

Son écorce nous est apportée en morceaux roulés, tubulés, de la lon-

gueur de 14 à 18 centimètres, très-épais, compacts, durs, lisses ou rugueux, d'un gris cendré ou rougeâtre au dehors, d'un tissu fibreux et d'une couleur cannelle ou brunâtre dans leur intérieur. Quand on la pile, cette écorce exhale une odeur agréable rappelant celle du girofle; sa saveur est âcre et persistante.

L'écorce de Winter se distingue assez facilement de celle de la cannelle blanche, par sa forme et par sa saveur qui est moins aromatique et amère.

ZEDOARIA.

ZÉDOAIRE, la racine.

Curcuma zedoaria Rosc.; *Amomum Zerumbet* Roxb. (Monandrie Monogynie. — Scitaminées). Plante vivace des Indes orientales.

Cette racine se trouve en morceaux tantôt orbiculaires ou hémisphériques, tantôt oblongs ou disciformes, de la longueur de 3 à 6 centimètres, plats d'un côté, convexes de l'autre, raboteux, pesants, d'un brun clair en dehors et jaune rougeâtre dans leur intérieur, qui est parsemé de points résineux. La zédoaire a une odeur forte, analogue à celle du camphre, et une saveur âcre et un peu amère.

ZINCUM.

ZINC.

Métal blanc-bleuâtre, à cassure lamellaire. Quand on le fond à l'air libre, il brûle avec une flamme blanche verdâtre, très-éclatante, et il se convertit en oxyde blanc qui s'élève en partie dans l'atmosphère sous forme de flocons blancs très-légers.

Le zinc pur se dissout entièrement dans l'acide nitrique. Cette dissolution doit donner un précipité blanc par la liqueur de carbonate de soude. Il ne faut pas qu'elle se colore en bleu par l'ammoniaque caustique, ou qu'elle forme un précipité par l'addition du sulfate de soude. L'appareil de Marsh fait reconnaître facilement si le zinc contient de l'arsenic.

ZINGIBER.

GINGEMBRE, la racine.

Zingiber officinale Rosc.; *Amomum zingiber* L. (Monandrie Monogynie. — Scitaminées). Plante originaire des Indes orientales et des contrées occidentales de l'Afrique.

La racine du gingembre du commerce, dépouillée de son épiderme, est

en morceaux de la longueur de 4 à 5 centimètres, noueux, tuberculeux, comprimés, pesants, jaunâtres ou grisâtres en dehors, d'un jaune rougeâtre ou blanchâtre en dedans, d'une odeur camphrée agréable et d'une saveur aromatique et chaude.