

---



---

**TREIZIEME CLASSE.**

*RAFRAICHISSANTS. ACIDES.*

---

«»————«»  
**Cerifier. *Cerasus. Prunus Cerasus.***

*PRUNUS umbellis subsessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris. (Linn. Spec. plant. 679.)*

Arbre, en Europe.

**GRIOTTIER.** *Agriotus prunus. Cerasus caproniana.* — *Cerasus sativa rotunda rubra & acida. (Bauh. Pin. 449.)*

Se cultive dans nos champs & nos jardins. *Fleurit en Avril.*

Fruit, appelé Griotte, *Agriota*; inodore, d'une saveur acide. Variété du cerifier.

**CERISIER A CERISES DOUCES ET TENDRES.** *Cerasus juliana.* — *Cerasa carne tenera & aquosa. (Bauh. Pin. 450.)*

Se cultive dans nos jardins & dans nos champs. *Fleurit en Avril.*

Fruit, appelé Cerise, *Cerasa*; inodore, d'une saveur douce, très-légèrement acide.

**VERTUS.** La griotte tempere la soif; le suc exprimé, étendu dans beaucoup d'eau, édulcoré avec suffisante quantité de sucre, convient dans les especes de fievres où il y a ardeur, soif & tendance des humeurs vers la putridité. La cerise n'éranche pas si promptement la soif, elle nourrit; elle développe un peu d'air dans les premieres voies. Son suc exprimé est préféré à celui de la griotte, dans les especes de maladies avec ardeur & soif, où l'action des acides trop développés seroit nuisible. Il est douteux si le pédicule de la griotte & de la cerise, si l'amande de l'un & de l'autre noyau, augmentent le cours des urines, chassent les graviers contenus dans les voies urinaires, & guérissent la plupart des especes d'hydropisie & de fievres intermittentes.

**PRÉPARAT.** Prenez suc exprimé de griottes, déposé & passé au travers du blanchet, six livres; faites-y fondre au bain-marie, sucre blanc, dix livres & demie; passez au travers du blanchet, vous aurez le Syrop de Griottes, *Syrupus Agriotarum.* Depuis demi-once jusqu'à deux on,

ces, en solution dans cinq onces d'eau. Préparez de la même manière le syrop de cerises.



Pommier. *Malus. Pyrus Malus.*

*Pyrus foliis ferratis, umbellis sessilibus.* (Linn. Spec. plant. 686.)

Arbre. En Europe.

POMMIER A POMMES DE RENETTE. *Malus prafomila.*  
— *Malus prafomila.* (Bauh. Pin. 433.)

Se cultive dans nos champs. Fleurit en Avril & Mai.

Fruit, appelé Pomme renette, *Poma renetia*; inodore, d'une saveur douce, légèrement acidule.

POIRIER. *Pyrus. Pyrus communis.* — *Pyrus foliis ferratis, pedunculis corymbosis.* (Linn. Spec. plant. 686.)

Arbre, en Europe. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Avril & Mai.

Fruit, appelé Poire, *Pyra*; inodore, d'une saveur plus ou moins acidule & douce, suivant la variété.

*VERTUS.* Pomme renette, nourrit légèrement, tempere la soif, développe beaucoup d'air dans les premières voies, & maintient le ventre libre. Cuite sans eau, elle se digere plus promptement, elle fournit moins d'air: ainsi préparée, & macérée dans une grande quantité d'eau, elle forme une boisson avantageuse, 1°. dans les maladies inflammatoires de la tête & de l'abdomen, lorsqu'il n'existe ni météorisme, ni humeurs acides dans les premières voies, ni disposition vers ces deux états; 2°. dans les maladies fébriles sans météorisme, avec chaleur âcre des téguments, soif, sécheresse de la bouche & ardeur des urines; elle tient le ventre libre & le cours des urines facile; elle diminue l'expectoration & porte sensiblement préjudice dans les maladies inflammatoires de la poitrine: extérieurement, cuite sans eau & mise sous forme de cataplasme, elle favorise la résolution de l'ophthalmie érysipélateuse, & de l'inflammation des paupières: la pomme renette pourrie a quelquefois produit les mêmes effets. Le syrop de pommes renettes ne differe point de l'eau où l'on a fait macérer des pommes renettes cuites à la braise, & que l'on a édulcorée avec du sucre.

Le cidre, produit par la fermentation vineuse des pommes, augmente les forces vitales & musculaires; il enivre, s'il est pris à trop haute dose: cette espece de liqueur est moins agréable & moins bienfaisante que le vin.

La poire nourrit peu, se digere plus lentement que la pomme renette,

raffraîchit moins, développe plus d'air, constipe plus souvent qu'elle ne relâche: en conséquence, elle ne doit jamais être préférée, quelle qu'en soit l'espece, à la pomme renette.

*PRÉPARAT.* Faites cuire devant un feu modéré une pomme renette, enlevez la pellicule, jetez la pulpe dans une livre d'eau du Rhône filtrée & bouillante; retirez aussitôt le vaisseau du feu; laissez macérer la pomme pendant demi-heure; passez, édulcorez avec du sucre. Prenez suc exprimé de pommes renettes, & clarifié, pour en former le Syrop de pommes, *Syrupus de Pomis*, comme celui de griottes, pag. 333.



### Oranger. *Malus Aurantia. Citrus Aurantium.*

*Citrus petiolis alatis.* (Linn. Hort. Cliff. 379. Spec. plant. 2200)

Arbre; dans les Indes orientales. Se cultive en Portugal; dans les parties méridionales de la France, & dans nos jardins. *Fleurit en Mai & Juin.*

Fleurs, d'une odeur aromatique forte & douce, d'une saveur médiocrement amère. Feuilles, d'une odeur aromatique douce, d'une saveur amère. Fruit, appelé Orange, *Aurantium*. Écorce du fruit, d'une odeur aromatique douce, d'une saveur âcre & amère. Suc exprimé du fruit, inodore, d'une saveur acidule & douce.

*VERTUS.* Les fleurs sont indiquées dans les especes de maladies où il faut ranimer les forces vitales. Il est incertain si elles sont mourir les vers contenus dans les premières voies, si elles diminuent les mouvements convulsifs, si elles calment les accès de passion hystérique. — L'eau distillée des fleurs, flatte l'odorat; elle est moins active que leur infusion, & ne remplit pas les mêmes indications. — Les feuilles, recommandées dans les maladies convulsives, ont très-rarement réussi dans l'épilepsie par suspension du flux menstruel, l'épilepsie par les passions de l'ame, l'épilepsie par des humeurs séreuses, la passion hystérique & la colique des Peintres. — Le fruit dépouillé de son écorce, est indiqué dans le scorbut de mer; dans les maladies provenant d'un air peu renouvelé & dépravé par des matières putrides; dans les sievres continues avec chaleur, sécheresse de la bouche, toif & tendance des humeurs vers la putridité: il raffraîchit, il calme la chaleur des entrailles, l'ardeur des urines & les sueurs trop abondantes. — L'écorce du fruit échauffe, augmente les forces vitales & dissipe les vents accumulés dans l'estomac & les intestins, par foiblesse de ces viscères.

L'Huile essentielle d'oranges irrite & cause une chaleur très-vive dans les premières voies. L'Huile par infusion des Fleurs, relâche la portion des téguments où on l'applique, & flatte l'odorat.

*PRÉPARAT.* Fleurs récentes, depuis une drachme jusqu'à deux onces, en macération au bain-marie dans cinq onces d'eau.

Eau distillée des Fleurs, *Aqua stillatitia ex floribus mali Aurantiae*, comme celle de fleurs de lis, pag. 107. Depuis une once jusqu'à cinq onces.

L'Huile par infusion des Fleurs, *Oleum per infusionem florum mali Aurantiae*: comme l'huile rosat, pag. 265, elle n'est en usage que pour les parfums.

Feuilles récentes d'oranger, depuis une once jusqu'à deux onces, en infusion dans cinq onces d'eau: desséchées, depuis deux drachmes jusqu'à une once, en infusion dans la même quantité d'eau. — Coupez les oranges par tranches, saupoudrez-les de sucre tamisé pour être sucées. — Ecorce d'orange récente, depuis une drachme jusqu'à deux onces, en macération au bain-marie dans cinq onces d'eau ou de vin. Rapez des écorces récentes d'orange; exprimez entre deux glaces, l'écorce ainsi divisée, il en sortira une huile essentielle qu'il faut laisser reposer & décarter, vous aurez l'Huile essentielle d'oranges, *Oleum essentielle corticum recentiorum Aurantium*; inflammable, soluble dans l'esprit de vin, transparente, limpide, d'une saveur âcre, d'une odeur aromatique forte. Depuis la huitième partie d'un grain jusqu'à trois grains, incorporée avec six fois son poids de sucre.



### Citronnier. *Citrus, Citrus Medica.*

*Citrus petiolis linearibus.* (Linn. Hort. Cliff. 379. Spec. plant. 2200.)

Arbre; en Asie, en Assyrie, en Perse. Se cultive en Italie, dans les parties méridionales de la France, & dans nos jardins. Fleurit en Juin.

Fruit du citronnier, appelé Citron, *Citrum*. Ecorce, d'une saveur âcre & amère, d'une odeur aromatique douce. Pulpe & suc, d'une saveur acide.

LIMONNIER. *Citrus limon.* — *Malus Limonia acida.* (Bauh. Pin. 436.)

Fruit du Limonnier, appelé Limon, *Limon*. Ecorce, d'une saveur amère & âcre, d'une odeur aromatique douce. Pulpe & suc, inodores & d'une saveur très-acide. Variété du citronnier.

VERTUS.

**VERTUS.** L'écorce de citron est indiquée dans les mêmes especes de maladies que l'écorce d'orange. Le suc exprimé du citron, mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité, & édulcoré avec du sucre, rafraichit plus que le suc exprimé d'orange; il convient dans le scorbut, dans la fièvre continue putride, la fièvre des prisons, la fièvre ardente, la fièvre inflammatoire, la synoque bilieuse, le scorbut, le vomissement par des humeurs bilieuses, le vomissement par des humeurs tendant à la putridité, la diarrhée bilieuse, le vomissement par la colique néphrétique venant d'une légère inflammation: il diminue l'ardeur des urines, l'abondance des sueurs, la raréfaction des humeurs, la chaleur de tout le corps; il est nuisible aux enfants, & contr'indiqué dans les maladies de poitrine où il faut rendre la respiration & l'expectoration facile. Le suc exprimé du limon, plus actif que le suc de citron, est indiqué dans les mêmes especes de maladies, pourvu qu'il soit mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité & édulcoré avec suffisante quantité de sucre.

**PRÉPARAT.** Exprimez le suc d'un citron dans une livre d'eau du Rhône filtrée; édulcorez avec trois onces de sucre blanc; vous aurez la *Limonnade*: suivant l'indication, augmentez ou diminuez la quantité de suc & de sucre, relativement à celle de l'eau. Huile essentielle de Citron, *Oleum essentielle corticum Citri*, comme celle d'orange, pag. 335.

Prenez suc exprimé de limons, deux livres, passez au travers du blanchet & filtrez à travers le papier gris; faites-y fondre au bain-marie, sucre blanc, trois livres & demie; vous aurez le Syrop de Limons, *Syrupus de Limonibus*; limpide, transparent, d'une saveur douce & acide. Depuis une once jusqu'à trois onces dans huit onces d'eau.



Oseille des prés. *Acetosa pratensis. Rumex Acetosa.*

*Rumex floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis.* (Linn. Hort. Cliff. 230. Spec. plant. 482.)

En Europe. Dans les prés des environs de Lyon. Fleurit en Mai. Feuilles, inodores, d'une saveur acide. *Vivace.*

**PETITE OSEILLE.** *Acetofella. Rumex Acetofella.* — *Rumex floribus dioicis, foliis lanceolato-hastatis.* (Linn. Hort. Cliff. 239. Spec. plant. 482.)

En Europe. Dans les pâturages & les prés sablonneux des environs de Lyon. Fleurit en Mai.

Feuilles, inodores, d'une saveur très-acide. *Vivace.*

**OSEILLE A FEUILLES RONDES.** *Acetosa rotundifolia. Ru-*

*mex scutatus*. — *Rumex floribus hermaphroditis, foliis cordato-hastatis*. (Linn. Hort. Cliff. 238. Spec. plant. 480.)

En Suisse, en Provence, auprès des tas de pierres. Proche de Lyon, du côté de Verdun, au Mont d'Or. Se cultive dans nos jardins. *Fleurit en Mai & Juin*.

Feuilles, inodores, d'une saveur moins acide que les feuilles des autres espèces d'oseille. *Vivace*.

*VERTUS*. Les feuilles, particulièrement celles de la dernière espèce, sont légèrement nutritives; elles sont indiquées dans le scorbut, la fièvre ardente, la fièvre inflammatoire, la fièvre putride, & dans les espèces de maladies où les humeurs tendent à la putridité; elles temperent la soif, & la chaleur de tout le corps, elles tiennent le ventre libre. Sous forme de cataplasme, elles diminuent la chaleur des tumeurs phlegmoneuses, & les font dégénérer avec promptitude en abcès, principalement lorsque la chaleur, la rougeur & la douleur sont vives. Il est douteux si les semences d'oseille diminuent la diarrhée par foiblesse d'estomac & des intestins, l'hémoptysie par un effort, le pissement de sang par pléthore; si la racine de la première espèce, qui est d'une saveur astringente, excite le cours des urines, guérit la jaunisse par obstruction des vaisseaux biliaires, la diarrhée par foiblesse d'estomac, la colique néphrétique par des graviers, & extérieurement, la gale. Elle ne rafraîchit pas sensiblement, en conséquence elle est inutile dans les espèces de maladies où il faut diminuer l'ardeur des urines, & remédier à leur rétention par inflammation du col de la vessie ou de l'uretère. L'Eau distillée des feuilles d'Oseille est inutile & peu en usage. Le Syrop d'Oseille est semblable en vertu au suc exprimé des feuilles & édulcoré avec du sucre. Le Sel essentiel d'Oseille est quelquefois avantageux dans les espèces de maladies où l'on emploie le suc de citron.

*PRÉPARAT*. Feuilles récentes de la dernière espèce, depuis demi-once jusqu'à deux onces, en infusion dans cinq onces d'eau, édulcorée avec plus ou moins de sucre. Suc exprimé des feuilles jusqu'à agréable acidité, dans cinq onces d'eau édulcorée avec du sucre. — Remplissez la moitié d'une cornue, de suc exprimé des feuilles déposé & passé au travers du blanchet; distillez à un feu doux jusqu'à réduction de moitié, vous aurez l'Eau distillée des feuilles d'Oseille, *Aqua Acetosa distillata*; inodore, d'une saveur légèrement acide. Depuis une once jusqu'à quatre onces, édulcorée avec du sucre. — Prenez suc exprimé d'Oseille, clarifiez, pour en former le Syrop d'Oseille, *Syrupus ex foliis Acetosae*, comme celui de limons, pag. 336. — Semences & en la dernière espèce, depuis demi-drachme jusqu'à demi-once, triturées & en macération au bain-marie avec cinq onces d'eau. — Racine sèche de la première espèce, depuis demi-once jusqu'à une once, en décoction dans six onces d'eau; elle donne à l'eau une couleur rougeâtre. — Faites évaporer au bain-marie, jusqu'à consistance de syrop, le suc exprimé des feuilles d'oseille.

déposé & passé au travers du blanchet ; retirez du feu , versez dans une capsule de grès ou de verre , laissez refroidir dans un endroit frais , ramassez le sel déposé sur les parois de la capsule , dissolvez-le dans de l'eau du Rhône filtrée ; filtrez ; faites évaporer & cristalliser , vous aurez le Sel essentiel d'Oseille , *Sal essentielle Acetosa* ; blanc , cristallisé d'une manière confuse , soluble dans l'eau , rougissant le syrop violat , faisant effervescence avec les alcalis , précipitant en beau blanc la dissolution du mercure dans l'acide nitreux ; inodore , d'une saveur très-acide. Depuis dix grains jusqu'à une drachme , en solution dans six onces d'eau édulcorée avec suffisante quantité de sucre. Le sel essentiel d'oseille du commerce est plus acide & plus soluble dans l'eau. On prétend que les Suisses le préparent avec le suc exprimé des feuilles de petite oseille & d'alleluia.



Alleluia. *Oxytriphylon. Oxalis Acetosella.*

*Oxalis scapo uniflora, foliis ternatis, radice squamoso articulata.* (Linn. Hort. Cliff. 175. Spec. plant. 620.)

Dans les forêts de l'Europe septentrionale. Proche de Lyon , dans le bois d'Ar du côté de Dardilly. *Fleurit en Mai & Juin.* Feuilles , inodores , d'une saveur acide. *Vivace.*

*VERTUS.* Feuilles , ressemblent en vertus aux feuilles de l'oseille à feuilles rondes , ci-dessus.

*PRÉPARAT.* Feuilles , comme celles d'oseille , ci-dessus.



Myrtille. *Myrtillus. Vaccinium Myrtillus.*

*Vaccinium pedunculis unifloris, foliis serratis ovatis deciduis, caule angulato.* (Linn. Flor. Suec. 313. Spec. plant. 498.)

Arbrisseau. Dans les forêts ombrageuses de l'Europe septentrionale. Proche de Lyon , à Saint Bonnet le Froid. *Fleurit en Mai & Juin.*

Fruits , inodores , d'une saveur acide.

*VERTUS.* Suc exprimé des fruits , étendu dans de l'eau jusqu'à agréable acidité , rafraîchit , désaltère , & se trouve indiqué dans les mêmes especes de maladies où le suc de citron est utile. Il est incertain s'il suspend l'hémoptysie par pléthore , le vomissement par des matieres bilieuses , la diarrhée bilieuse , le cholera-morbus & la dysenterie bénigne.

PRÉPARAT. Suc exprimé des fruits, comme celui de citron, pag. 336.  
 Syrop de Myrtille, *Syrupus ex baccis Myrtilli*, comme celui de limon, pag. 336.



Groseiller rouge. *Grossularia. Ribes rubrum.*

*Ribes inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis.*  
 (Linn. Spec. plant. 290.)

Arbrisseau. Dans les Provinces septentrionales de la Suede. Se cultive dans nos jardins. Fleurit en Avril & Mai.  
 Fruits, inodores, d'une faveur acide.

GROSEILLER NOIR. *Ribes nigrum.* — *Ribes inerme, racemis pilosis, floribus oblongis.* (Linn. Spec. plant. 291.)

En Europe, dans la Suisse, en Suede. Proche de Lyon, à Gorge-de-Loup. Fleurit en Avril & Mai.

Fruits, inodores, d'une faveur acide & légèrement douce.  
 Feuilles, d'une odeur aromatique forte, d'une faveur âcre & austere.

VERTUS. Le suc exprimé des fruits nourrit peu, rafraichit, tempere l'ardeur de l'estomac, réveille l'appétit diminué par des matieres tendant à la putridité, diminue la diarrhée bilieuse, l'hémoptysie par pléthore, le vomissement par des matieres bilieuses; enfin, convient dans toutes les especes de maladies où le suc de limon est indiqué. — Le suc exprimé des groseilles noires est recommandé pour les maladies des voies urinaires où il y a âcreté des urines & inflammation légère; il est très-douteux qu'il soit utile dans la paralysie, les convulsions & la goutte, & que les feuilles du groseiller noir préservent de la rage. — Le Syrop de groseilles est indiqué dans les mêmes especes de maladies, où l'on emploie le suc de groseilles édulcoré de sucre. — La gelée de groseilles est plus nutritive & rafraichit moins que le suc de groseilles édulcoré de sucre.

PRÉPARAT. Suc exprimé des groseilles rouges ou noires, comme le suc exprimé du citron, pag. 336. — Syrop de groseilles rouges, *Syrupus Ribesiflorum*, comme celui de griottes, pag. 333. — Prenez suc exprimé de groseilles rouges; passez à travers le blanchet; faites fondre au bain-marie, dans deux livres de ce suc, trois livres de sucre blanc pulvérisé; faites évaporer jusqu'à ce que le mélange étant refroidi, prenne une consistance de gelée; vous aurez la Gelée de groseilles.



Épine-vinette. *Berberis*. *Berberis vulgaris*.

*Berberis spinis triplicibus*. (Linn. Hort. Cliff. 122. Spec. plant. 471.)

Arbrisseau. Dans les forêts de l'Europe. Proche de Lyon, dans les haies & les bois des environs du Château d'Yvours. Fleurit en Mai.

Fruits, inodores, d'une saveur acide & austere. Racine, inodore, d'une saveur légèrement austere.

*VERTUS*. Suc exprimé des fruits, mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité & édulcoré avec suffisante quantité de sucre, produit des effets presque semblables à ceux du suc de citron, dans les especes de maladies où ce dernier est indiqué. Il est souvent efficace en gargarisme pour répercuter l'inflammation du voile du palais & des amygdales, pour fortifier les gencives enflammées & altérées par l'action du mercure. Le Sel essentiel d'Épine-vinette, en solution dans l'eau, jusqu'à agréable acidité, se prescrit dans les mêmes cas que le suc.

*PRÉPARAT*. Suc exprimé des fruits, comme celui de limon, pag. 336. — Syrop d'Épine-vinettes, *Syrupus de Berberibus*, comme celui de griottes, pag. 333. — Sel essentiel d'Épine-vinette, *Sal essentielle Berberis*, comme celui d'oseille, pag. 337.



Acacia. *Acacia vera*. *Mimosa nilotica*.

*Mimosa spicis stipularibus patentibus, foliis bipinnatis; partibus extimis glandula interstinctis, spicis globosis pedunculatis*. (Hasselq. It. 475. Linn. Spec. plant. 1306.)

Arbre; en Arabie.

Fournit, 1°. Suc d'acacia, concret, fragile, d'un brun rougeâtre; inodore, d'une saveur douce, acide & austere, en grande partie soluble dans l'eau. 2°. Gomme arabique, *Gummi arabicum*; substance jaunâtre, transparente, fragile, entièrement soluble dans l'eau, insoluble dans l'esprit de vin, capable de subir la fermentation spiritueuse. Le suc d'acacia & la gomme arabique nous venoient d'Égypte par la voie de Marseille: maintenant on

substitue dans le commerce, au suc d'acacia, le suc épaissi du prunier sauvage, (*Prunus spinosa*, décrit dans la Classe des purgatifs, pag. 21.) & à la gomme arabique, les gommés du Cerisier, du Prunier & d'autres arbres.

*VERTUS.* La difficulté de se procurer du vrai suc d'acacia nous met dans l'impossibilité de rien établir de certain sur ses vertus. — La gomme arabique doit être rangée dans la classe des relâchans mucilagineux; on la croit utile dans l'hémoptysie essentielle, l'hémoptysie par une toux vive, le pissement de sang essentiel, l'ardeur des urines, la strangurie par acreté des urines, la dysenterie bénigne: l'observation journalière est rarement en sa faveur: extérieurement, il est rare qu'elle favorise la cicatrice des fissures des mammelles, & la consolidation des plaies récentes: sous forme de collyre, il est douteux qu'elle guérisse l'ophtalmie érysipélateuse, & la démangeaison des paupières.

*PRÉPARAT.* Suc d'acacia, depuis douze grains jusqu'à une drachme, en solution dans six onces d'eau édulcorée avec suffisante quantité de sucre. — Gomme arabique, depuis douze grains jusqu'à deux drachmes, en solution dans huit onces d'eau: pulvérisée, sur les plaies & les ulcères.



### Hypociste. *Hypocistis. Asarum Hypocistis.*

*Asarum foliis sessilibus imbricatis, floribus quadrifidis.* (Linn. *Mat. Medic.* 220. *Spec. plant.* 633.)

En Portugal, en Espagne, en Languedoc; sur les racines du Ciste. Fruits à suc noirâtre, inodore, d'une saveur acide & austère, pour la plus grande partie soluble dans l'eau. *Parasite.*

*VERTUS.* Le suc, en solution dans l'eau jusqu'à agréable acidité, rafraîchit, diminue & souvent arrête le vomissement par des matières bilieuses, ou tendant à la putridité, la diarrhée bilieuse, l'hémoptysie par pléthore, l'hémorrhagie utérine par pléthore.

*PRÉPARAT.* Suc, en solution dans une livre d'eau, jusqu'à agréable acidité, édulcoré avec suffisante quantité de sucre.





### Crème de Tartre. *Cremor Tartari.*

Sel, produit par la fermentation vineuse, teignant en rouge le syrop violat, se crySTALLISANT irrégulièrement, s'unissant avec les alchalis pour former des sels neutres particuliers, se changeant en alchali lorsqu'il est exposé à un feu violent, soit à l'air libre, soit dans les vaisseaux clos; inodore, d'une saveur acide; peu soluble dans l'eau, deux grains exigeant environ une once d'eau au douzième degré de chaleur au dessus de la glace, suivant le thermomètre de Réaumur; plus soluble dans l'eau bouillante que dans l'eau froide.

*VERTUS.* En solution dans l'eau, elle tempere la soif, diminue la chaleur de tout le corps, augmente sensiblement le cours des urines, & s'oppose à la disposition des humeurs vers la putridité; elle est indiquée dans la fièvre continue putride, la fièvre des prisons, la fièvre ardente, la fièvre inflammatoire, la synoque bilieuse, le scorbut, le vomissement par des matières bilieuses; elle est nuisible dans la plupart des maladies de poitrine, des maladies convulsives & des maladies des enfants. A haute dose, elle purge médiocrement, & donne des coliques qui pour l'ordinaire se dissipent après son effet. On a coutume de l'associer avec les feuilles de séné, parce qu'on prétend qu'elle en corrige les mauvaises qualités.

*PRÉPARAT.* Faites dissoudre dans suffisante quantité d'eau du Rhône filtrée, de la crème de tartre du commerce; filtrez, faites évaporer jusqu'à pellicule, laissez refroidir, vous aurez la *Crème de Tartre cristallisée*. Depuis six grains jusqu'à seize grains, en solution dans huit onces d'eau édulcorée avec du sucre: comme purgatif, depuis une drachme jusqu'à une once, pulvérisée, tamisée & délayée dans quatre onces de véhicule aqueux, ou incorporée avec un Syrop.



### Vinaigre. *Acetum.*

Fluide, produit du vin par la fermentation acéteuse, faisant effervescence avec les alchalis, formant avec eux des sels neutres; teignant en rouge le syrop violat; d'une saveur acide, d'une odeur acéteuse plus ou moins vive, suivant qu'il est plus ou moins privé de phlegme.

*VERTUS.* Le vinaigre mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité, & édulcoré avec plus ou moins de sucre, calme la soif, tempere la chaleur de tout le corps, diminue la fueur, rend le cours des urines facile: souvent il prévient la plupart des especes de maladies qui tirent leur origine, 1°. d'un excès de fatigue durant les brûlantes chaleurs de l'été; 2°. d'un air renfermé & altéré par des matieres putrides. Durant les chaleurs de l'été, il est indiqué dans la fièvre ardente, les maladies épidémiques des camps, des prisons & des hôpitaux; il est avantageux dans la fièvre continue putride, le vertige par pléthore, le délire par pléthore, la manie par pléthore, la manie par l'amour, la manie par un coup ou par une chute. Il est douteux qu'il soit utile pour la morsure par un animal enragé, ni qu'il convienne au commencement des maladies inflammatoires où il faut diminuer l'impétuosité du sang & l'excessive chaleur, excepté les maladies inflammatoires de la poitrine. — Edulcoré avec du miel, il calme les violents accès de l'asthme humide, il rend même l'expectoration plus facile: il est nuisible aux enfans, aux vieillards, aux tempéramens bilieux, pituiteux & mélancoliques, aux personnes menacées de maladies convulsives, aux sujets dont la poitrine est très-irritable. — En parfum, il corrige les mauvaises qualités de l'air qui peche par défaut d'élasticité & par abondance de matieres putrides; il s'oppose au scorbut ou en retarde la contagion. — Sous la même forme, mêlé avec parties égales d'eau-de-vie, il augmente sensiblement les forces vitales & musculaires, il donne à l'air plus de ressort, & souvent il préserve des maladies contagieuses des prisons & des hôpitaux. — Seul ou mêlé avec parties égales d'eau fraîche & appliqué sur le bas-ventre, il supprime l'hémorrhagie utérine par effort ou par blessure, le flux hémorrhoidal par pléthore & l'hémorrhagie par le fondement. Mis sur le front, le col & les testicules, il suspend l'hémorrhagie du nez, il calme le vertige & le délire par pléthore, la douleur de tête par pléthore; mais il faut n'avoir recours à cette espece d'application qu'après avoir tenté inutilement des moyens moins actifs. — Mêlé avec suffisante quantité de farine de seve pour un cataplasme, & appliqué sur les testicules, il en diminue l'inflammation, favorise la résolution & s'oppose à la dégénération de la tumeur en abcès, pourvu que les saignées, les bains & les lavemens aient précédé cette application. — En gargarisme, avec suffisante quantité de miel & d'eau, il répercute l'angine inflammatoire, & même contribue à sa résolution. — En lavement, avec beaucoup d'eau, il procure fréquemment un soulagement sensible dans les maladies inflammatoires de l'abdomen & dans les hémorrhagies internes. — Le syrop de vinaigre ne differe point du vinaigre édulcoré de sucre. — L'odeur du Vinaigre radical ranime les forces vitales dans plusieurs especes de maladies de foiblesse.

*PRÉPARAT.* Mettez six parties de vin généreux & une partie de bon vinaigre, dans un tonneau qui ait long-temps contenu de l'excellent vinaigre, de maniere qu'il soit rempli aux trois quarts; placez-le dans un endroit dont la chaleur approche du vingtieme degré au dessus de la glace, suivant le thermometre de Réaumur; ayez soin d'ajouter du vin de temps en temps

Si la fermentation est trop rapide ; dès que le mouvement intestin & le frémissement seront considérablement diminués, transportez le tonneau dans une cave fraîche, bouchez exactement ; trois mois après, vous aurez du *Vinaigre*. Filtré, mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité, & édulcoré avec suffisante quantité de sucre, pour boisson. Aux maniaques, seul depuis demi-once jusqu'à deux onces ; dose qu'il faut réitérer dans le jour plus ou moins fréquemment, suivant l'indication.—Faites fondre au bain-marie, dans six livres de vinaigre blanc filtré, onze livres de sucre blanc ; vous aurez le Syrop de *Vinaigre*, *Syrupus aceti*, que vous mêlerez jusqu'à agréable acidité, avec suffisante quantité d'eau, pour boisson. — Remplissez de bon vinaigre la moitié d'une cornue de grès ou de verre, armez-la de son récipient, donnez un degré de feu fort doux, que la liqueur ne tombe dans le récipient que goutte à goutte & transparente ; aussi-tôt qu'elle commencera à paroître colorée ou à donner une odeur d'empyreume, versez la liqueur que le récipient contient, dans une bouteille de verre, vous aurez le *Vinaigre distillé*, *Acetum distillatum* ; transparent, limpide, d'une odeur & d'une saveur moins actives que celles du vinaigre avant sa distillation.

Prenez cristaux de Vénus pulvérisés, une livre ; remplissez-en le quart d'une cornue de verre ou de grès, de manière qu'à l'aide d'un entonnoir de papier, il ne s'en attache point aux parois du col ; adaptez à la cornue un récipient, donnez un feu gradué jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de liqueur, vous aurez le *Vinaigre radical*, *Acetum radicale*, *Spiritus Veneris* ; d'une odeur acéreuse très-piquante ; d'une saveur très-acide & austère ; transparent & limpide : lorsqu'il a une couleur verdâtre, il faut le rectifier à une douce chaleur.

— Exposez du bon vinaigre dans une large terrine de grès, à un froid de huit ou dix degrés au dessous du terme de la congélation, suivant le thermomètre de Réaumur ; enlevez les petits glaçons qui se forment à la surface du vinaigre, vous aurez pour résidu le *Vinaigre concentré par la gelée*, *Acetum gelu concentratum* ; d'une odeur & particulièrement d'une saveur plus forte que le vinaigre produit par la fermentation acéreuse du vin le plus généreux. Renfermez dans une bouteille de verre, vinaigre & eau-de-vie, parties égales ; bouchez exactement, exposez le vaisseau pendant un mois à la chaleur d'une étuve ; conservez ce mélange, pour parfum.



### Acide Marin. *Acidum Marinum*.

Sel, sous forme fluide, d'une couleur jaune citrine ; donnant une vapeur blanche, seulement lorsqu'il est exposé à l'air libre ; d'une odeur tirant sur celle du safran ; d'une saveur très-acide & caustique, faisant effervescence avec les alchalis fixes ; formant avec eux des sels neutres particuliers ; teignant en rouge le syrop violat ; attaquant les substances animales avec beaucoup moins d'activité que l'a-

acide vitriolique & l'acide nitreux; plus léger, plus volatil & attirant moins l'humidité de l'air que ces deux espèces d'acide.

*VERTUS.* L'acide marin est de tous les acides minéraux celui qui tend le moins à détruire les substances animales. Il faut qu'il soit concentré pour produire l'effet du cautere: intérieurement, quoique mêlé avec une grande quantité d'eau, il est dangereux, cependant beaucoup moins que l'acide vitriolique & l'acide nitreux: extérieurement, souvent il borne les progrès de la gangrene humide par infiltration, & de la gangrene humide par inflammation; il détruit les chairs fongueuses & peu sensibles des ulcères fétides; quelquefois il en rend le pus & les chairs louables, il contribue à déterger & à dessécher les ulcères de la bouche & les chancres vénériens: mêlé avec fix ou huit parties d'eau pure & administré sous forme de lotion, il a quelquefois repercuté l'engelure commençante. Un petit nombre d'observations semble approuver l'usage intérieur de l'acide marin dulcifié, dans la gangrene humide par infiltration, lorsque les forces vitales sont abattues; dans les espèces de maladies où les humeurs tendent vers la putridité, avec sécheresse & abattement des forces vitales. Il est douteux qu'il convienne dans la hernie réduite pour s'opposer à sa sortie.

*PRÉPARAT.* Prenez sel marin purifié, desséché & pulvérisé, une livre, que vous mettrez dans une grande cornue de verre tubulée & bien lutée; adaptez à la cornue un vaste récipient, où l'on aura pratiqué près du col, un trou que vous boucherez avec un petit tube de verre terminé par une boule; lutez les deux vaisseaux avec du lut gras ou de la bonne argille; que le lut soit maintenu par des bandes de toile enduites d'une colle faite avec la chaux éteinte & le blanc d'œuf; versez à plusieurs reprises par la tubulure de la cornue, esprit de vitriol, une livre; fermez la tubulure avec un bouchon de verre & du lut gras; laissez réagir les matières sans feu pendant vingt-quatre heures, ensuite donnez un feu doux & très-gradué; soyez attentif à déboucher le petit trou du ballon, à proportion que les vapeurs s'accumulent dans le récipient; que les gouttes qui tombent de la cornue laissent plusieurs secondes entr'elles; augmentez insensiblement le feu, lorsque les vapeurs & l'acide sortiront trop lentement: dès qu'ils cesseront de passer, laissez refroidir les vaisseaux, délutez; versez le fluide que contient le récipient, dans un flacon de verre, que vous fermerez avec un bouchon de cristal usé à l'émeri; vous aurez l'Acide marin concentré, *Acidum marinum concentratum*. Pendant la distillation, & particulièrement dans le temps que vous versez l'acide marin dans le flacon, évitez par un courant d'air, la vapeur qui s'en élève. — Mélez terre bolaire desséchée & tamisée, huit livres, avec une livre de sel marin purifié, pulvérisé & tamisé; procédez comme ci-dessus, à l'exception qu'il faut sur le champ distiller à un feu gradué, vous obtiendrez l'Esprit de Sel, *Spiritus Salis*; acide marin plus chargé d'eau, & donnant moins de vapeurs blanches que l'acide marin concentré. A l'aide d'un tuyau de pipe, appliquez l'esprit de sel sur les parties affectées; plusieurs se contentent de le

mêler avec parties égales d'eau du Rhône filtrée, d'y tremper des plûmasses de charpie, ou des linges qu'ils appliquent sur la partie affectée. Mêlez l'esprit de sel avec de l'eau jusqu'à agréable acidité & édulcorez avec suffisante quantité de sucre, pour boisson. — Mettez dans un matras de verre fort, esprit de sel, demi-livre; esprit de vin, une livre; que tout le col du matras soit vuide, qu'il soit exactement fermé avec un bouchon de crystal & du lut gras; faites digérer ce mélange pendant deux mois dans une étuve, vous aurez l'Esprit de Sel dulcifié, *Spiritus Salis dulcificatus*; de couleur jaune, claire, donnant à peine une odeur légère d'éther; d'une saveur acide, âcre & austère. Mêlez-en avec de l'eau pure jusqu'à agréable acidité & édulcorez avec du sucre, pour boisson.



### Acide nitreux. *Acidum nitrosum.*

Sel, sous forme fluide; d'une odeur nauséabonde; d'une saveur vivement acide & très-caustique; d'une couleur jaune tirant sur le rouge lorsqu'il est concentré; transparent; donnant à l'air libre & dans les vaisseaux fermés, une vapeur d'un jaune plus ou moins rouge; faisant effervescence avec les alchalis; formant avec eux des sels neutres particuliers; teignant en rouge le syrop violat; beaucoup plus prompt à se volatiliser que l'acide vitriolique; attaquant avec force les substances animales; enflammant les huiles essentielles & les huiles par expression.

*VERTUS.* Intérieurement, très-dangereux; extérieurement, il ronge les chairs molles & spongieuses, même les callosités des ulcères; il détruit les excroissances charnues, les verrues, les condylomes: mais ces effets sont très-rarement accompagnés d'un succès heureux; les chairs cautérisées tombent & il en repousse d'autres d'une plus mauvaise qualité; le pus souvent prend un mauvais caractère, & l'ulcère est plus difficile à déterger. On l'a vu faire dégénérer des excroissances charnues en ulcère cancéreux, causer des inflammations très-vives & des suppurations très-abondantes. Il faut absolument le rejeter pour tout ulcère qui attaque les os, les aponévroses & les tendons. L'Esprit de Nitre dulcifié est plus nuisible que l'eau de Rabel, malgré la qualité urinaire que plusieurs prétendent lui avoir reconnue.

*PRÉPARAT.* Prenez nitre purifié, desséché & pulvérisé, deux livres; introduisez-le à l'aide d'un cornet de papier, dans une cornue de verre bien lutée; versez dessus acide vitriolique, deux livres; adaptez à la cornue un grand récipient où l'on aura pratiqué près du col, un trou que vous boucherez avec un petit tube de verre terminé par une boule; lutez promptement les

deux vaisseaux; que le lut soit de bonne argille ou de lut gras, qu'il soit maintenu par une bande de toile enduite d'une colle faite avec la chaux éteinte & les blancs d'œufs; laissez réagir les deux substances pendant une heure, ensuite donnez le feu le plus doux & le plus gradué: dès que le ballon commencera à se remplir de vapeurs élastiques, ayez la précaution de déboucher de temps en temps le trou du récipient, augmentez le feu à mesure que les vapeurs diminuent, faites rougir la cornue; dès qu'il ne passe plus de fluide dans le récipient, laissez refroidir, délutez; versez promptement le fluide que contient le ballon, dans un flacon de verre, de manière qu'un courant d'air entraîne les vapeurs loin de vous: vous aurez l'Acide nitreux, Acide nitreux fumant, *Acidum nitrosum*, *Acidum nitrosum fumans*. — Mélez parties égales de nitre desséché & de vitriol verd calciné jusqu'à blancheur; procédez comme ci-dessus, vous obtiendrez avec moins de danger, de l'acide nitreux plus lent à enflammer les huiles essentielles. — Prenez terre bolaire desséchée & tamisée, six livres; nitre de la troisième cuite desséché & pulvérisé, deux livres; mélez les deux espèces de poudre, dont vous remplirez les trois quarts d'une cornue de grès ou de verre bien lutée; adaptez à la cornue un récipient percé, bouché & luté comme ci-dessus, donnez un degré de feu gradué, vous obtiendrez l'Eau forte, *Aqua fortis*. — Si la terre bolaire n'a pas été bien desséchée, l'acide nitreux sera chargé d'une plus grande quantité d'eau, & vous aurez l'Esprit de Nitre, *Spiritus Nitri*. — Versez dans une bouteille d'un verre très-fort & bien ficelée, esprit de vin, douze onces; eau forte, six onces; qu'un quart de la bouteille soit vuide; bouchez exactement, faites tremper la bouteille dans de l'eau à la glace; au bout de vingt-quatre heures, retirez; laissez digérer le mélange pendant deux mois, vous aurez l'Esprit de Nitre dulcifié, *Spiritus Nitri dulcificatus*; d'une odeur piquante, approchant de celle de l'éther vitriolique; de couleur jaunâtre; d'une saveur acide, âcre & piquante. Depuis la dixième partie d'un grain jusqu'à trois grains, mêlé avec cinq onces d'eau pure & édulcorée avec du sucre.



#### Acide vitriolique. *Acidum vitriolicum*.

Sel, sous forme fluide; teignant en rouge le syrop violat; faisant une vive effervescence avec les alcalis; formant avec eux des sels neutres particuliers; détruisant avec force les substances animales; attirant l'humidité de l'air lorsqu'il est rectifié; le plus pesant de tous les acides connus; transparent, limpide, inodore; agaçant les dents avec violence; s'échauffant beaucoup lorsqu'on le mêle avec de l'eau ou de l'esprit de vin; d'une saveur acide lorsqu'il est étendu dans une grande quantité d'eau, & très-caustique quand il est rectifié.

**VERTUS.** L'Acide vitriolique, mêlé avec de l'eau jusqu'à agréable acidité, diminue la chaleur de tout le corps & calme la soif avec plus de promptitude que les acides végétaux; mais l'altération ne tarde pas à revenir. Par son usage, l'estomac devient douloureux & ses fonctions sont dérangées; les dents blanchissent, ensuite elles jaunissent & se carient; le cours des urines & la transpiration diminuent, la constipation survient, & des coliques plus ou moins vives se font sentir. Mêlé avec six parties d'eau & trois parties de miel, & appliqué, à l'aide d'un pinceau, sur les ulcères de la langue, des gencives, des levres, de la face interne des joues, du palais & du voile du palais, souvent il en favorise la déterfion & la cicatrice, soit que ces ulcères viennent du virus vénérien, ou qu'ils soient produits par le mercure.

L'Eau de Rabel, prise intérieurement, produit très-rarement de bons effets dans les hémorrhagies internes de quelque espèce qu'elles soient, particulièrement dans les espèces d'hémoptysie. Les avantages de ce remède, comme topique, pour les plaies récentes & les ulcères, ne sont pas prouvés.

**PRÉPARAT.** Faites calciner du colcothar, jusqu'à blancheur; remplissez-en aussi-tôt la moitié d'une cornue de grès; adaptez à la cornue un large récipient, où l'on aura pratiqué près du col, un petit trou que vous boucherez avec un tube de verre terminé par une boule; lutez les deux vaisseaux avec de l'argille; donnez un feu lent & gradué, jusqu'à faire rougir à blanc la cornue; maintenez le feu à ce degré pendant douze heures, vous obtiendrez l'Acide vitriolique, que vous pouvez rectifier de la manière suivante; ainsi que celui du commerce. Versez dans une cornue de verre ou de grès bien lutée, de l'acide vitriolique du commerce, le plus pesant, de manière qu'il remplisse la moitié du vaisseau; adaptez-y un vaste récipient percé & bouché comme ci-dessus; lutez avec des bandes de papier enduites de colle de farine; exposez la cornue à un feu nu, doux & très-gradué; maintenez le feu au même degré, tant que les gouttes en tombant du bec de la cornue, laisseront plusieurs secondes entr'elles; débouchez de temps en temps le trou du récipient, principalement lorsque les vapeurs blanches y portent en trop grande quantité, & qu'elles y sont trop condensées: dès qu'il ne passe plus de vapeurs blanchâtres, laissez refroidir les vaisseaux; délutez; vous aurez dans la cornue l'Acide vitriolique concentré, *Acidum vitriolicum rectificatum*; versez dans un flacon de cristal que vous fermerez exactement avec un bouchon de cristal usé à l'émeri. L'acide vitriolique contenu dans le ballon, est l'Esprit de Vitriol, *Spiritus Vitrioli*, limpide; transparent, qui diffère de l'acide vitriolique rectifié, par une surabondance d'eau, & par une petite quantité d'acide sulfureux volatil, que l'air dissipe en très-peu de temps. — Versez dans un matras, esprit de vin rectifié, douze onces, acide vitriolique rectifié, quatre onces: la chaleur occasionnée par le mélange étant passée, bouchez exactement le matras, dont un quart restera vuide; exposez le vaisseau à la chaleur d'une étuve pendant huit jours consécutifs, vous aurez l'Eau de Rabel, Essence de Rabel, *Aqua Rabelliana*, *Essentia Rabel*; d'une couleur légèrement noirâtre, d'une odeur piquante approchant de celle de l'éther, d'une

saveur acide, âcre & austere, teignant en rouge le syrop violat : mettez-la dans un flacon de verre fermé avec un bouchon de crystal usé à l'émeri. Depuis demi-grain jusqu'à quinze grains dans six onces d'eau édulcorée avec du sucre.



Vinaigre antiseptique. Vinaigre des quatre Voleurs.  
*Acetum antisepticum.*

Composé d'absynthe, de romarin, de sauge, de menthe, de rue, de lavande, de roseau aromatique, de canelle, de gérosfle, de noix muscade, d'ail, de vinaigre & de camphre; d'une odeur aromatique forte & légèrement acéteuse, d'une saveur acide, âcre & amere; transparent & d'un brun rougeâtre.

*VERTUS.* La vapeur de ce mélange réveille les forces vitales, diminue la raréfaction de l'air, tend à corriger l'air surchargé des matieres que la putréfaction forme ou dégage. L'odeur du vinaigre antiseptique est quelquefois indiquée dans les maladies de foiblesse. Il n'est point d'observations qui prouvent que seul, il ait préservé de la peste.

*PRÉPARAT.* Prenez sommités de grande absynthe, de romarin, de sauge, de menthe, de rue, de chacunes une once & demie; fleurs de lavande avec leurs calices, desséchées, deux onces; roseau aromatique, canelle, gérosfle, noix muscade, gouffe d'ail, de chacun deux drachmes; pulvérissez grossièrement toutes ces substances, excepté l'ail que vous couperez par tranches; renfermez le tout dans un matras; versez dessus, vinaigre rouge, huit livres; bouchez exactement le vaisseau, que vous exposerez à la chaleur d'une étuve pendant un mois; passez, filtrez à travers le papier gris; ajoutez à la liqueur filtrée, demi-once de camphre que vous aurez fait dissoudre dans une livre d'esprit de vin; vous aurez le *Vinaigre antiseptique*, qu'il faut tenir dans une bouteille exactement fermée avec un bouchon de crystal usé à l'émeri. Remplissez de ce vinaigre une capsule de grès, que vous exposerez à un feu doux pour parfumer les endroits où l'air est impur. Lorsqu'il faut se transporter dans des appartemens infectés par des vapeurs putrides, ou approcher les malades attequés de maladies pestilentielles ou épidémiques, plusieurs sont dans l'usage de s'en frotter les mains & le visage, & d'avoir des éponges imbibées de vinaigre antiseptique, qu'ils portent sans cesse au nez & à la bouche.

