
QUINZIEME CLASSE.
NUTRITIFS.**ANALEPTIQUES. RESTAURANTS.**

 ← →

Châtaignier. *Castanea. Fagus Castanea.*

FAGUS foliis lanceolatis acuminato-ferratis subtus nudis. (Linn. Hort. Cliff. 447. Spec. plant. 2426.)

Arbre; sur les montagnes de l'Europe septentrionale. Proche de Lyon, à Loire, à saint Maurice, à Longes. *Fleurit en Juin & Juillet.*

Fruits, appelés châtaignes, *Castaneæ*; inodores, d'une saveur douce.

VERTUS. Les châtaignes nourrissent: prises à haute dose, elles fatiguent l'estomac, rendent la tête pesante, causent souvent des douleurs de tête, constipent, oppressent & développent beaucoup d'air; à dose médiocre, quelquefois elles calment l'irritation des bronches, la toux essentielle, la toux catarrhale; rarement elles favorisent l'expectoration & conviennent dans la phthisie pulmonaire essentielle; elles diminuent la diarrhée séreuse sans penchant des humeurs vers l'acide, la diarrhée par des substances acres; elles sont nuisibles lorsqu'il y a fièvre, météorisme, disposition des humeurs vers l'acide ou vers la putridité. Il est douteux que l'écorce du fruit suspende les fleurs blanches, l'hémorrhagie utérine par pléthore ou par blessure & la gonorrhée vénérienne dont le virus est corrigé par le mercure.

PRÉPARAT. Châtaignes cuites dans l'eau, ou à un feu clair, ou sur les cendres chaudes, pour nourriture: cuites dans l'eau, mondées de leur écorce, depuis demi-once jusqu'à deux onces, triturées avec huit onces d'eau pure, pour boisson.


Lupin. *Lupinus. Lupinus albus.*

Lupinus calycibus alternis inapendiculatis: labio superiore integro, inferiore tridentato. (Linn. Hort. Cliff. 499. Spec. plant. 2023.)

Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juin & Juillet.*

Semences farineuses, inodores, d'une saveur médiocrement amere. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, dépouillées en partie de leur amertume par une légère décoction dans l'eau, forment une nourriture peu agréable. Il est incertain si elles font mourir les vers contenus dans les premières voies, si extérieurement elles contribuent à la résolution des tumeurs œdémateuses, si elles disposent les tumeurs inflammatoires peu douloureuses vers la suppuration avec plus de promptitude que les autres farines, si leur décoction déterge & dessèche les ulcères causés par la gale ou par la teigne; enfin, si elles méritent d'être rangées parmi les quatre farines résolatives.

PRÉPARAT. Prenez semences grossièrement triturées, demi-livre; jetez-les dans trois livres d'eau bouillante, faites bouillir pendant douze ou quinze minutes, retirez du feu, laissez refroidir, décantez, conservez le fluide pour lotion & fomentation; ajoutez sur le résidu, eau du Rhône trois livres & demie, faites bouillir pendant deux heures, passez, conservez la colature pour boisson, lotion & fomentation: le résidu ci-dessus desséché & exactement pulvérisé peut servir de nourriture. Faites cuire de la farine de lupin avec de l'eau en quantité suffisante pour un cataplasme.



Haricot. *Phaseolus. Phaseolus vulgaris.*

Phaseolus volubilis, floribus racemosis geminis, bracteis calyce minoribus, leguminibus pendulis. (Linn. Spec. plant. 2026.)

Dans les Indes. Se cultive dans nos jardins. *Fleurit en Juin & Juillet.*

Semences, farineuses, inodores, d'une saveur fade avec impression visqueuse. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent, pesent sur l'estomac, se digèrent lentement, causent des renvois & des borborygmes: elles ne conviennent qu'aux personnes robustes, laborieuses & jouissant d'une parfaite santé. L'infusion des fleurs, en lotion, n'enlève point les taches de la peau: on peut douter si la même infusion, prise intérieurement, favorise le cours des urines.

PRÉPARAT. Semences moulues & apprêtées avec du lait, ou avec du bouillon de viande, ou avec du beurre, de l'eau & du sel pour nourriture.

Fève.



Feve. *Faba. Vicia Faba.*

Vicia caule erecto, petiolis absque cirrhis. (Linn. Hort. Cliff. 369. Spec. plant. 2039.)

En Égypte. Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Mai.*
Fleurs, insipides, inodores. Semences, farineuses, insipides, inodores. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent, se digerent lentement, causent une douleur gravative dans la région épigastrique chez les personnes délicates & sédentaires; elles donnent des renvois & des borborygmes: la propriété qu'on leur a accordé d'exciter le cours des urines, de suspendre l'hémoptysie par pléthore, & la diarrhée séreuse, n'est point démontrée par l'observation. Extérieurement, elles favorisent la suppuration des tumeurs inflammatoires, ou disposées vers cet état, comme toutes les semences farineuses unies avec de l'eau, ou du lait, jusqu'à consistence de cataplasme. L'infusion des fleurs n'est point urinaire, elle ne détruit point les taches de la peau. L'eau distillée des fleurs, dans toutes les especes de taches de la peau, a moins d'activité & de vertu que l'eau du Rhône filtrée.

PRÉPARAT. Semences, comme celles de haricot, pag. 384.



Pois. *Cicer. Cicer arietinum.*

Cicer foliolis ferratis. (Linn. Hort. Cliff. 370. Spec. plant. 2040.)

En Italie, en Espagne, dans les haies. Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juin & Juillet.*

Semences, farineuses, inodores, d'une saveur douce avec impression visqueuse. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent, se digerent avec moins de lenteur que les fèves, mais elles développent beaucoup plus d'air dans les premières voies. La décoction des semences dans l'eau ne provoque pas sensiblement le cours des urines; elle ne convient point aux hydropiques & aux personnes dont le foie ou la rate sont affectés.

PRÉPARAT. Semences, comme celles de haricot, pag. 384.

Lentille. *Lens. Ervum Lens.*

Ervum pedunculis subbifloris, seminibus compressis convexis.
(Linn. Spec. plant. 2039.)

En Provence, en Languedoc, dans les haies. Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juin.*

Semences, à enveloppe inodore, d'une saveur légèrement austère; à farine inodore, d'une saveur fade, à peine austère.

VERTUS. La décoction légère des semences ne favorise point l'éruption des boutons de la petite vérole, de la rougeole, ni des autres maladies cutanées; elle n'augmente point la transpiration insensible, ni le cours des urines; elle tient seulement le ventre libre. La farine exprimée des semences cuites dans une seconde eau, forme une purée qui constipe, nourrit, développe beaucoup d'air dans les premières voies, se digère très-lentement, cause une douleur gravative à l'estomac, rend la tête lourde & la respiration difficile; elle est très-nuisible aux personnes délicates, sédentaires & mélancoliques.

PRÉPARAT. Faites bouillir les semences pendant une heure dans de l'eau pure; rejetez cette eau, substituez-y de l'eau, ou du bouillon, ou du lait; faites cuire jusqu'à ce que les semences exprimées, donnent toute leur farine sous forme de purée; pour nourriture.

Orobe. *Ervum. Ervum Ervilia.*

Ervum germinibus undulato-plicatis, foliis impari-pinnatis.
(Linn. Hort. Ups. 224. Spec. plant. 2040.)

En Italie, en France. Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juin.*

Semences, farineuses, inodores, d'une saveur fade & légèrement amère. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent médiocrement, elles excitent des nausées & quelquefois le vomissement chez les personnes délicates & disposées à vomir; elles se digèrent très-lentement, elles causent une douleur gravative à l'estomac & à la tête. En Angleterre, les nourrices prétendent que la bouillie faite avec cette farine, préserve les enfants de la petite vérole & de la rou-

geole ; des Praticiens assurent que les bouillons de farine d'orobe sont utiles aux calculeux , aux pituiteux & aux cachectiques : l'observation n'a rien prononcé ; mais les effets de cette farine , comme nourriture , ne sont pas en sa faveur. Extérieurement , on lui attribue les mêmes vertus qu'à la farine de lupin : aussi l'a-t-on rangée parmi les quatre farines résolutives , sans avoir consulté l'observation.

PRÉPARAT. Semences , comme celles de lupin , pag. 383.



Satyriion. *Orchis mascula.*

Orchis bulbis indivisis , nectarii labio quadrilobo crenulato : cornu obtuso , petalis dorsalibus reflexis. (Linn. Flor. Suec. 2. n. 795. Spec. plant. 2333.)

En Europe , dans les prés marécageux.

Fleurs , insipides , d'une odeur aromatique douce. Racine , bulbeuse , inodore , d'une saveur douce avec impression visqueuse. *Vivace.*

ORCHIS A BULBE RONDE. *Orchis bifolia.* — *Orchis bulbis indivisis , nectarii labio lanceolato integerrimo : cornu longissimo , petalis patentibus. (Linn. Flor. Suec. 723. Spec. plant. 2331.)*

En Europe ; dans les prés arides. Aux environs de Lyon , dans les pâturages & les bois du côté de Calluire proche de la Saône. *Fleurit en Juin & Juillet.*

Racine récente , d'une odeur légère de bouc , d'une saveur fade avec impression visqueuse. *Vivace.*

GRAND SATYRIION. *Orchis militaris.* — *Orchis bulbis indivisis , nectarii labio quinquesido punctis scabro : cornu obtuso , petalis confluentibus. (Linn. Flor. Suec. 725. Spec. plant. 2333.)*

Dans les prés de l'Europe méridionale.

Racine récente , d'une odeur légère de bouc , d'une saveur fade avec impression visqueuse. *Vivace.*

VERTUS. La racine de la première espèce , desséchée , pulvérisée & cuite dans l'eau édulcorée de sucre , ou dans le bouillon , ou dans le lait , nourrit médiocrement. L'observation fait révoquer en doute la faculté qu'on lui donne

d'augmenter la quantité de la semence, d'accroître les forces nécessaires pour le coït, & même d'exciter à cet acte.

La racine de la seconde espece, préparée comme celle de la premiere, nourrit, convient dans la toux essentielle, dans la toux convulsive, la phthisie pulmonaire essentielle avec toux seche, l'expectoration difficile, la phthisie par inanition, l'atrophie par des médicaments mal indiqués, l'atrophie par hémorrhagie, l'atrophie dorsale, l'atrophie nerveuse, l'amaigrissement des nourrices, la phthisie par la péripleurésie, l'atrophie par une perte blanche, la diarrhée colliquative.

La racine de la troisieme espece est indiquée dans les mêmes maladies que celle de la seconde espece.

PRÉPARAT. Racines desséchées & pulvérisées, depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes, seules ou cuites avec six onces d'eau, ou de lait, ou de bouillon.



Salep. Salep. Orchis Morio.

Orchis bulbis indivisis, nectarii labio quadrifido crenulato: cornu obtuso, petalis omnibus conniventibus. (Linn. Flor. Suec. 724. Spec. plant. 2333.)

En Turquie, en Perse. Dans les forêts escarpées de l'Europe. Racine, appelée Salep, *Salep*; inodore, d'une saveur fade. Elle nous vient par la voie de Marseille.

VERTUS. Racine pulvérisée & cuite dans de l'eau, ou du lait, ou du bouillon, suivant l'indication, est indiquée dans les mêmes especes de maladies où la racine de la seconde espece d'orchis est recommandée. Il faut cependant se tenir en garde contre ses mauvais effets, qui sont d'augmenter quelquefois l'oppression, la fièvre lente, & la toux, de causer des renvois chez les personnes dont l'estomac est foible ou contient des humeurs acides; elle est rarement utile sur la fin de la dysenterie bénigne, dans la colique phrénétique par des graviers, dans la goutte, & dans les coliques des enfants sans présence d'acide dans les premières voies.

PRÉPARAT. Racine de salep, desséchée & pulvérisée, depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes, macérée sur les cendres chaudes pendant six heures dans un vase de terre, avec huit onces d'eau, ou de bouillon, ou de lait, suivant l'indication. Si vous ajoutez deux livres d'eau, vous aurez une espece de tisane à prendre par verrees dans le jour. Pour corriger la saveur fade de ce médicament, on propose de l'aromatiser avec de la canelle, ou des gérosles, & de l'édulcorer avec du sucre.

Sagou. *Sagou. Cycas circinalis.*

Cycas frondibus pinnatis circinalibus: foliolis linearibus planis. (Linn. Spec. plant. 2638. Mant. plant. 2. pag. 303.)

Arbre, dans l'Inde, à Malabar, dans le Japon.

Substance médullaire de cette espèce de Palmier, appelée Sagou, *Sagou*; blanchâtre, inodore, d'une saveur fade, qui nous vient sous la forme de grains d'une grosseur approchant de celle du millet & d'une couleur grisâtre.

VERTUS. Sagou, substance nutritive, est recommandé dans les maladies où les différentes espèces d'orchis sont célébrées, particulièrement dans plusieurs espèces de phtisies pulmonaires & d'atrophies; il porte souvent un préjudice réel, lorsque la fièvre lente est considérable, que la toux est vive & que l'estomac fait mal ses fonctions, accidents très-ordinaires dans ces deux genres de maladies.

PRÉPARAT. Sagou, depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes, en décoction dans dix onces d'eau, ou de bouillon, ou de lait, jusqu'à entière solution.

Truffe. *Tubera. Solanum tuberosum.*

Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis integerrimis, pedunculis subdivisis. (Linn. Hort. Cliff. 60. Spec. plant. 263.)

Au Pérou. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Juillet & Août.

Racine, inodore, d'une saveur fade, particulièrement lorsqu'elle est cuite. *Vivace.*

VERTUS. Racine, nourriture assez agréable, & dont l'usage pour principal aliment, est médiocrement avantageux: elle se digère lentement, & porte souvent préjudice aux personnes sédentaires & aux tempéraments pituiteux & mélancoliques. N'ayez recours aux truffes, pour nourriture, qu'au défaut des graminées. Préférez la truffe au topinambour: *Helianthus tuberosus.* — *Helianthus radice tuberosa.* (Linn. Hort. Cliff. 419. Spec. Plant. 277.) Au Brésil, se cultive dans nos champs: le topinambour se digère plus difficilement & forme une nourriture moins agréable. La Truffe noire, *Tubera*

nigra. *Lycoperdon tuber.* — *Lycoperdon globosum solidum muricatum*, radice destitutum. (Linn. Spec. plant. 1653.) En Europe. En France, dans le Dauphiné & la Provence : c'est une nourriture moins avantageuse que la truffe & le topinambour ; elle se digere lentement, elle cause souvent une douleur gravative dans la région épigastrique, elle constipe.

PRÉPARAT. Racines ou truffes, cuites dans l'eau, apprêtées avec du lait, ou du beurre, ou de l'huile, ou de la graisse, ou frites dans l'huile : pour nourriture. Mêlées avec de la farine de seigle ou de froment, pour accroître le poids du pain.



Alpiste. *Phalaris. Phalaris canariensis.*

Phalaris panicula subovata spiciformi : glumis carinatis. (Linn. Hort. Ups. 29. Spec. plant. 79.)

Aux Isles Canaries, en Espagne, en Italie. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Juillet & Août.

Semences, appelées graines de Canarie ; inodores, d'une saveur douce. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, médiocrement nutritives, incapables de dissoudre les calculs des reins & de la vessie : sont quelquefois utiles dans la colique néphrétique par des graviers.

PRÉPARAT. Semences, depuis demi-once jusqu'à deux onces, en décoction dans deux livres d'eau ; pour boisson.



Millet. *Milium. Panicum miliaceum.*

Panicum panicula laxastaccida, foliorum vaginis pubescentibus. (Linn. Hort. Cliff. 27. Spec. plant. 86.)

Dans les Indes. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Juillet & Août.

Semences, farineuses, insipides, inodores. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent médiocrement ; quoiqu'elles constipent, elles sont rarement indiquées dans la diarrhée séreuse, la diarrhée colligative & sur la fin de la dysenterie bénigne ; elles ne provoquent ni le cours des urines, ni l'insensible transpiration ; les personnes qui mènent une vie sédentaire, les digèrent difficilement.

PRÉPARAT. Semences, moulues & cuites dans de l'eau ou du lait, en quantité suffisante pour une bouillie. Farine, cuite avec du beurre, du sel & de l'eau; pour nourriture.



Bled noir. *Fagopyrum. Polygonum Fagopyrum.*

Polygonum foliis cordato-sagittatis, caule erectiusculo inermi, seminum angulis aequalibus. (Linn. Spec. plant. 522.)

En Asie. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Septembre. Semences, farineuses, insipides, inodores. Annuelle.

VERTUS. Semences, plus nutritives que celles de millet, sont lentes à se digérer, promptes à constiper, utiles aux habitants de la campagne qui respirent un air pur & qui font de violents exercices; nuisibles aux personnes livrées par état à une vie sédentaire. Il est douloureux qu'elles rafraichissent & qu'elles accroissent le cours des urines plus que les autres semences farineuses.

PRÉPARAT. Semences, moulues & mêlées avec du levain & de l'eau pour une pâte, laquelle levée, préparée & cuite, donne le pain de bled noir.



Bled de Turquie. *Zea Mays.*

Zea. (Linn. Hort. Cliff. 437. Spec. plant. 2378.)

En Amérique. Se cultive dans nos champs. Fleurit en Juillet & Août.

Semences, farineuses, inodores, insipides. Annuelle.

VERTUS. Semences, nutritives à un plus haut degré que le bled noir & de plus facile digestion. On a avancé, sans être appuyé sur l'observation, que leur décoction aqueuse excite le cours des urines, calme la colique néphrétique par des graviers, & tempère l'ardeur des urines. La farine convient, à dose modérée, aux enfants, aux personnes délicates; & à haute dose, aux habitants de la campagne: elle pèse rarement sur l'estomac, elle développe peu d'air.

PRÉPARAT. Semences, comme celles de bled noir, ci-dessus.

✻

Avoine. *Avena. Avena sativa.*

Avena paniculata calycibus dispermis, seminibus laevibus. (Linn. Hort. Cliff. 25. Spec. plant. 118.)

Dans l'Isle de Juan-Fernandès, proche du Royaume de Chili. Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juillet.*

Semences, farineuses, inodores, d'une faveur fade. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent légèrement, temperent la soif & la chaleur dans les maladies inflammatoires & les fièvres aiguës avec sécheresse de la bouche, avec chaleur dans l'abdomen & ardeur des urines; quelquefois elles calment la toux essentielle, la toux convulsive, l'asthme convulsif, le rhume catarrhal, la colique néphrétique par des graviers, la diarrhée par des médicaments âcres.

PRÉPARAT. Semences, moulues grossièrement, *Gruaux d'Avoine*; depuis demi-once jusqu'à deux onces, en décoction dans deux livres d'eau pendant demi-heure; passez, édulcorez la colature avec du sucre; pour boisson légèrement nutritive: cette boisson nourrira moins, si vous employez les semences d'avoine entières, & si vous vous contentez de les faire cuire dans une grande quantité d'eau, jusqu'à commencement de crépature; cette décoction sera moins adoucissante que la précédente. Faites cuire l'avoine grüée ou la farine d'orge dans du lait, ou du bouillon, ou de l'eau, suivant l'indication, jusqu'à consistance plus ou moins épaisse; pour nourriture.

✻

Orge. *Hordeum. Hordeum vulgare.*

Hordeum flosculis omnibus hermaphroditis aristatis; ordinibus duobus erectioribus. (Linn. Spec. plant. 125.)

Se cultive dans nos champs. *Fleurit en Juillet.*

Semences, farineuses, inodores, d'une faveur douce. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, nourrissent peu, & sont indiquées dans la plupart des maladies inflammatoires & des maladies aiguës: elles sont même préférées aux semences d'avoine, particulièrement lorsqu'il y a soif, chaleur, ardeur des urines; elles ne constipent pas, elles maintiennent le cours des urines libre, elles favorisent l'expectoration, elles contribuent à rendre la

la respiration facile, pourvu qu'il n'existe point de météorisme, ni d'humeurs acides dans les premières voies, ni d'humeurs tendant à la putridité.

PRÉPARAT. Semences, comme celles d'avoine, pag. 392.



Seigle. *Secale. Secale cereale.*

Secale glumarum ciliis scabris. (Linn. Hort. Ups. 22. Spec. plant. 224.)

Se cultive dans nos champs. Fleurit en Mai.

Semences, farineuses, inodores, d'une faveur fade, légèrement douce. Annuelle.

VERTUS. Semences, nourrissent, se digerent mieux que l'orge, & conviennent moins lorsqu'elles sont réduites en pain. Farine, en décoction dans une grande quantité d'eau, est indiquée dans les mêmes espèces de maladies où la décoction d'orge est recommandée.

PRÉPARAT. Semences, comme celles d'avoine, pag. 392. Farine, mêlée avec du levain & de l'eau, en quantité suffisante pour une pâte, qui étant levée, préparée & cuite, forme le pain de seigle; pour nourriture.



Froment. *Triticum. Triticum hybernum.*

Triticum calycibus quadrifloris ventricosus levibus imbricatis submuticis. (Linn. Hort. Ups. 21. Spec. plant. 226.)

Se cultive dans nos champs. Fleurit en Juin.

Semences, farineuses, insipides, inodores. Bisannuelle.

VERTUS. De toutes les semences farineuses, c'est la plus nutritive & la plus avantageuse pour soutenir & augmenter les forces vitales & musculaires. Le pain coupé par tranches desséchées au feu & jetées dans l'eau bouillante, donne une boisson appelée *Eau panée*, que plusieurs Praticiens préfèrent à la tisane d'orge, dans les maladies aiguës; elle est légère, elle ne fatigue point l'estomac, elle ne développe pas sensiblement de l'air dans les premières voies, elle nourrit peu, souvent elle tempère la soif des fébricitants: malgré ces bons effets, la tisane d'orge est plus utile que l'eau panée, dans la plupart des maladies inflammatoires. Le cataplasme de mie de pain

mérite la réputation dont il jouit dans le plus grand nombre des especes de maladies inflammatoires externes, sur-tout quand la douleur, la chaleur & la dureté prennent un accroissement rapide : si la résolution ne peut avoir lieu, il favorise le changement de la tumeur en abcès. La pâte à fermenter ou levain, accélère le passage des tumeurs phlegmoneuses à l'abcès, lorsqu'elles sont trop lentes à y parvenir.

PRÉPARAT. Prenez mie de pain, demi-livre ; après l'avoir émiétée, délayez-la dans une livre de lait ; faites cuire à un feu doux dans un vase de terre jusqu'à consistance de bouillie : remuez souvent le mélange : retirez du feu ; si l'indication l'exige, ajoutez safran, depuis deux drachmes jusqu'à une once ; mêlez exactement, vous aurez le cataplasme de mie de pain, *Cataplasma panis* : lorsqu'il y a indication pour introduire dans le cataplasme un ou deux jaunes d'œufs, ne le faites qu'après le mélange du safran.



Ris. *Oriza. Oryza sativa.*

Oryza. (Linn. Hort. Cliff. 237. Spec. plant. 475.)

Se cultive dans les Indes & dans plusieurs endroits marécageux de l'Italie. Fleurit en Juin & Juillet.

Semences, farineuses, insipides, inodores. *Annuelle.*

VERTUS. Semences, très-nutritives ; on en fait un pain que plusieurs Nations trouvent aussi agréable au goût & aussi avantageux pour la santé que le pain de froment : en décoction, elles temperent la soif, la chaleur du corps & l'ardeur des urines ; elles constipent légèrement, quelquefois elles pesent sur l'estomac ; elles développent beaucoup d'air, elles tendent avec assez de promptitude vers l'acide ; elles sont rarement utiles aux enfants, aux personnes délicates qui mènent une vie sédentaire, & aux mélancoliques. La crème de ris, nourriture légère, rafraîchissante & agréable, convient dans plusieurs especes de maladie, comme dans la toux essentielle, la toux convulsive, l'hémoptysie par la toux, l'hémoptysie par un effort, la diarrhée par des médicaments acres ou par des poisons, sur la fin de la dysenterie bénigne & sur la fin des maladies aiguës lorsqu'il n'existe ni météorisme, ni humeurs acides dans les premières voies, ni vomissement, ni douleur extrêmement vive dans la région épigastrique. Sous forme de cataplasme, plusieurs Praticiens présentent le ris au cataplasme de mie de pain, dans l'inflammation des mammelles & dans l'inflammation des glandes des aisselles, lorsqu'elles sont accompagnées d'une grande dureté, de douleur & de chaleur.

PRÉPARAT. Semences, comme celles d'avoine, pag. 392. Faites cuire des semences de ris grossièrement moulues, avec de l'eau en quantité suffisante pour donner au mélange une consistance visqueuse; retirez du feu; laissez refroidir, vous aurez la Crème de Ris, *Cremor Orizæ*, qu'on peut aromatiser, suivant l'indication, avec l'écorce d'orange, ou la canelle, ou le gérofle. Les semences de ris, cuites avec de l'eau jusqu'à consistance pulpeuse, forment le cataplasme de ris, *Cataplasma Orizæ*, qu'il faut souvent renouveler, crainte qu'il ne s'aigrisse.

Lait. *Lac.*

Substance fluide, blanche, inodore, d'une faveur douce, donnée par plusieurs especes d'animaux, & susceptible de se séparer en petit-lait, en fromage & en beurre.

VERTUS. Le lait de femme, le plus nutritif & le plus agréable de toutes les especes de lait, mérite la préférence dans la plupart des maladies où le lait est recommandé, parce qu'il est plus analogue à notre constitution, qu'il se digere facilement, qu'il restaure promptement les forces vitales & musculaires; mais la difficulté & même le danger d'engager une nourrice à donner du lait à un malade, ont fait recourir, 1°. au lait d'ânesse, moins abondant en fromage & en beurre que celui de femme, mais contenant une plus grande quantité de petit lait; 2°. au lait de jument, plus sucré que celui d'ânesse & où il se trouve encore moins de beurre & de fromage; 3°. au lait de vache, très-chargé de beurre & de fromage, relativement à la quantité de petit lait; 4°. au lait de chevre, fournissant plus de fromage, moins de beurre & de petit lait; 5°. au lait de brebis, renfermant plus de fromage, moins de beurre & de petit lait que les précédents.

Toutes ces especes de lait, particulièrement celui de femme, d'ânesse & de vache, ont été célébrées par les uns & rejetées par les autres, dans la toux essentielle, la toux des Fondeurs, la toux convulsive, la toux catarrhale, la toux rhumatismale, l'hémoptysie par une fluxion catarrhale, l'hémoptysie par une toux violente, l'hémoptysie par ulcere des poumons, l'hémoptysie par disposition naturelle, l'hémorrhagie du nez par délicatesse des vaisseaux du nez, le pissement de sang par des violentes courses, le pissement de sang par des calculs, le flux hémorrhoidal trop abondant & souvent réitéré, la phthisie pulmonaire essentielle, la phthisie par inanition, l'atrophie par des médicaments trop violents, l'atrophie par hémorrhagie, l'atrophie dorsale, l'atrophie nerveuse, la phthisie par la péripleurésie, la convulsion par inanition, & la disposition à l'hémoptysie, aux feux dévorants de la poitrine & à la phthisie pulmonaire. Les sectateurs d'Hypocrate, en approuvant les bons effets du lait dans la plupart de ces especes de maladies, assurent, d'après l'obser-

vation, que le lait porte préjudice à ceux qui sont atteints de la fièvre ou de maux de tête; à ceux qui éprouvent des borborygmes; à ceux dont le foie, ou la rate, ou le mésentère sont obstrués; à ceux qui ont les hypocondres tumés; à ceux qui sont tourmentés de la soif fébrile; à ceux qui sont affectés d'une maladie aiguë inflammatoire, ou d'une violente hémorrhagie; à ceux qui ont la diarrhée ou la dysenterie; aux scorbutiques, aux vérolés, aux ferophuleux, aux asthmatiques, aux pituiteux & aux mélancoliques.

Le lait d'âne se digère promptement, il ne fatigue point l'estomac, il nourrit médiocrement, il calme sensiblement l'irritation des bronches pulmonaires, il tient le ventre plutôt libre que resserré.

Le lait de jument nourrit davantage; d'ailleurs, il semble produire les mêmes effets que le lait d'âne.

Le lait de vache donne souvent une douleur gravative aux estomacs foibles; il constipe; & s'il se digère mal, il cause des borborygmes, des coliques, la diarrhée, & quelquefois le vomissement: il ne faudroit pas attribuer ces mauvais effets à la propriété qu'il a de se cailler avec plus de promptitude que le lait d'âne; car tout lait, pour être bien digéré, doit se cailler dans l'estomac: c'est donc aux qualités particulières du lait & à l'état du malade qu'il faut les imputer.

Le petit lait de vache, *Serum lactis*, rafraîchit, pousse par les urines, rarement par les selles; quelquefois il affoiblit l'estomac & le rend moins propre à digérer; il tempère la chaleur excessive de la poitrine, il favorise rarement la résolution des tumeurs indolentes de l'abdomen; il calme la soif dans la fièvre ardente, & dans la fièvre inflammatoire, lorsque les premières voies ne contiennent point d'humeur acide; il diminue la chaleur & la douleur qui accompagnent les maladies inflammatoires de l'abdomen & des voies urinaires; il est même préférable aux émulsions dans ce dernier genre de maladies; il produit quelquefois de bons effets dans certaines espèces de maladies convulsives & de maladies douloureuses, dans le scorbut, la vérole, le cancer occulte, & la disposition aux maladies soporeuses. Le *Sel essentiel de petit Lait* ne produit pas les mêmes effets que le petit lait, à quelque dose & de quelque manière qu'il soit prescrit; il n'adoucit point les bronches pulmonaires; il n'éranche pas la soif des fébricitants; enfin, il ne produit aucun effet sensible dans la goutte & la phthisie pulmonaire essentielle.

Le Beurre, *Butyrum*, est une nourriture indigeste: à haute dose, il tient le ventre libre, cause une douleur gravative dans la région épigastrique & à la tête, donne souvent des renvois âcres & brûlants: extérieurement, il relâche les téguments, diminue la dureté & la douleur des tumeurs phlegmoneuses, & les fait pencher vers la suppuration.

Le Fromage à la crème, *Casum molle*, récemment fait, est une nourriture rafraîchissante, plus agréable & moins indigeste que le beurre: extérieurement, il répercute l'inflammation phlegmoneuse, & particulièrement l'inflammation érysipélateuse; il en calme la chaleur & la douleur, & s'oppose à leur tendance vers la suppuration; rarement il apaise les douleurs du cancer.

PRÉPARAT. Le lait de femme, pris en quantité relative à l'espece de maladie, aux forces & à l'appétit du malade. — Le lait d'ânesse, aussi-tôt qu'il est tiré, depuis six onces jusqu'à une livre, le matin à jeun. & autant le soir. — Le lait de vache, le matin à jeun, depuis cinq onces jusqu'à une livre, & autant le soir. — Le malade à la diete blanche, ne doit prendre que du lait pour boisson & pour nourriture; si le lait ne le nourrit pas assez, ou le fatigue par sa trop grande quantité, vous pouvez y ajouter des jaunes d'œufs, ou y faire cuire du ris, ou de l'avoine, ou de l'orge, ou du pain, suivant l'indication. Si le malade a de la peine à supporter le lait, faites-le bouillir, écrémez-le; ou coupez-le avec l'infusion de feuilles de menthe; ou délayez dans trois livres de lait, yeux d'écrevilles pulvérisés, une drachme; ou mêlez une partie d'eau de chaux avec six parties de lait; retranchez insensiblement ces substances étrangères, jusqu'à ce que l'estomac supporte le lait seul.

Prenez bon lait de vache, quatre livres; préférez délayé dans une cuiller d'eau, demi-drachme; mêlez dans une terrine de faïence, que vous exposerez à une douce chaleur sur les cendres chaudes: dès que le lait sera coagulé, versez-le sur un tamis de soie ou de crin; recevez le petit lait qui en découlera dans un vaisseau de faïence ou de grès; ajoutez sur chaque livre de petit lait un blanc d'œuf, mêlez exactement, faites bouillir le tout jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient coagulés; pendant le temps de l'ébullition, jetez-y crème de tartre pulvérisée, huit grains; passez le mélange à travers un linge fin & propre, sans exprimer; filtrez la colature à travers le papier gris, vous aurez le petit Lait clarifié, *Serum Lactis clarificatum*; inodore, d'une saveur butyreuse, légèrement douce, transparente, limpide. Depuis demi-livre jusqu'à quatre livres, à prendre par verrees dans le jour. — Faites évaporer à un feu doux, du petit lait clarifié jusqu'à ce qu'il soit réduit aux trois quarts, laissez refroidir, vous obtiendrez des cristaux lesquels desséchés sur du papier gris, doivent être dissous dans de l'eau du Rhône filtrée; faites évaporer la dissolution jusqu'à légère pellicule, laissez refroidir, vous aurez le Sel essentiel de Lait, Sucre de Lait, *Sal essentielle Lactis*, *Saccharum Lactis*; blanc, inodore, d'une saveur fade légèrement sucrée. Depuis une drachme jusqu'à demi-once, en solution dans huit onces d'eau.



Vipere. *Vipera*. *Coluber Vipera*.

Vipera corpore brevissimo pallido maculis fuscis, squamis minutis, capite gibbo. (Linn. Syst. Nat. Regn. Anim. 373.)

Insecte. En Égypte, en Europe; dans les endroits incultes, pierreux & garnis de broussailles. Proche de Lyon, aux environs de la Chartreuse de Sainte-Croix, & dans le Dauphiné.

VERTUS. Les Anciens & leurs Sectateurs regardent la chair de vipera

comme un remede polychreste, qu'ils recommandent particulièrement dans toutes les maladies cutanées, dans les especes de fievres malignes, les maladies convullives, les maladies de foiblesse, le marasme, la phthisie, les maladies épidémiques, la morsure des serpens, &c. L'observation journaliere nous a forcé de rejeter toutes ces vertus. — Le bouillon de vipere ne ranime les forces vitales & musculaires, qu'autant que la partie muqueuse de la vipere se trouve dissoute en grande abondance dans une petite quantité d'eau. Les bouillons préparés avec le bœuf ou un vieux coq, sont donc préférables dans toutes les especes de maladies où il faut promptement restaurer.

L'Huile distillée de Vipere ressemble par son odeur, sa saveur & sa couleur, à l'huile empyreumatique distillée des autres substances animales, en conséquence il est à présumer que les vertus en sont les mêmes.

L'Esprit volatil de Vipere, le Sel volatil de Vipere, ne different point, lorsqu'ils sont rectifiés, de l'alchali volatil du sel ammoniac.

Le Syrop de Vipere jouit des mêmes propriétés que le bouillon de vipere édulcoré avec du sucre.

La Gelée de Vipere est moins nourrissante que la gelée de coq, & moins utile dans toutes les especes de maladies où elle a été célébrée.

La Poudre de Vipere ne possède pas toutes les vertus de la chair de vipere, elle est plus indigeste & restaure moins.

PRÉPARAT. Prenez des viperes vivantes dont vous couperez la tête, séparez la peau & tous les visceres; mettez dans la cucurbitre du bain-marie, viperes ainsi préparées, demi-livre; eau, une livre & demie; faites cuire au bain-marie pendant dix heures, passez, pour trois bouillons à prendre dans le jour.

Prenez viperes vivantes préparées comme ci-dessus, une livre; introduisez-les dans une cornue assez grande pour n'être remplie qu'à moitié, adaptez un récipient à la cornue, lutez les deux vaisseaux, donnez un feu très-gradué, il passera dans le récipient, 1°. de l'eau d'une odeur nauséabonde, 2°. de l'eau avec une petite quantité d'acide, 3°. de l'huile & de l'alchali volatil, 4°. de l'huile épaisse noirâtre; mêlez toutes ces substances, versez-les dans une cucurbitre, adaptez-y un chapiteau muni d'un récipient, distillez au bain-marie, vous obtiendrez, 1°. l'Esprit volatil de Vipere, *Spiritus volatilis Viperae*; transparent; d'une odeur médiocre d'alchali volatil & légèrement empyreumatique; d'une saveur âcre. Depuis quinze grains jusqu'à deux drachmes, mêlé avec cinq onces de véhicule aqueux. 2°. En changeant de récipient, le Sel volatil de Vipere, *Sal volatile Viperae*; substance de couleur roussâtre, d'une odeur piquante & empyreumatique, d'une saveur âcre, faisant une légère effervescence avec les acides, & teignant en verd le syrop violat. Depuis six grains jusqu'à demi-drachme, en solution dans cinq onces de véhicule aqueux. — Mettez le résidu de la distillation dans une cornue, que vous armerez d'un récipient; distillez à un feu doux, dès que l'huile qui passe dans le récipient commencera à prendre une couleur rousse, cessez la distillation, vous aurez l'Huile distillée de Vipere, *Oleum stillatum ex Vipera*; d'une couleur jaunâtre, transparente, d'une odeur & d'une saveur empyreumatique.

Prenez bouillon de vipere filtré à travers le papier gris, une livre; faites-y dissoudre au bain-marie, sucre blanc, deux livres moins quatre onces; vous aurez le Syrop de Vipere, *Syrupus Viperae*. Depuis une once jusqu'à trois onces, en solution dans cinq onces de véhicule aqueux; syrop qu'il faut souvent renouveler. — Le bouillon de vipere fait au bain-marie avec une très-petite quantité d'eau, donne la Gelée de Vipere, *Gelatina Viperae*, qu'on peut aromatiser avec de la canelle ou du gérofle. Depuis deux onces jusqu'à huit onces par jour. — Faites sécher au bain-marie, des viperes dont vous aurez coupé la tête & séparé la peau & les viscères; conservez-les dans des vaisseaux de verre exactement fermés; ne les réduisez en poudre qu'autant que la Poudre de Vipere, *Pulvis Viperae*, sera prescrite. Depuis une drachme jusqu'à deux onces, delayée dans cinq onces de véhicule aqueux, ou cuite dans huit onces d'eau.



Ver de terre. *Lumbricus terrestris*.

Lumbricus trisariam retrorsum aculeatus. (Linn. Faun. Suec. 2073. Syst. Nat. Regn. Anim. pag. 2076.)

Insecte. En Europe; dans les terrains humides.

VERTUS. Les anciens ont recommandé les vers, dans l'ictère par obstruction des vaisseaux biliaires, pour les tumeurs dures & peu sensibles du foie, de la rate & du méterere, dans l'asthme humide, la phthisie pulmonaire essentielle, la vomique, les maladies convulsives & les maladies de faiblesse: extérieurement, pour les geçures du sein, le panaris, la rigidité des articulations, les douleurs rhumatismales. L'observation fait évanouir toutes ces vertus, & ne laisse plus voir qu'un médicament légèrement nutritif, dont l'application extérieure relâche, principalement si vous les broyez & faites macérer dans de l'huile d'olives récente.

L'Huile de Vers en onction ne fortifie que très légèrement, & c'est à cause de la petite quantité de vin blanc qu'elle contient.

PRÉPARAT. Prenez vers de terre, que vous ferez mourir dans de l'esprit de vin & laverez dans de l'eau; ensuite faites les cuire au bain-marie depuis une once jusqu'à cinq onces dans deux livres d'eau, pour une espee de bouillon à prendre par verrées dans le jour.

Prenez vers de terre morts dans l'esprit de vin, faites-les sécher au bain-marie; conservez-les dans un vaisseau de verre exactement fermé; ils se prennent comme la poudre de vipere ci-dessus. Mettez dans une cucurbitte de grès, vers de terre morts dans de l'esprit de vin, huile d'olives récente, de chacun deux livres; vin blanc généreux, quatre onces; faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que les vers de terre soient réduits en mucilage, faites évaporer le vin blanc à la chaleur du bain-marie; passez, exprimez légèrement, vous aurez

L'Huile de Vers, *Oleum Lumbricorum*, qu'il faut conserver dans une bouteille de verre exactement fermée; inodore, insipide ou d'une saveur fade, à peine rance; un peu trouble. En onction, sur les parties affectées.



Grenouille. *Rana. Rana temporaria.*

Rana palmis tetradactylis fissis, plantis pentadactylis palmatis: pollice longiore. (Linn. Syst. Nat. Regn. Anim. pag. 357.)

Animal amphibie. En Europe, dans les marais & les eaux dormantes. Chair, inodore, d'une saveur fade. Frai de grenouille, *Sperma ranarum*; inodore, d'une saveur fade.

VERTUS. La chair de grenouille est médiocrement nutritive, elle ne fatigue point l'estomac; elle convient quelquefois, sous forme de bouillon, dans la toux essentielle, dans la toux convulsive, le rhume catarrhal, la phthisie pulmonaire essentielle, l'ardeur de la poitrine & des entrailles, la colique néphrétique par des graviers, & l'ardeur des urines.

Le frai de grenouilles, extérieurement, diminue rarement la chaleur & la douleur des tumeurs inflammatoires, particulièrement des tumeurs érythélateuses; il s'oppose peu aux progrès de l'inflammation & de la douleur qui accompagnent la brûlure récente; il ne guérit pas la gale; il ne suspend pas avec plus de force que l'eau commune, l'hémorrhagie du nez, le flux hémorrhoidal, & l'hémorrhagie utérine; il n'enlève point les taches de la peau, la goutte-rose & les dartres. L'eau distillée de frai de grenouilles a moins de vertus que l'eau du Rhône filtrée, pour quelque espèce de maladies que ce soit.

PRÉPARAT. Prenez des grenouilles vivantes; après les avoir écorchées & mondées de leurs viscères, vous les ferez cuire au bain-marie, depuis demi-livre jusqu'à une livre sur deux livres d'eau, pour trois ou quatre bouillons à prendre dans le jour. Ramassez dans le mois de Mars, le frai de grenouilles qui se trouve à la surface des eaux marécageuses qu'elles habitent, exprimez-le légèrement, filtrez à travers un linge fin; conservez l'Eau de frai de grenouilles, pour lotion, fomentation, ou injection.



Limaçon. *Cochlea. Helix pomatia.*

Helix testa umbilicata subovata obtusa decolora, apertura subrotundo-lunata. (Linn. Faun. Suec. 1283. Syst. Natur. Regn. Anim. pag. 1244.)

Vermisseau

Vermisseau testacé. Dans les bois de la France & de l'Angleterre. Aux environs de Lyon, & dans les bois. Chair, inodore, d'une saveur fade.

VERTUS. La chair de limaçon est légèrement nutritive, elle a rarement produit des bons effets dans la toux essentielle, la toux convulsive, la toux catarrhale, la phthisie pulmonaire essentielle, la phthisie par inanition, l'atrophie par des médicaments, l'atrophie par hémorrhagie, l'atrophie dorsale, l'atrophie nerveuse, la phthisie par la péripneumonie, l'hémoptysie par disposition naturelle, l'hémoptysie par une toux violente, la diarrhée séreuse, la diarrhée par des médicaments âcres, & sur la fin de la dysenterie.

PRÉPARAT. Prenez des limaçons vivants, jetez-les dans l'eau bouillante; étant ensuite séparés de leurs coquilles, faites-en cuire au bain-marie, depuis demi-livre jusqu'à une livre sur deux livres d'eau, pendant l'espace de douze heures; passez, pour plusieurs bouillons.



Tortue. *Testudo. Testudo græca.*

Testudo pedibus subdigitatis, testa postice gibba margine laterali obtusissimo, scutellis planiusculis. (Linn. Syst. Nat. Regn. Anim. 352.)

Animal amphibie. En Afrique.

Chair, inodore, d'une saveur fade.

VERTUS. La chair de tortue est célébrée pour combattre la plupart des espèces de toux, de phthisies, d'atrophies, d'hémoptysies & de diarrhées, dans lesquelles la chair de grenouille & celle de limaçon auroient été employées sans succès; sous forme de bouillon, elle nourrit médiocrement, elle calme quelquefois l'irritation des bronches & de la trachée-artère; elle cause une douleur plus ou moins gravative dans la région épigastrique, chez les sujets dont l'estomac est foible; elle diminue souvent la toux essentielle, rarement la toux convulsive & la toux des phthisiques; mais elle ne guérit point la phthisie quelle qu'en soit l'espèce, ni l'atrophie: la diarrhée par des substances âcres, en éprouve quelquefois du soulagement.

Le Syrop récent de tortue possède les mêmes vertus que le bouillon de tortue édulcoré avec du sucre.

PRÉPARAT. Prenez chair de tortues vivantes, depuis demi-livre jusqu'à une livre; eau, deux livres; faites cuire au bain-marie pendant huit heures, passez, pour un bouillon à prendre par verrées dans le jour; bouillon qu'on

peut aromatiser avec de la canelle, ou de l'écorce de citron, si l'indication l'exige. Dans une livre de bouillon de tortue, faites dissoudre au bain-marie, deux livres moins trois onces de sucre, vous aurez le Syrop de tortue, *Syrupus de Testudinibus*, qui s'altère en très-peu de temps. Depuis deux onces jusqu'à quatre onces, en solution dans cinq onces d'eau.



Coq. Gallus. Phasianus Gallus.

Phasianus caruncula compressa verticis geminaque gula, auribus nudis cauda compressa adscendente. (Linn. Faun. Suec. 199. Syst. Nat. Regn. Anim. 270.)

Oiseau. En Europe; s'éleve dans les basses-cours.

Chair de coq rôtie, inodore, d'une saveur douce. — Œuf de poule, *Ovum gallinaceum*; inodore, d'une saveur douce & fade. — Graisse de coq, *Adeps galli*; inodore, insipide. — Fiente de poule, *Stercus galli*; d'une odeur piquante, d'une saveur très-âcre & amère.

VERTUS. Le bouillon de coq nourrit beaucoup; il rétablit avec promptitude les forces vitales & musculaires; il constipe; souvent il fatigue l'estomac des convalescents: il est trop nutritif pendant l'accroissement des maladies aiguës; dans ce cas, on lui a substitué le bouillon de poulet, plus léger, moins nutritif, plus relâchant, incapable de constiper; malgré les bonnes qualités, le bouillon de poulet ne doit pas être considéré comme la meilleure boisson dans les maladies aiguës; il dérange fréquemment les fonctions de l'estomac & des intestins; il tourne promptement vers l'acide; il diminue trop les forces vitales & musculaires, & par conséquent les forces nécessaires pour une crise heureuse.

L'œuf de poule, substance très-nutritive, se digère lentement chez les personnes délicates; quelquefois il donne des rapports nidoreux, & constipe; il est nuisible dans les maladies du foie, de la rate & du mésentère, & dans les maladies aiguës avec disposition des humeurs vers la putridité. — Le Jaune d'œuf, *Vitellus ovi*, délayé dans une certaine quantité d'eau édulcorée avec du sucre, est indiqué dans la toux essentielle, la toux convulsive, la toux catarrhale, & dans la diarrhée par des médicaments âcres. Délayé dans de l'eau & en lavement, il est utile dans le ténésme, dans la dysenterie bénigne & dans la diarrhée par des substances âcres. Extérieurement, il relâche la peau & l'adoucit. — L'Huile par expression des jaunes d'œufs relâche davantage les téguments; on en fait grand cas pour cicatriser les ulcères superficiels produits par brûlure, les gerçures des lèvres, du sein & des autres parties des téguments, pour diminuer les douleurs du cancer

ulcéré; l'observation n'a rien établi de certain sur ces vertus, ni sur les vertus du blanc d'œuf, *Albumen ovi*, dans l'ophthalmie humide, l'inflammation des paupières, les plaies récentes & superficielles & dans les brûlures récentes: souvent le blanc d'œuf, en se desséchant, produit des mauvais effets dans ces especes de maladies. La fiente de poule favorise, dit-on, par son application répétée, la résolution des tumeurs insensibles, dures & sans penchant vers le cancer, & détermine les tumeurs légèrement inflammatoires à se convertir en abcès: plusieurs préfèrent, dans ces cas, sans être mieux fondés sur l'observation, la fiente de Pigeon, *Stercus columbinum*: (*Columba. Columba Cenas. — Columba carulefcens, cervice viridi-nitente, dorſu poſtico albo, ſaſcia alarum apiceque caudæ nigrante. Linn. Faun. Suec. 207. Syſt. Nat. Regn. Anim. 279.*) La fiente de pigeon macérée dans du vin blanc, a quelquefois rétabli le cours du flux menſtruel ſuſpendu par l'impreſſion des corps froids. La chair du pigeon nourrit beaucoup, elle fatigue l'eſtomac, elle conſtipe.

PRÉPARAT. Prenez un coq plumé & mondé de ſes entrailles, faites-le cuire au bain-marie pendant douze heures avec plus ou moins d'eau du Rhône filtrée, ſuivant le degré de nourriture néceſſaire au malade, vous aurez le bouillon de coq. Faites cuire un poulet au bain-marie, dans de l'eau pure depuis une livre & demie juſqu'à trois livres; paſſez, pour un bouillon de poulet à prendre par verrées dans le jour. Faites durcir des œufs, ſéparez-en les jaunes, que vous ferez deſſécher à un feu doux dans une terrine de grès, avec la précaution de les diviſer & de les remuer ſans ceſſe; auſſi-tôt après la deſſication, mettez-les dans un ſac de toile; exprimez fortement entre deux plaques de ſer chauffées dans l'eau bouillante, vous aurez l'Huile d'œufs par expreſſion, *Oleum ex vitellis ovorum*; inſoluble dans l'eſprit de vin & dans l'eau, miſcible avec les graiſſes; d'une odeur approchant de l'odeur aromatique douce, d'une ſaveur douce, d'une couleur jaune dorée; opaque & épaiſſe. En onction ſur les parties affectées, ou appliquée ſous forme d'onguent.

