

**inflammations de la gorge et de la poitrine. La racine de chicorée opère des merveilles dans les obstructions des viscères et les maladies qui en dérivent. Si l'on en croit certains observateurs, une femme hystérique aurait été guérie par l'usage du suc de cette plante, la mélancolie aurait cédé à l'emploi des bouillons; et la décoction qu'on en prépare, soit seule, soit avec du lait, aurait eu les plus grands succès dans les fièvres lentes.**

L'infusion ou une légère décoction des feuilles est une boisson calmante et rafraîchissante, qu'on peut employer avec avantage dans les embarras des premières voies. (*Flore médicale*). Cette plante est un peu dépurative, fondante et apéritive; on l'emploie très-fréquemment dans l'atonie du canal intestinal, dans la jaunisse, les obstructions du foie (Bossu).

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**INFUSION (feuilles), 10 à 15 grammes par litre d'eau.**

**DÉCOCTION (racine), 15 à 30 grammes par litre d'eau.**

**SIROP DE CHICORÉE SIMPLE.** On peut le faire avec le suc ou jus de la chicorée sauvage dépurée et partie égale de sucre blanc. On fait cuire en consistance de sirop. Il est apéritif et purifie le sang. On le donne, comme purgatif pour les enfants, à la dose de 8 à 40 grammes.

**TISANE PURGATIVE.** Faites infuser dans une décoction de chicorée, d'aigremoine et de capillaire, 8 grammes de séné, et 32 grammes de tamarin; passez le tout, et ajoutez 32 grammes de sirop de rhubarbe.

**CHIENDENT.**

boutiques, froment rampant (famille des Graminées).

**LIEUX.** Le chiendent croît dans les lieux cultivés ou incultes et s'y propage si vite, qu'il envahit bientôt les terrains où il se montre, si l'on ne prend le soin de l'arracher.

**RÉCOLTE.** La racine de chiendent se récolte dans le mois de septembre, et après l'avoir battu pour enlever l'épiderme, on le fait sécher par petites bottes. Il est préférable de l'employer fraîche.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Cette plante est émolliente, rafraîchissante, diurétique, apéritive, vulnérable et fébrifuge. La tisane faite avec de la racine de chiendent, peut être employée dans les maladies du foie, dans la jaunisse, dans les coliques qui sont dues à la présence de calculs biliaires, dans la néphrite, ainsi que dans les fièvres intermittentes. (*Flore médicale*.) La tisane de chiendent est employée dans l'inflammation des reins, de la vessie, au commencement de la gravelle, les urines rares et même nulles. Le chiendent est froid, il ne faut pas en faire abus.

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**TISANE.** La tisane de chiendent se prépare en versant sur 20 à 25 grammes de cette racine, une certaine quantité d'eau bouillante qui doit être jetée presque aussitôt. On verse ensuite un litre d'eau que l'on fait bouillir lentement. On y ajoute de la réglisse, quelquefois on y associe l'orge ou d'autres substances qui modifient la propriété de cette boisson.

**TISANE CORDIALE ET APÉRITIVE.** Prenez : racines de chiendent, d'ache, de persil, de fenouil, d'asperge, de chacune 16 grammes, feuilles de laitue, de chicorée, d'aigremoine, de chacune une poignée; fleurs de buglosse, de bourrache, de violette, de chicorée, de chacune une pincée; faites bouillir le tout dans trois litres d'eau jusqu'à réduction de moitié; passez, et ajoutez un peu de sirop de violette pour rendre cette tisane plus agréable.

**INFUSION CONTRE LA RÉTENTION D'URINE.** Prenez : racines de chiendent, de persil, de chacune 16 grammes; baies de genièvre concassées 2 grammes, fleurs de millepertuis 2 pincées; faites infuser le tout dans deux litres de vin blanc pendant vingt-quatre heures dans un vase bien bouché; passez, et ajoutez 60 à 70 grammes de sucre, à prendre le matin et le soir.

**REMÈDE CONTRE LA GRAVELLE.** Faites bouillir dans un litre d'eau, pendant un quart d'heure, une poignée de racine de chiendent; ajoutez-y un peu de racines de fraisier, d'oseille, de pissenlit et de feuilles d'aigremoine; faites bouillir quelques minutes; passez et laissez refroidir, à prendre pour boisson ordinaire.

### **CHOU VERT, CHOU ROUGE.**

(Famille des Crucifères.)

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Le chou est pectoral, il est recommandé pour les maladies de poitrine; mais le chou rouge passe pour plus actif que le chou vert, et on doit, dans tous les cas, le préférer quand on a la faculté de le choisir. On le joint aux bouillons adoucissants que l'on

donne contre l'enrouement, les catarrhes chroniques, la phthisie.

Cazin dit avoir employé, avec avantage, le bouillon de mou de veau et de chou dans les affections catarrhales chroniques et dans la phthisie pulmonaire.

Chelins a conseillé, contre les croûtes de lait des enfants, la décoction de 16 grammes de chou vert dans du lait que l'on donne par tasses matin et soir, ou 16 grammes de cette plante desséchée et réduite en poudre que l'on donne chaque jour dans du lait ou de la bouillie.

À l'extérieur on emploie les feuilles de chou, sous forme de cataplasmes, contre les douleurs goutteuses et rhumatismales et contre le gonflement des articulations. Dans ce cas on détache d'un chou les feuilles les plus externes, celles que le jardinier et la fruitière jettent le plus ordinairement au rebut; on écrase avec le manche d'un couteau toutes les nervures de la feuille, on superpose l'une sur l'autre quatre ou cinq de ces feuilles, on les présente au feu de façon à les flétrir un peu; on applique le cataplasme à nu sur la partie malade et on l'y retient appliqué avec des bandes, un mouchoir ou une serviette. Les feuilles de chou cuites dans du vin blanc, puis étendues sur les tumeurs des goutteux, après les avoir bassinées avec le vin, sont un excellent remède pour ramollir et adoucir la douleur de l'inflammation. Les habitants de la campagne appliquent sur les points de côté et les douleurs de tête, les feuilles de chou après les avoir fait chauffer un peu. On indique les feuilles de chou bouillies dans du vin, contre les ulcères de la peau et même pour la lèpre; le bouillon de chou a été regardé comme propre à dissiper l'ivresse. La décoction des graines est employée contre les vers des enfants. Le cataplasme fait avec les feuilles

de chou blanc et les poireaux amortis dans la poêle avec du fort vinaigre, est un remède populaire dans la pleurésie, en l'appliquant sur le côté malade.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**TISANE.** Elle se fait avec la décoction de deux ou trois poignées de chou coupé par morceaux dans environ deux litres d'eau, on ajoute ensuite 64 grammes de miel qu'on fait écumer.

**SIROP DE CHOU ROUGE.** Prenez : environ un litre de jus de chou clarifié avec le blanc d'œuf ; ajoutez une livre de miel blanc de Narbonne, écumez, faites-y fondre une livre de sucre et ajoutez 10 grammes de safran, faites cuire le tout jusqu'à consistance de sirop. Il est pectoral, adoucissant et antiscorbutique et est particulièrement utile aux asthmatiques.

**SIROP DE CHOU CONTRE L'ENROUEMENT ET L'EXTINCTION DE VOIX.** Prenez : orge mondé et raisins secs, de chacun 4 grammes ; réglisse 8 grammes, 6 figues ; hysope et capillaire, de chacun une demi poignée, oignons blancs 16 grammes, un chou rouge haché menu ; faites bouillir le tout, et sur chaque livre de décoction, ajoutez : une cuillerée de miel blanc et suffisante quantité de sucre.

**CITRONNIER.**

(Famille des Aurantiacées.)

Cet arbre est cultivé partout en Europe. On utilise ses fruits (citrons) et les écorces ou zestes de citron.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Le suc ou jus de citron est rafraîchissant, diurétique, astringent et vermifuge. On le prescrit contre le vomissement et le scorbut. On a vu

des palpitations nerveuses rebelles à tous les moyens, céder comme par enchantement à quelques cuillerées de suc de citron. On l'a vanté comme un moyen d'une grande efficacité dans la dysenterie, les angines gangréneuses. Cazin dit avoir vu plusieurs fois employer avec succès, contre les fièvres intermittentes, le suc de citron mêlé avec une tasse de café très-chaud. Ce moyen populaire administré avant de se mettre au lit, provoque une abondante transpiration. Fourcroy a employé le suc de citron pour guérir les aphthes ou petits ulcères de la bouche. Le jus de citron avec du beurre frais, le faisant fondre à un feu très-doux, fait une pommade excellente pour les dartres. Le suc ou jus de citron est doué d'une grande efficacité dans les cas d'empoisonnement par les narcotiques et par les substances vénéneuses comme la ciguë.

On fait avec le citron, la *limonade commune* dont l'usage est recommandé dans les embarras gastriques, les nausées (envie de vomir), le dégoût, les vomissements, la jaunisse, les calculs biliaires, les fièvres inflammatoires, bilieuses, putrides, typhoïdes.

On se sert de l'écorce de citron comme d'un excellent masticatoire dans le relâchement des gencives.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**LIMONADE.** La manière la plus simple de faire cette boisson consiste à exprimer, dans l'eau, un ou deux citrons coupés par le milieu, on y ajoute une suffisante quantité de sucre, ou de sirop de groseille.

**LIMONADE CUITE.** On fait infuser pendant une heure un ou deux citrons coupés par tranches dans environ un litre d'eau bouillante, et on sucre.

**REMEDE CONTRE L'ESQUINANCIE.** On prend du suc ou

**jus de citron** qu'on sale et dans lequel on trempe des linges qu'on applique sur la gorge, il en est qui emploient les tranches de citron salées. J'ai vu ce moyen résoudre très-brusquement une esquinancie et qui empêchait totalement la déglutition (Récamier).

### CITROUILLE.

Courge, potiron (famille des Cucurbitacées).

**DESCRIPTION.** Tige creuse, portant sur terre, fragile, velue et garnie de feuilles découpées; fleurs jaunes, formées en cloche.

**LIEUX.** Cette plante est cultivée dans tous les jardins pour les besoins économiques.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La chair de la citrouille est humectante, pectorale et rafraichissante. Prise en décoction elle est propre à tempérer la chaleur des entrailles. Selon Mathiolo les feuilles vertes appliquées sur les mamelles des nouvelles accouchées leur font perdre le lait. La citrouille pilée crue et appliquée en cataplasme, apaise et guérit les brûlures. La graine de ce fruit bouillie dans l'eau adoucit et rafraichit le sang; elle tempère l'ardeur de l'urine, le calcul, l'ulcération des reins et de la vessie.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

**LAVEMENT RAFRAICHISSANT.** Ecrasez et faites bouillir dans 250 grammes de petit lait ordinaire, 32 grammes (1 once) de la chair de citrouille; lorsque le tout est réduit d'un tiers, on passe par un linge. Ce lavement, est utile dans les cas d'irritation et de chaleur intestinale.

### COCHLÉARIA.

Herbe aux cuillers (famille des Crucifères.)

**DESCRIPTION.** Tiges inclinées, rameuses, vertes et dépourvues de poils; feuilles d'un vert foncé; fleurs blanches, ramassées en bouquet court.

**LIEUX.** Cette plante habite les côtes maritimes; elle croît spontanément sur les Pyrénées. On la cultive dans les jardins comme un antiscorbutique précieux, elle fleurit en mai et juillet.

**RÉCOLTE.** Le cochléaria perd, par la dessiccation, une grande partie de sa propriété, on le cueille pendant sa floraison et on l'emploie à l'état frais.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Cette plante, dit Bossu, est évidemment excitante; c'est, après le raifort, l'antiscorbutique le plus puissant; elle convient, en infusion, dans la cachéxie, les affections scrofuleuses; dans les catarrhes pulmonaires avec sécrétion abondante des bronches, l'asthme, les maladies chroniques de la peau.

Cazin recommande le mélange à partie égale de jus de cochléaria, de trèfle d'eau, de cresson dans les affections scorbutiques arrivées même au plus haut degré et caractérisées par l'altération du sang.

Dubois de Rochefort a vanté son usage dans les maladies calculeuses: Stalh, dans les fièvres quartes; Sydenham, dans le rhumatisme chronique vague; Roques, dans quelques paralysies, les fièvres intermittentes d'automne, l'hydropisie, les dartres. Mais il faut se garder de l'employer quand il y a irritation inflammatoire, dans les toux sèches, les crachements de sang, les palpitations, les congestions sanguines au cerveau (Cazin).

A l'extérieur les feuilles se montrent utiles étant appliquées sur les ulcères scorbutiques; elles sont d'un fréquent usage, comme masticatoire, pour remédier au gonflement des gencives et pour les fortifier; elles doivent être fraîches et nouvellement cueillies. On s'en sert pour nettoyer les dents.

Le suc ou jus de cochléaria étendu dans l'eau, convient en gargarisme, pour nettoyer et raffermir les gencives scorbutiques.

PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (feuilles). 20 à 40 gr. par litre d'eau, de bière, de vin, de lait, ou de petit lait.

SUC CONTRE LE SCORBUT. Feuilles récentes de cochléaria et d'ortie, de chaque deux poignées; racines de rai-fort sauvage ratissées quatre onces; piler, puis exprimer le jus qu'on mêle avec du sucre blanc pour en prendre quatre fois par jour.

RECETTE D'UNE LIQUEUR SOUVERAINE POUR GUÉRIR LES MAUX DE DENTS, LES CONSERVER ET FORTIFIER LES GENCIVES. Prenez: romarin, cochléaria, sauge, de chaque 60 grammes. Le tout en herbe fraîche hachée grossièrement; citron coupé par tranches, cannelle pulvérisée 8 grammes; mettez ces drogues dans une cruche contenant 1 litre d'eau-de-vie de Cognac; bouchez bien cette cruche et laissez infuser pendant un mois; agitez ce mélange de temps en temps et passez.

On se lave la bouche tous les matins avec 8 ou 10 gouttes de cette liqueur dans une cuillerée d'eau tiède. Quand on a mal aux dents il faut se laver la bouche avec cette liqueur pure et la garder le plus longtemps possible. Cette préparation prévient la carie des dents et raffermi les gencives.

COIGNASSIER.

(Famille des Rosacées.)

LIEUX. Cet arbre est cultivé dans toute la France; ses fruits et ses graines sont estimés.

PROPRIÉTÉS, USAGES. Les coings sont stomachiques, astringents et nourrissants. La décoction, la gelée ou le sirop conviennent dans les faiblesses des organes digestifs, la diarrhée, la dysenterie chronique, l'hémoptysie ou crachement de sang, les vomissements.

Les pepins ou semences de coings sont adoucissants; on en fait un remède excellent pour les hémorroïdes, en les faisant bouillir dans du lait après les avoir dépouillés de leur écorce; on en emplit des petits sachets de toile qu'on applique chaudement sur les hémorroïdes et qu'on renouvelle de demi-heure en demi-heure (Chomel). La décoction des pepins est employée à l'intérieur dans les irritations des voies digestives et urinaires; dans la bronchite et la diarrhée.

Cazin a donné avec succès aux enfants atteints de diarrhées abondantes, une mixture composée de sirop de coing (30 grammes) et d'infusion concentrée de sauge (60 grammes).

Les feuilles sont estimées par les habitants de la campagne pour dessécher les vieux ulcères; ils les appliquent après les avoir fait tremper dans du vin chaud.

Le bois est donné en décoction dans les dévoiemens invétérés.

PRÉPARATIONS, DOSES.

Décoction. Coings coupés par morceaux et pepins

dans suffisante quantité d'eau contre les diarrhées chroniques et le crachement de sang.

SUC OU JUS. Mêlé avec l'eau de menthe et un peu d'eau de cannelle pour arrêter le vomissement.

VIN DE COINGS. On l'obtient par l'infusion dans le vin de ce fruit divisé par tranches. Il convient dans la faiblesse générale, dans les convalescences; mais il a l'inconvénient de produire la constipation. Ce vin est employé à l'extérieur pour le relachement du vagin, les chutes de matrice, le boursoufflement des gencives (Cazin).

SIROP. Vous râpez suffisante quantité de coings; vous passez par un linge, et vous mettez le jus dans un vase, vous ajoutez partie égale de sucre blanc et vous faites cuire ce mélange jusqu'à consistance de sirop.

POMMADE CONTRE LA BRULURE. Faites bouillir une pincée de pepins de coings dans un demi-verre d'eau; mêlez avec partie égale de graisse de porc récente fondue et un peu camphrée; appliquez cette pommade sur un linge recouvert ensuite d'une épaisse cardé de coton; renouvelez toutes les vingt-quatre heures.

### CONSOUDE (GRANDE).

Oreille d'âne (famille des Borraginées).

DESCRIPTION. Tige dressée un peu branchue et velue; feuilles dures au toucher et velues; fleurs d'un blanc jaunâtre ou d'une teinte purpurine.

LIEUX. Cette plante est très-commune dans les lieux humides. Elle se trouve dans les prés, sur le bord des ruisseaux.

RÉCOLTE. On se procure en tout temps, pour l'em-

ployer fraîche, la racine de grande consoude. Si on veut la faire sécher, on la coupe par tranches sur sa longueur.

PROPRIÉTÉS, USAGES. La racine de grande consoude est adoucissante, émolliente, béchique et astringente. On l'emploie dans l'hémoptysie (crachement de sang), l'hématurie (pissement de sang), les catarrhes, la diarrhée et vers la fin de la dysenterie (*Flore médicale*).

M. le docteur Roques rapporte avoir soigné, pendant dix-huit ans, un vieillard sujet aux catarrhes pulmonaires et aux crachements de sang, qui a toujours été soulagé soit par le sirop de grande consoude, soit par la tisane faite avec la racine de la même plante. Ce docteur ajoute que cette tisane avec le sirop de gomme arabique et le suc de citron, lui ont souvent réussi dans le crachement de sang des vieillards et des personnes délicates.

Chomel dit que pour calmer les douleurs de la goutte, il faut faire bouillir la racine de grande consoude et l'appliquer en cataplasme sur le mal, le plus chaudement qu'il sera possible.

Suivant M. Cazin, on calme et l'on guérit même les gerçures du sein chez les nourrices, en introduisant le mamelon dans un morceau de racine de grande consoude creusé en forme de dé à coudre.

La racine récemment coupée et râpée s'emploie pour opérer la réunion des plaies et des contusions.

### PRÉPARATIONS, DOSES.

DÉCOCTION (racine). 15 à 30 grammes par litre d'eau en tisane. Si l'on se sert de racine sèche, il faut la dépouiller de son écorce. Si la décoction a bouilli trop longtemps, elle devient indigeste. Il ne faut point la faire dans un vase de fer.

**CATAPLASME CONTRE LA CHUTE DU FONDEMENT.** Racine de grande consoude pilée avec de la farine d'orobe, de chacune parties égales : faire cuire le tout avec une suffisante quantité de gros vin rouge ou d'eau de forgeron en consistance de cataplasme que l'on réitérera suivant le besoin.

**SIROP DE CONSOUDE DE FERNEL.** Prenez : sommités et racines de grande consoude, une poignée; roses rouges, bétoine, plantain, pimprenelle, scabieuse, pas-d'âne, de chacun deux poignées; pilez le tout en commençant par les racines; exprimez par un linge pour en tirer le suc; faites bouillir la liqueur et passez; ajoutez deux livres et demie de sucre, et faites cuire ensuite à consistance de sirop.

Il est bon pour arrêter les crachements de sang et les autres hémorrhagies. Il fortifie les poumons et la poitrine, et modère les cours de ventre.

**ENTORSES GUÉRIES INSTANTANÉMENT.** On couvre de suite l'articulation d'un cataplasme fait avec de la grande consoude ratissée, imbibée d'huile.

### COQUELICOT.

Pavot rouge, ponceau, (famille des Papavéracées).

**DESCRIPTION.** Tige droite, mince, chargée de poils rudes; feuilles également velues, découpées profondément et dentées; fleurs d'un rouge vif, quelquefois blanches, plus souvent panachées.

**LIEU.** Répandu en profusion dans les moissons et les champs cultivés, il n'est point de bouquet champêtre dont le coquelicot ne fasse l'ornement.

**RÉCOLTE.** On récolte les fleurs de coquelicot pendant le temps que dure la floraison. Il faut les faire sécher promptement sans les froisser. On les conserve en lieu sec, dans des vases clos.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** L'infusion des fleurs de coquelicot est béchique, calmante, adoucissante et sudorifique. Elle est employée dans les rhumes, les catarrhes et autres maladies aiguës des poumons, dans les inflammations de poitrine, les toux sèches et anciennes, les fièvres éruptives, les tranchées des enfants, la coqueluche, dans certains maux de gorge et dans les circonstances où il faut calmer une vive douleur et procurer un sommeil tranquille. Suivant Roques, l'infusion des fleurs de coquelicot, mais légère, convient, après les saignées, dans la péripneumonie (inflammation des poumons avec oppression), dans la pleurésie et autres affections pulmonaires aiguës. Elle facilite l'expectoration et dispose aux sueurs qui terminent ordinairement ces maladies. Cette infusion doit être édulcorée (adoucie) avec du miel, du sirop de capillaire, de guimauve ou de gomme arabique. Le même auteur fait observer que le sirop de coquelicot, ou l'infusion préparée avec les fleurs, valent mieux et sont plus salutaires que toutes les pâtes béchiques qu'on prône si haut dans nos feuilles périodiques.

Chomel affirme que la décoction faite avec douze têtes de coquelicot, 62 grammes de réglisse et une poignée d'orge, est très-utile dans les affections de poitrine.

On a beaucoup vanté l'infusion des fleurs de coquelicot associées à celle de semences de lin, dans la pleurésie.

Fouquet en administrait le suc, à la dose de 20 cen-

tigrammes à 1 gramme, dans la coqueluche et les maladies nerveuses et convulsives.

PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (fleurs), 5 à 15 grammes par litre d'eau.

EXTRAIT. Il est administré à la dose de 2 à 4 grammes. Il est calmant et procure un sommeil fort doux.

SIROP DE COQUELICOT. On prendra 375 grammes de fleurs de coquelicot nouvellement cueillies. On les mettra dans un pot de terre vernissé et on versera dessus un litre et demi d'eau bouillante; on couvrira le pot et on laissera infuser pendant huit heures; on passera à travers un linge avec expression; on met de nouvelles fleurs qu'on laisse infuser pendant huit heures sur les cendres chaudes; on passera l'infusion comme la première fois; on mêlera dans l'infusion coulée 3 livres de sucre; on clarifiera ce mélange au blanc d'œuf, et on le fera cuire en sirop. On le donne par petites cuillerées dans une tasse de quelque tisane pectorale. On en fait usage pour le rhume, l'esquinancie, la pleurésie, le crachement de sang. Il provoque un peu le sommeil et la sueur.

**CORIANDRE.**

(Famille des Ombellifères.)

DESCRIPTION. Tige dressée; fleurs blanches ou d'un bleu rosâtre.

LIEUX. Cette plante nous avertit de sa présence par l'odeur infecte de ses feuilles et de sa tige. Elle est assez commune aux environs de Paris. On la cultive dans les jardins.

PROPRIÉTÉS, USAGES. Les semences de coriandre sont stimulantes et carminatives. On les emploie, en infusion, dans la débilité de l'estomac et des voies digestives; elles sont surtout propres à dissiper les vents qui s'y accumulent. L'infusion dans le vin, au rapport des praticiens, a fait disparaître des fièvres tierces et des fièvres quartes (*Flore médicale*).

PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (semence), 8 grammes par litre d'eau.

TISANE PURGATIVE. 15 grammes de coriandre; même quantité de réglisse et 15 grammes de roses de buissons; séné, 8 grammes. Mettez tremper le tout le soir dans une pinte d'eau froide, et le lendemain matin passez par un linge blanc pour en prendre un verre en se levant, et rester deux heures sans manger, un second verre après dîner, lorsque la digestion est faite, et un troisième verre en se couchant.

REMÈDE CONTRE LA JAUNISSE ET LES EMBARRAS DE LA BILE, d'après M. Récamier. Prenez : séné mondé, 24 grammes; coriandre, une pincée; polypode de chêne, roses de Provins, réglisse, de chaque 8 grammes; cristal minéral, 8 grammes; chicorée sauvage, deux poignées; pimprenelle, une poignée; mettez le tout dans un vase de terre, et versez dessus trois chopines d'eau bouillante; laissez infuser du soir au matin, pour prendre un verre le matin, un avant le dîner, un troisième avant de se coucher. On comprend que le dernier repas doit être fait de bonne heure et surtout très-léger. On réitère pendant plusieurs jours. On peut remettre la même quantité d'eau bouillante sur le marc qui a déjà servi et on laisse infuser pendant un jour.

CULTURE DE LA CORIANDRE. On la cultive pour ses

graines. Il lui faut un sol léger, profond, et une position chaude. On la sème en août ou en mars. On donne à la terre les mêmes façons que pour le blé et souvent sans y mettre d'engrais. Lorsqu'elle est levée, elle a besoin d'être nettoyée des mauvaises herbes et on l'éclaircit de manière que ses pieds soient à environ six pouces les uns des autres.

### CRESSON DE FONTAINE.

Cresson d'eau (famille des Crucifères.)

**DESCRIPTION.** Feuilles découpées profondément, d'un goût âcre mais agréable ; quantité de petites branches qui n'ont des feuilles qu'à la cime d'où sortent de petites fleurs blanches.

**LIEUX.** Cette plante croît au bord des fontaines, sur le bord des ruisseaux, dans les prairies humides.

**RÉCOLTE.** Le cresson peut être cueilli en toute saison pour l'usage, mais il est préférable de l'employer au mois de mai, lorsqu'il est en fleur.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les propriétés de cette plante sont analogues à celles du cochlearia et du raifort. On s'accorde à regarder le cresson comme un puissant stimulant. On reconnaît son utilité dans la plupart des maladies chroniques accompagnées de débilité et dans toutes les circonstances où il faut exciter l'appétit et l'action vitale en général. Il excite la sécrétion de la salive et favorise l'expectoration. Il agit dans certains cas sur la peau et active la transpiration cutanée. Dans d'autres circonstances, il provoque la sécrétion de l'urine et même l'écoulement menstruel. On le prescrit dans certaines maladies de la peau, anciennes et ré

belles. Au printemps, en salade, il est souverain contre les sangs scrofuleux vénériens. Il convient dans les engorgements de la rate. C'est un bon dépuratif (*Flore médicale*).

Cazin dit avoir donné le suc ou jus à la dose de 120 grammes mêlé avec autant de lait, dans les catarrhes pulmonaires, chez les sujets lymphatiques. Le lait dans lequel on fait bouillir le cresson est excellent pour les maladies de poitrine.

Chomel assure que la décoction prise comme breuvage est bonne contre les enflures du ventre.

Récamier conseille, contre l'hydropisie, la décoction d'une forte poignée de cresson avec trois oignons blancs et deux navets dans un litre de vin blanc. Cette boisson est administrée à la dose de trois verres par jour, un le matin à jeun, un une heure avant de dîner, et le troisième avant le coucher.

A l'extérieur, le cresson pilé est employé en cataplasme sur les ulcères scorbutiques et scrofuleux. Simon Pauli donne, comme un spécifique contre la gale de la tête des enfants, les feuilles de cresson fricassées avec du saindoux. Les habitants des campagnes débarrassent leurs enfants de la teigne, en leur faisant manger du cresson et en appliquant sur la tête pendant 15 ou 20 jours, cette herbe pilée avec du saindoux. Selon Tournefort, le suc injecté dans les narines avait consumé des polypes muqueux.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION OU DÉCOCTION, 30 à 60 gram. par litre d'eau.

SUC OU JUS EXPRIMÉ DES FEUILLES FRAI HES, 60 à 120 grammes comme antiscorbutique ; 30 à 60 grammes mêlés avec du lait chaud comme expectorant Le

suc de cresson est la meilleure préparation à employer; la décoction est moins énergique.

REMÈDE POUR FAIRE URINER. Prenez du cresson de fontaine, fricassez-le dans de la graisse, appliquez-le ensuite sur le nombril du malade, aussi chaud qu'il pourra le supporter.

### DIGITALE.

Digitale pourprée (famille des Scrofulariées.)

DESCRIPTION. Tige simple, droite et velue; feuilles crénelées; fleurs d'un rose purpurin, disposées en épi.

LIEUX. Cette plante est très-commune dans les bois, les pâturages et les terrains sablonneux des environs de Paris.

RÉCOLTE. Elle se fait en juin et septembre. Il faut prendre de préférence la plante qui croît dans les lieux élevés.

PROPRIÉTÉS, USAGES. La digitale donnée à forte dose détermine tous les symptômes d'un empoisonnement. On l'emploie en infusion et en poudre. On en prépare des teintures, des pilules et du sirop, et l'on attribue à ces diverses préparations, les propriétés de ralentir les pulsations du cœur et d'augmenter la sécrétion de l'urine. On s'en sert dans l'hydropisie, les palpitations, la phthisie pulmonaire, les catarrhes, la folie, la coqueluche, les maladies rhumatismales.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (feuilles), 4 gramme par litre d'eau.

VIN DE DIGITALE (feuilles), 10 grammes pour un litre de vin blanc généreux.

### DOUCE-AMÈRE.

Morelle grimpante, vigne sauvage, vigne de Judée (famille des Solanées.)

DESCRIPTION. Tige sarmenteuse ayant un à deux mètres d'élévation; fleurs violettes, disposées en grappe.

LIEUX. La douce-amère en fixant son séjour parmi les buissons stériles, leur paie, par l'élégance de ses bouquets, l'appui qu'ils prêtent à sa tige faible et grimpante.

RÉCOLTE. Les tiges doivent être récoltées au printemps ou vers la fin de l'automne; elles doivent être mises en usage dans l'année. Pour les faire sécher, on les coupe par morceaux que l'on fend ensuite.

PROPRIÉTÉS, USAGES. La douce-amère est à la fois sudorifique et dépurative. On la conseille généralement dans les maladies de la peau, la gale, les dartres. L'usage en est recommandé dans les affections rhumatismales et vénériennes, les scrofules (humeurs froides) et dans tous les cas où il est nécessaire de dépurer les humeurs. La douce-amère a été vantée dans la coqueluche, le cancer, les obstructions.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

DÉCOCTION (tige), 4 à 8 grammes par litre d'eau, et augmenter progressivement jusqu'à 30 à 35 grammes. L'usage de cette décoction doit être continuée pendant longtemps. On peut la préparer en faisant d'abord infuser les tiges coupées par morceaux, pendant plusieurs heures dans l'eau bouillante. On fait bouillir ensuite cette infusion jusqu'à réduction d'un tiers.

**CATAPLASME.** Sébius attribue aux cataplasmes qu'on en prépare, la propriété de calmer et de résoudre l'engorgement des mamelles. Ray rapporte qu'un cataplasme préparé avec quatre poignées de feuilles de douce-amère pilées et quatre onces de farine de lin qu'on faisait bouillir avec du lard, appliqué tout chaud, a résous dans une nuit, des tumeurs d'un volume très-considérable, et qu'il a guéri par ce moyen des contusions désespérées.

### ÉPINARD.

**Tout le monde connaît cette plante qui est cultivée dans les jardins potagers.**

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** C'est la première nourriture que les médecins accordent aux convalescents, après les inflammations abdominales parce qu'elle est légère et aqueuse, parce qu'elle humecte, rafraîchit et relâche les tissus gastriques. Lorsque les chaleurs de été ont été excessives, les personnes d'un tempérament sec, bilieux et mélancolique, éprouvent à l'automne des chaleurs d'entrailles, une constipation rebelle qu'ils cherchent à vaincre par des purgatifs répétés souvent, leurs souffrances augmentent, l'estomac et les intestins s'irritent (Roques). Si la constipation vous tourmente, dit cet auteur, si vous avez les entrailles irritées, la tête chaude, mangez des épinards simplement préparés au beurre frais, appliquez tous les soirs sur le ventre, un large cataplasme d'épinards arrosé d'huile d'olive et vous ne tarderez pas à sentir les effets de cette médecine domestique. Les épinards remédient à la constipation et guérissent aussi les diarrhées, lorsque ces

deux affections malades tiennent à un état d'échauffement ou d'irritation du système gastrique. Les épinards sont recommandés au tempérament sanguin, aux hypocondriaques; aux personnes sujettes aux inflammations intérieures; dans les hémorroïdes, les inflammations de la peau, les dartres, etc.

### ÉPINE-VINETTE.

*Berberis* (famille des Berbéridées.)

**DESCRIPTION.** Tige dressée, rameuse, dont le bois est d'une couleur jaunâtre; feuilles d'un joli vert, dentées en scie, ayant à la base des épines; fleurs disposées en grappes, baies ou fruits d'un beau rouge avec une tache noire au sommet.

**LIEUX.** Cet arbuste à fleurs printanières, croît dans presque tous les climats; on le trouve principalement dans les bois, le long des haies, dans les buissons.

**RÉCOLTE.** Les baies ou fruits se récoltent à la fin de l'été pour les conserver. Ces fruits séchés pour l'hiver, conservent leurs qualités.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Aucune partie de l'épine-vinette n'est dépourvue d'utilité, la seconde écorce de la tige ou mieux de la racine est amère et purge légèrement. Gilibert la regarde comme un bon fondant dans les embarras du foie et de la rate. Cazin dit l'avoir mis en usage avec succès dans l'hydropisie. Quelques praticiens vous recommandent la même écorce infusée à froid dans le vin blanc contre la jaunisse. La décoction des feuilles, à laquelle on ajoute un peu de miel, a réussi dans le scorbut et les dysenteries.

**Les fruits d'épine-vinette ont une saveur aigrelette**

et agréable; on en prépare des boissons, des gelées, des sirops qui sont humectants, tempérants. On emploie avec avantage la limonade faite avec ces fruits, pour tempérer et rafraîchir le sang dans l'angine, les fièvres inflammatoires, bilieuses et typhoïdes, elle apaise l'irritation des intestins et des voies urinaires. Cette limonade est supérieure à celle qu'on prépare avec le citron. La gelée d'épine-vinette remplace le sirop; elle est très-délicate et forme un aliment salubre pendant la convalescence qui suit les maladies aiguës.

PRÉPARATIONS, DOSES.

DÉCOCTION (écorce de la tige ou de la racine), 8 gr. par litre d'eau.

SUC DES FRUITS, 30 à 50 grammes par litre d'eau pour boisson.

SIROP. Prenez des fruits d'épine-vinette bien mûrs, écrasez-les et passez-les par un linge, prenez une livre de jus et une livre de sucre blanc, faites cuire ensemble à petit feu en consistance de sirop. Ce sirop est astringent et rafraîchissant.

**FENOUIL.**

Aneth, anis doux (famille des Ombellifères.)

DESCRIPTION. Tige élevée et rameuse, feuilles découpées, fleurs jaunes en ombelles.

LIEUX. L'odeur agréable et particulière qu'exhale le fenouil, suffit presque seule pour le faire distinguer parmi les autres plantes. Il croît dans les lieux incultes, pierreux, dans les décombres.

RÉCOLTE. La racine de fenouil se récolte en septembre.

PROPRIÉTÉS, USAGES. La semence est stomachique et antivenéreuse; on a surtout préconisé son usage intérieur en infusion, pour exciter les fonctions digestives et pour expulser les vents qui s'accumulent fréquemment dans le canal intestinal, pour provoquer les urines et exciter l'écoulement des règles. On la considère comme propre à augmenter le lait des nourrices. Boudard rapporte plusieurs exemples de mères qui, manquant de lait, étaient sur le point d'abandonner leur enfant à un lait étranger, et ont rétabli la sécrétion de ce fluide précieux, par quelques infusions de semence de fenouil, adoucies avec un peu de réglisse verte. Trajus en recommande l'usage pour rétablir et conserver la vue. Arnauld de Villeneuve est de ce sentiment.

La racine de fenouil est mise au nombre des racines apéritives. On en fait boire le suc à la dose de 79 à 140 grammes au commencement de l'accès des fièvres intermittentes. Simon Pauli a conseillé la décoction de la racine et des graines, dans les fièvres malignes, la petite vérole et la rougeole.

On a souvent employé la décoction ou des cataplasmes de cette plante, sur les tumeurs indolentes et les engorgements atoniques pour en favoriser la résolution.

PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (semence), 15 à 30 grammes par litre d'eau.

DÉCOCTION (racine), 30 à 60 grammes par litre d'eau.

DÉCOCTION CONTRE LE TREMBLEMENT DES MEMBRES. Faites bouillir dans une quantité suffisante d'eau commune, racines de fenouil, de bardane et d'aunée, de chacune 32 grammes (1 once). Cette décoction est pres-

crité contre les tremblements des membres occasionnés par des exhalaisons mercurielles.

**CULTURE DU FENOUIL.** Le fenouil se sème ordinairement en mars; il préfère les terres franches, légères et sablonneuses, pourvu qu'elles soient bien amendées; il peut se semer à la volée ou en pépinière et alors on le plante à environ 20 centimètres de distance. Les arrosements ne doivent pas être négligés.

### **FIGUIER.**

(Famille des Urticées.)

Tout le monde connaît le figuier; ses fruits sont usités comme aliment et comme médicament.

**RÉCOLTE.** Les meilleures figues sont grasses, d'une saveur sucrée, recouvertes d'une peau fine et tendre, elles se font sécher au soleil sur des claies, pour être conservées.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les figues sont émollientes, adoucissantes et relâchantes. La décoction de figues dans l'eau, convient dans les maladies inflammatoires, la pleurésie, le catharre bronchique, la néphrite (ou inflammation intérieure des reins avec envie continuelle d'uriner), la petite vérole, la rougeole, la scarlatine (Cazin), les ardeurs d'urine, les irritations de poitrine; elle est propre à adoucir la toux et les rhumes opiniâtres. On conseille les figues bouillies dans le lait, sous forme de gargarisme, contre l'esquinancie, les inflammations de la gorge, les fluxions aiguës des gencives, lorsqu'il y a tension, gonflement, douleur. On en fait des cataplasmes émollients qu'on applique avec avantage sur les tumeurs inflammatoires; en un mot on s'en sert

dans les affections contre lesquelles on veut diriger une puissance médicinale, émolliente.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**DÉCOCTION.** 5 ou 6 figues grasses coupées par tranches pour un litre d'eau, on ajoute souvent des raisins secs.

### **FRAISIER.**

Fraises des bois (famille des Rosacées).

Cette plante croît à l'état sauvage dans les forêts où l'on va chercher sa racine vivace, soit pour la conserver, soit pour l'employer de suite.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les fraises sont rafraîchissantes et tempérantes; mais elles ne conviennent qu'aux estomacs qui digèrent avec facilité; elles conviennent aux tempéraments bilieux et sanguins. On a conseillé l'usage de ce fruit, dans la jaunisse, les obstructions, les bronchites avec toux sèche des voies aériennes. Gilibert et Hoffmann citent des guérisons de catarrhes pulmonaires, d'inflammations chroniques de la poitrine, par suite de l'usage de ces fruits; Gesner rapporte que le suc exprimé des fraises dans l'esprit de vin a puissamment soulagé des personnes atteintes de la pierre. Linné déclare que l'usage des fraises prévient les attaques de la goutte.

Les feuilles et les racines du fraisier sont réputées diurétiques et astringentes, et on les emploie, en décoction, dans les diarrhées chroniques, les dysenteries, dans les affections des voies urinaires, dans l'hématurie (pissement de sang), lorsque l'irritation est calmée.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**DÉCOCTION** (racines ou feuilles), 30 à 60 grammes par litre d'eau dans la diarrhée; ou bien prenez une poignée de feuilles vertes et un litre de bonne eau-de-vie; faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers; filtrez. On administre cette boisson par cuillerée à bouche toutes les trois heures jusqu'à ce que les symptômes alarmants de la diarrhée aient disparu.

**SIROP.** Fraises sans être en parfaite maturité, sucre en poudre grossière, de chaque deux livres; on fait bouillir dans une bassine en remuant; on passe par un linge sans exprimer. On fait usage de ce sirop pour édulcorer les tisanes.

**TISANE CONTRE LA FIÈVRE QUARTE.** Racine de fraiser, de chiendent, de chacune, une demi-poignée; sel de nitre 15 grains; faites bouillir le tout dans cinq demi-setiers d'eau que vous réduirez à une pinte, pour prendre par petits verres d'heure en heure. Il faut continuer cette tisane pendant quinze jours.

**ONGUENT POUR LA MIGRAINE.** Prenez: racines et feuilles de fraisier, de violette et de mélisse, de morelle et bourgeons de sureau, de chacun une demi poignée; boutons de peuplier, deux poignées; joubarbe, menthe poivrée, de chacune une demi-poignée; hachez toutes ces herbes et faites-les bouillir dans 250 grammes de beurre frais, 60 grammes d'huile d'olive, et un bon verre de vin blanc; passez par un linge en remuant jusqu'à ce que cet onguent soit froid. On le met dans des pots. Lorsqu'on veut se servir de cet onguent, on le fait chauffer et l'on frotte le plus chaudement possible, le front et les tempes. Il dissipe, en peu de temps, les douleurs de tête. On peut l'employer pour la brûlure.

**FRAMBOISIER.**

(Famille des Rosacées.)

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les fruits du framboisier ont à peu près la même propriété que les fraises, si ce n'est que les framboises sont plus rafraîchissantes. Les feuilles du framboisier sont astringentes et peuvent être substituées à celles de ronce pour les gargarismes qu'on emploie dans les maux de gorge et des gencives.

L'infusion des fleurs dans l'eau d'orge est utile pour les érysipèles et les inflammations des yeux; il faut la faire tiédir et bassiner souvent la partie (Chomel).

PRÉPARATION, DOSE.

**SIROP DE FRAMBOISES.** Framboises avant leur parfaite maturité, 3 kilog; sucre en poudre grossière, 3 kilog. On fait bouillir dans une bassine en remuant avec une écumoire, on passe alors à travers un linge sans exprimer. Employé dans les inflammations légères du canal digestif et de la gorge.

**FRÊNE COMMUN.**

(Famille des Jasminées.)

**LIEU.** C'est un bel arbre qui croît naturellement dans les forêts de l'Europe, et qui fleurit en avril, un peu avant le développement de ses feuilles.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Helwige donne à l'écorce du frêne le nom de quinquina d'Europe, et en recommande l'usage dans le traitement des fièvres intermittentes. Bergius, Linné et Gilibert accordent également à l'écorce du frêne une vertu fébrifuge.

Les feuilles jouissent d'une propriété purgative.

Le docteur Bodard dit que, dans les essais qu'il a faits en Toscane, ces feuilles administrées à double dose, ainsi que le séné, ont constamment procuré des purgations efficaces, sans coliques et sans inconvénient.

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**DÉCOCTION** (écorce), 30 à 60 grammes pour un litre d'eau.

**INFUSION**, 16 à 24 grammes pour un demi-litre d'eau.

**POUDRE DE L'ÉCORCE**, 10 à 30 grammes dans le vin.

**REMÈDE CONTRE LES RHUMATISMES CHRONIQUES ET LES DOULEURS MUSCULAIRES.** On fait infuser 32 grammes de feuilles de frêne, pendant une demi-heure, dans environ cinq verres d'eau, et l'on fait prendre cette infusion peu à peu dans la journée.

**FROMENT.**

Bé (famille des Graminées.)

**PROPRIÉTÉS.** La farine de froment est émolliente; on en fait des cataplasmes adoucissants. M. le docteur Faverot dit avoir employé avec avantage la farine de froment, dans les érysipèles. Le pain est employé en décoction pour préparer *l'eau panée*, boisson rafraîchissante que l'on obtient encore en mettant tremper dans de l'eau une croûte de pain grillée, et que l'on donne aux malades dégoûtés des autres boissons (Bossu).

L'eau panée convient dans les maladies aiguës, Cazin rapporte avoir vu maintes fois, à la campagne, des ma-

lades atteints de fièvres typhoïdes n'ayant d'autres ressources que cette boisson, refuser toute autre médication, et guérir tout aussi bien et peut-être plus facilement qu'avec le concours des nombreux moyens employés contre cette maladie, et tour à tour variés ou dépréciés suivant la prédominance de telle ou telle doctrine.

Le son en décoction (une poignée pour un litre d'eau), est adoucissant, émollient, rafraîchissant. On l'emploie souvent dans les catarrhes aigus, les irritations intestinales, en boisson, en lavements, en fomentations et en bains.

Chauffé à sec et appliqué en sachet, le son convient dans les douleurs rhumatismales, la pleurodynie (fausse pleurésie), les coliques nerveuses, les douleurs gastralgiques, les engorgements articulaires-chroniques, l'asphyxie par submersion. Ces sachets doivent être fréquemment renouvelés, afin d'entretenir les degrés de chaleur propres à atteindre le but qu'on se propose (Cazin).

**FOUGÈRE MALE.**

(Famille des Fougères.)

**DESCRIPTION.** Les feuilles partent de la racine et sont crénelées; sa racine est une espèce de souche qui se compose de plusieurs tubercules disposées autour du même axe.

**LIEUX.** Cette plante croît dans toute l'Europe, dans les lieux ombragés et humides.

**RÉCOLTE.** On peut arracher la racine en tout temps, pour l'employer fraîche, mais il vaut mieux la cueillir dans l'été.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La racine de fougère mâle passe, depuis les temps les plus reculés, comme un excellent remède contre le ver solitaire. On emploie la poudre de la racine en décoction, pour combattre les vers intestinaux, surtout les gros lombrics.

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**DÉCOCTION** (poudre de la racine), 30 grammes dans un demi-litre d'eau qu'on fait bouillir pendant vingt minutes.

**DÉCOCTION CONTRE LES VERS.** Racine de fougère mâle, de valériane, de chaque 30 grammes; racine de grenadier, 30 grammes; absinthe et tanaïsie, de chaque 15 grammes; faites bouillir le tout pendant une demi-heure dans environ deux litres d'eau, passez et ajoutez du sucre pour adoucir.

**FUMETERRE**

Fiel de terre, fumeterre officinal (famille des *Fumariacées*).

**DESCRIPTION.** Tige carrée, garnie de petites branches-feuilles fortement découpées; fleurs d'un rouge vineux, formant de petites grappes.

**LIEUX.** On rencontre fréquemment cette plante, en été, dans les lieux cultivés, dans les jardins, dans les vignes.

**RÉCOLTE.** C'est aux mois de mai et juin qu'on récolte la fumeterre, lorsqu'il a beaucoup de feuilles et peu de fleurs ouvertes. On le fait sécher promptement.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La réputation de la fumeterre est très-ancienne. Galien avait déjà signalé ses vertus médicinales. C'est une des plantes indigènes les plus

recommandables; elle est tonique, fondante, dépurative (qui purifie le sang), vermifuge (contre les vers), fébrifuge (qui chasse la fièvre) et antiscorbutique.

On l'emploie, soit en infusion ou en décoction, dans la débilité des voies digestives, la jaunisse, les pâles couleurs, les obstructions du foie et de la rate, la goutte, la gale, les dartres, les scrofules. Gilibert la recommande dans les maladies chroniques de la peau.

Pinel rapporte la guérison d'une dartre invétérée, par l'usage, pendant six mois, de la fumeterre infusé dans du lait, et de lotions sur la partie avec la même infusion.

Le suc ou jus de la fumeterre mêlé avec celui de pissenlit et délayé dans du petit lait, est un purgatif qui convient dans la constipation.

Roques dit avoir vu des enfants affectés de scrofules et dévorés par la fièvre, passer rapidement à un état plus calme, par l'usage du petit lait mêlé avec le jus de fumeterre, de chicorée et de cerfeuil.

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**INFUSION,** 6 à 15 grammes par litre d'eau.

**DÉCOCTION,** 8 à 15 grammes par litre d'eau ou de lait.

**SUC EXPRIMÉ.** Prenez une certaine quantité de la fumeterre frais, de cerfeuil, de chicorée ou de pissenlit, pour en exprimer 5 ou 6 onces de jus que vous mêlerez dans un litre de petit lait. C'est la meilleure préparation et la plus certaine dans ses effets.

**SIROP DE FUMETERRE.** Prenez de la fumeterre dans sa vigueur; pilez-la pour en exprimer le jus; passez ensuite à travers un linge; mêlez parties égales de ce jus et de sucre blanc; faites bouillir ce mélange en consistance de sirop, ayant soin d'écumer de temps en temps.

Ce sirop, dit Lemery, est propre pour la gale, les dartres, pour exciter l'urine et purifier le sang. Les enfants atteints de gourme ou croûtes de lait, de débilité des voies digestives, et d'affections vermineuses, se trouvent très-bien de l'usage du sirop de la fumeterre qu'on administre seul ou mêlé à la décoction de pensée sauvage (Cazin).

### GENÉVRIER.

Genièvre-pétrot (famille des Conifères).

Cet arbrisseau toujours vert, rameux et difforme, d'un aspect sauvage, croît sur les collines incultes et pierreuses, dans les terrains montueux, stériles, incultes. Il fleurit aux mois de mars et avril.

RÉCOLTE. Les fruits, qu'on appelle ordinairement baie de genièvre, restent verts pendant deux ans. Ce n'est qu'à la troisième année qu'ils mûrissent et deviennent d'un brun noirâtre. La récolte de ces fruits se fait dans les mois d'octobre et de novembre. On les sèche facilement en les étendant dans un grenier et les remuant souvent.

PROPRIÉTÉS, USAGES. Le genévrier occupe un rang fort distingué dans les matières médicales indigènes; on utilise ses fruits, ses sommités et son bois. Les baies de genièvre sont employées en infusion : 1° comme stimulantes, toniques, stomachiques, dans le scorbut, les cachexies, les débilités de l'estomac, les engorgements des viscères abdominaux; 2° comme modifiant les sécrétions muqueuses, dans les catarrhes, la leucorrhée (ou fleurs blanches), la blennorrhagie (ou inflammation du canal urinaire), le catarrhe de la vessie; 3° comme

tique dans les hydropisies, les calculs, la gravelle.

M. Cazin associe aux baies de genévrier la racine d'aunée et celle d'angélique, dans le traitement des fleurs blanches.

Lange rapporte que l'infusion des baies de genévrier concassées dans du lait de chèvre bouillant, et administrée, pendant plusieurs jours, aux malades atteints de la gravelle, débarrasse les reins sans aucune espèce d'irritation, et que l'urine charrie de petits calculs mêlés à une grande quantité de sable fin.

Le bois de genévrier est sudorifique; on a préconisé sa décoction contre le rhumatisme, la goutte, les maladies de la peau.

Quelques auteurs ont vanté son efficacité dans la syphilis.

A l'extérieur, on emploie la décoction de genévrier en lotion sur les ulcères atoniques et scorbutiques.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

INFUSION (baies), 15 à 30 grammes par litre d'eau. Cette boisson communique à l'urine une odeur de violette, preuve de son action sur les reins.

DÉCOCTION (bois ou copeau), 60 grammes par litre d'eau, comme sudorifique et pour lotion à l'extérieur, sur les ulcères, etc.

FUMIGATIONS. On met des baies entières ou réduites en poudre sur des charbons ardents; on imprègne de la vapeur soit des flanelles avec lesquelles on fait des frictions stimulantes et toniques, soit les draps du lit avec la bassinoire.

VIN DE GENIÈVRE. Prenez : baies concassées, 32 gr.; rameaux de l'arbuste coupés menus, 16 grammes; vin blanc, un litre; laissez infuser pendant trois jours;

passer et ajoutez 32 grammes de sucre. On prend, de temps en temps, deux ou trois cuillerées de ce vin, pour ranimer les tissus organiques et pour provoquer le cours des urines. On augmente son action tonique en y ajoutant une pincée de petite absinthe et 16 grammes de racine de raifort sauvage. Ce vin stimulant a quelquefois guéri des hydropisies rebelles, des fièvres intermittentes de l'automne, que le quinquina rendait encore plus opiniâtres. Il excite l'appétit et réveille les fonctions digestives (Roques).

**LINIMENT CONTRE LA TEIGNE.** Prenez des baies de genévrier bien menues; pilez-les et faites bouillir avec du saindoux; passez ensuite par un linge. On commencera par laver la tête avec une forte décoction de feuilles et de racine de mauve ou de guimauve faite dans l'urine d'une personne saine. On fera ensuite l'onction avec le liniment, et on couvrira la tête d'un papier brouillard. On continuera, pendant quelque temps, tous les jours. Durant le traitement, on prendra la tisane de racine de patience, trois verres par jour.

### GENTIANE.

Grande gentiane, gentiane jaune (famille des Gentianées.)

**DESCRIPTION.** Tige droite de la hauteur d'un mètre. feuilles larges très-lisses et ovales, fleurs jaunes.

**LIEUX.** La gentiane croît dans les départements du midi de la France, aux environs de Lyon, dans les Alpes, l'Auvergne, les Pyrénées.

**RÉCOLTE.** On récolte la racine, seule partie employée, après la chute des feuilles.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La racine de gentiane est amère, tonique, fébrifuge (qui chasse la fièvre) et vermifuge (contre les vers); on l'administre sous différentes formes, dans les affections dépendantes de la faiblesse générale, dans les dyspepsies (ou habitude des mauvaises digestions), les flatuosités (ou vents), les diarrhées entretenues par la faiblesse de l'appareil digestif, la jaunisse, lorsqu'il y a absence d'irritation et d'inflammation. La racine de gentiane mêlée avec celle de bistorte, avec l'écorce de chêne et celle d'aune à parties égales, soit en décoction, soit en poudre, agit plus efficacement comme fébrifuge que lorsqu'on l'administre seule. La gentiane ne convient pas dans les fièvres qui ont le plus léger caractère inflammatoire, ou qui sont accompagnées d'une irritation gastrique plus ou moins vive (Cazin). Malhiolde a vanté l'infusion de racine de gentiane contre les fièvres tierces et quartes. Boerhaave dit que la décoction de cette racine convient dans les fièvres intermittentes. La gentiane est d'une utilité incontestable dans les maladies dites par vices scrofuleux.

### PRÉPARATIONS, DOSES.

**INFUSION A FROID,** 8 à 25 grammes par litre d'eau.

**POUDRE.** 50 centigrammes à 1 gramme dans une cuillerée de potage, comme tonique, stomachique. — 8 à 16 grammes comme fébrifuge.

La poudre de gentiane délayée avec quantité suffisante de jus de scrofulaire est recommandée pour les polypes du nez. On enduit le polype soir et matin de cette préparation (*Santé universelle*).

**VIN DE GENTIANE.** Prenez : racine de gentiane 64 grammes, absinthe 16 grammes, écorce d'orange 8 grammes, vin blanc 2 litres; faites infuser a froid pen-

dant quatre jours et filtrez la liqueur. On fait usage de ce vin pour ranimer l'énergie vitale dans les affections scorbutiques. Il est utile pour hâter la convalescence, il ramène les forces abattues par les saignées immodérées.

**ÉLIXIR ANTISCORBUTIQUE DE PÉRYLDE.** Mettez dans une bouteille d'eau-de-vie ordinaire 10 à 30 grammes de racine de gentiane, et 4 à 16 grammes de carbonate de potasse avec du sucre; laissez digérer le tout pendant 5 à 6 jours. Cet élixir est le remède des enfants scrofuleux et rachitiques; on le donne à la dose d'une cuillerée à café avant le repas. M. Roques fait observer qu'il ne faut pas donner cet élixir aux enfants irritables, nerveux, en proie à une surexcitation intérieure, à une chaleur fébrile (de la fièvre).

### **GUIMAUVE.**

(Famille des Malvacées.)

**DESCRIPTION.** Tige ronde et velue, feuilles d'un vert pâle et douces au toucher, fleurs blanches avec une teinte rose, racines longues, branchues, couvertes d'une écorce épaisse.

**LIEUX.** Cette plante croît en abondance dans les lieux humides et bas, et principalement dans les plaines de Narbonne. On la cultive dans les jardins.

**RÉCOLTE.** C'est au mois de septembre qu'on doit récolter les racines lorsqu'on veut les conserver : après avoir enlevé l'épiderme, on les coupe par morceaux et on les fait sécher sur le four des boulangers. Les feuilles se récoltent au mois de juin et les fleurs au mois de juillet.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La guimauve est une des plantes

les plus utiles en médecine; elle est émolliente, pectorale et adoucissante.

La racine est employée, soit fraîche ou sèche, dans les tisanes adoucissantes et pectorales; elle est d'un grand usage dans les maladies de la vessie; la rétention d'urine, dans les maladies de poitrine, la toux opiniâtre, les maux de gorge, les hémorrhagies actives. On l'administre au commencement des catarrhes pulmonaires; dans la pleurésie, la gastrite, la diarrhée, la dysenterie, la néphrite et autres inflammations du bas-ventre et de l'appareil urinaire. A l'extérieur on se sert de la décoction pour fomentier les yeux dans l'ophtalmie (inflammation du globe de l'œil). On l'introduit dans la bouche, sous forme de gargarisme, pour apaiser les douleurs des gencives et calmer les irritations de la bouche, les aphtes, l'esquinancie. En lavement elle est très-utile dans la dysenterie, la diarrhée et les inflammations de la vessie. Les fomentations faites avec la décoction de racines de guimauve et les cataplasmes qu'on en prépare, sont appliqués chaque jour avec avantage sur les tumeurs inflammatoires pour les résoudre; sur les plaies dont les surfaces sont douloureuses, sèches et arides, pour amener la suppuration, sur les chancres douloureux pour s'opposer à leurs progrès; enfin on s'en sert avec avantage contre les brûlures, contre les dartres et autres affections locales accompagnées de chaleur, de tension, de douleur. La racine de guimauve se donne à mâcher aux enfants tourmentés par la dentition. Ce moyen convient mieux que les corps durs que l'on a coutume d'employer en pareil cas.

Les feuilles de guimauve sont employées dans les lavements adoucissants et émollients, dans les cataplasmes

et les fomentations; on les ajoute souvent aux farines résolatives pour appliquer sur les plaies et sur les tumeurs lorsqu'il y a une disposition inflammatoire.

Les fleurs sont employées de la même manière et dans les mêmes maladies.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**INFUSION** (racine ou fleurs), 8 à 20 grammes par litre d'eau, pour tisanes qui doivent être légères. Si l'on emploie la racine, il ne faut pas la laisser trop longtemps dans l'eau bouillante de peur qu'elle ne rende la tisane gluante et pâteuse.

**DÉCOCTION** (racine et feuilles), 30 à 60 grammes par litre d'eau pour bains, lotions, fomentations, cataplasmes et injections. Pour l'extérieur la décoction doit être épaisse et trouble.

**LAVEMENT CONTRE LE TÉNESME** (épreintes fort douloureuses au fondement). Feuilles de guimauve, de bouillon blanc, de chaque une poignée; graine de lin, une demi-poignée; une tête de pavot, avec ses graines, coupée en quatre; laites bouillir le tout dans trois quarts de litre d'eau qu'on fait réduire à un demi-litre; ajoutez 60 grammes d'huile d'olive.

**SIROP DE GUIMAUVE.** Prenez : 92 grammes de racine de guimauve sèche; ôtez-en la première écorce; faites bouillir dans 4 litres d'eau pendant dix minutes seulement parce que la racine de guimauve en bouillant plus longtemps formerait un mucilage capable de gâter le sirop; passez cette décoction par un linge serré et faites-y fondre 2 kilog. de sucre par litre; clarifiez ce mélange au blanc d'œufs; écumez-le avec soin et faites cuire en consistance de sirop; laissez refroidir et mettez en bouteille.

On se sert généralement de ce sirop pour adoucir les tisanes pectorales.

**CULTURE DE LA GUIMAUVE.** La guimauve est cultivée en grand par les herboristes et les pharmaciens; elle croît dans tous les terrains, pourvu qu'ils ne soient ni trop marécageux ni trop arides. On la sème au printemps dans une terre bien labourée. En été on sarcle les jeunes semis et on leur donne au moins deux binages. A l'automne on enlève les jeunes plantes avec la bêche et on les replante en quinconce à 15 à 20 pouces d'intervalle. L'année suivante on donne encore deux binages et on fait la récolte à l'entrée de l'hiver. On propage encore cette plante par l'éclat et le déchirement des racines.

**HÊTRE.**

(Famille des Cupuliférées.)

Le hêtre, comme le dit tout le monde, est un des plus beaux arbres de nos forêts.

**RÉCOLTE.** L'écorce destinée à l'emploi médicinal, doit être récoltée sur des petits arbres d'un an ou de deux ans au plus.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** L'écorce du hêtre est astringente, vermifuge et fébrifuge. On la regarde comme méritant la préférence sur le quinquina, à raison de la médiocrité de son prix. Outre sa qualité astringente, l'écorce du hêtre recèle des propriétés apéritives et purgatives; donnée à haute dose elle peut provoquer le vomissement.

PRÉPARATIONS, DOSES.

**DÉCOCTION** (écorce fraîche), 30 grammes; — **SIROP**

sèche), 15 grammes, pour un demi-litre d'eau commune que l'on fait réduire de deux tiers par l'ébullition. Cette décoction est sucrée à volonté et administrée tiède avant l'accès présumée de la fièvre.

### HIEBLE.

Sureau hièble, petit sureau (famille des Caprifoliacées).

**DESCRIPTION.** Tige herbacée, haute d'un mètre, feuilles finement dentées, fleurs blanches ayant beaucoup de ressemblance avec celles du sureau.

**LIEUX.** Cette plante croît dans les champs et au bord des chemins.

**RÉCOLTE.** Elle se fait au mois de juin.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les fleurs s'emploient dans les mêmes cas que celles du sureau; prises en infusion, elles sont béchiques (contre la toux), expectorantes. L'emploi en est ordonné dans les catarrhes pulmonaires. La racine, l'écorce et la semence (fruit) sont en usage principalement comme purgatif. On emploie les feuilles à l'extérieur, en forme de cataplasme, sur les engorgements des articulations, les entorses, les contusions pour en amener la résolution.

Cazin dit que les feuilles d'hièble et celles d'absinthe cuites ensemble et appliquées sur le bas-ventre d'un enfant de dix-sept mois, ont procuré des évacuations abondantes avec expulsion de plusieurs vers vivants.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

**INFUSION** (racine et écorce), 16 à 30 grammes par litre d'eau.

**SIROP D'HIÈBLE.** Prenez : écorce de racine d'hièble

nouvellement cueillie 60 grammes, feuilles deux poignées, semence concassée 30 grammes; faites infuser le tout sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; faites bouillir ensuite jusqu'à réduction d'un tiers; passez la liqueur et ajoutez 2 livres de sucre, faites cuire le tout en consistance de sirop.

Ce sirop, dit Lemery, purge les sérosités par les selles et les urines. On s'en sert dans l'hydropisie, la goutte, la suppression des menstrues (règles); la dose est depuis 8 grammes jusqu'à 45 grammes.

**ONGUENT CONTRE LA GOUTTE.** Prenez : 2 livres de feuilles d'hièble fraîches, pilez-les, faites-les bouillir dans une livre de beurre de mai, jusqu'à ce que l'herbe soit sèche et grillée; passez avec expression (Chomel).

### HOUBLON.

Houblon grimpant (famille des Urticées).

**DESCRIPTION.** Tige sarmenteuse et grimpante, rude au toucher; feuilles échancrées en cœur à leur base; les fleurs mâles sont disposées en petites grappes et les femelles sont ramassées et forment une espèce de cône écailleux.

**LIEUX.** On rencontre le houblon dans les lieux incultes et ombragés, au bord des bois, dans les buissons.

**RÉCOLTE.** Cette plante fleurit au mois de juillet, ses fruits ou cônes se récoltent en août et septembre; on les fait sécher au four et ils se conservent aisément.

**PROPRIÉTÉS.** Le houblon est tonique, fébrifuge, antiscrofuleux et vermifuge, on le donne ordinairement en infusion et en décoction. Les fruits ou cônes sont employés contre la cachexie (c'est-à-dire le dépérisse-

ment qui survient après de longues maladies), contre le scorbut, les scrofules, la goutte, les faiblesses d'estomac, les fleurs blanches, le carreau, les affections calculeuses, l'affaiblissement des voies digestives, la gale et toutes les maladies de la peau. L'infusion de houblon est recommandée dans les maux de gorge avec enrrouement, dans les toux convulsives, le crachement de sang; elle produit un bien manifeste lorsqu'on l'a fait prendre aux enfants qui sont pâles et bouffis, qui ont peu d'appétit, mais dont les organes digestifs ne sont pas irrités; on mêle cette infusion avec un sixième de vin et on fait prendre cette boisson en mangeant. Le houblon, dit Cazin, est souvent employé dans les campagnes : c'est un excellent fébrifuge contre les fièvres de l'automne, je l'administre en infusion ou en décoction dans l'eau à laquelle je mêle quelquefois une certaine quantité de vin.

Les lavements de décoction de cônes de houblon sont vermifuges.

Coste et Wilmet prétendent que la racine de houblon peut être substituée à la salsepareille comme ayant toutes les vertus de cette dernière.

Les anciens recommandaient de manger du houblon au printemps en forme d'asperges ou en salade pour purifier le sang; ils en faisaient usage en décoction dans les obstructions de la rate et du foie, dans la jaunisse et la rétention d'urine.

#### PRÉPARATIONS. DOSES.

**INFUSION OU DÉCOCTION, (cônes) 15 à 30 grammes par litre d'eau.**

**BOISSON ANTISCROFULEUSE.** Prenez : sommités fleuries de houblon une pincée, racine de garance 4 à 8 gram-

mes; faites bouillir avec deux ou trois feuilles de noyer dans un litre et demi d'eau réduit à un litre; ajoutez à la collature refroidie, teinture de mars tartarisée une cuillerée à café.

On prend cette boisson tous les jours en quatre verres, deux le matin, deux le soir.

#### **HYSOPE.**

Hysopé officinale (famille des Labiées).

**DESCRIPTION.** Tiges droites et rameuses; feuilles ovales, pointues, d'un vert foncé; fleurs bleues formant épi.

**LIEUX.** Elle vient naturellement dans le midi de l'Europe, où elle se trouve sur les murs des vieux châteaux, dans les montagnes et sur les collines.

**RÉCOLTE.** La récolte peut se faire avant la floraison pour les feuilles, mais on préfère les sommités fleuries.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** On accorde à cette plante des propriétés toniques, stomachiques, diurétiques et sudorifiques. L'infusion est recommandée dans l'asthme humide des vieillards, dans les catarrhes pulmonaires chroniques, dans l'asthme muqueux ou piteux. On l'administre pour augmenter l'action de l'estomac et des intestins, contre l'inappétence, les flatuosités des hypochondriaques. On s'en sert encore chez les sujets faibles lorsque l'éruption languit, dans les différentes maladies de la peau et dans les rhumatismes d'ancienne date. Cette infusion augmente encore la sécrétion de l'urine. Elle est généralement recommandée dans les affections des bronches et des poumons. Dans ce cas et lorsqu'il y a trop d'irritation, on lui associe souvent des

**fleurs de mauve, de guimauve, de bouillon blanc pour** en modérer l'action. On la donne avec succès dans la débilité des voies digestives, les coliques venteuses, la gastralgie, les pâles couleurs, la suppression des menstrues. On en fait usage, en gargarisme, dans l'angine muqueuse.

Le sirop d'hysope, tant simple que composé, fait puissamment expectorer (cracher). Ce sirop, auquel on ajoute quatre fois autant d'eau de pariétaire, est, dit-on, excellent pour les calculs et pour la gravelle.

La tisane faite avec l'hysope, les figes, la rue et le miel, est bonne contre les vieilles toux.

A l'extérieur, cette plante est résolutive et vulnéraire, elle est excellente pour les écorchures, les meurtrissures et particulièrement celles des paupières. On pile les sommités d'hysope, on les renferme dans un sachet, et on les fait bouillir dans de l'eau que l'on applique sur les yeux. La décoction d'hysope est employée contre le tintement d'oreille; on reçoit dedans la fumée avec un entonnoir.

#### PRÉPARATIONS, DOSES.

**INFUSION**, 8 à 16 grammes par litre d'eau.

**DÉCOCTION**, 10 à 25 grammes par litre d'eau, pour lotions, fomentations, injections et gargarisme.

**SIROP D'HYSOPE**. Sommités sèches d'hysope, 180 grammes; eau distillée, deux litres; faites bouillir au bain-marie couvert pendant deux heures; laissez refroidir et filtrez; ajoutez à la liqueur du sucre blanc, dont le poids sera double de celui de la décoction; faites-le dissoudre, à la chaleur du bain-marie, dans un vase fermé; passez le sirop après qu'il sera refroidi.

**EAU-DE-VIE AROMATIQUE**. Prenez : hysope, thym,

sauge, absinthe, romarin, origan, mélisse, de chacun une poignée; mettez ces plantes dans un vase de grès tenant environ six litres; remplissez-le d'eau-de-vie, et bouchez-le exactement. Cette eau est excellente pour toutes les blessures. On l'emploie intérieurement dans la colique et blessures internes, qui pourraient être occasionnées par des chutes. Elle fortifie aussi la vue et le cerveau, et réjouit le cœur. La dose est d'une ou de deux cuillerées, soit seule ou tempérée de quelque liqueur convenable. Le marc et les feuilles de cette infusion s'appliquent avec succès sur les contusions et les entorses. On se sert de cette eau dans les rhumatismes et les paralysies; on la fait chauffer et on bassine la partie malade.

**REMÈDE CONTRE LA TOUX**. Hysope, raisins secs, figes grasses, de chacun une petite poignée; réglisse, une once; faites bouillir le tout dans un litre d'eau jusqu'à réduction d'un tiers. Passez, pour prendre trois fois par jour un demi-verre, deux heures avant le repas.

**CULTURE DE L'HYSOPE**. Cette plante se multiplie de graines et de rejetons, mais plus particulièrement de cette dernière façon qui est plus sûre et plus facile. On la plante en bordure autour des carrés dans les mois de mars et de septembre de la même manière que la lavande.

#### JOUBARBE (GRANDE).

Joubarbe des toits (famille des Crassulacées).

**DESCRIPTION**. Tige simple, grosse et dressée; feuilles ovales, épaisses et charnues; fleurs roses, purpurines, disposées en épis.

**LIEUX.** Cette plante se rencontre sur les toits de chaume, les vieux murs, les ruines.

**RÉCOLTE.** Il faut choisir les feuilles les plus fortes. On ne les fait jamais sécher.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Les feuilles de joubarbe, seule partie employée, ont été considérées comme propres à combattre les brûlures, les inflammations superficielles, les coupures récentes, étant appliquées extérieurement. Le suc ou jus de cette plante mélangé avec de l'eau et du miel, constitue un bon gargarisme contre les aphthes ou petits ulcères de la bouche, et le muguet (inflammation épidémique de la bouche et de la gorge). On a employé la même préparation en applications sur le front pour calmer le mal de tête et le délire. La feuille de joubarbe est employée pour la guérison des cors aux pieds. Cette opération consiste à amollir les cors par plusieurs bains de pied chauds, les couper sans attaquer les parties saines, et appliquer dessus une feuille de joubarbe, de lierre grimpant ou de pourpier, qu'on peut tremper dans du vinaigre.

**PRÉPARATIONS, DOSES.**

**CATAPLASME** (feuilles pelées). Quantité suffisante sur les brûlures, les hémorroïdes, les coupures.

**CATAPLASME CONTRE LA FIÈVRE ARDENTE.** Feuilles de grande joubarbe, de plantain et de saule, de chacune une poignée. Après les avoir fait bouillir dans une suffisante quantité de bon vinaigre, pilez-les avec 32 grammes d'huile rosat, pour un cataplasme qu'on appliquera sur la région du cœur.

**JOUBARBE (PETITE).**

Vermiculaire, orpin brûlant, pain d'oiseau, poivre des murailles (famille des Crassulacées).

**DESCRIPTION.** Tiges nombreuses, rapprochées et touffues; feuilles épaisses, appliquées contre la tige; fleurs jaunes.

**LIEUX.** Cette plante croît partout, sur les vieilles murailles, et dans les lieux pierreux et sablonneux.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** La petite joubarbe s'emploie, à l'extérieur, pour guérir les affections cancéreuses, les ulcères, les plaies gangréneuses, le charbon, et pour résoudre les engorgements scrofuleux (Bossu).

Cazin dit avoir employé fréquemment la petite joubarbe en décoction avec du miel, sous forme de gargarisme, dans les ulcérations cancéreuses ou scorbutiques de la bouche.

**JULIENNE.**

Giroflée musquée (famille des Crucifères).

**LIEU.** Cette plante est cultivée dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs.

**PROPRIÉTÉS, USAGES.** Elle est propre pour le scorbut, l'asthme, la toux invétérée, les convulsions, et pour exciter la sueur (Julia de Fontenelle). Cazin dit que la julienne mérite le premier rang dans la matière médicale indigène, et l'avoir employée avec succès dans les affections scorbutiques, les catarrhes pulmonaires chroniques, l'asthme humide. Il ajoute que la décoction des feuilles fraîches ou macérées dans le vin, con-

vient dans la gravelle sans irritation, les hydropisies. Les feuilles broyées sont bonnes pour les plaies et les ulcères.

PRÉPARATION, DOSE.

INFUSION (feuilles), une pincée par litre d'eau.

LAITUE.

Laitue commune (famille des Chicoracées).

DESCRIPTION. Tige droite et rameuse; fleurs petites, nombreuses et jaunâtres.

LIEU. Cette plante est cultivée dans les jardins. On se sert ordinairement de la laitue pommée et de la laitue romaine.

PROPRIÉTÉS, USAGES. La laitue cultivée est rafraîchissante, émolliente, calmante, laxative (qui relâche) et narcotique (qui assoupit). La décoction peut fournir une boisson fort utile contre la constipation, les embarras gastriques et contre les douleurs des entrailles accompagnées de chaleurs, d'irritation (*Flore médicale*). On la met en usage contre les névroses (maladies des nerfs), les inflammations des voies urinaires, les affections calculeuses. On la donne en lavements dans les irritations des intestins. Le bouillon de veau aux laitues est un excellent remède pour favoriser les évacuations. La décoction des feuilles légèrement sucrée et aromatisée avec un peu de fleur d'oranger, est calmante et adoucissante. La semence jouit des mêmes propriétés calmantes. Les anciens ont attribué à la laitue la propriété de provoquer le sommeil et de dissiper les maux de tête. Geoffroy assure qu'elle est propre à faire disparaître l'anxiété, les éructations et les flatuosités qui tourmentent

les hypocondriaques. A l'extérieur, on emploie la laitue cuite en cataplasme dans l'ophtalmie aiguë, les inflammations superficielles, l'érysipèle, etc. On pourrait s'en servir également contre les furoncles et les brûlures, et dans tous les cas où les topiques émollients sont indiqués.

PRÉPARATIONS, DOSES.

DÉCOCTION (feuilles), 30 à 60 grammes par litre d'eau.

BOUILLON CONTRE LA CHALEUR RÉPANDUE DANS LA MASSE DU SANG. Rouelle de veau, une demi-livre; faites cuire dans un litre et demi ou deux litres d'eau. Ajoutez: une laitue coupée en quatre; feuilles de bourrache, de pourpier, de poirée, de chaque une demi-poignée; passez ensuite le tout par un linge avec une légère expression, et partagez-le en deux doses à prendre dans la journée: l'une le matin, et l'autre sur les cinq heures du soir.

LAURIER.

Laurier d'Apollon, laurier ordinaire, laurier franc, laurier-sauce (famille des Laurinées.)

DESCRIPTION. Arbre toujours vert; tige dressée et rameuse, fleurs jaunes blanchâtres. Le laurier a été célèbre dans l'antiquité. Il était consacré à Apollon, dieu de la médecine et des beaux-arts.

LIEUX. Cet arbre, originaire d'Afrique, est cultivé dans les jardins.

PROPRIÉTÉS. Les feuilles de laurier sont stomachiques, carminatives (contre les vents) et antispasmodiques. Prises en infusion, elles servent à augmenter l'appétit, activer la digestion, à faire cesser les flatuo-



Cochléaria.



Consoude *grande*



Coquelicot



Coriandre



Digitale



Douce amère



Fenouil



Fougère mâle



Fumeterre.



Gentiane.



Guimauve.



Hièble.