

Les médicamens officinaux sont ainsi nommés, parce que confectionnés dans la saison favorable, d'après des formules écrites dans les dispensaires connus ou adoptés, ils peuvent être gardés pendant un certain temps.

Les autres sont ceux qui se préparent journellement pour être employés sur-le-champ et presque au chevet du lit des malades.

On les divise encore en médicamens internes et en médicamens externes; mais cette division n'est pas exacte, puisque souvent un remède interne est employé extérieurement, *et vice versa*.

SECTION PREMIÈRE.

RÉCOLTE, DESSICCATION ET CONSERVATION DES PLANTES.

PARMI les plantes médicinales les plus usitées, les unes se plaisent dans les bois, les autres dans les marais; celles-ci dans les plaines, celles-là sur les montagnes; il en est qui aiment la chaleur des sables de l'Afrique, d'autres le froid des roches de l'Islande et de la Laponie; il en est encore qui croissent au fond et à la surface des eaux.

C'est dans ces lieux qui sont propres à chacune d'elles, qu'il faut les faire ramasser, plutôt

que dans les jardins où on les fait venir par artifice, et où elles ne peuvent acquérir au même degré ni les principes qui doivent les constituer, ni les propriétés qui doivent les caractériser.

Voici les règles générales établies pour la récolte des végétaux :

Les feuilles sont dans leur plus grande vigueur un instant avant la floraison de la plante.

Les fleurs doivent être cueillies quand elles vont s'épanouir, excepté les roses rouges qu'on demande en boutons.

Les fruits sont pris dans leur parfaite maturité, à moins que leur principale vertu n'existe dans l'acérbe de leur suc, comme le fruit d'acacia.

Les racines sont tirées de terre à l'automne, sauf quelques exceptions déterminées par la durée des plantes qui les fournissent, et par les lieux dans lesquels ces plantes vivent, croissent et meurent.

Les substances ligneuses sont préférées lorsqu'elles sont saines et provenant de sujets ni trop jeunes ni trop vieux.

Les écorces enlevées aux branches et nouvellement séchées, sont plus estimées que celles fournies par le tronc.

Les semences sont ramassées au moment où elles sont sur le point de se répandre.

Lorsqu'on veut conserver les plantes ou leurs parties, il est nécessaire d'en enlever l'eau de végétation, et de les dessécher.

On y réussit en les exposant, en raison de leur nature, à l'action de l'air atmosphérique, à la chaleur du soleil, à celle de l'étuve ou à celle du four.

1°. Les plantes qui contiennent beaucoup d'humidité subiroient une fermentation qui altérerait leurs qualités, si on les soumettoit à une dessiccation lente : on la rend plus prompte en les plaçant sous des châssis de toile au soleil, et quelquefois ensuite sur le dessus d'un four ayant 40 ou 50 degrés.

2°. On se hâte moins pour les plantes peu abondantes en sucs aqueux, et sur-tout pour celles qui sont aromatiques ; on les sèche à l'ombre.

3°. On a soin d'envelopper de papier celles dont on veut dessécher les sommités, à cause de l'odeur et de la couleur, qui sont très-fugaces : telles sont les menthes, la petite centauree, le millepertuis, &c.

4°. On traite les fleurs séparées de leurs tiges, comme les feuilles ; dessiccation prompte pour celles qui sont aqueuses, telles que les fleurs de mauve, de lis, de pavot rouge ; dessiccation

lente pour celles qui ont moins d'eau, comme la camomille.

5°. On emploie la dessiccation accélérée pour les écorces, les bois et les racines qui ne sont point aromatiques.

Quant aux racines, toutes sont lavées, nettoyées, et quelques-unes ratissées, avant d'être soumises à l'opération qui doit les priver de leur humidité surabondante.

Les petites sont enfilées; celles qui ont un cœur ligneux, on le leur enlève en les fendant longitudinalement; celles qui sont charnues, sont coupées par tranches minces; et celles qui sont bulbeuses; effeuillées, divisées par lanières ou transversalement.

6°. On étend dans un grenier bien aéré les semences émulsives pourvues de leurs enveloppes, fussent-elles ligneuses, mais sans leurs parties charnues. On opère de même pour les semences farineuses, bien mûres, et séparées de leurs coques.

On dessèche à l'étuve les semences mucilagineuses, de coing, par exemple; au soleil, les autres graines inodores; et à l'ombre, celles qui sont aromatiques ou douées d'un principe âcre et volatil.

7°. On obtient l'exsiccation de la plupart des fruits en les exposant successivement et à plu-

sieurs reprises à la chaleur ménagée d'un four et à celle du soleil : aux uns on conserve leur peau, les prunes ; on en dépouille les autres, les pommes, les poires.

8°. Il est des racines, comme celles des orchis, pour faire le salep, par exemple, qu'on enfile et qu'on plonge dans l'eau bouillante avant de les faire sécher.

Ce procédé, introduit dans l'économie domestique pour la dessiccation des haricots verts, des jeunes fèves de marais, &c., nous procure l'avantage de manger, au milieu de l'hiver, ces légumes presque dans le même état de couleur et de saveur qu'ils ont en été.

Quand on a employé toutes les précautions indiquées pour la dessiccation de ces diverses substances, il convient, avant de les renfermer, de les secouer sur une toile pour en séparer le sable, la terre et les œufs qui pourroient s'y trouver mêlés, sans quoi les roses rouges, les coquelicots, &c., deviendroient bientôt la proie des insectes.

SECTION II.

DES ESPÈCES.

ON donne le nom d'espèces au mélange de plusieurs plantes douées d'une même vertu, sé-