

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-

104 MÉDICAMENS OFFICINAUX,

chées et coupées menues; mais il ne faut réunir que les mêmes parties des végétaux : ainsi les racines ne doivent pas être confondues avec les tiges et les écorces, les feuilles avec les fleurs, les fleurs avec les fruits, et ceux-ci avec les semences, parce qu'ayant chacune un tissu différent, les unes exigent, pour fournir à l'eau la totalité de leurs principes actifs, le concours d'une macération, d'une infusion plus ou moins prolongée, tandis que les autres demandent une décoction plus ou moins soutenue.

Espèces pectorales.

Prenez feuilles séchées

de capillaire.....	}	De chaque parties égales.
de scolopendre.....		
d'hysope.....		
de lierre terrestre.....		
de véronique.....		

Incisez, mêlez et conservez.

Espèces béchiques.

Prenez fleurs séchées

de mauve.....	}	De chaque parties égales.
de guimauve.....		
de pied-de-chat.....		
de tussilage.....		

Mêlez, et conservez pour l'usage.

Espèces amères.

Prenez feuilles séchées

de camœdris.....	} De chaque parties égales.
de fumeterre.....	
de marrube blanc.....	
sommités de petite centaurée	

Incisez, mêlez et conservez.

Espèces aromatiques.

Prenez feuilles et fleurs séchées.

de sauge.....	} De chaque parties égales.
de mélisse.....	
de thym.....	
de serpolet.....	
d'hysope.....	
d'origan.....	
de romarin.....	}
baies de genièvre concassées	

Incisez, mêlez et conservez.

Espèces émollientes.

Prenez feuilles séchées

de mauve.....	} De chaque parties égales.
de guimauve.....	
de bouillon blanc.....	

Incisez, mêlez, et conservez pour l'usage.

Nota. Les espèces aromatiques, ainsi que les espèces émollientes, peuvent être réduites en poudre et conservées pour s'en servir sous forme de cataplasmes, de sachets, &c.

Espèces anthelmintiques.

Prenez feuilles et fleurs séchées

de tanaïsie.....	} De chaque parties égales.
d'absinthe.....	
de camomille romaine....	

Incisez, mêlez et conservez.

Espèces apéritives.

Prenez racines sèches

d'ache.....	} De chaque parties égales.
de fenouil.....	
de persil.....	
de fraisier.....	
d'asperge.....	

Coupez, mêlez, et conservez pour l'usage.

Espèces diurétiques.

Prenez racines sèches

d'éringium.....	} De chaque parties égales.
de petit houx.....	
d'arrête-bœuf.....	

Incisez, mêlez, et conservez pour l'usage.

Espèces sudorifiques.

Prenez bois de gayac râpé.....

racines de salsepareille ha- chée.....	} De chaque parties égales.
squine coupée par tranches.	

Mêlez, et conservez pour l'usage.

Espèces astringentes.

Prenez racines sèches	}	De chaque parties égales.
de bistorte.....		
de tormentille....		
écorces de grenade.....		

Incisez, mêlez, et conservez pour l'usage.

Espèces vulnéraires.

Prenez feuilles et fleurs séchées	}	De chaque parties égales.
de lierre terrestre.....		
de millepertuis.....		
d'aigremoine.....		
de tanaïsie.....		
de bugle.....		
de bétouine.....		
de verveine.....		
de menthe.....		
de marjolaine.....		
d'absinthe.....		
de romarin.....		
de sauge.....		

Incisez, mêlez, et conservez pour l'usage.

La classe des plantes amères, aromatiques, pectorales et vulnéraires est fort étendue. A défaut d'une espèce on prendra l'autre dans la même classe. Il en est de même des racines apéritives, une ou deux peuvent remplacer les autres.