



*John Carter Brown.*



A216

614



CR 100

TRAITÉ

OU

ABRÉGÉ

DES

PLANTES USUELLES

DE S. DOMINGUE.

TOME TROISIÈME.

---

Cet Ouvrage se trouve

*A BORDEAUX,*

Chez les Freres LA BOTTIERE.

*A BREST,*

Chez DERRIEN.

*A CAEN,*

Chez G. LEROY, Imprimeur.

*A ORLEANS,*

Chez MASSOT.

*A MARSEILLE,*

Chez MOSSY.

*A MONTPELLIER,*

Chez RIGAUD.

*A NANTES,*

Chez la veuve VATAR & Fils.

*A ROUEN,*

Chez ABRAHAM LUCAS.





# T R A I T É

O U

## A B R É G É

DES PLANTES USUELLES

*DE S. DOMINGUE,*

Par M. **POUPPÉ DESPORTES**,  
Médecin du Roi, & Cotrespondant de  
l'Académie Royale des Sciences de Paris.

*T O M E T R O I S I È M E.*



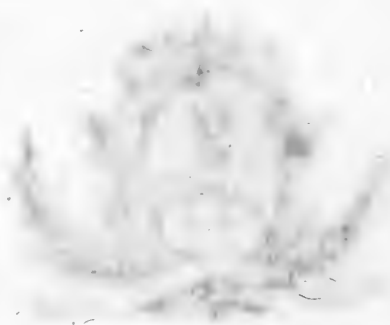
A P A R I S,

Chez **LE J A Y**, Libraire, rue S. Jacques, au-dessus  
de celle des Mathurins, au Grand Corneille.

---

M. D C C. L X X.

*Avec Approbation & Privilège du Roi.*



REPRODUCTION

---

## AVÉRTISSEMENT.

**L**A Botanique étant pendant mon séjour à l'Amérique ma récréation & mon principal amusement, je fais part au Public de toutes les plantes que j'ai découvertes.

Un Traité ou Abrégé des Plantes usuelles de Saint Domingue m'a paru d'autant plus intéressant, qu'il convient à la suite de l'Histoire des Maladies. Pour le rendre plus parfait, il eût fallu joindre à la description de chaque plante sa figure; mais cette dépense surpasse mes facultés.

*Sat me collegisse juvat.*

Quand on jugera à propos de

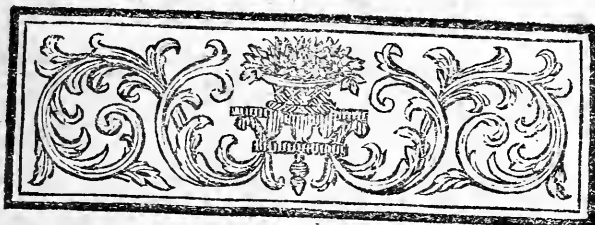
*Tome III.*

A

*AVERTISSEMENT.*

faire une nouvelle impression des nouveaux genres de Plumier, & d'imprimer le Manuscrit des descriptions latines & françoises des Plantes de l'Amérique de cet illustre Botaniste, qui est en dépôt à l'Académie des Sciences, on pourra les augmenter de quelques-unes faites sur le plan de cet Auteur, & de quelques nouveaux genres dont j'ai eu soin de tracer le caractère suivant la nouvelle méthode de **Linæus.**





JOHN CARTER BROWN

TRAITÉ  
OU  
ABRÉGÉ  
DES  
PLANTES USUELLES  
DE S. DOMINGUE.

---

PLANTES PURGATIVES.

**L**IANE PURGATIVE. *Convolvulus aphyllus altissimas arbores scandens tereti, foliis rarissimis parvis flore albo minimo.* On appelle dans les Isles Antilles Liane toute plante

A ij

4      *Traité des Plantes usuelles*  
qui grimpe. Par là on confond plusieurs  
plantes qui doivent se rapporter à diffé-  
rens genres. Les Liferons, qui ne sont  
point distingués des autres Lianes, méri-  
tent d'autant plus d'attention, qu'ils for-  
ment une très-belle & très-nombreuse  
classe. On en peut voir le Catalogue dans  
les nouveaux genres de Plumier. Plusieurs  
sont employés dans la Médecine. De ce  
nombre sont *convolvulus marinus, folio*  
*rotundo, flore purpurascence; convolvulus*  
*coccineus polyphyllos, flore & fructu pur-*  
*purasc. maximo; convolvulus coccin. hep-*  
*taphyl. radice crassissimâ.*

Le R. P. Plumier compare les vertus  
du premier à la Scammonée, celle du se-  
cond au Turbith, & enfin celle du troi-  
sième au Méchoacan; mais la Liane, dite  
purgative, a tellement prévalu, qu'on  
la regarde comme le meilleur & le plus  
salutaire purgatif de l'Amérique. Cette  
plante est fort commune dans les bois.  
Elle pousse une tige grise fort mince &  
très-flexible, qui se replie par-dessus les

*de Saint Domingue.*

branches des arbres auxquels elle s'attache , & descendant vers la terre , elle y reprend de nouvelles racines. Ses tiges sont presque nues ; ses feuilles sont très-petites , semblables à celles de notre petit Liseron ; ses fleurs sont blanches , & partent des aisselles des feuilles. On coupe cette plante en petits morceaux ; on en exprime un suc laiteux , qui , en se coagulant , devient noirâtre , & qui à la dose d'un scrupule ou d'un demi-gros , purge très-doucement : cependant il arrive quelquefois que , semblable aux autres purgatifs gommeux , il occasionne une surperpurgation. On remédie à cet accident par une rôtie au vin.

**COCCIS.** On attribue à cette plante les mêmes vertus qu'à l'Ipécacuanha. La comparaison que Pison & Marcgrave font de l'Ipécacuanha avec l'herbe Paris , pourroit faire présumer que le Coccis en seroit une espèce. Ses feuilles imitent celles de l'herbe Paris , quoiqu'il sorte quelques fleurs des aisselles des feuilles :

6 *Traité des Plantes usuelles*

elles viennent pour l'ordinaire en bouquet au haut de la tige. Sa racine au surplus étant blanche, cette plante ne pourroit être que l'Ipécacuanha blanc. J'ai fait attention à une plante que j'ai rencontrée ici, & qui se rapporte au genre de la Violette : elle pourroit bien être le véritable Ipécacuanha de Saint Domingue.

*Viola parvi-flora-veronicae folio non viloso, floribus ex albo-violaceis.* Cette Violette est haute d'un pied, & a une tige droite garnie de très-peu de feuilles. Elles sont plus petites que celles de la violette ordinaire. La pétale inférieure, faite en forme de spatule, est très-grande, & ses quatre autres si petites, qu'il faut enlever le calice pour les bien distinguer. Son fruit est semblable à celui de la violette commune. Sa racine est brune & un peu ridée.

ACAJOU. Le Pommier d'Acajou est très-commun. Plumier l'a parfaitement bien décrit. Le caractère de sa fleur



& de son fruit se trouve dans les Élé-  
mens de Botanique. Il n'y a personne au-  
jourd'hui qui n'ait fait l'anatomie de la  
pomme & de la semence d'Acajou. Son  
fruit est bon pour l'estomac, mais il faut  
qu'il soit confit; car tous ceux qui le man-  
gent crud ne tardent pas à se plaindre  
d'une pesanteur considérable, & souf-  
frent très-souvent une grande indiges-  
tion. Les feuilles du Pommier d'Acajou  
de Saint Domingue sont d'un verd un  
peu obscur, pâle ou jaune, quand l'ar-  
bre est sur le point de s'en dépouiller,  
& en cela il n'a rien de commun avec  
les autres arbres. La gomme de son fruit,  
dit Plumier, est jaunâtre, transparente,  
tant soit peu brune, & très-propre à faire  
de la colle. Je n'y ai pas remarqué d'au-  
tre couleur ni d'autre vertu. L'huile ou  
suc caustique qu'on trouve entre les cloi-  
sons qui composent la coque & qui l'en-  
veloppent, & que l'on dit consumer en  
moins de vingt-quatre heures l'acier du  
couteau qui l'a entamée, à la vérité le-

8 *Traité des Plantes usuelles*

ronge tant soit peu , mais ne le consume pas. On attribue à l'Acajou de grandes propriétés. Quelques-uns se servent de sa racine pour purger leurs Negres.

**GAYAC.** Cet arbre a non-seulement une vertu sudorifique , mais encore purgative. Ses feuilles purgent fort utilement les Negres.

**MÉDECINIERS** ou **PIGNONS D'INDE.** La vertu purgative des Pignons d'Inde les a fait appeller Médeciniers. Le petit Médecinier , ainsi nommé parce qu'il est un des plus petits , est un doux purgatif. Ses feuilles reluisantes ressemblent à celles du Citronier. On les mange en salade , ou bien on en boit la décoction.

**CHARDON - BÉNI DE L'AMÉRIQUE.** On donne à l'Argemone le nom de Chardon-béni des Isles , croyant trouver dans sa figure quelque ressemblance avec cette plante. On employe ses feuilles & sa tige aux mêmes usages. On se sert à la Martinique de sa graine pour purger les Negres.

CASSIER ou CANEFICIER. TAMARIN. Ces deux plantes , si familières dans la pratique d'Europe , ont aux Isles des effets merveilleux dans les fièvres continues & les fluxions de poitrine bilieuses. On n'a point de plus salutaires remèdes que l'Eau de Cassé aiguillée avec quelque sel digestif , & quelquefois avec l'Emétique.

Si le Tamarin des Isles est moins purgatif que celui du Levant , il n'en est pas pour cela moins estimable. Son fruit en décoction est la meilleure dont on puisse user dans la Maladie de Siam : on en fait une tisane avec la racine de Citronnier. J'ai marqué dans mon Mémoire des Maladies de Saint Domingue la raison qu'on a de préférer le Tamarin dans les maladies d'été , & la Cassé dans celles d'hiver. On peut faire avec les fleurs du Cassier un syrop purgatif aussi excellent que celui de roses pâles.

---



---

 PLANTES APÉRITIVES.

**A**LKEKENGE ou HERBE A CLOQUES. Le Coqueret de l'Amérique ne diffère de celui d'Europe que par la couleur jaune de son fruit, & par ses follicules d'un verd rouge. Cette plante est très-commune à Saint Domingue, & a les mêmes vertus que celle de France.

On doit distinguer cette plante du *Solanum Hortense*, qu'on appelle Morelle, dont les qualités sont bien différentes. Tout le monde au reste connoît l'Alkekengé ou Camaru, & Plumier l'a décrite sous le nom de *Alkekengi flore albo, folliculis à rubro virescentibus, fructu flavescente*.

**ARISTOLOCHE** longue. La figure des feuilles de cette Aristoloche grimpante la fait bientôt remarquer & reconnoître. Ses feuilles représentent un fer à cheval; & son fruit attaché par un

long pédicule ou filet , représente un encensoir. Nos monticules en sont remplis. On fait entrer l'Aristoloché dans la composition des tisanes apéritives.

**EUPATOIRE ou LANGUE DE CHAT.**

Un Chirurgien ayant cru trouver dans cette plante quelque rapport avec la Valériane sauvage , l'a baptisée de ce nom , & est venu à bout de la faire croire telle. Sa racine a à peu près la même odeur ; mais sa fleur est à fleurons semblables à ceux de l'Eupatoire d'Europe. On emploie sa racine dans les tisanes apéritives , sur-tout pour provoquer les règles. Elle passe aussi pour un des plus grands vulnéraires de l'Amérique. Plusieurs m'ont dit avoir guéri des ulcères malins , en trempant un plumaceau dans le suc de ses feuilles , & l'appliquant sur la plaie. On s'en sert aussi fort utilement dans les cataplasmes résolutifs , sur-tout pour le mal de gorge. Le vulgaire a donné à cette plante le nom de Langue de chat , ses

feuilles paroissant avoir la figure de la langue d'un chat.

CALEBASSE. Suivant l'opinion de nos Habitans , cette plante a des vertus toutes divines , & elle est un remede universel contre toutes fortes de maladies. Veut-on guérir une Hydropisie ou une Diarrhée ; prenez , dira-t'on , du suc de Calebasse. A-t'on lieu de soupçonner un abcès dans les parties internes ; le suc de Calebasse est un remede incomparable. Cependant , malgré ce divin remede , on meurt tous les jours à Saint Domingue de Diarrhée , d'Hydropisie & d'Abcès. Quoi qu'il en soit , on fera peut-être bien aise de connoître ce remede. On prend un fruit de Calebasse qui n'est pas mûr , on le fait boucaner , c'est-à-dire rôtir sur les charbons. On l'ouvre , on passe & on exprime la pulpe au travers d'un linge , & on en fait boire le jus chaud au malade. Cette liqueur a un goût d'une légère amertume. Elle purge ordinairement , mais fort peu , & elle agit le plus

souvent par les urines. C'est pourquoy je la place parmi les plantes apéritives.

HERBE A COLET. Cette plante ne pousse que par les urines. Elle croît le long des ruisseaux. Sa racine est blanche, très-divisée & très-chevelue : sa tige est noueuse, & de chaque nœud partent une ou deux feuilles de la largeur d'une main ouverte, ronde, soutenue par un pédicule fort long qui s'attache presque au centre de la feuille; ce qui lui donne la figure d'un parasol. Elle est pour l'ordinaire haute de deux à trois pieds. Cette plante est un des plus forts diurétiques de l'Amérique. On fait infuser sa racine à froid, & on en use pour boisson. Elle fait quelquefois tant uriner, que si on n'en discontinnoit l'usage, on courroit risque de tomber dans un diabétés & un desséchement considérable.

LA GRIFFE A CHAT. Cette plante est le Lierre de Saint Domingue. Elle grimpe le long des arbres & des pierres, & elle y paroît fortement attachée par

des filamens qui semblent être autant de racines. Sa feuille est petite, semblable à celle de la Menthe, & d'un verd obscur.

**BALISIER.** Cette plante croît le long des ruisseaux : elle pousse de sa racine plusieurs feuilles longues de plus d'un pied, & larges pour l'ordinaire de six à sept doigts : elles environnent une tige haute de deux ou trois pieds, qui se termine par un bouquet de fleurs en forme de couronne.

**LE JONC DE MER.** Ce Jonc ne differe des autres que parce que l'eau salée donne à ses feuilles une couleur argentée. Ces trois dernières plantes dominent dans une tisane qu'on emploie utilement dans les Chaudes-pisses. Elles sont apéritives & rafraîchissantes. D'autres se servent pour ces maladies des racines à Colet, de Citronier, de Mal-nommée & de Verveine blanche : quelques-uns des racines d'Herbe à bled, & d'une plante qu'on appelle Jet sureau, laquelle est



une espèce de *Saururus*, que je ne crois pas avoir été décrite par Plumier. Elle se trouve à l'embouchure d'une riviere dans laquelle reflue la mer. Ainsi cette plante doit être regardée comme maritime, & par conséquent plus apéritive que les autres espèces de ce genre. Elle est haute de deux ou trois pieds, très-branchue : sa tige est noueuse. De chaque nœud partent deux feuilles, & très-souvent une seule & pointue, d'un verd blanc en-dessous, & d'un verd gai en-dessus, au surplus à nervure de plantain. Elles sont longues de trois pouces sur un & demi de large.

MAPOU. Fromager, *Ceiba*. Quoique Plumier, dans la description du Mapou, n'en ait reconnu que deux espèces, nos Habitans en distinguent cinq. Les deux rapportées par Plumier, *Ceiba viticis foliis, caudice aculeato*. *Ceiba viticis foliis, caudice glabro*. La troisième appellée Mapou rouge, qui est plus estimée pour faire des canots que les Figuiers de Saint

Domingue. La quatrième est un Mapou plus rouge , que les Espagnols appellent *Colorade* , & de l'écorce moyenne duquel ils font des hamacs magnifiques. Enfin la cinquième , qu'on appelle improprement Mapou , & quelquefois Bois de fléau par rapport à sa légéreté. En faveur de ce charmant & excellent arbre dont on est à lieu de tirer de grands avantages , on voudra bien me permettre une petite digression.

Plumier l'appelle *Gossypium seu xylon arboreum fructu oblongo sulcato*.

*Tam propter florum constructionem quam propter lanuginem illam mollem siliquis suis contentam , xylorum familiæ hanc arborem censui referendam , inquit Plumerius , pluribus in locis antillanar. reperitur , hæc arbor Januario & Februario mensibus floret , Aprili vero & Maio fructus maturos profert.*

Cet arbre , qui attire avec raison les regards de tous les passans , est un des plus beaux & des plus utiles de l'Améri-

que. L'abondance & la grandeur de ses fleurs blanches, la singularité de ses fruits qui représentent une espèce de cône à angles faillans, l'agréable ombrage que l'abondance de ses feuilles procure, sont pour les voyageurs tout à la fois un sujet d'admiration & de plaisir. Les sens ne sont pas les seuls qui s'y trouvent flattés. Le profit qu'on pourroit tirer du coton de cet arbre, ne mérite pas moins nos attentions. Tout le monde admire la beauté, la finesse & la bonté des castors d'Angleterre. On ne doit attribuer ces bonnes qualités qu'au duvet contenu dans le fruit de cet arbre que les Anglois employent dans la fabrique de cette marchandise. Le François, si ingénieux dans l'invention & la perfection des Arts, pourroit tirer de grands avantages des trésors que renferment & peuvent fournir nos Colonies.

Cet arbre n'est pas moins estimable dans la Médecine. On fait entrer dans les tisanes apéritives, sur-tout pour

l'Hydropisie , les racines de Mapou.

**LIANE A SAVON.** La feuille de cette plante ressemble plus à la feuille du Noisetier qu'à celle du Liseron. Cette Liane est ligneuse & grimpante ; elle s'éleve fort haut sur les arbres voisins ; elle a une écorce grise , un bois blanc spongieux , amer. Elle est fort commune dans les bois. On l'appelle Liane à savon , parce que son bois & son écorce font écumer l'eau comme du savon. On se sert fort utilement de cette plante pour déterger les ulcères des reins , de la vessie & de l'uretère. L'écorce du Guazuma a la même vertu.

**SQUINE** de Saint Domingue. On substitue cette plante à la Squine ordinaire. Sa racine a la même figure.

**HERBE A BLED.** Le nom de cette plante fait connoître la ressemblance qu'elle a avec le bled.

Plumier paroît avoir un peu méprisé le genre des Gramens , qui est très-nombreux à l'Amérique ; il n'en a décrit qu'un seul.

*Gramen appullatum avenaceum.*

L'Herbè à bled mérite d'être distinguée par rapport à ses bonnes qualités. Sa racine est très-diurétique.

THYM DE SAVANES. La douce & belle couleur des fleurs & des petites feuilles de cette plante, l'agréable odeur, le goût fin & aromatique de toutes ses parties, charment tellement tous les sens, qu'elle mérite à juste titre d'être regardée comme une des plus précieuses & une des plus salutaires plantes de cet hémisphère. On l'emploie avec succès à Saint Domingue pour rétablir les forces des malades. Elle passe pour un excellent béchique. Elle est particulièrement estimée pour redonner à la lymphe la fluidité dont elle est dépourvue, & par conséquent préférée dans les embarras & obstructions des glandes lymphatiques. Elle croît dans des terres stériles & sabloneuses. Ses petites tiges ont beaucoup de rapport avec celles du Thym. Elles partent d'une racine très-fibreuse, & s'é-

levent pour l'ordinaire à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont oblongues, canelées, dentelées sur leurs bords, argentées en-dessous, d'un verd gai en-dessus, longues de quatre à cinq lignes, larges de trois. Elles imitent beaucoup celles du Chamædris. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles; elles ont la grandeur, la couleur & la figure de celles de la petite Centaurée; elles sont monopétales, c'est-à-dire d'une seule pièce, en forme d'entonnoir ou de tuyau, composées de façon qu'elles paroissent doubles. On aperçoit deux membranes collées intimement ensemble vers leur base, & séparées vers le milieu. L'extérieure est dentelée; l'interne plus déliée ou fine & plus haute: elle déborde de l'autre. Le pistil s'éleve d'un calice composé de deux petites feuilles: il perce la fleur, & devient par sa base un fruit ou capsule petite, pointue, qui s'ouvre en deux parties égales, & renferme quatre à cinq semences rondes, rouffâtres, & attachées au

centre. L'odeur de cette plante m'a paru fort semblable à celle de la Santoline. Elle fleurit presque toute l'année.

EUPATOIRE à feuilles de Marjolaine. Cette plante, qui a deux pieds de haut, pousse de sa racine fibreuse & très-chevelue, une tige ligneuse couverte d'une écorce grise, & divisée en plusieurs petits rameaux qui sont ornés de feuilles opposées, argentées en-dessous, d'un verd pâle en-dessus, au surplus tout-à-fait semblables à celles de la Marjolaine. Toute la plante exhale la même odeur, & a le même goût. Elle n'en diffère que par le caractère des fleurs qui se rapportent au genre de l'Eupatoire. Elles naissent en bouquet au sommet des rameaux. Elle est fort commune dans les lieux sablonneux du quartier de Maribarou, proche le Fort-Dauphin.

On doit rapporter à cette classe trois à quatre espèces de Grateron, dont je crois que Plumier n'a point eu de connoissance, & plusieurs autres nouvelles

plantes que j'ai envoyées à MM. de Jusfieu, dont j'ai donné des descriptions particulieres, & marqué les propriétés.

**BOIS DE COUILLE.** Cet arbriffeau croît dans les marais salés. Sa longue filique ressemble à nos Haricots. On se sert de sa racine dans les maladies vénériennes pour purifier les parties du virus vérolique. On met cette racine en poudre, & on en fait des pilules, ou on la fait bouillir, & on en boit la décoction. Ce remede a de très-bons effets; mais quelquefois il pallie plutôt le mal qu'il ne le guérit; & après s'en être servi, on est bientôt obligé d'avoir recours au mercure.

**LA SCOLOPENDRE** de Saint Domingue a les mêmes vertus que celle de France. On en fait ici beaucoup de cas pour résoudre les obstructions de la Rate, maladie très-commune aux Isles.



---

PLANTES HYSTÉRIQUES.

**M**ÉLISSE PUANTE. Cette Mélisse est connue à S. Domingue sous le nom de Véronique ; cependant elle n'en a ni l'apparence ni la fleur : elle imite plutôt la Menthe des jardins. Son odeur la fait bientôt distinguer.

**CHARDON ÉTOILÉ PUANT.** Ce Chardon est petit, rampant & très piquant. Son odeur est très-forte & très-puante. On le trouve ordinairement dans les savannes ou prairies.

**LE POIS-PUANT.** M. Dupas, Médecin à Léogane, m'a marqué comme un remède très-efficace pour les vapeurs, l'usage du Pois-puant en forme de Café. Ses feuilles passent pour être très-résolutives, & sa racine passe pour être très-apéritive.

**LIANE A CALCON.** Cette plante est très-estimée pour rappeler les

regles & les vuidanges supprimées.

AVOCATIER. Le nom François de cet arbre paroît dériver de son nom Karaïbe Aoiüacate. Cet arbre est le remede universel des Negres dans les maladies des femmes. On s'en fert avec succès comme d'un excellent apéritif. On s'en fert aussi en qualité de Béchique dans les maladies de poitrine. La vertu merveilleuse qu'on attribue à son fruit & à son noyau, pourroit rappeler à son sujet le beau vers qu'on a fait en faveur de la Requette :

*Excitat ad venerem tardos Persea maritos.*

Son amande ou semence broyée & infusée dans du vin, est, dit-on, un remede sûr pour cet effet. On pardonnera cette observation à un Médecin obligé en quelque sorte de faire attention à tout ce qui concerne son art. J'écris au surplus pour des personnes qui par leur état doivent être insensibles aux impressions qu'elle peut faire.

Le

Le suc qu'on tire de la semence de l'Avocatier donne une teinture jaune ineffaçable. J'en ai vu des marques sur des serviettes, qui n'ont pu être effacées par la lessive.

---

*PLANTES PECTORALES.*

Cette classe est très-peu nombreuse, à moins d'y rappeler, en qualité de Béchique, plusieurs espèces de celles que nous avons mises au rang des apéritives, comme l'Avocatier, la Langue de chat, & plusieurs autres que nous faisons quelquefois entrer dans les tisanes pectorales.

Toutes les espèces de Franchipanier décrites par Plumier, sont fort recherchées pour les maladies de poitrine; on n'en emploie que la fleur, qui étant nourrie d'un suc très-onctueux & aromatique, est propre pour épaisir & faire expectorer une lymphe trop âcre & trop limpide.

L'IMMORTEL, ou le BOIS IMMORTEL. On a donné le nom d'Immortel à cet arbre, parce qu'il vient promptement, & qu'il dure long-temps. Il est de la grandeur d'un Oranger, formant par son sommet un buisson très-touffu. Les fleurs naissent avant les feuilles, & sont d'une couleur très-rouge. On en fait un sirop très-excellent pour la poitrine.

LA RÉGLISSE de Saint Dominique est très-commune, & est connue de tout le monde. Elle supplée à la Réglisse d'Europe, & elle doit même y être préférée, parce qu'elle est fort douce, & ne participe d'aucune acrimonie. Cette plante a été très-bien décrite par Plumier.

QUINGAMBO, GOMBO. Cette espèce de *Ketmia* est d'un grand secours dans la pratique; elle tient lieu d'*Althea*, de Guimauve dans les maladies de poitrine, dans le dévoiement de grande Consoude, & enfin dans les fie-

vres lentes de glutineux & d'onctueux. Je n'ai point trouvé de remede plus efficace ni plus nourrissant, pour rétablir les forces épuisées, que les fruits de cette plante coupés par petits morceaux préparés à la sauce de petits Pois, avec la Laitue, la Chicorée blanche, un jaune d'œuf, & un peu de Cannelle. Ce ragoût est non-seulement un remede salutaire, mais aussi un aliment très-agréable. J'en fais quelquefois bouillir dans le lait, & user soir & matin.

**CAPILLAIRE.** Il y a aux Isles une espèce de Capillaire semblable à celui de Canada, & dont on se sert à son défaut.

**LA CANNE** de Sucre entre dans la plupart de nos tisanes pectorales; elle aide beaucoup l'expectoration.

**LE BASILIC** est une plante naturelle aux Isles. On le trouve dans les lieux sablonneux & incultes. On en fait ici beaucoup de cas parmi les aromatiques & pour les tisanes béchiques.

---



---

PLANTES VERMIFUGES.

**A**BSYNTHIOÏDES. *Caule sens tenui folium, flore luteo.* Cette plante m'a paru nouvelle & n'avoir point encore été décrite : elle a beaucoup de rapport avec l'Absynthe d'Europe ; la figure des feuilles , l'odeur , la couleur , le goût & les fleurs , la feroient prendre pour de l'Absynthe , si elle n'en différoit pas par le calice qui est d'une seule pièce comme en entonnoir , sans écailles & très-uni , & par la couleur jaune de ses fleurs. Toute la plante a aussi un goût plus piquant & moins amer , une odeur plus aromatique & plus agréable ; elle a des fleurs & des fruits au mois de Juillet. On se sert de cette plante au défaut d'Absynthe.

**OLDENLANDIA.** *Hyssopifolia.* Cette plante imite parfaitement l'Hysope. Le R. P. Plumier , qui en a fait un nouveau genre , auroit pu la rapporter à

celui de la *Lyfimachia*. Sa fleur est monopétale en forme de rayon , dont le pistil devient un petit fruit ou coque ronde qui se partage en deux capsules remplies de petites semences très-fines ; ce qui me fait croire qu'on pourroit la nommer *Lyfimachia Hyssopifolia flore ex albo puro*.

On emploie cette plante en la place de poudre à vers , & on s'en sert aussi en qualité de résolutive dans les cataplasmes. Elle est particulièrement recommandée chez les Espagnols pour l'obstruction de la Rate.

**LIANE A VERS.** Cette Liane , fort commune dans les bois de Saint Domingue , grimpe le long des plus hauts arbres. Ses tiges sont flexibles , de la grosseur du doigt , de couleur verte , revêtues de peu de feuilles , petites , charnues , de la longueur & de la largeur du pouce. Sa fleur ressemble à celle de nos lys , & elle en a l'odeur. On coupe la tige de cette plante ; il en distille un suc blanc.

châtre un peu acide , dont on fait prendre une demi-cuillerée au malade , ou bien on en fait boire la décoction. On a raison d'estimer ce remede. Je l'ai vu plusieurs fois réussir dans des occasions où les autres vermifuges ne faisoient rien.

---

*PLANTES VULNÉRAIRES.*

**L**ANGUE DE CHAT. J'ai déjà fait mention de cette plante dans la classe des Apéritives. Elle est fort employée dans les lotions vulnéraires , & sur-tout elle est recommandée pour les ulcères.

**HERBE A CHIQUES.** Cette plante , consacrée à la mémoire de l'illustre Pitton Tournefort , est appelée aux Isles *Herbe à chiques* , ou par la ressemblance du fruit de cet arbrisseau avec l'insecte qui porte ce nom , ou parce que ses feuilles pilées sont propres à guérir ceux qui en sont incommodés. Cette



plante a le port de la Viorne , & elle n'en differe que par le caractere de ses fleurs & de ses fruits.

**LIANE A CŒUR.** Cette herbe grimpe à la façon des Liferons ; la figure de ses feuilles lui fait donner le nom de Liane à cœur. Sa feuille est d'un verd gai , & est très-tendre ; sa fleur est petite , verdâtre , en rose , & répandue en quantité le long de la tige. Des embrions qui naissent dans d'autres parties , forment une baie molle , ronde , qui contient une semence ridée. La Liane à cœur passe pour un des grands vulnéraires de Saint Domingue. On la met dans toutes les lotions & onguents destinés à cet usage.

**LIANE A MINGUET.** Cette vigne porte le nom de son protecteur. Minguet , ancien Habitant de Saint Domingue , s'étant appliqué sur la fin de sa vie à connoître les plantes , quoique dépourvu de principes , acquit plusieurs connoissances sur la vertu des simples qu'il

a transmises à la postérité par un Manuscrit assez mal digéré. Cette Liane étoit son vulnéraire universel. Elle croît dans les lieux humides, & elle imite parfaitement par sa grandeur & par ses feuilles le *Tamnus*; ses feuilles & ses fruits la font ranger dans la classe des vignes; son fruit est gros comme un pois, un peu âcre, noir, & il renferme deux ou trois petites semences ridées ou bosselées. Cette plante est encore aujourd'hui fort estimée.

LE SUCRIER de Montagne, ou BOIS A COCHON. Cet arbre croît fort haut, & pousse un jet qui a quelquefois plus de quarante pieds de haut. Son tronc parvient jusqu'à la grosseur de quatre ou cinq pieds de circonférence. Sa première écorce est grise & unie; la seconde, rouge & épaisse d'un travers de doigt: l'aubier & le cœur sont rougeâtres, fort solides. On préfère cet arbre à tous les autres pour faire des barriques à sucre. Il se partage en plusieurs branches,

& a des feuilles un peu plus longues & plus larges que celles du Térébinthe ; elles sont plus pointues , d'un verd plus foncé ; elles sont rangées par paires le long d'une côte , & fort éloignées les unes des autres. Il y en a une qui ferme l'extrémité. Son fruit vient en grappe ; il acquiert la grosseur d'une moyenne noix à trois faces , de la figure d'un cœur ; l'enveloppe est charnue , verte , assez coriace , & renferme trois noyaux oblongs qui contiennent une amande de la même figure , amere & huileuse. On en tire une huile fine , aromatique , qu'on estime beaucoup pour les maladies de la poitrine. Par les incisions qu'on fait à l'écorce de cet arbre , il en distille un suc gommeux & rougeâtre , qui liquéfié par la chaleur , ne reprend plus de consistance. L'odeur en est forte & aromatique , sans d'ailleurs être désagréable. On croit qu'on en doit la découverte aux cochons marons , qui blessés par les chasseurs , tiroient , en incisant avec leurs défenses

l'écorce de cet arbre, le suc gommeux dont ils frottoient leurs blessures. C'est ce qui fait encore appeller aujourd'hui cet arbre Bois à cochon. Quoi qu'il en soit, ce baume est très-estimable, & mérite fort d'être recherché. J'en ai vus des effets merveilleux pour la cure des plaies des ulcères. Entr'autres un Pere Cordelier, Aumônier de Navire, avoit un abcès sur la partie moyenne de la crête du *tibia*, de la grosseur d'un bon œuf; je le fis ouvrir, & il en sortit beaucoup de pus : on injecta du vin tiède; on appliqua un plumaceau trempé dans notre baume, & une compresse expulsive de chaque côté. On ne continua ce pansément que cinq à six jours; au bout de huit jours la plaie fut parfaitement guérie.

**BOIS-MARIE.** Cet arbre est un des plus beaux de l'Amérique; il pousse une tige de plus de vingt pieds de haut. Son écorce est brune, & en couvre une autre verdâtre; l'aubier & le cœur sont rougeâtres; ses feuilles de la figure de

celles du Citronier, mais d'un verd plus obscur, sont abondantes; sa fleur est petite, blanche, en rose; son fruit est rond, charnu, de la grosseur d'une cerise, dans lequel est renfermé un noyau qui contient une amande de la même figure. Par les incisions qu'on fait à cet arbre, il en distille un suc gommeux verdâtre, qui s'épaissit & devient d'un verd très-foncé. Les Espagnols en font un si grand cas, qu'ils l'ont appelé *Balsamum del Maria*, & ils le préfèrent au Baume du Pérou, & à celui de Copahu.

HERBE AU CHARPENTIER. Cette plante ressemble à la Morelle; elle croît le long des haies, & porte au sommet de ses branches une grappe formée de quantité de petites baies rougeâtres de la grosseur d'un petit pois. On s'en sert avec succès dans les cataplasmes résolutifs.

Nous avons dans les Isles de l'Amérique plusieurs autres plantes qui passent pour d'excellens vulnéraires; mais on me

les a dépeintes sous des noms si bizarres, que je n'en parlerai pas.

---

### PLANTES DÉTERSIVES.

**I**L faut rappeler à cette classe la plupart des gommés dont j'ai parlé, surtout celle du Bois-Marie & du Sucrier. L'herbe à bled y doit aussi avoir place. On la fait entrer dans la composition des onguents détersifs.

**HERBE AU DIABLE.** Ce nom redoutable fait connoître quelle peut être la force de cette plante ; elle est fort commune dans les haies. Elle croît à l'appui des Citroniers & des Orangers ; ses feuilles ont la figure de celles du Jasmin arabe ; ses fleurs viennent en pyramide au haut des branches ; elles sont blanches & enfermées par leur base dans un calice cylindrique , qui est hérissé de quantité de petites pointes glutineuses. La fleur étant tombée, le pistil devient un fruit

mou, rempli de deux semences. Ce Jafmin est différent des autres, en ce que son fruit se forme & reste enfermé dans le calice.

La vertu de cette plante est si active; qu'on ne laisse l'onguent dans lequel elle entre que deux ou trois heures sur la plaie. Ce temps suffit pour enlever & consumer les chairs baveuses d'un ulcere. On lui associe ordinairement l'Herbe à bled & la suivante.

LA MAL-NOMMÉE. Cette plante est si commune & si triviale, qu'il n'y a point d'enfant qui ne la connoisse.

LIANE A MINGUET. J'ai déjà parlé de ces deux dernières plantes. On les marie pour l'ordinaire avec l'Herbe du Diable, l'Herbe à bled & la Mal-nommée. On y joint le jus de Citron, qu'on sale avec le Sel marin, & de cette excellente décoction on fait un onguent détersif des plus forts.

---

*PLANTES RÉSOLUTIVES.*

**O**utre les plantes déterfives & quelques plantes apéritives dont j'ai parlé ci-dessus, & qu'on fait entrer dans les cataplasmes résolutifs, les plantes suivantes méritent particulièrement d'être appellées résolutives.

**M A N I O C.** Le Manioc fraîchement rapé, est un résolutif puissant; exprimé & joint avec le lait, un maturatif fort usité.

Nous avons ici une Morelle fort semblable à celle d'Europe, & qui a les mêmes vertus.

Toutes les espèces de Médeciniers sont ce remede ordinaire des Negres.

**LE POIS-PUANT** entre aussi dans les cataplasmes, & est particulièrement recommandé pour la migraine.

**L'HERBE A DARTRES.** Le nom de ce cassier marque sa vertu. Cette



plante peut être mise au rang des plus belles de l'Amérique; elle croît fort haut, & paroît ligneuse; ses feuilles ressemblent à celles du Noyer, & sont d'un verd noir; le haut de ses tiges forme une pyramide de fleurs jaunes entassées les unes sur les autres, longue d'un demi-pied. Aux fleurs succèdent des gouffes longues d'un doigt, ailées ou garnies aux quatre coins d'aïlerons qui représentent un moulinet; ses fleurs sont très-recherchées pour les dartres. On en fait un onguent qu'on dit merveilleux pour cette maladie.

VERVEINE PUANTE.

VERVEINE BLEUE.

VERVEINE BLANCHE.

On a nommé ces trois plantes *Verveine*, ayant cru trouver dans leur figure quelque ressemblance avec la *Verveine* d'Europe. Elles sont fort communes & connues de tout le monde.

ABSINTHE BATARDE, ainsi nommée à cause de sa ressemblance avec l'Absynthe d'Europe. Elle est très-com-

mune, & on la rencontre par-tout sous les pieds. Ces quatre plantes, bouillies dans du vin ou dans de l'eau, & appliquées en cataplasmes, sont le meilleur résolutif que nous puissions prescrire dans les tumeurs, les fluxions & rhumatismes.

L'INDIGO est un excellent résolutif, & il est sur-tout efficace dans les érépelles en qualité de sudorifique; il est un des plus puissans de l'Amérique en qualité de fébrifuge; son sel fixe équivaut celui de l'Absynthe.

---

*PLANTES RAFRAICHISSANTES ET  
ÉMOLLIENTES.*

**N**ous avons une espèce de Melon de la grosseur d'une moyenne Citrouille; l'écorce en est verte, la chair ou la pulpe rouge, très-remplie d'un suc ou eau insipide, d'où on l'a appelé Melon d'eau. Il est d'un grand secours pour cal-

mer l'ardeur des fievres. On permet au malade d'en fucer la pulpe, & on s'en fert dans les lavemens.

**OSEILLE** de Guinée. Il y a à Saint Domingue deux espèces d'Oseille de Guinée; l'une dont la tige, les feuilles & les fleurs sont rouges; & l'autre dont les fleurs & les fruits sont blancs. Ces plantes sont de la classe des malvacées. On en fait des gelées & compotes fort ragoûtantes & rafraîchissantes.

**CERISIER** de Saint Domingue. Cet arbre ressemble au Grenadier; son fruit imite parfaitement la Cerise; il contient trois semences ailées; ce qui le rend différent de la Cerise. On en fait une compote agréable, & qui rafraîchit beaucoup.

**ÉPINARS** de S. Domingue. Cette plante n'est distinguée du véritable Epinars que par le caractère de ses fleurs & de ses fruits. Elle en a toute l'apparence & le goût. On la trouve même plus savourée que les Epinars de France. Nous

42      *Traité des Plantes usuelles*  
en mettons dans les lavemens émolliens  
& les bouillons rafraîchissans.

LA RAQUETTE est le meilleur émollient que nous ayons pour ramollir & faire suppurer une tumeur. On fait rôtir une feuille de Raquette, on la pile dans du lait, & on l'applique sur la partie malade; on y joint quelquefois de la farine de Manioc & les Epinars. Je fais souvent mêler de la Casse avec la Raquette & le Manioc; c'est le meilleur maturatif dont on puisse se servir.



---

*PLANTES ASTRINGENTES.*

**C**omme un grand nombre d'Habitans meurt de diarrhée, il n'y a personne qui n'invente un remede. Si on en croit le Public, cette classe seroit la plus nombreuse; mais je ne citerai ici que les plantes qui me sont connues.

**RAISINIER.** Plumier a décrit dans son Histoire générale des Plantes de l'Amérique, qui n'est point encore imprimée, deux espèces de Raisiniers, qui ne different que par la grandeur de leurs feuilles. Comme il n'a point rencontré ces arbres en fleur, il ne nous en a point laissé le caractère. C'est pour y suppléer que je cite de nouveau ce genre, & d'autant plus volontiers, que nous l'employons fort utilement dans la Médecine. Sa racine tortueuse, dont le goût est d'une légère amertume, est un peu âcre, sans être absolument dégoûtante. On l'em-

ploye utilement dans toutes nos tisanes astringentes. La fleur de cet arbre est à étamines, ou, si l'on veut, monopétale, en forme d'entonnoir, lequel n'est composé que de plusieurs petites étamines rangées autour du pistil, & unies ensemble, de façon qu'elles représentent un petit cône coupé & dentelé. Elles sont petites, hautes & larges tout au plus de trois lignes, & arrangées en grappe. Le rameau qui forme la grappe a plus d'un demi-pied de long. Le pistil qui est couronné de petites pointes, devient, conjointement avec le calice, un fruit ou une baie molle, succulente, d'une figure ronde, un peu pointue, qui renferme un noyau canelé, ovale & pointu, dans lequel on trouve une semence de la même forme. Cette baie a la grosseur d'un raisin ordinaire; ce qui a fait donner à l'arbre le nom de Raifinier. Ses feuilles sont rondes, coriaces, attachées aux branches par un court pédicule par rapport à leur consistance & leur grandeur. Elles te-

noient lieu d'affiette aux Karaïbes & aux Elibuffiers. Cet arbre croît sur le rivage de la mer ; ses fruits sont très-recherchés par les Habitans.

**LE GOYAVIER.** Nous devons regarder le Goyavier comme le Neflier de France. Il est aussi commun ici, & a beaucoup de rapport avec cet arbrisseau. Son fruit, couronné & jaune, de la même grosseur que la Nefle, est rempli de semences ou petits osselets. La pulpe dans laquelle ils sont renfermés, a un goût un peu musqué, qui n'est agréable qu'aux Créoles ; on en fait une compote qui est assez ragoûtante ; sa racine entre dans les tisanes astringentes.

**ICAQUIER.** Cet arbre a beaucoup d'air du Poirier. On le cultive pour l'ordinaire dans les jardins. Son fruit est fort du goût de nos Habitans : quand il est pelé, on le prendroit pour une Pêche molle & trop mûre ; on l'avale comme un jaune d'œuf. La racine de l'Icaquier est estimée & fort astringente.

MONBIN. On ne peut mieux comparer le Monbin qu'au Frêne d'Europe ; il a le même aspect ; mais sa fleur & son fruit en étant très-différens , obligent d'en faire un genre particulier. Toutes les parties de cet arbre sont astringentes. On fait avec son fruit une compote fort agréable. On préfère son écorce pour les tisanes. L'écorce de Sucrier est aussi de cette classe.

BRESILIET BATARD. Le R. P. Plumier a conservé à cet arbre le nom du Pays. Les Habitans le connoissent sous le nom de Bresiliet bâtard. Il a à peu près la même qualité que le Bois de Bresiliet dont on se sert en Europe pour teindre en rouge , la teinture que donne celui de S. Domingue étant plus brune que rouge. Cet arbre pousse une tige haute à peu près de la grosseur de la cuisse d'un homme ; son écorce est très-brune ; son bois assez solide & d'un rouge pâle ; ses feuilles sont arondies & d'un verd triste ; elles sont par paires , assez semblables à celles de



la Caffé; ses fleurs sont en grappes & pendantes, petites, longues & larges de trois lignes, en entonnoir ou à étamines, d'une couleur de pourpre noir, composées de trois étamines qui partent des découpures du calice; le pistil, couronné de trois petites pointes ou étamines, occupe le centre de la fleur, & devient un fruit mou de la figure d'une olive, aigrelet, contenant un noyau oblong, qui renferme une amande. De ses branches coupées découle un suc noirâtre un peu caustique, qui laisse une empreinte ineffaçable, dit Plumier; c'est ce que je n'ai pas éprouvé. Cet arbre croît dans les montagnes. Je l'ai observé en fleur & en fruit au mois de Juin. Quelques-uns mettent son écorce dans les tisanes astringentes.

**GRAND COUSIN.** On nomme cette plante Grand Cousin, parce que son fruit, hérissé de petites pointes, s'attache aux habits des passans. Ce nom est commun à toutes les plantes dont la

graine est armée de pointes. Celle-ci a le port d'une guimauve ; mais elle en differe par le caractere de ses fleurs & de ses fruits ; sa racine , comme celle de la Guimauve , est glutineuse. C'est pourquoy on la recommande dans les ulceres des intestins & des autres visceres.

---

*PLANTES FÉBRIFUGES.*

**O**N ne trouve à Saint Domingue que trois ou quatre plantes auxquelles on puisse attribuer une qualité fébrifuge.

Plusieurs se sont servi utilement de l'écorce de Mangles. Cette écorce est assez conforme à celle du Pérou. Celle de Citronier , bien pulvérisée, m'a mieux réussi que le Quinquina dans les fievres intermittentes. L'écorce de l'Epineux jaune , dit le R. P. le Pers, Jésuite, est un excellent fébrifuge & vulnéraire.

*PLANTES*

---

PLANTES CORDIALES.

**C**omme les terres de l'Amérique, situées sous la Zône torride, sont très-échauffées & remplies de toutes sortes de mines, on y trouve une infinité de plantes aromatiques, & par conséquent cordiales. Je me borne à un petit nombre que j'ai choisi.

On appelle Sauge dans nos Isles toutes les plantes qui ont de l'affinité avec la Sauge d'Europe, soit par la figure de leurs feuilles, soit par leur odeur. C'est pourquoi on appelle Sauge les Pignons d'Inde, plusieurs Conyzes, & tous les Camaras que nous avons.

SAUGE GRANDE ET PUANTE.

Cette espèce de Sauge est la plus rare: elle vient en arbrisseau, & a des feuilles plus larges que celles de la Sauge.

SAUGE GRANDE. Celle-ci croît

dans des lieux sablonneux; elle est haute de deux à trois pieds; sa feuille paroît plus ressembler à celle de la Mélisse; son odeur est douce & agréable.

**SAUGE DU PORT-PAIX.** Cette espèce est la plus estimée, & est très-semblable à la Saugé; elle en a l'extérieur, le goût, l'odeur; elle croît à la hauteur de deux à trois pieds; ses feuilles sont longues de deux travers de doigt, larges d'un demi-pouce, d'un verd de mer en-dessus, argentées en-dessous; les fleurs naissent en pyramide; elles sont purpurines, en roses, c'est-à-dire composées de trois pétales. L'embrión naît dans des endroits différens, & devient un fruit qui s'ouvre en trois capsules qui renferment une semence oblongue; le goût agréable & aromatique de cette plante la fait préférer à toutes les autres. On l'estime particulièrement pour rétablir les forces de l'estomac; elle appaise le vomissement; & par sa qualité sudorifique & cordiale, elle ranime le mouvement du

fang, & enleve les embarras qui pour-  
roient se former.

MYRTUS *arborescens citri foliis gla-  
bris, fructu racemoso Caryophylli sapore.*  
*Laurus aromaticus Clariss. Rob. Piper Ja-  
maïc.* Le R. P. Plumier a mis cette plante  
dans le genre des Myrtes. On ne connoît  
point encore parfaitement sa fleur. Cet  
arbrisseau, à la vérité, a l'apparence  
d'un Myrte; il croît pour l'ordinaire à  
la hauteur de douze à quinze pieds; ses  
feuilles sont longues de deux pouces, fai-  
tes en forme de piques, & larges d'un  
pouce; son fruit est une baie couronnée,  
divisée en trois loges qui renferment cha-  
cune une semence. Toute la plante ré-  
pand une odeur des plus agréables. On  
trouve dans ses feuilles un goût qui sem-  
ble être un mélange de l'aromaticité du  
Clou de girofle; de la Noix muscade  
& de la Cannelle. C'étoit l'épicerie des  
premiers Habitans de Saint Domingue  
& des Karaïbes; ils en mettoient dans  
toutes leurs sauces. Si le prix & la ra-

reté ne faisoient pas le mérite de la plupart des choses, on pourroit assurer que le Laurier ou Myrte aromatique méritoit d'être préféré aux épiceries du Levant.

**MÉLISSE** à fleur en globule. Cette Mélisse se distingue non-seulement par ses fleurs & ses graines arrangées en globules de la grosseur d'une balle de plomb, mais aussi par une odeur suave que toutes ses parties exhalent, & qui est bien plus agréable que celle de la Mélisse d'Europe. Cette plante est fort commune à Saint Domingue.

**ÉPINE BLANCHE** de Saint Domingue. Cet arbrisseau croît en buisson, & forme comme une forêt impénétrable. Il est commun dans les lieux voisins de la mer. Sa ressemblance avec le Citronier, & la quantité de ses fleurs blanches, petites, entassées par paquets le long des tiges qui répandent une odeur fort agréable, font bientôt remarquer cette char-

mante plante. On pourroit en tirer une eau fort odoriférante.

FAUX ROMARIN. *Thymelæa ro-  
ris marini folio & facie & odore.* Le port  
de cette plante, ses feuilles & son odeur,  
la feroient prendre pour un Romarin;  
mais ses fleurs étant monopétales, en en-  
tonnoir, & du caractère du *Thymelæa*,  
elle augmente les espèces de ce genre.  
Ses fleurs sont petites & blanches; il leur  
succède des fruits ovales pleins de suc,  
qui contiennent une semence oblongue.  
Cet arbrisseau croît sur un monticule  
rempli de mines, sur lequel on trouve la  
plante suivante.

NHANDIROBA ou Liane à Boëte  
à Savonnette. Cette plante croît comme  
les vignes à l'appui des arbres. Elle pré-  
sente à l'œil une verdure des plus garnie,  
& d'autant plus agréable, qu'elle est en-  
tremêlée de guirlandes de fleurs & d'un  
grand nombre de fruits, dont cette Liane  
est tout à la fois chargée. Ses feuilles sont  
charnues, triangulaires, de la figure de

celles du Lierre , un peu plus larges , plus longues & plus pointues. Je les trouve plus conformes à celles de la racine vierge ; elles sont d'un verd obscur , mais très-luisantes , & elles sont très-polies. Son fruit est particulier & unique dans son espèce. Il représente parfaitement une boîte à favonnette , dont les deux parties hémisphériques sont emboîtées l'une dans l'autre , & marquées à l'endroit de l'emboëttement d'une couronne ou cercle saillant qui paroît fortifier cette partie dans sa maturité. Ce fruit s'ouvre précisément à cette union , & répand une quinzaine de fruits ou semences rondes , plates , bosselées , de la largeur d'un écu de trois livres , & d'une épaisseur inégale ; elles sont d'une couleur rouffâtre & fort ameres. Les Espagnols s'en servent avec beaucoup de succès pour les fievres intermittentes ; ils pilent cette semence , & ils en font une émulsion. Le Nhandiroba passe pour le plus excellent contre-poison de l'Amérique ; & les Flibustiers & Bou-



cahiers y avoient tellement confiance, qu'ils ne partoient pour aucune expédition sans avoir une bonne provision de ses fruits. Ils pouſſoient juſques-là la prévention de lui attribuer comme une eſpèce d'enchantement contre les bleſſures & tout poiſon.

Un Chirurgien, qui dans un âge avancé avoit fait la fortune d'une fille qu'il croyoit digne de ſes vœux, s'aperçut bientôt que, dénué des qualités requiſes pour ſatisfaire ſa chere épouſe, elle lui étoit infidelle. Ne pouvant y remédier, & ayant quelque raiſon d'être inquiet, il jugea à propos de ſe prémunir contre les mauvaiſes intentions qu'elle pourroit avoir. Il eut recours au fruit du Nhandirobà, dont il avoit toujours ſes poches pleines, & qu'il rongeoit continuellement. Son infidelle voyant que les bouillons bien aſſaiſonnés ne réuſſiſſoient point, chercha tant, qu'elle trouva tous les fruits du bon-homme, & les prit. Un bon matin elle lui donna un julep ſomni-

56 *Traité des Plantes usuelles, &c.*  
fere qui réussit suivant ses désirs. Le R.  
P. le Pers , qui ayant vécu long-temps  
Missionnaire , a su toutes les histoires de  
la Colonie , m'a raconté souvent ce fait,  
que je rapporte aussi à mon tour , ne fût-  
ce que pour amuser le Lecteur , ennuyé  
assez d'ailleurs d'Histoires de maladies.



# ABRÉGÉ

*D'UNE*

PHARMACOPEE

AMÉRICAINÉ,

*OU*

FORMULES DES REMÈDES

qui sont nécessaires dans les  
Maladies qui attaquent les Ha-  
bitans de Saint Domingue.

---

---

P R Æ F A T I O.

**E**UROPEI in Americâ ignotis  
morbis affecti ad remedia in-  
digénarum quos vocamus Barba-  
ros, confugerunt. Statim ut eorum  
virtutes experti fuere, plantis cog-  
noscendis & describendis dede-  
runt operam. Sed reperiri solent  
illæ in magnis voluminibus hinc  
inde sparsæ, utiles promiscuè cum  
inutilibus mixtæ, & plerumque  
testimoniis ad earum dotes doses-  
que stabiliendas requisitis destitu-  
tæ. Hinc difficultates multæ, er-  
rores multi, quibus resolvendis  
& emendandis omnem curam con-  
tuli. Idcirco à multis annis ma-  
teriæ Medicæ studio deditus eas

---

---

P R É F A C E.

**L**Es premiers Européens qui vinrent dans l'Amérique, ayant été affligés de Maladies qui leur étoient inconnues, eurent recours aux remedes des Naturels du Pays qu'on appelle *Sauvages*. En ayant éprouvé les bons effets, ils s'attachèrent à connoître & à décrire les plantes dont on leur avoit communiqué les vertus. Mais les descriptions peu exactes qu'ils nous ont laissées, les plantes médicinales se trouvant confondues dans de grands volumes avec les inutiles, dépourvues d'ailleurs des preuves nécessaires pour en constater les qualités & les doses, ne

60 PRÆFATIO.

*selegi plantas quæ ab authoribus jure ac meritò laudatæ sunt, & comprobavi multas quæ à nostris incolis in usum vocantur. Me sat collegisse, sat expertum fuisse, existimavi ut suo quasque loco pro dotibus disponendo plantas, brevem facilemque indicarem viam cognoscendi & repertiendi remedia quæ possunt expeti. Hæc sub titulo synopsis Pharmacopœæ Americanæ propono, quòd istud opus sit artis specimen imposterum pluribus augendum, & Medicis cæteras Americæ regiones habitantibus imitandum exemplar.*

*P R E F A C E.* 61

peuvent que faire naître bien des difficultés, & occasionner dans la pratique bien des erreurs : à quoi je souhaite remédier dans ce petit Ouvrage, que je propose sous le titre de Pharmacopée Américaine. Praticquant depuis plusieurs années la Médecine à Saint Domingue, j'ai choisi les remedes que les Auteurs ont eu raison de louer. Je n'ai rien négligé pour découvrir & éprouver ceux dont les Habitans se servent avec succès, & je crois avoir suffisamment recueilli & éprouvé pour mettre les plantes dans l'ordre qui convient à leur propriété, & pour procurer par cette méthode la facilité de connoître & de trouver les remedes qu'on peut souhaiter. Quoique je les propose sous le nom de

*Cum formulæ nosocomii regii Charitatis Parisiensis facilè indicent Pharmaca, earum methodum prætuli. Multa quidem ex illis selecta substitui Americanorum locorum virtus debilior aut nondum nota est. Nihilominùs vernacula sufficere posse crederem, si frugalem tranquillamque veterum incolarum vivendi normam imitentur Europæi. Sed eorum vesana luxuriosaque vita ortum præbet morbis tam insidiosis, adeoque diversæ indolis, ut exotica remedia,*



P R E F A C E. 63

Pharmacopée Américaine, je reconnois que ce n'est qu'un petit essai que les Médecins qui voudront bien faire connoître ceux qui sont en usage dans chaque climat de l'Amérique, pourront augmenter dans la suite.

J'ai préféré l'ordre des formules de l'Hôpital de la Charité de Paris comme le plus propre pour indiquer les remèdes. J'en ai même tiré plusieurs pour suppléer à ceux de l'Amérique, dont la vertu n'est point encore assez connue, & dont le succès m'a paru également douteux & casuel. Je crois néanmoins qu'on pourroit s'en tenir au secours que le climat fournit, si les Européens imitoient la vie frugale & tranquille des Sauvages; mais leurs dérégles

## 64 PRÆFATIO.

*præparaciones scilicet galenicæ  
 vel chymicæ, aliquando adhibere  
 teneatur Medicus. Rarò tamen il-  
 lis uti convenit, & maximâ cum  
 cautelâ sunt administranda, ni-  
 miâ scilicet inflammatoriâ dispo-  
 sitionis causâ hepatis, vel alteri ab-  
 dominis visceri, plerumque sub  
 Zonâ torridâ minitantis. Debent  
 igitur primum tenere locum emol-  
 lentia, diluentia, & alia ejus-  
 dem profapiæ, quæ faciliè per-  
 meando canaliculos venarum lac-  
 tearum in partem malè affectam  
 influere, spissos humores emollire  
 & resolvere possint. Ideo pleraque  
 in hoc tractatu collecta prodeunt  
 sub formâ ptisanæ, vel aliâ liqui-  
 dâ præparatione, quæ tantum  
 constare debet duabus tribusve  
 plantis. Si verò in formulis plu-*

*P R E F A C E.* — 65

mens, l'abondance & diversité d'alimens & de liqueurs, produisent des maladies si compliquées & d'un caractère si différent, qu'un Médecin est quelquefois obligé de mettre en usage des remèdes étrangers, c'est-à-dire des compositions galéniques ou chymiques. Cependant je conseille de ne s'en servir que rarement aux Isles, & de ne les employer qu'avec beaucoup de circonspection, eu égard à la grande disposition inflammatoire dont le foie ou quelqu'autre viscere de sa dépendance est presque toujours menacé dans les climats de la Zône torride. Ces raisons suffisent pour déterminer à préférer à tous les autres remèdes les émolliens & les délayans, & ceux qui participent des mêmes quali-

66 PRÆFATIO.

*res occurrant, eâ proponuntur ratione, ut unâ deficiente plantâ, altera substituatur, & quidquid meæ pervenerit cognitioni communicem.*

*Existimant multi, ad virtutes plantarum magis noscendas & affirmandas, necesse esse analysis chymicæ ope earum qualitates dignoscere & patefacere. Licet*

tés, peuvent se filtrer facilement par les veines lactées, pénétrer sans aucun obstacle à la partie malade, & en résoudre les embarras. C'est pourquoi le plus grand nombre des remèdes dont j'ai fait la collection, consiste en tisanes & autres préparations liquides. Je ne prescris ordinairement que deux ou trois plantes; & si dans les formules on en trouve davantage, c'est dans la vue d'indiquer plusieurs remèdes qui peuvent suppléer les uns aux autres, & de communiquer au Public tout ce que j'ai pu découvrir.

Plusieurs pensent que pour mieux connoître & mieux constater les vertus des plantes, il faudroit travailler à découvrir leurs qualités par l'analyse chymique,

*non mihi fuerit otium tales aggrediendi & peragendi operationes, de cæteris curiositati satisfaciendæ magis quam utilitati mihi videntur idoneæ; nam experientiam tantum modo confirmare possunt, in lucem scilicet proditâ specie salis in unâquâque præponderantis, quæ species ad acidum vitriolicum, nitrosum, aluminosum vergit, aut salem alkalinum fixum, vel volatilem, ammoniacam indolem ut plurimum referentem, sapit. Hæc autem notitia ad illas ægrotanti præscribendas medico prudenti sufficere non potest; ex illâ quippè tantum conjicere licet; nam ignis vis & actio dividendo & separando earum principia non solum magnam illis alterationem infert, sed etiam turbat & immu-*

P R E F A C E. 79

Quoique je n'aie pas eu le loisir de tenter de telles opérations, elles me paroissent d'ailleurs plus curieuses qu'utiles; car elles ne peuvent au plus que confirmer l'expérience par la connoissance de l'espèce de sel qui y domine, qui se rapporte à un acide vitriolique, nitreux, alumineux, ou à un sel alkali fixe ou volatil, ordinairement d'une qualité ammoniacque: ce qui ne suffit pas à un Médecin prudent pour le déterminer à les prescrire. La conjecture qu'on peut tirer par ce moyen, seroit une raison trop foible, parce que l'action du feu en les décomposant, non-seulement altere les principes, mais aussi déränge & change la combinaison dans laquelle la nature a sans doute placé leur prin-

*tat dispositionem ceu symmetriam in quâ earum virtutem specificam natura absque dubio locavit, ordinavitque. Verùm hæc virtus specifica in certis mixturæ & proportionis gradibus consistere, ita apud omnes patet, ut effectû, experientiâ scilicet, cognosci possent tantummodò existiment ac judicent. Idcirco clarissimus D. Geofroy declarat in tractatu materiæ medicæ, quæcumque per chymicas analyses, aut physicas investigationes & comparationes, dignoscuntur, quantum fieri potest, in usum medicum adhiberi non debere, nisi experientiâ comprobata fuerint, id est aut à practicis Medicis, aut ab authoribus fide dignis commendata, aut saltem in animalibus sæpè tentata, ita ut*



*P R E F A C E.* 71

cipale vertu, qui consiste, suivant le sentiment unanime des Praticiens, dans des degrés de mélange & de proportion dont on ne peut découvrir la valeur que par les effets, c'est-à-dire par l'expérience. C'est ce qui fait dire à l'illustre M. Geoffroy dans son *Traité des Matieres médicales*, qu'il ne convient point d'employer dans la pratique aucun remède, quelque examen qu'on en ait fait par l'analyse chymiques, par les recherches physiques & diverses comparaisons, qu'il ne soit approuvé par l'expérience, c'est-à-dire par les observations d'habiles Praticiens ou d'Auteurs dignes de foi, ou du moins qu'on ne l'ait expérimenté plusieurs fois sur les animaux.

## 72 PRÆFATIO.

planè constet ea medicamenta sine noxâ adhiberi posse.

Etenim plurimis & variis tentaminibus generales quædam mixtorum proprietates facile innōtescunt. Sed illæ medicamentorum virtutes quæ specificæ dicuntur, ex analysi quâcumque rarò & difficillimè percipiuntur. Earum inventio forti plurimum debetur, aut assiduæ & accuratiori observationi rerum quæ hominibus aut brutis, sanis vel morbōsis, post hoc vel illud alimentum aut medicamen assumptum, accidunt. Quapropter eos qui in rei medicæ studium incumbunt, satis adhortari non possumus, ut omnia & accuratè observent ac meditentur. Plus enim incrementi ex observationi-

afin

PREFACE: 73

afin d'être assuré qu'il ne peut faire de mal.

En effet, dit le même Auteur, on peut bien parvenir par différentes opérations & différens examens, à connoître quelques propriétés générales des mixtes; mais on ne peut découvrir que rarement & difficilement ces qualités spécifiques qui les font préférer pour telles maladies. On en doit ordinairement la découverte au hasard, ou à une assidue & particuliere attention à certains événemens qu'on a observés dans les hommes ou les animaux, soit malades, soit sains. C'est pourquoi ceux qui s'attachent à l'étude de la matiere médicale, ne peuvent trop être exhortés à bien observer & à bien méditer sur les effets que peuvent

## 74 PRÆFATIO:

*bus res medica suscipiet, quàm ex omnibus Philosophorum peritissimorum ratiocinationibus, sic; inquirunt, sorti & observationi debetur corticis Peruviani inventio.*

*Fortè quædam Quinakinæ arbores in stagno deciduæ jacebant & putrescebant. Nemo ejus aquam, præ insigni quem inde contraxerat amarore, gustare poterat. Quidam tamen ex incolis circum degentibus, æstu febrili correptus, urgentemque sitim largo ejus aquæ haustu depellere conatus, cum siti febrim amisit; quod cum expertus fuisset, cæteros febre laborantes eodem uti remedio suavit. Non infelix fuit successus. Sic aqua in-*

*P R E F A C E.* 75

avoir certains médicamens ; car la matiere médicale s'augmentera & se perfectionnera plutôt par les observations que par tous les raisonnemens des plus habiles Philosophes. C'est ainsi qu'on doit au hasard & à l'observation la découverte de l'écorce du Pérou.

Quelques arbres de Quinquina étoient tombés dans un étang où ils pourrissoient. Personne ne pouvoit boire de cette eau, par rapport à la grande amertume qu'elle avoit contractée. Quelqu'un cependant des Habitans circonvoisins , attaqué d'une fièvre violente , & pressé par l'ardeur de la soif, en but , & eut le bonheur d'être délivré de la fièvre & de la soif. Il indiqua aux autres le remede que l'expérience lui avoit

## 76 PRÆFATIO.

grata gustui, salutaris evasit. Sed cum per tempus putrefactis arboribus, aquæ vis febrifuga cum amaritæ evanuisset, altiùs hujus amarè saporis & febrifugæ virtutis causâ inquisitâ, eam tandem ab arborum corticibus pendere cognoverunt. Sic incertum quod fors obtulerat remedium, accuratiori investigatione è tenebris in quibus delitescebat erutum fuit, & postea diligentibus observationibus confirmatum. Simili modo, eâdemque ferè circumstantiâ, R. P. Candidus Gesfrid, Jesuita Bavarus, vir certè nomine & ingenio candidus, febrî hæcticâ ab uno anno laborans, fuit sanatus. Dum Missionarii officio, ut ipse mihi retulit, apud Barbaros Hispanicæ ditionis propè urbem S. Fidei, fun-

*P R E F A C E.* 77

fait connoître. Ils s'en servirent aussi utilement. Cet événement mit en réputation une eau dégoûtante, dont personne ne vouloit boire auparavant. Mais comme par la suite des temps cette eau perdit sa qualité fébrifuge, parce que l'anéantissement de ces arbres pourris en fit perdre l'amertume, on s'attacha à rechercher d'où pouvoit en venir la cause, & on découvrit qu'elle provenoit de l'écorce d'un certain arbre. On obtint de cette façon, par le hasard & par l'observation, un remède qui étoit depuis longtemps inconnu, & dont l'expérience confirme tous les jours l'utilité. Ce fut par une circonstance à peu près semblable que le R. P. Candide Gesfrid, Jésuite Bava- rois, homme dont le caractère &

## 78 PRÆFATIO.

geretur, Hispanus mercator Hospitalitatis gratiã illum adiit. Beneficii hospitis memor peregrinus remedium efficax & specificum ægotanti proponit, scilicet pulveris pellis animalis, Agouti dicti, id est, Lacerti, siccæ & pulverisatæ, ad dosim drachmæ unæ; in semi-cyatho aquæ-vitæ sacchari, Taffia dicti, hausit tribus quatuorve diebus hanc potionem, quæ copiosum quâlibet viâ excitavit sudorem; & febre lentâ liberatus est, quæ cortici Peruvianæ & aliis remediis ita fuisset rebellis; ut de vitâ jam conclamatum esse existimaret.

*Herba quâ utuntur incolæ Mar-*



l'esprit s'accordent avec le nom, fut guéri d'une fièvre hectique. Occupé dans une Mission chez les Sauvages, sujets du Roi d'Espagne, proche la ville de *Santa-Fé*, il donna le couvert à un Marchand Espagnol, qui par reconnoissance du bienfait qu'il en avoit reçu, lui proposa un remède spécifique. Il lui fit prendre pendant trois ou quatre jours, à la dose d'un gros, dans un demi-verre d'eau-de-vie de canne de sucre, qu'on appelle *Tafia*, de la peau d'*Agouti*, espèce de gros lézard, bien sèche & mise en poudre. Ce remède le fit suer beaucoup, & le guérit d'une fièvre lente qui avoit été si rebelle au Quinquina & aux autres remèdes; qu'il désespéroit de sa guérison.

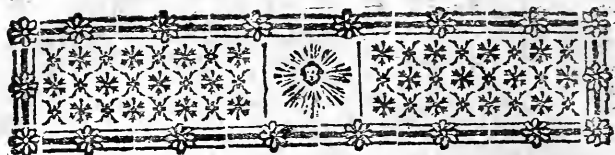
L'herbe qu'on employe à la Mart

## 80 PRÆFATIO.

*tinicani contra morsus serpentis, & ideo Herba serpentis nuncupata, fuit cognita ab aliquo observante colubrem, qui in pugna cum serpente vulneratus ad hanc herbam confugiebat, in quam se volvebat & revolvebat, cujusque substantiam & succum deglutiebat. Sic pariter fuit detectum excellens balsamum ligni Sucrier dicti. Venatores animadverterunt porcos sylvestres, quos vocamus in insulis Marons, quando lance vel glande plumbeâ læderentur, ad arborem quamdam statim progredi, cujus corticem dentibus falcatis incidebant & laniabant, ut inde succus balsamicus flueret; quo se fricabant, & ungebant vulnera; unde nomen huic, Balsamum Porci impertitum fuit.*

P R E F A C E. 81

tinique contre la morsure des serpens, & qu'on appelle par rapport à ses merveilleux effets *Herbe à serpent*, n'a été connue que par l'observation que quelqu'un a fait de l'instinct de la couleuvre, qui blessée dans le combat qu'elle livre au serpent, cherche aussitôt cette plante, s'en frotte & en avale la substance. On a de la même façon découvert les excellentes qualités du Baume de Sucrier. Les chasseurs remarquerent que les cochons sauvages, qu'on appelle *Marons*, lorsqu'ils avoient été blessés, avoient recours à un certain arbre dont ils déchiroient l'écorce avec leurs défenses, pour en faire sortir le suc balsamique; qu'ils en frottoient & oignoient leurs blessures; ce qui a fait donner à ce suc le nom de *Baume à cochon*.



# PHARMACOPŒA AMERICANA.

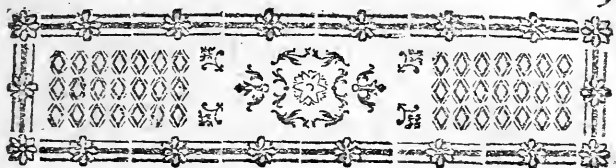
---

## P T I S A N Æ.

Ptisana refrigerans simplex:

**R**ECIPE rad. acetosæ  $\zeta$  II, vel summit.  
Ketmiæ Guinensis pg. I, bulliant in  
aq. commun. lb̄ VI. ad tertiæ partis consum-  
ptionem : addatur glyscirrhisæ rad. aut.  
orobi foliorum s. q. percoletur decoctio.

*Possunt addi Nymphææ Americ. radices:  
Mihī dictum fuit, syrupum florum eamdem  
virtutem habere ac syrupum diacodii.*



# PHARMACOPÉE AMERICAINE.

---

## LES TISANES.

*Tisane rafraîchissante simple.*

**P**RENEZ des racines d'Oseille, deux onces; ou des bourgeons d'Oseille de Guinée, une pincée : faites-les bouillir dans trois pintes d'eau commune jusqu'à la diminution du tiers : faites infuser suffisante quantité de Réglisse de France ou de Saint Domingue, & passez la décoction.

On peut y ajouter la racine de Nénuphar du Pays. On m'a assuré que le syrop de ses fleurs avoit la même vertu que le syrop Diacode.

D vj

*Pisana refrigerans composita.*

*℞ rad. acetosæ, graminis repentis, & saururi umbilicati, aa ℥ ii. bulliant in aq. comm. ℞ vi colaturæ adde nitri purificati ℥ ii vel spiritum vitrioli dulcificatum, usque ad gratam aciditatem.*

*Decoctum Tamarindorum.*

*℞ pulpæ tamarindorum ℥ ii, vel summitat. ramulorum tamarind. bulliant in aq. comm. ℞ iii edulcoretur colatura cum s. q. sacchari.*

*Potus citreus vel aurantiï sylvestris.*

*Exprimatur citreorum, vel aurantiior. sylvestr. suff. q. titas: eorum succus misceatur cum s. q. aquæ comm. alteretur mixtio cum panis tostii crustâ, & edulcoretur cum saccharo.*

*Tisane rafraîchissante composée.*

Prenez racines d'Oseille, de Chien-dent & d'Herbe à colet, de chacune deux onces : faites-les bouillir dans trois pintes d'eau : ajoutez dans la colature deux gros de Nitre purifié, ou de l'esprit de vitriol, jusqu'à une agréable acidité.

*Décoction de Tamarin.*

Prenez de la pulpe de tamarin, trois onces; ou des bourgeons de tamarin, une pincée : faites-les bouillir peu de temps dans trois chopines d'eau : dulcifiez la colature avec suffisante quantité de sucre.

*Limonade.*

Exprimez suffisante quantité de citrons ou d'oranges sauvages dans trois ou quatre pintes d'eau; ôtez la crudité avec une croûte de pain rôtie, & y mêlez suffisante quantité de sucre.

*Serum Lactis laxans.*

*In lactis bullientis ℥ II, immitte cremoris tartari ℥ I ℞. serum extractum clarificetur cum albumine ovi secundum artem.*

*Serum Lactis alteratum.*

*℞ nasturtii, vel thlaspi Americ. vel chicorei sylvestr. man. I, infundatur semi-horâ in feri lactis bullientis ℥ II; dein exprimatur.*

*Pisana aperiens minos.*

*℞ rad. chicorei sylvestris, graminis setalis, herbe à blé dicti, pittoniæ, heliotropii albi, corticis citri & tamarendi, aa ℥ I, seminis anisi ℥ I, bulliant in aq. comm. ℥. VI ad tertiæ partis consumptionem: colaturæ adde nitri purificati ℥ II; & s. q. glycirrh. vel orobi.*



*Petit Lait laxatif.*

Dans une pinte de lait bouillant, jetez & mêlez un gros & demi de crème de tartre : clarifiez ensuite le petit lait avec le blanc d'œuf bien battu.

*Petit Lait purifiant ou apéritif.*

Prenez du cresson de fontaine ou de Savane, ou de la chicorée sauvage, une poignée : faites-les infuser demi-heure dans une pinte de petit lait bouillant ; exprimez ensuite l'infusion.

*Tisane apéritive mineure.*

Prenez des racines de chicorée sauvage, d'herbe à blé, d'herbe à chiques, de verveine blanche, des écorces de citronnier & de tamarin, de chacune une once ; de l'anis, un gros : faites-les bouillir dans six chopines d'eau, jusqu'à la diminution du tiers : mettez dans la colature deux gros de nitre purifié, & suffisante quantité de réglisse de France ou du Pays.

88 *Pharmacopœa Americanã*

*Possunt supplere rad. bignoniæ; arundinis sylvestr. cortices ceiba, saururi; rad. alpina, serjaniæ & aparine caules & folia, & rad. urticæ arborescentis.*

*Semina saporæ maximè pollent virtute diureticâ.*

*Flores quoque anguriæ Americ. giromon dictæ, ad icterum valde commendantur; item radix alpina ad epilepsiam.*

*Ptifana aperiens major.*

*Bulliant cum plantis ptif. præcedentis, antimonii crudi pulverisati & limaturæ chalybis nodulo suspens. aa. ℥ II salis tartari ℥ II bibat æger per cyathos. mane ad ℥ II.*

*Potest reddi fortior addendo alkekengi folia, fructus, & flores; folia granadilla, perseæ; rad. petiveriæ, & cassiæ foetidæ.*

Les racines & écorces des plantes ci-après nommées peuvent suppléer. Griffes de chat, roseau, mapou, bois de trompette, balifier, liane à persil, herbe à bouton, espèce de gratteron, & les racines de la grande ortie. Les graines des sapotilles sont très-apéritives. Les fleurs de giromon sont pareillement fort estimées pour la jaunisse, & la racine de petit balifier pour le mal caduc.

*Tisane apéritive majeure.*

Faites bouillir avec les plantes de la tisane précédente, de l'antimoine crud pulvérisé, & de la limaille d'acier, qu'on suspendra dans un nouet, de chacun deux onces; du sel de tartre, deux gros; faites-en boire tous les matins une pinte par gobelets.

Cette tisane sera plus forte, si on y met les feuilles, fleurs & fruits d'herbe à cloques, de liane à caleçon, d'avocattier, de verveine puante & de pois-puant.

## Ptisana anti-scorbutica.

℞ zinziberis ℥ II, citreos fructus in 4  
 ptés sectos II, summitat. saururi bois d'ani-  
 sette dicti, nasturtii vel thalspi Americ. aa.  
 M̄p. infundantur semi-horâ in ptis. aperient.  
 maj. ℥ IV, exprimatur infusio.

## Ptisana leniens.

℞ rad. amaranthi, cortic. terebenthi, aa.  
 ℥ I summit. & florum ketmiæ gombo dic-  
 tæ, vel astragali fol. pg. I semin. lini ℥ ℞.  
 glycirrh. s. q. bulliant in aq. comm. ℥ IV  
 ad quartæ partis consumptionem, & coletur.

Caapebæ folia & cortex media plantæ,  
 liane à favon dictæ, ad eosdem usus pluri-  
 mi æstimantur, præcipuè ad gonorrhæam:  
 item radices alpinæ, breyniæ, tithymali  
 mal-nommée dicti, petiveriæ, & heliotro-  
 piorum. Sed radices saururi, herbe à colet  
 dicti, per noctem frigide infusæ, majoribus

*Tisane anti-scorbutique.*

Prenez du gingembre deux gros; deux citrons coupés en quatre; des bourgeons de bois d'anisette, du creffon de fontaine ou de Savane, de chacun une poignée: faites-les infuser demi-heure dans deux pintes de la tisane précédente, & exprimez l'infusion.

*Tisane lénitive.*

Prenez des racines d'épinars du Pays; de l'écorce de gommier, des bourgeons & des fleurs de gombo, ou des feuilles du petit gombo, de chacun une pincée; de la graine de lin, demi-once; & suffisante quantité de réglisse: faites-les bouillir dans deux pintes d'eau, jusqu'à la diminution du quart, & passez la décoction.

Les feuilles de la liane à cœur & l'écorce de la liane à savon, sont fort estimées, sur-tout pour la gonorrhée; aussi bien que les racines de petit balifier, de

92 *Pharmacopœa Americana.*  
*in isto morbo extolluntur virtutibus.*

*Pisana pectoralis.*

*Præcedenti addatur capilli veneris, lin-*  
*guæ cervinæ, summitat. ocimi, passular.*  
*exacinar. aa. ꝑg. I, arundinis sacchar.*  
*per taleolas secti Mꝑ. B. ab igne remota in-*  
*fundantur semi horâ croci orient. ʒ I mellis*  
*comm. ʒ II dein percoletur.*

*Eâdem virtute pollent cortex mediæ arbo-*  
*ris sucrier dictæ, cortex calabæ, flores plu-*  
*meriæ corallodendri; summitates guanabani*  
*& hedyfari, & oldenlandiæ.*

bois de couille , de la mal-nommée , de la verveine puante , & de toutes les autres espèces de verveine. Mais les racines de l'herbe à colet infusées à froid, l'emportent sur toutes les autres.

*Tisane pectorale.*

Ajoutez à la précédente du capillaire, de la langue de bœuf, des bourgeons de franc-basfin, des raisins secs sans pepins, de chacun une pincée; de la canne de sucre coupée par morceaux, une demi-poignée: faites-y infuser demi-heure un scrupule de safran oriental, deux onces de miel commun, & passez la tisane.

L'écorce moyenne de l'arbre de sucre, le crier de montagne, de bois marie, les fleurs de franchipanier, d'immortel, de corossolier, de pois congo ou quigongi, & de l'hyssope avec leurs bourgeons, ont les mêmes vertus.

Ptifana pectoralis, resolvens feu aperiens,  
refrigerans.

℞ *rad. amaranthi-altiff. épinars doux dicti, fol. & caul. bignoniæ griffe de chat dictæ, malvæ herbæ à blé dictæ, adianti canadensis, & rad. arundinis vulgaris, ana* *pg. i limaturæ chalybis in nodulo inclusæ*  
 ℥ *i bulliant in aquæ ℞ iv vel vi ad quartæ partis consumptionem. Extracto ab igne decocto addatur thlaspi Americ. creffon de Savane dicti, & orobi réglisse du Pays dicti, aa. M̄p. ℞. infundantur semi-horâ: transcoletur decoctum.*

*Hanc præscribo ægrotantibus qui Phtisi sicca, scilicet tussi sicca & rauedine laborant.*

Ptifana hysterica ad Menstrua feu Lochia  
provocanda.

℞ *foliorum persiæ, granadille liane à*



*Tisane pectorale, résolutive ou apéritive,  
rafraîchissante.*

Prenez des racines d'épinars doux ; des feuilles & tiges de la liane appelée *griffe de chat*, de la mauve appelée *herbe à blé*, du capillaire de Canada, des racines de roseau ordinaire, de chacun une pincée ; de la limaille de fer renfermée dans un nouet, une once : faites-les bouillir dans deux ou trois pintes d'eau jusqu'à la diminution du quart. En tirant la décoction du feu, ajoutez du creffon de Savane & de la réglisse du Pays, de chacun une demi-poignée : faites-les infuser une demi-heure, & passez ensuite cette tisane.

Je la prescris dans la phtisie sèche, c'est-à-dire aux malades attaqués d'une toux sèche & d'un grand enrouement.

*Tisane hystérique pour rappeler les règles  
ou vuïdanges supprimées.*

Prenez des feuilles tendres d'avocatier

caleçon dictæ , rad. & folior. alkekengi ;  
herbe à cloque dicti , aa. ꝑg. I bulliant in  
aquæ lb III ad tertiæ partis consumptionem :  
extracto ab igne decocto infundatur semi-  
horâ croci orient. ꝑ I percoletur pifana.

*Reddetur fortior addendo radices cassiæ  
fœtidæ , petiveriæ , tamni fœtidi , & cyperi  
aromatici , semina cassiæ fœtidæ , assatæ ,  
trituratæ & coctæ , in modum café , præstan-  
tissimum habetur remedium. Sed nullum ma-  
gis efficax censetur à mulieribus indigenis ,  
quàm decoctum momordicæ quam vocant  
nexiquen. Hæc planta ab illis tantis extol-  
litur laudibus , ut omnes obstructiones re-  
solvendi , colicos dolores sedandi , virtute  
pollere specificâ existiment.*

*Quidam in usum vocant eringium fœti-  
dum , abutilon , melissæ fœtidæ & nhandi-  
robæ semina. Sed utinam hæ plantæ forent  
ignotæ.*

& de liane à caleçon, des racines & des feuilles d'herbe à cloques, de chacune une pincée : faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers : faites infuser dans cette décoction pendant une demi-heure un scrupule de safran oriental, & passez la tisane.

On la rendra plus forte, si on y ajoute les racines de pois-puant, de verveine puante, de thamnus puant, & du schocnanthé de l'Amérique. Les semences de pois-puant rôties, broyées & bouillies en façon de café, passent pour un excellent hystérique. Mais il n'y en pas de plus efficace que la décoction de la pomme de merveille, que les femmes de l'Amérique appellent *nexiquen*, & qu'elles estiment tellement, qu'on lui donne la vertu de résoudre toutes sortes d'obstructions, & de guérir les coliques.

Quelques-uns mettent en usage le chardon puant, la mauve puante, la mélisse puante, & les semences de la liane à boëte à fayonnette. Mais plût à

Ptisana detergens ad Gonorrhæam &  
Fluores albos.

℞ limaturæ chalybis ℥ I salis ammoniaci  
℥ ℞. in nodulo suspendatur limatura; cor-  
tic. aurantii sylvestris & plantæ lianæ à sa-  
von dictæ arborum terebinthi gommier dicti  
& calabæ, aa. ꝑg. I rad. petiveriæ ꝑg. ℞.  
bulliant in aquæ ℔ III ad tertiæ partis con-  
sumptionem.

Ptisana astringens minor.

℞ cortices goyavæ, monbin, & grana-  
torum, aa ℥ III orizæ lotæ ℥ III rasuræ  
cornu cervi ℥ I bulliant in aq. comm. ℔ v.  
ad quartæ partis consumpt.

Ad eundem usum præscribuntur cortices  
arboris Bois blanc dictæ, quæ simarouba

Dieu que ces plantes fussent inconnues!

*Tisane détersive pour la Gonorrhée & les  
Fleurs blanches.*

Prenez de la limaille d'acier, une once; du sel ammoniac, demi-gros; suspendez la limaille dans un nouet; des écorces d'oranger sauvage, & de la liane à savon, de gommier & de bois-marie, de chacun une pincée; des racines de verveine puante, une demi-pincée: faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers.

*Tisane astringente mineure.*

Prenez des écorces de goyavier, de monbin & de grenade, de chacune trois gros; du riz bien lavé, trois onces; de la rapure de corne de cerf, une once: faites-les bouillir dans cinq chopines d'eau jusqu'à la diminution du quart.

On employe également les écorces de bois blanc qu'on pense être le *simarouba*,

100 *Pharmacopœa Americana.*  
*existimatur, calabæ, guyaburæ, inaco, &*  
*pseudomonbin, folia & summit. arboris*  
*trompette dictæ ad bovirum diarrhæam com-*  
*mendantur.*

*Ptifana astringens major.*

*Præcedenti addantur ferri scoriarum ℥ ii,*  
*folior. plantaginis M℥ i cortic. mediæ*  
*triumfettæ, & summitatum melissæ apiaba*  
*dictæ, aa. ꝑg. i.*

*Radices ruellæ, quæ ipécacuana blanc*  
*cenfetur, & aristolochiarum, cortices arborum*  
*lauri amari amandier dicti, mangle, ligni*  
*lutei spinosi, bois jaune épineux dicti;*  
*fructus periclymeni sanguine dicti, & equi-*  
*setum Americ. ad eundem usum vocantur.*  
*Multum quoque prædicatur succus melissæ*  
*quadrangulæ inodoræ.*

*Decoctum astringens ad Lienteriam.*

*℥ fructuum goyavæ integrorum, fructuum*

de bois marie , de raisinier , d'icaquier & du monbin bâtard. On recommande dans la diarrhée des bestiaux les feuilles & les bourgeons du bois de trompette.

*Tisane astringente majeure.*

Ajoutez dans la précédente des scories de fer , qu'on appelle mâchefer , deux onces ; des feuilles de plantain , une poignée ; de l'écorce moyenne de grand coufin , & des bourgeons d'apiaba , de chacun une pincée.

Les racines du coccis , qu'on croit Pipécacuana blanc & des aristoloches , les écorces des arbres appellés amandier , bois jaune épineux , les fruits de l'arbrisseau appelé *sanguine* , & la prêle de l'Amérique , sont aussi employés dans les tisanes astringentes. On fait aussi grand cas du suc de l'herbe quarrée sans odeur , qui est une espèce de mélisse.

*Décoction astringente pour la Lienterie.*

Prenez des fruits de goyavier & de

102 *Pharmacopœa Americana.*

*granatorum, una duo vel tres; cinnamomi  
ʒ I bulliant in aquæ & vini veteris aa. ℥ II  
ad tertiæ partis consumptionem: colatura  
edulcoretur cum ꝑ. q. sacchari. Potest fieri  
ex hoc decocto syrupus ad roborandum ven-  
triculum valde efficax.*

*Ptisana astringens ad Gonorrhæam &  
Fluores albos.*

*℥ corticum ligni sancti, lauri amari,  
icaco, rad. petiveriæ, aa ꝑg. I, bulliant in  
aquæ ℥ IV ad quartæ partis consumptio-  
nem: addatur colaturæ, aluminis purifi-  
cati ʒ I vel spiritus Vtrioli usque ad gratam  
aciditatem.*

*Lac aperiens.*

*In lactis bullientis ℥ II, immitte croci  
orient. vel cyperi ʒ I, zinzib. frustillatim in-  
cisi ʒ I, ab igne amoveas, & quadrante ho-  
ræ infundantur: tunc percoletur infusio.*



grenadier , de chacun deux ou trois ; de la canelle , un gros : faites-les bouillir dans de l'eau & du vin vieux , de chacun une pinte , jusqu'à la diminution du tiers : adoucissez la colature avec suffisante quantité de sucre. On peut en faire un syrop très-efficace pour fortifier l'estomac.

*Tisane astringente pour la Gonorrhée & les Fleurs blanches.*

Prenez des écorces de gayac , d'aman-dier , d'icaquier , & des racines de ver-veine puante , de chacune une pincée : faites-les bouillir dans deux pintes d'eau jusqu'à la diminution du quart : ajoutez dans la colature un gros d'ainé purifié , ou de l'esprit de vitriol , jusqu'à une agréable acidité.

*Lait apéritif.*

Dans une pinte de lait bouillant jetez un scrupule de safran & un gros de gingembre coupé par petits morceaux : après un quart d'heure d'infusion , passez l'infusion.

Lac astringens simplex.

*Eodem modo infundatur florum sulfuris*  
℥ ℞.

Lac astringens compositum.

℞ cortic. mediæ triumfettæ, santali citr.  
vel sabuci Americ. & zinzib. aa. ℥ ℞ bulliant  
in lactis ℔ IV ad quartæ partis consump-  
tionem: remoto ab igne decocto extinguitur  
tribus vicibus ferrum ardens: dein fiet co-  
latura; cujus hauriet æger unum cyathum  
singulis duabus horis.

Ptisana fudorifica.

℞ gayaci, salsaparillæ, chinæ, aa ℥ ℞,  
antimonii crudi pulveris. in nodulo inclinet  
ac suspensi ℥ ℞: his affunde aquæ bullientis  
℔ IV macerentur per horas 12 dein bul-  
liant ad tertie partis consumptionem.

*Lait astringent simple.*

Faites infuser de la même façon dans même quantité de lait une demi-once de fleur de soufre.

*Lait astringent composé.*

Prenez de l'écorce moyenne de grand cousin, du fantal citrin, ou du bois de chandelle, & du gingembre, de chacun un gros : faites-les bouillir dans deux pintes de lait jusqu'à la diminution du quart : après avoir tiré la décoction du feu, éteignez-y par trois fois un fer rouge : passez-la, & en faites prendre un verre d'heure en heure.

*Tisane sudorifique.*

Prenez du gayac, de la falsepareille, de la squine, de chacun une once ; de l'antimoine cru pulvérisé & mis dans un nouet, une once ; versez là-dessus deux pintes d'eau bouillante ; laissez infuser pendant douze heures : faites bouillir ensuite jusqu'à la diminution du tiers.

106 *Pharmacopœa Americana.*

*Quidam addunt cortices arborum bois de fer, & bois d'Inde, & bois à Pian, dictarum; & loco falsaparillæ serjaniam, vel murucuiam præscribunt.*

• *Ptisana febrifuga simplex.*

*℞ cortic. mediar. citri, & aurantiū sylvestr. aa. ꝑg. ʒ ʒ ʒ 1, niiri depurati ʒ 1, bulliant tantisper in aquæ ℥ ʒ ʒ 11, dein infundantur semi-horâ. Utatur æger pro potu.*

• *Ptisana febrifuga composita.*

*Addatur præcedenti kinakinæ crassiusculè pulverisatæ ʒ ʒ. vel loco kinakinæ Peruvian. kinakinæ San-Domicanæ vel corticis arbusculi bois ramon dicti ʒ ʒ 1.*

*Sunt qui valdè prædicant in febribus cachecticis & aliis febribus, cortices arborum*

Quelques-uns ajoutent les écorces de bois de fer, de bois d'Inde & de bois à Pian; & au lieu de la falsepareille, mettent les tiges de la liane à perfil, ou de la liane *marigonia*.

*Tisane fébrifuge simple.*

Prenez des écorces moyennes de citronier & d'oranger sauvage, de chacune une pincée; nitre purifié, un gros: faites-les légèrement bouillir dans une pinte d'eau, & les laissez ensuite infuser demi-heure. Le malade en usera pour boisson.

*Tisane fébrifuge composée.*

Ajoutez dans la précédente une demi-once de quinquina grossièrement concassé, & au défaut de celui du Pérou, une once de quinquina de Saint Dominique, ou de l'écorce de l'arbrisseau appelé *bois ramon*.

Quelques-uns vantent beaucoup dans les fievres cachectiques & d'autres fie-

*dictarum* fucrier de montagne, amandier & mangle; *radices & flores* poincianæ.

Ptisanæ anthelmctica seu contra vermes.

℞ *portulacæ & summitatum tamarindi*, aa. ℞p. ℞. *summitat. absynthii*, corticis *terebenthi*. aa. pg. ℞. *citreos fructus* per medium *sectos III*, bulliant in aquæ ℞ *III*, ad quartæ partis consumptionem: percolato & expresso decocto addatur olei communis ℞ *I*, *cujus cyathum bibat æger* tertiâ quâque horâ.

*Exsiccata semina citreorum malorum* triturentur, & pulvis misceatur cum pulvere contra. Deglutiât parvulus istius mixtionis ℞ *I*, vel ℞ *3*. manè & serò, in succi citrei, vel olei amygdalarum dulcium, vel palmæ Christi, aut tandem syrupi chicorei compositi, cochlear. uno; hoc vermifugum eximium è pro infantibus, vel illius loco cochlear. sequent. liquoris.

vres, les écorces de fucrier de montagne, d'amandier, de mangle, les racines & les fleurs de poincillade.

*Tifane vermifuge ou contre les vers.*

Prenez du pourpier, des bourgeons de tamarin, de chacun demi-poignée; des fommités d'abſynthe, de l'écorce de gommier, de chacun demi-pincée; trois citrons coupés en quatre: faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du quart: après avoir passé & exprimé la décoction, ajoutez-y une chopine de bonne huile, & faites boire un gobelet de ce mélange de trois en trois heures.

Les ſemences de citron bien ſéchés & broyées en poudre fine, mêlées avec pareille quantité de poudre à vers, à la doſe d'un ſcrupule oud'un demi gros pour un enfant, matin & ſoir, ſont un excellent remede. On le leur fait prendre dans une cuillerée de jus de citron, d'huile d'amandes douces, ou de *palma Chriſti*,

℞ *Plantæ quam cerei Peruviani speciem existimo, in taleolas sectæ, liane à vers dictæ, M̄p. V vel VI macerentur 24 horas supra cineres calidos in aquæ ℞ totidem dein distilletur secundum artem dosis cochlear. i vel ii. Istud mihi fuit communicatum remedium à D. Laborie, Chirurgo valde experto, & multoties felici cum successu illud præscripsi.*

*Syrupum arapabucæ, brainvilliers dictæ, apud Martinicanam Insulam in frequenti usu esse, mihi fuit relatum. Sed ista herba, valdè venenata, apud nos ejicitur.*

*Pisana purgans simplex.*

℞ *chicorei sylvestr. M̄p. i pruna passa 24*



ou enfin de fyrop de chicorée composé, ou à leur défaut, dans une cuillerée de la liqueur suivante :

Prenez cinq à six poignées de la liane à vers coupée par petits morceaux, que je crois une espèce de cierge du Pérou, appelé *torche* dans le Pays : faites-les macérer pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans cinq ou six chopines d'eau ; faites-les ensuite distiller suivant l'art. La dose une cuillerée ou deux. C'est M. Laborie, Chirurgien très-expérimenté, qui m'a communiqué ce remède, que j'ai fait prendre plusieurs fois avec succès.

On m'a rapporté qu'on faisoit à la Martinique un grand usage d'un fyrop fait avec la brainvilliers ; mais cette herbe est reconnue pour très-vénéneuse, & par cette raison on est fort éloigné de s'en servir.

*Tisane purgative simple.*

Prenez de la chicorée sauvage, une

112 *Pharmacopœa Americana.*  
*folliculor. orient. ℥ ℞. bulliant in aquæ  
comm. ℔ III ad medietatem colaturæ adde  
salis epsom ℥ I vel ℞.*

*Pisana purgans composita, seu  
hydragoga.*

*℥ ptisan. anti-scorbuticæ ℔ III, follicu-  
lor. orient. ℥ ℞. rad. jalap. ℥ II, pruna  
passa 24 bulliant ad tertiæ partis consump-  
tionem in colaturâ solve salis epsom ℥ I,  
confect. hamech ℥ III syr. de rhamno ℥ I.*

*Aqua Cassiæ simplex.*

*℥ cassiæ recenter extractæ ℥ III, salis  
vegetalis ℥ ℞. solve in ptis. comm. vel seri  
lactis ℔ II, pro 4 dosibus, duabus interpo-  
sitis horis.*

poignée; deux douzaines de pruneaux, & des follicules de séné, demi-once; faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié: ajoutez dans la colature une once ou une demi-once de sel d'epsom.

*Tisane purgative composée, ou hydragogue.*

Prenez trois chopines de tisane antiscorbutique, des follicules de séné, demi-once; de la racine de jalap, deux gros; des pruneaux deux douzaines: faites-les bouillir jusqu'à la diminution du tiers: dissolvez dans la colature une once de sel d'epsom, trois gros de confect. hamech, & une once de syrop de nerprun.

*Eau de Cassé simple.*

Prenez de la pulpe de cassé fraîchement tirée, trois onces; du sel végétal, demi-once: délayez-les dans une pinte de tisane commune, ou de petit lait. On fera prendre un gobelet de cette eau de deux en deux heures.

114 *Pharmacopœa Americana.*

*Salis vegetalis loco potest solvi sal epsom ad ℥ i, vel sal nitri ad ℥ iiii, prout indicabitur.*

*Aqua Cassiæ composita.*

*℥ cassiæ recenter extractæ & mannæ calabr. aa. ℥ iiii, jalap pulveris. ℥ i, salis epsom ℥ ss. bulliant tantisper & transcolentur, pro 3 vel 4 dosibus, inter utrasque duabus vel tribus interpositis horis.*

*Aqua benedicta.*

*℥ tartari stibiati, gr. iv vel vi solve in aquæ ℥ ii, per cyathos exhibentur, 2 vel 3 interpositis horis.*

*Emulsio cum granis.*

*Aqua Cassiæ cum granis.*

*Eodem modo præscribuntur.*

On peut mettre à la place du sel végétal le sel d'epsom, jusqu'à la dose d'une once, ou du sel de nitre jusqu'à la dose de trois gros, suivant l'indication.

*Eau de Cassé composée.*

Prenez de la pulpe de cassé fraîche & de la manne, de chacune trois onces; du jalap en poudre, un gros; du sel d'epsom, une demi-once: après une légère ébullition, filtrez la décoction, qui servira pour trois prises, deux ou trois heures entre chaque.

*Eau bénite.*

Prenez quatre ou six grains d'émétique; faites-les fondre dans une pinte d'eau, dont le malade prendra un verre de deux en deux ou de trois en trois heures.

*Emulsion avec les grains.*

*Eau de Cassé avec ses grains.*

Se préparent & sont données de la même façon que l'eau bénite.

---



---

 P O T I O N E S.

Potio purgans communis minor.

℞ manna ℥ II, salis veg. ℥ I, in ptis-  
comm. ℥ V. f. pot. uno haustu sumenda.

Potio purgans communis major.

℞ manna & pulpæ cassiæ, ana ℥ II;  
folliculor. orient. ℥ II, salis epsom ℥ III,  
bulliant tantisper in ptisan. ℥ VI f. potio uno  
haustu bibenda.

Potio purgans ad scabiem & vermes.

℞. ptisan. anthelmctica ℥ VII, follicul.  
orient. ℥ II, rhei crassusculè contasi ℥ I,  
bulliant. in colaturâ expressâ solve confect.  
Hamech ℥ II, & misce seminis contra D I,

## LES POTIONS.

### *Potion purgative commune mineure.*

**P**renez de la manne, deux onces; du fel végétal, un gros; faites-les fondre dans cinq onces de tisane, pour une prise.

### *Potion purgative commune majeure.*

Prenez de la manne & de la pulpe de casse, de chacune deux onces; des follicules de séné, deux gros; du fel d'epsom, trois gros: faites-les légèrement bouillir dans six onces de tisane: faites une potion pour une prise.

### *Potion purgative pour la gale & les vers.*

Prenez de la tisane vermifuge, sept onces; des follicules de séné, deux gros; de la rhubarbe grossièrement concassée: faites-les bouillir: délayez dans la cola-

118 *Pharmacopœa Americana.*

*corallin. præpar. ʒ ℥. s. pot pro unâ vel 2  
dosibus.*

*Multum prædicatur ad abscessus internos  
fructus cuiete. Assatur suprâ carbones ar-  
dentes, dein extrahitur succus, quem calidè  
bibit æger manè & serò ad dosim ʒ V vel VI.  
Iste succus indigestus & laxans mihi visus  
fuit; & cum plerumque illo utantur in ab-  
dominis inflammationibus, malum exacer-  
bat & accelerat mortem.*

*Tinctura Rhei composita.*

*℥ rhei electi crassusculè contusi ʒ 1, in-  
fundatur vel bulliat tantisper in decocti  
plantaginis ʒ VIII, dissolve manna ʒ 1,  
salis absynthii ʒ 1, cola pro 2 vel 3 dosibus.*



ture confection hamech , deux gros , & y mêlez de la poudre à vers, un scrupule , & demi-gros de coraline préparée : faites une potion pour une ou deux prises.

Le fruit du petit calebassier est dans une grande renommée pour les abcès internes. On le fait rôtir ou cuire dans le feu ; on le casse ensuite , & on en tire le suc , qu'on fait avaler bien chaud. Ce suc m'a paru très - indigeste & laxatif ; & comme on le fait souvent prendre dans les inflammations, il augmente le mal, & fait périr le malade plutôt.

*Teinture de Rhubarbe composée.*

Prenez de la rhubarbe grossièrement concassée , un gros ; faites-la infuser ou légèrement bouillir dans huit onces de décoction de plantain : faites fondre une once de manne & un gros de sel d'absynthe : filtrez cette potion ; qu'on partagera en deux ou trois prises.

## Potio universalis composita.

℞ catholic. duplic. & mannæ aa. ℥ ʒ ʒ  
 solve in ptisan. astring. ℥ IV, f. potio, ad-  
 dendo ad libitum ipecacuan. gr. X vel XX.

## Syrupus magistralis astringens.

℞. fruct. goyavæ, succ. ℥ II, rhei cras-  
 sifuscule contusi ℥ ʒ ʒ ʒ. cinnamomi ʒ ʒ. santal.  
 citrini ʒ ʒ cortic. & flor. granatorum ℥ ʒ ʒ, ma-  
 cerentur per 12 horas super cineres calidos in  
 aquæ seu decocti plantaginis & apiabæ ℥ IV  
 colaturæ adde succ. fructuum malpigie ℥  
 VIII, mellis despumati ℥ ʒ ʒ. sacchari albi  
 ℥ ʒ ʒ. coque secundum artem ad syrupi  
 consistentiam dosis ab ℥ ʒ ʒ ʒ ad II in ptisan.  
 astring. ℥ IV vel VI.

*Potion universelle composée.*

Prenez du catholicon double & de la manne, de chacun une once; délayez-les dans quatre onces de tisane astringente : faites une potion, dans laquelle on peut ajouter dix ou vingt grains d'ipécacuana.

*Syrop magistral astringent.*

Prenez du suc de goyave, deux onces; de la rhubarbe grossièrement concassée, une once & demie; de la canelle, demi-gros; du fantal citrin, un gros; des écorces & des fleurs de grenade, une once : faites-les macérer pendant 12 heures sur les cendres chaudes dans deux pintes de décoction de plantain & d'apiaba : ajoutez à la colature du suc de cerises du Pays, huit onces; du miel écumé ou du gros syrop, demi-livre; du sucre blanc, une livre & demie : faites-les cuire à la consistance de syrop. La dose est depuis une once jusqu'à deux dans quatre ou six onces de tisane astringente.

## Potio leniens ad Dyffenteriam.

℞ aq. plantag. & rosarum aa. ℥ II, olei amygdalarum dulcium, vel gigeri, & syr. granatorum ana ℥ I, f. julepus sextâ quâlibet horâ præscribendus.

## Potio alba aut anodina.

℞ terebinthinæ Venetæ ℥ II, olei amygdalar. dulc. vel gigeri, & syr. goyavæ, aa. ℥ I: solvatur terebinth. cum vitell. ovorum in aq. plantaginis ℥ VI, f. pot. pro uno haustu sumenda.

## Potio astringens.

℞ succor. apiabæ & plantag. ana. ℥ III, bol Armen. & sang. dracon. aa. ℥ ℔. diascord. ℥ ℔. syr. granator. ℥ I, M. f. potio pro 2 dosibus.

*Potion ou Julep lénitif pour la Dyssenterie.*

Prenez des eaux de plantain & de rose, de chacune deux onces; de l'huile d'amandes douces ou de gigeri, & du syrop de grenade, de chacun une once: faites un julep qu'on réitérera de six en six heures.

*Potion blanche ou anodine.*

Prenez de la térébenthine de Venise, deux gros; de l'huile d'amandes douces ou de gigeri, & du syrop de goyave, de chacun une once: dissolvez la térébenthine avec un jaune d'œuf dans six onces d'eau de plantain: faites une potion pour une prise.

*Potion astringente.*

Prenez des suc d'apiaba & de plantain, de chacun trois onces; du bol d'Arménie & du sang de dragon, de chacun demi-gros; du diascordium, demi-gros; du syrop de grenade, une once: mêlez & faites une potion pour deux prises.

124 *Pharmacopœa Americana.*

*Succus apiabæ plurimum commendatur in alvi fluxibus. Potest reddi fortior addendo laudani liquidi Sydenhami & elixir proprietatis, aa. gutt. XXX.*

*Potio ad Gonorrhæam sistendam.*

*℞ spiritus junipuri, balsami Peruviani & copahu, ana gutt. XXX M. f. potio cum ptisan. astring. aut vino.*

*Portio cardiaca minor.*

*℞ confect. alkermès, & hyacinth. ana ℥ss. aquæ cinnam. hord. ℥ii, elixir propriet. gutt. XX, syr. limonum ℥i M. in ptis. aperient ℥vi pro 2 dosibus, vel aquæ agermone ℥vi.*

*Reddetur hysterica cum tinct. cast. gutt. XII camphor, gr. VI salis vol. ammoniac. ℥ss.*

Le suc d'apiaba est très-estimé dans les flux de ventre. On peut rendre cette potion plus astringente, en y ajoutant de la teinture anodine & de l'élixir de propriété, de chacun trente gouttes.

*Potion pour arrêter la Gonorrhée.*

Prenez de l'esprit de genièvre, du baume du Pérou & de copahu, de chacun trente gouttes, qu'on mettra dans un peu de tisane astringente, ou dans du vin.

*Potion cordiale mineure.*

Prenez confect. alkermès & d'hya-  
cinthe, de chacune demi-gros; eau de  
cannelle orgée, deux gros; élixir de pro-  
priété, vingt gouttes; fyrop de limon,  
une once: mêlez-les dans six onces de  
tisane apéritive ou d'eau de chardon béni  
des Isles.

On rendra cette potion hystérique avec  
douze gouttes de teinture de castor, six  
grains de camphre, & douze grains de  
sel volatil ammoniac.

**Potio cardiaca major, feu fudorifica.**

*℞ theriacæ veteris ℥ i, antimon. dia-  
phor. & pulver. viperarum, aa. ꝑ i salis  
volatilis viperi ꝑ ℥. aq. cinnam ℥ ii in pti-  
san. sudorif. ℥ v i. Possunt addi kermès mi-  
neralis gr. iii, & tunc erit cochleatim su-  
menda, alioquin pro 3 dosibus.*

**Potio oleosa pectoralis.**

*℞ bullient. in olei ℥ ℥. lilii cæparum  
suff. quant. exprimatur, & addatur syr.  
pector. comp. ℥ ii sumat æger cochlear. unum  
singulis vel duabus quibusque horis.*

*Oleum ex multis arboris sucrier dictæ  
melius est amygdal.*

**Potio oleosa pectoralis composita.**

*℞ olei amygdalar. dulc. vel gigeri ℥ ii,*



*Potion cordiale majeure ou sudorifique.*

Prenez de la vieille thériaque, un gros; de l'antimoine diaphorétique & de la poudre de vipere, de chacun vingt-quatre grains; du sel volatil de viperes, douze grains; de l'eau de canelle, deux gros: mêlez-les dans six onces de tif. sudorif. On peut y ajouter 3 gr. de kermès minéral; & alors on la donnera cuillerée à cuillerée.

*Potion huileuse pectorale.*

Faites bouillir dans demi-chopine d'huile des oignons de lis; exprimez-les, & ajoutez deux onces de syrop pectoral composé. On en donnera une cuillerée d'heure en heure, ou de deux en deux heures.

L'huile tirée des noyaux du fruit du fucrier vaut beaucoup mieux que celle d'amande.

*Potion huileuse pectorale composée.*

Prenez de l'huile d'amandes douces ou

128 *Pharmacopœa Americana.*

*Spermat. ceti* ℥ 1, quod dissolvetur in oleo ;  
*infusion. croci orient.* ℥ 111, *pulver. viperar.*  
℥ ʒ. *syr. pector. comp.* ℥ 1, *mell. Narbo-*  
*nens.* ℥ 1. *M. f. potio*, cujus hauriet æger duo  
vel tria cochlearia duabus quibuslibet horis.

Prout indicabitur, possunt addi kermès  
mineral. confect. alkermès vel theriaca ;  
tinctura anodina, vel balsamum tranquil-  
lum & tandem manna.

*Syrupus pectoralis compositus.*

℥ *capill. veneris*, & *linguæ cervinæ mi-*  
*nutim incisæ*, ana *Mp. 1*, *florum plumeriæ* ;  
*corallodendri*, *anguriæ giromon dictæ* ;  
*ketmiæ gombo dictæ*, *jasmini Arabici vel*  
*Americani suaviter fragrantis* ; & *aurantii*  
*sylvestr.* ana *Mp. ʒ.* macerentur per 12 ho-  
ras in aquæ bullientis sufficienti quantitate ;  
fiat *syrupus secundum artem.*

de gigeri, deux onces; du blanc de baleine, un gros, qu'on fera fondre dans l'huile; d'une infusion de safran oriental, trois onces; de la poudre de viperes, demi-gros; du syrop pectoral composé, une once; du miel de Narbonne, une once: mêlez-les & faites une potion dont le malade prendra deux ou trois cuillerées de deux en deux heures.

On peut y ajouter, suivant l'indication, du kermès minéral, de la confection alkermès, ou de la thériaque, de la teinture anodine, ou du baume tranquille, & enfin de la manne.

*Syrop pectoral composé.*

Prenez du capillaire de Canada & de la langue de bœuf coupée par petits morceaux, de chacun une poignée; des fleurs de franchipane, de bois immortel, de giromon, de gombo, de jasmin d'Arabie ou de jasmin odorant de S. Dominique, & d'oranger sauvage, de chacun demi-poignée: faites-les macérer pen-

---

B O L I.

Bolus purgans communi.

℞ jalap pulveris. & pulver. cornachin. aa  
gr. XV f. b. cum s. q. syr. rhei compos.

Bolus purgans fortior.

℞ mercurii dulcis, diagridii, vel gommæ  
convolvuli liane purgative dicti, jalap pul-  
ver. aa gr. VIII, f. bol. cum s. q. syrupi.  
Reddetur fortior si addantur gummi guttæ  
gr. I vel II aut nucleor. ximeniæ pulveris.  
℞ ad I.

dant douze heures dans suffisante quantité d'eau bouillante : passez & exprimez l'infusion, dont vous ferez un syrop selon l'art.

---

## L E S B O L S.

### *Bol purgatif commun.*

**P**renez du jalap en poudre & de la poudre cornachine, de chacun 15 grains ; faites-en un bol avec suffisante quantité de syrop de chicorée composé de rhubarbe.

### *Bol purgatif plus fort.*

Prenez du mercure doux, du diagrede, ou de la gomme de liane purgative, du jalap en poudre, de chacun huit grains : faites un bol avec suffisante quantité de syrop. On le rendra plus fort en y ajoutant un ou deux grains de gomme gutte, ou de l'amande du prunier épineux de l'Amérique, mise en poudre, à

**Bolus contra vermes.**

℞ rhei pulveris. ʒ ℞ aloës ꝓ ℞ corallin.  
femin. contra aa ꝓ I, æthiops mineralis gr.  
XII, f. bol. cum s. q. olei palmæ Christi.

*Succus bocconia vermifugus & purgans  
habetur. Item semina papaiæ triturrata valde  
commendantur.*

**Bolus aperiens, seu opiata anti-cachectica.**

℞ cortic. mediarum citri & aurantii syl-  
vestris pulveris. aristolochiæ rotundæ Ame-  
ric. & gentianæ, si potest reperiri, pulveri-  
fatar. aa ʒ I, salis ammoniaci ʒ ℞ M. cum  
s. q. mellis vel extracti juniperi. Dosis ʒ I  
manè & serò, superbibendo cyathum infu-  
sionis salviæ portûs-pacis, aut gerardiæ,  
vel thymi pratorum.

la dose de demi-scrupule ou d'un scrupule.

*Bol contre les vers.*

Prenez de la rhubarbe en poudre, demi-gros; de l'aloës, demi-scrupule; de la coraline & de la poudre à vers, de chacun un gros; de l'éthiops minéral, douze grains: faites un bol avec suffisante quantité d'huile de *palma Christi*.

Le suc de la chélidoine d'Amérique, dite *bocconia*, est vermifuge & purgatif. Les semences de papaïe mises en poudre sont fort recommandées.

*Bol apéritif ou opiate anti-cachectique.*

Prenez des écorces fines de citronnier & d'oranger sauvage réduites en poudre, de l'aristoloche ronde de l'Amérique, & de la gentiane, si on en peut trouver, également pulvérisées, de chacune un gros; du sel ammoniac, demi-gros: mêlez-les avec suffisante quantité de miel ou d'extrait de genièvre. La dose sera d'un gros matin & soir, buvant par-dessus un go-

**Bolus aperiens vel opiata fortior.**

℞ *æthiops mineralis*, *pulveris millepedum*, ana ℥ ℞ *salis martis Riverii*, vel *croci martis aperientis* ℥ I *boracis* ℥ ℞ M. cum s. q. *extracti juniperi* pro 3 vel 4 *dosibus*.

**Tabellæ ad Phtisim pulmonarem.**

℞ *salis martis Riverii*, *millepedum*, *benzoïni*, *croci orient. corallit*, *oculor. cancerum*, *cinnamomi bene pulveris*. aa ℥ ℞, *sacchari* ℞ ℞ M. *omnia cum mucilagine gummi adraganti extractâ per aquam florum aurantii*, & *componantur pastili 2 drachmarum*, quorum *devorabit unum æger manè & serò*, *superbibendo duos cyathos seri lactis*, *nasturtio*, *cærefolio*, & *pimpinellâ*, *alterati*, & *quotidie equitando 2, 3 vel horas*.



belet d'infusion de sauge du *Port-paix*,  
ou d'herbe à charpentier, ou de thym de  
savane.

*Bol apéritif ou opiate plus fort.*

Prenez de l'éthiops minéral, des clo-  
portes pulvérisés, de chacun demi gros;  
du sel de mars de Riviere, ou du safran  
de mars apéritif, un scrupule; du borax,  
demi-scrupule: mêlez-les avec suffisante  
quantité d'extrait de genièvre pour trois  
ou quatre doses.

*Tablettes pour la Phthisie pulmonaire.*

Prenez du sel de mars de Riviere, des  
cloportes, du benjoin, du safran orien-  
tal, du corail, des yeux d'écrevisses, de  
la canelle, de chacun demi-once; du su-  
cre blanc, demi-livre: mettez bien tout  
cela en poudre, & le mêlez avec le  
mucilage de gomme adragant tiré avec  
l'eau de fleur d'orange, & en formez des  
pastilles du poids de deux gros, dont le  
malade mangera une soir & matin, bu-

*Bolus astringens minor.*

*℞ terebinthinæ Venetæ in aq. plantag.  
coctæ ʒ II, rhæi tosti ʒ ℥ f. bolus in 3 doses  
dividendus, 2 horis interpositis exhibendus.*

*Bolus astringens major.*

*℞ bol Armenæ, terræ catechu, & sangui-  
n. dracon. aa gr. VI, ipecac. gr. III,  
laudani gr. ℥ f. bolus cum s. q. extracti ju-  
niperi, vel diazcordii.*

*Potest reddi fortior tollendo ipecac. &  
miscendo alumin. depur. gr. VI vel VIII.*

vant par-dessus deux gobelets de petit lait, dans lequel on aura fait infuser du cresson, du cerfeuil & de la pimprenelle, & faisant tous les jours deux ou trois heures d'exercice à cheval.

*Bol astringent simple.*

Prenez de la térébenthine de Venise cuite dans de l'eau de plâtain, deux gros; de la rhubarbe torréfiée, un demi-gros: faites un bol qu'on partagera en 3 prises, deux heures d'intervalle entre chaque.

*Bol astringent plus fort.*

Prenez bol d'Arménie, cachou & sang de dragon, de chacun six grains; ipécacuana, trois grains; laudanum, demi-grain; faites un bol avec suffisante quantité d'extrait de genièvre ou de diascordium.

On le rendra plus fort en ôtant l'ipécacuana, & y substituant six ou huit grains d'alun.

**Bolus astringens ad Gonorrhœam.**

℞ *semin. plantagin. pulverisat. succin. præparat. boli Armenæ, catechu, & croci martis astringentis, æthiop. mineral. aa* ʒ 11, *camphoræ* ʒ 1, *salis Saturni* ʒ 111; *incorporentur cum s. q. balsami copahu. Dosis* ʒ 1 *manè & serò.*

**Alter simplicior.**

℞ *aloës, myrrhæ, & rhei torref. alumin. ana ptes æquales: M. cum s. q. balsam. copahu.*

**Opiata astringens ad eandem.**

℞ *gayaci, saffras, rhubarb. pulverisat. æthiop. miner. arcani duplicati, ana* ʒ 11. *M. cum s. q. terebenthinæ. Dosis* ʒ 1. *Reddetur fortior loco arcani & rhei miscendo sanguin. dracon. boli Armenæ, boracis,*

*Bol astringent pour la Gonorrhée.*

Prenez des semences de plantain bien pulvérisées, du bol d'Arménie, du cachou & du safran de mars astringent, de l'éthiops minéral, de chacun deux gros; du camphre, un gros; du fel de Saturne, trois gros : incorporez-les dans suffisante quantité de baume de copahu. La dose d'un gros matin & soir.

*Bol plus simple.*

Prenez de l'aloës, de la myrrhe, & de la rhubarbe torrifiée, de l'alun pulvérisé, de chacun partie égale : mêlez-les avec suffisante quantité de baume de copahu.

*Opiate astringent pour la même.*

Prenez gaïac, fassafras, rhubarbe pulvérisée, éthiops minéral, *arcanum duplicatum*, de chacun deux gros : mêlez-les avec suffisante quantité de térébenthine. La dose d'un gros. On la rendra plus forte.

140 *Pharmacopœa Americana.*  
ana ʒ i, camphoræ ʒ ʒ.

*Quidam felici cum successu utuntur alu-  
min. & sang. dracon. simul mixtis : hæc  
mixtio est specificum D. Helvetii ad hemor-  
ragias ; & succo nicotianæ virid. injecto per  
syringam.*

*Pulvis ad luem Veneream, Pians dictam.*

*Mihi fuit relatam, multos apud Marti-  
nicam Nigris dare pulverem concharum lam-  
bis dictarum, & calcinatarum, ad ʒ iiii,  
manè & serò, ad luem veneream Pians dic-  
tam sanandam.*

*Bolus febrifugus simplex.*

*℞ cortic. citri & aurantii exsiccat. & pul-  
veris. ana ʒ ʒ, salis absynthii, vel ammo-  
niaci ʒ i. M. f. bolus cum s. q. mellis.*

en mettant à la place de l'*arcanum duplicatum* & de la rhubarbe, le fang de dragon, le bol d'Arménie, le borax, de chacun un gros; du camphre, demi-gros.

Quelques-uns employent avec succès de l'alun & le fang de dragon fondus & mêlés ensemble: c'est le spécifique de M. Helvétius pour les hémorragies: & le suc de tabac verd injecté.

*Poudre pour la Vérole qu'on appelle Pians.*

On m'a rapporté qu'on donnoit aux Negres pour les Pians à la Martinique, la poudre de *lambis* calcinée, à la dose de trois gros soir & matin, pour la vérole, qu'on appelle *Pians*.

*Bol fébrifuge simple.*

Prenez des écorces fines de citronier & d'oranger bien séchées & réduites en poudre, de chacune demi-gros; du sel d'absynthe ou ammoniac, 24 grains: faites un bol avec suffisante quantité de miel.

*Bolus febrifugus compositus.*

℞ *kinakinæ Peruvian.* ʒ ʒ, *vel San-Dominic.* ʒ-ʒ, *ircos Florent. pulveris. vel aristolochiæ longæ Americ. salis ammon. aa* ʒ ʒ, *theriacæ* ʒ ʒ, *f. bolus pro 5 vel 6 dosibus.*

*Succus Rauwolfiæ exsiccatus & pulverisatus, ad dosim ʒ ʒ multum prædicatur.*

---

*JUSCULA.*

*Juscula refrigerantia.*

℞ *pullum plumis exutum & exenteratum,* *cujus venter replebitur hordei mund. & amygdalarum dulcium sufficienti quantitate; despuma & coque in aquæ fontan. ℞ x,*



*Bol fébrifuge composé.*

Prenez du quinquina du Pérou, un gros, & à son défaut, de celui de Saint Domingue, deux gros; de l'iris de Florence, ou de l'aristoloche longue de l'Amérique, & du sel ammoniac, de chacun demi-gros; de la thériaque, un gros: faites un bol qu'on partagera en cinq ou six prises.

On estime beaucoup pour les fièvres le suc du bois laiteux, nommé *Rauwolfia*, desséché & mis en poudre, à la dose d'un scrupule.

---

LES BOUILLONS.

*Bouillons rafraîchissans.*

**P**renez un poulet plumé & bien vidé, dont vous remplirez le ventre d'orge mondée & d'amandes concassées, autant qu'il en pourra tenir; ayez soin

144 *Pharmācopœa Americana.*

per 2 horas : tunc adde lactuæ , cicorii dulcis , & portulacæ , vel amaranthi Americani , & solani , ana Mp. ʒ coquantur per horam dimidiam : transcolentur , & exprimantur.

Juscula alterantia.

Loco plantarum refrigerantium , recipe cicoreum sylvestre ; & extracto ab igne decocto , immitte nasturtium , vel thlaspi nasturtii sapore , sinapistrum Americanum , chorophyllum , & apium dulce : infundantur unâ horâ : transcolentur & exprimantur : in unoque jusculo misceantur pulveris viperarum grana VI.

Juscula seu apozemata laxantia.

℞ cicorei dulcis , lactuæ , amaranthi , aa Mp. ʒ , acetosæ Mp. ʒ , summitates thymi vel satireiæ pg. ʒ , axungie porci de

de l'écumer, & de le faire cuire à petit feu pendant deux heures dans cinq pintes d'eau : ajoutez alors de la laitue, de la chicorée blanche, du pourpier ou des épinars sauvages, & de la morelle appelée *taman* ou *laman*, de chacun deux poignées, qu'on laissera bouillir une demi-heure : filtrez & exprimez la décoction.

*Bouillons altérans ou purifians.*

Au lieu des plantes rafraîchissantes, prenez de la chicorée sauvage; & quand vous retirerez le bouillon du feu, faites-y infuser pendant une heure du cresson de fontaine, ou de celui de savane, du *kaïa*, autrement dit *mozambai*, du cerfeuil & du céleri : passez & exprimez le tout : ajoutez dans chaque bouillon six grains de poudre de vipères.

*Bouillons ou apozèmes laxatifs.*

Prenez de la chicorée blanche, de la laitue, des épinars, de chacun une poignée; de l'oseille, demi-poignée; une

146 *Pharmacopœa Americana.*  
*dulcis & recentis ℥. III vel IV, & panis*  
*torti crustam: bulliant per dimidiam horam*  
*in aquæ ℥ IV in colaturâ misce vitell. ovi*  
*recentis.*

---

## C L Y S T E R E S.

Clyster emolliens.

℥ foliorum *ketmiæ gombo dictæ, amaranthi, convolvuli patates dicti, ana q. s.*  
*coque in aquæ comm. suff. quant. in hujus*  
*decocti ℥ I, solve syrupi crassi sacchari ℥ II.*

Clyster detergens.

℥ folior. *ketmiæ supra dictæ, maricariæ, & ricinoidis aa M̄p. I coquantur; &*  
*colaturæ adde olei palmæ Christi ℥ VI.*

pincée de thym ou de sariette; du fain-doux frais, qu'on appelle *Mantaigue*, trois ou quatre onces, & une croûte de pain rôtie: faites bouillir tout cela pendant une demi-heure dans deux ou trois pintes d'eau: mêlez dans la colature un jaune d'œuf.

---

## LES LAVEMENTS.

### *Lavement émollient.*

**P**renez des feuilles de gombo, d'épinars, de patates: faites-les cuire dans suffisante quantité d'eau; & dans une chopine de cette décoction, délayez deux onces de syrop de bassin.

### *Lavement détersif.*

Prenez des feuilles de gombo, d'absynthe sauvage, & de médecinier bâtard, de chacune une poignée: faites-les cuire, & ajoutez dans la colature six onces d'huile de *palma Christi*.

## Clyster purgans.

℞ cassiæ conquass. ℥ ℞, coque in aquæ  
marinæ & dulcis ana partibus æqualibus,  
& tranfcoletur decoctum.

## Clyster anodynus.

Addantur in decocto detergenti seminis  
lini, & terebenthinæ ana ℥ II, mellis ℥ II,  
vitel. ovorum II, balsami tranquilli ℥ II,  
vel laudani opii gr. II aut III.

## Clyster purgans ad Colicam Piætonum.

℞ foliorum sennæ, pulpæ colocynthid.  
conciſæ, aa ℥ II, coque in aquâ marinâ: in  
colaturæ ℥ I, solve pulpæ cassiæ ℥ IV. Non-  
numquam possunt addi vini stibiati ℥ II,  
vel III.

*Lavement purgatif.*

Prenez de la casse concassée, demi-livre : faites-la bouillir dans parties égales d'eau de mer & d'eau douce, & passez ensuite la décoction.

*Lavement anodin.*

Ajoutez dans la décoction détersive de la graine de lin & de la térébenthine, de chacune deux gros; du miel, deux onces, & deux jaunes d'œuf; du baume tranquille, deux onces, ou du laudanum, deux ou trois grains.

*Lavement purgatif pour la Colique de Poitou.*

Prenez des feuilles de féné, de la pulpe de coloquinte coupée par morceaux, de chacune deux gros: faites-les bouillir dans l'eau de mer; & dans une chopine de la colature, délayez quatre onces de pulpe de casse. On peut y ajouter quelquefois deux ou trois onces de vin émétique.

Clyster anodynus ad eandem.

*℞ vini rubri optimi, & olei nucum, vel palmæ Christi ana partes æquales: fiat enema.*

Clyster anodynus & purgans eandem.

*℞ colocynth. pulpæ concisæ ℥ II, coque in vini ℔ II. Adde olei nucum, vel palmæ Christi, ℥ X, f. enema, horis 4 interjectis, injiciendum.*

Clyster ad soporosos affectus.

*In purgante piñonum clystere addatur foliorum nicotianæ siccæ ℥ ℔.*

Clyster hystericus seu ad vapores hystericos.

*Perficitur cum plantis supradictis in pitisanâ; quibus decoctis addentur, prout indicabitur, purgantia convenientia.*



*Lavement anodin pour la même.*

Prenez de bon vin rouge & de l'huile de noix, ou de *palma Christi*, de chacun partie égale.

*Lavement anodin & purgatif pour la même.*

Prenez de la pulpe de coloquinte coupée par morceaux, deux gros; faites-la cuire dans une pinte de vin; ajoutez de l'huile de noix, ou de *palma Christi*, dix onces. On réitérera ce lavement de quatre en quatre heures.

*Lavement pour les affections soporeuses.*

Dans le lavement purgatif de la colique, ajoutez demi-once de tabac en corde.

*Lavement hystérique ou pour les vapeurs.*

On le composera avec les plantes mentionnées pour la tisane hystérique, auxquelles on ajoutera, suivant qu'il conviendra, des remèdes purgatifs.

---

**GARGARISMATA.**
**Gargarisma refrigerans.**

**O**xycratum, vel succi limonum vel acetosæ cum melle, vel ptisana acidulata cum melle.

**Gargarisma detergens.**

℞ hordei ℥ 1, summitates monbin, ocimi, semin. lini, aa pg. 1, bulliant in aquæ ℥ 11 ad medietatem; solve mellis ℥ 1, f. gargaris.

*In doloribus gutturis variolas comitantibus multum commendatur gargarisma ex aquæ vitæ sacchari, cum melle, & albo græco pulverisato.*

**Gargarisma ad gingivarum ulcera.**

℞ infusionis vel succi nasturtii ℥ iv, se-

---

## LES GARGARISMES.

### *Gargarisme rafraîchissant.*

ON se sert de l'oxycrat. ou du suc de limon ou d'oseille, qu'on mêle avec du miel, ou de la tisane acidulée, qu'on mêle pareillement avec du miel.

### *Gargarisme détersif.*

Prenez une livre d'orge, des bourgeons de monbin, de franc-basin, de la semence de lin, de chacun une pincée : faites-les bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à la moitié : délayez dans la colature une once de miel.

On estime beaucoup dans les douleurs de gorge qui accompagnent la petite vérole, le gargarisme fait avec le taffia, le miel & l'*album græcum* pulvérisé.

### *Gargarisme pour les ulcères des gencives.*

Prenez de l'infusion ou du suc de cref-

154 *Pharmacopœa Americana.*

*min. sinapi* ℥ 1, *aceti & sacchari albi*, ana  
℥ 1 *misce.*

**Gargarisma fortius.**

℥ *cortic. granator. & citreorum minutim*  
*sectorum*, ana ℥ III, *fol. acetosæ & nasturtii*, ana *Mp. ℥*. & *contundantur omnia*, & *macerentur in aquæ suffic. quantitate* : *in colaturâ & expressione adde spiritus vini camphor. ℥ III*, *salis ammon. ℥ I*, *aluminis ℥ II*, *sacchari candidi ℥ I*, *mellis ℥ II*, *spiritus cochleariæ ℥ I f. gargarisma* ; & *cum baculo linteo involuto & istâ mixtione madido tangantur ulcera.*

son, quatre onces; de la moutarde, un gros; du vinaigre & du sucre, de chacun une once : mêlez-les.

*Gargarisme plus fort.*

Prenez des écorces de grenade & de citron, coupées par petits morceaux, de chacune trois gros; des feuilles d'oseille & de cresson, de chacune demi-poignée: pilez bien le tout, & le faites infuser dans suffisante quantité d'eau: après une forte expression, ajoutez de l'esprit de vin camphré, trois onces; du sel ammoniac, un gros; de l'alun, deux gros; du sucre candi, une once; du miel, deux onces; de l'esprit de cochlearia, un gros: faites un gargarisme, dont on imbibera un petit bâton enveloppé de linge, pour nettoyer & déterger les ulcères de la bouche.



---

**COLLYRIA.**
**Collyrium simplex.**

℞ aquæ stillat. rosarum & plantag. aa  
 ℥ II, ovi album: simul agita donec albumen resolvatur in aquam.

**Collyrium refrigerans majus.**

In precedentii misce salis Saturni gr. XX,  
 croci orient. pulveris. gr. VIII.

**Collyrium resolvens.**

℞ aquæ plantaginis ℥ IV, vini sibiati  
 ℥ II, croci orient. gr. X, vitrioli albi gr. XII,  
 camphoræ gr. VI, sacchari candidi ℥ I, M.  
 f. collyrium.

Sæpè præstat pulvis exsiccans, tum ad  
 ophthalmias, tum ad oculorum albugines,

---

LES COLLYRES.

*Collyre simple.*

**P**renez des eaux distillées de rose & de plantain, de chacune deux onces, & un blanc d'œuf : agitez-les jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit bien dissous.

*Collyre très-rafraîchissant.*

Mêlez dans le précédent du sel de Saturne, vingt grains, & du safran oriental pulvérisé, huit grains.

*Collyre résolutif.*

Prenez de l'eau de plantain, quatre onces; du vin émétique, deux onces; du safran oriental, dix grains; du vitriol blanc, douze grains; du camphre, six grains; du sucre candi, un scrupule : faites un collyre.

Il est souvent plus à propos de ne se servir que de collyres secs pour les oph-

158 *Pharmacopœa Americana.*

*composita ex vitrioli albi, sacchari candidi,  
& exsiccatarum ovi testarum in pulverem tenuissimum redactarum, partibus æqualibus.  
Possunt addi antimōnii crudi subtilissime pulveris, & camphoræ ana partes æquales.*

*Multi utuntur succis herbæ lianæ à mal  
aux yeux dictæ, & apiabæ, cum sale  
mixtis.*

---

*CATAPLASMATA.*

*Cataplasma anodynum.*

**E***X micâ panis, lacte, vitell. ovorum,  
& croco orientali componitur.*

*Cataplasma emolliens & resolutivum.*

*℞ foliorum kermiæ gombo dictæ, ma-  
tricaræ, cassiæ fœtidæ, heliotropii cœrulei,  
solani, & rivinæ minoris, ana ℞p. ii vel  
iii coquantur in aquæ commun. ad molli-*



talmies & les taves. On les compose avec le vitriol blanc, le sucre candi & les coques d'œufs bien séchées, réduits en poudre très-fine, de chacun partie égale. On peut y joindre aussi l'antimoine crud bien pulvérisé, & le camphre, de chacun partie égale.

Plusieurs employent les suc de l'herbe nommée *liane à mal aux yeux*, & d'*apia-ba*, mêlés avec le sel.

---

## LES CATAPLASMES.

### *Cataplasme anodin.*

ON le fait avec la mie de pain, le lait, les jaunes d'œufs, & le safran oriental.

### *Cataplasme émollient & résolutif.*

Prenez des feuilles de gombo, d'absynthe bâtarde, de pois-puant, de verveine bleue, de morelle & d'herbe à charpentier de Saint Domingue, de cha-

160 *Pharmacopœa Americana.*  
*iem. Dein per setaceum trajiciantur, & f.*  
*cataplasma.*

*Possunt addi folia colocynthid. Americ.*  
*calebasse musquëe dictæ, nicotianæ viridis,*  
*eamararum, conyzarum, & solani conyzæ*  
*foliis.*

*Radices ricini grand medecinier dicti,*  
*aut palmæ Christi, coctæ cum axungia re-*  
*centi potentissimum habentur resolvens ad re-*  
*fluxum gonorrhææ in scroto. Efficacius erit,*  
*si addantur folia nicotianæ, & unguentum*  
*Napolitanum.*

*Cataplasma refrigerans & astringens.*

*Coquantur in aceto, portulacæ foliorum*  
*Mp. II vel III, & imponantur calidè ven-*  
*tri, seu abdomini.*

*Cataplasma hystericum.*

*Componitur ex plantis hystericis in pti-*

prenez deux ou trois poignées : faites-les cuire dans de l'eau commune jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres : passez-les ensuite au travers d'un tamis, & en faites un cataplasme.

On peut y ajouter les feuilles de calabasse musquée, de tabac verd, & des différentes sauges du Pays.

Les racines du grand médecinier, ou du *palma Christi*, cuites dans la graisse, sont un grand résolutif & un excellent cataplasme dans la gonorrhée tombée dans les bourses. On le rendra plus efficace en y ajoutant les feuilles de tabac & l'onguent Napolitain.

*Cataplasme rafraîchissant & astringent.*

Faites bouillir dans le vinaigre deux poignées de feuilles de pourpier, & les appliquez bien chaudes sur le ventre.

*Cataplasme hystérique pour les vapeurs.*

On le fait avec les plantes hystériques.

162 *Pharmacopœa Americana.*

*fanâ enunciatis, quæ coquuntur in aquâ vel axungiâ, prout indicabitur.*

*Item balnea perficiuntur ex eisdem plantis decoctis.*

*Cataplasma farinæ manioch recentis leviter expressæ & in axungiâ coctæ, multum commendatur in suppressione lochiorum.*

*Cataplasma maturans.*

*℞ foliorum opuntia supra carbones coctorum, quod vocatur apud Insulam boucaner n° 2. folior. solani, rivinæ min. nicotianæ viridis, & acetosæ, ana M $\rho$ . i coquantur omnia in axungia porci, recentis, sufficienti quantitate: deinde pulpæ per setaceum trajectæ adde farinæ manioc recentis & leviter expressæ M $\rho$ . ℞ unguenti basilici, vel Napolitani ℥. ii, salis ammoniaci ℥. ii.*

*Sapè sola opuntia folia, vel farina ma-*

décrites dans la tisane : on les fait bouillir dans l'eau ou dans de la graisse.

On fait des bains avec les mêmes plantes.

Le cataplasme de farine de manioc fraîche, peu exprimée, & bouillie dans le sain-doux, dit la *mantaigue*, est excellent dans la suppression des vuidanges.

*Cataplasme maturatif.*

Prenez deux feuilles de raquette, faites-les cuire sur les charbons; c'est ce qu'on appelle dans l'Isle *boucaner*; des feuilles de morelle ou *laman*, d'herbe à charpentier de Saint Domingue, de tabac verd & d'oseille, de chacun une poignée: faites cuire le tout dans le sain-doux ou *mantaigue*: après en avoir tiré la pulpe à travers le tamis, ajoutez une demi-poignée de farine de manioc fraîche & légèrement exprimée; de l'onguent suppuratif ou Napolitain, deux onces; du sel ammoniac, deux gros.

Souvent les seules feuilles de raquette,

164. *Pharmacopœa Americana.*  
*nioc in axungia cocta, sufficiunt ad emol-*  
*liendos & maturandos tumores.*

**Cataplasma antipleuretic. & contra  
rhumatissimum.**

*℞ piperis longi, & ejus defectu, fruc-*  
*tuum saururi bois d'anisette dicti, vel ar-*  
*boris bois d'Inde dicti, & zinziber. pulve-*  
*risat. ana ℥ i ℞. M. cum albumine ovi, quod*  
*stuxæ impositum lateri calidè admove.*

**Litus ad eosdem morbos.**

*℞ saponis nigri ℥ iiii, balsam. trans-*  
*quill. ℥ ii, spiritus vini camph. & olei te-*  
*rebinth. aa ℥ i, f. litus & insuper impone*  
*chartam bibulam ex eodem litu calido madi-*  
*dam.*

*Sæpè sufficit simplex litus ex saponis ℥*  
*iiii, solutis in aquæ vitæ sacchari suffic.*

ou la farine de manioc cuite dans la graisse, suffisent pour ramollir & faire aboutir les tumeurs.

*Cataplasme anti-pleurétique, & contre le rhumatisme.*

Prenez du poivre long, & à son défaut, des fruits du bois d'anisette, ou de bois d'Inde, & du gingembre en poudre, de chacun une once & demie : mêlez-les avec le blanc d'œuf, & les étendez sur de l'étope ou du coton, que vous appliquerez en cataplasme sur la partie malade.

*Liniment pour les mêmes maladies.*

Prenez du favon noir, trois onces; du baume tranquille, deux onces; de l'esprit de vin camphré, & de l'huile de térebenthine, de chacun une once : faites un liniment, & mettez par-dessus un papier brouillard imbibé du même.

Il suffit souvent de ne faire qu'un liniment avec trois onces de favon, fondues

166 *Pharmacopœa Americana.*  
*quantitate, vel ex oleo palmæ Christi, sale ammoniaco, & aquâ vitæ simul mixtis.*

*Axungia crocodili, & avis frégate dicti, magnâ pollent virtute.*

**Fotus ad eresipelata.**

*Fit cum oxycrato, vel cum aquæ & vini partibus æqualibus.*

**Balsamum tranquillum.**

*℞ saponis ℥ i, camph. ʒ v, opii ʒ ℞, croci orient. ʒ i, spiritus vini ℥ viii, digerantur calidè per dies xx, & f. colatura. Potest sumi per os ad 40 vel 50 guttas in vino vel ptisanâ.*

**Balsamum ardens, seu tinctura myrrhæ composita.**

*℞ myrrhæ & aloës ana ℥ i ℞, aristolochiæ*



dans suffisante quantité d'eau-de-vie, ou avec l'huile de *palma Christi*, le sel ammoniac & l'eau-de-vie.

La graisse de caïman, & encore mieux celle de l'oiseau appelé *frégate*, est excellente pour les rhumatismes, la goutte, &c.

*Fomentation pour l'érésipele.*

On la fait avec l'oxycrat, ou avec partie égale d'eau & de vin.

*Baume tranquille.*

Prenez du savon, une once; du camphre, cinq gros; de l'opium, demi-gros; du safran oriental, un gros; de l'esprit de vin, huit onces: faites-les digérer au soleil pendant vingt jours, & filtrez la liqueur. On en peut prendre depuis quarante jusqu'à cinquante gouttes dans du vin ou de la tisane.

*Baume ardent, ou teinture de myrrhe composée.*

Prenez de la myrrhe & de l'aloës, de

168. *Pharmacopœa Americana.*

*longæ & rotundæ Americanæ aa ℥ II, gummi-  
laccæ & euphorbiæ ana ℥ III, camphoræ ℥ I.  
Digerantur omnia in spiritûs vini rectificati  
℔ II per dies XX.*

*Pomata ad herpes.*

℥ mercurii præcipitati rubri & albi, ana  
℥ B, sublimati corrosivi D B, storacis li-  
quidi ℥ III, florum sulphuris ℥ II. Mis-  
ceantur cum sufficienti quantitate balsami  
copaïi, vel arboris sucrier dictæ.

*Vel unguentum Napolitanum, factum ex  
mixtione axungie & solutionis mercurii in  
aquâ forti.*

*Cum herpes sit morbus valde communis apud  
Insulas Americanas unusquisque suum exi-  
mii prædicat virtutibus remedium. Inter hæc  
præstantiora sunt decoctum cassiæ fœtidæ sili-  
quis alais idèd herbe à dartsres nuncupatæ,  
succus tabernæ montanæ bois laiteux nomi-  
chacun*

chacun une once & demie; de l'aristoloche longue & ronde de l'Amérique, de chacune deux onces; de la gomme lacque & de l'euphorbe, de chacun trois gros; du camphre, un gros: faites-les macérer pendant vingt jours dans une pinte d'esprit de vin rectifié.

*Pomade pour les Dartres.*

Prenez du précipité rouge & blanc, de chacun demi-gros; du sublimé corrosif, demi-scrupule; du storax liquide, trois gros; de la fleur de soufre, deux onces: mêlez tout cela avec suffisante quantité de baume de copaii ou de sucrier.

Ou bien, employez l'onguent Napolitain fait avec la graisse, & la dissolution de mercure par l'eau forte.

Comme il n'y a point de maladie plus commune à Saint Domingue que les dartres, chacun vante beaucoup son remède. Les plus renommés sont la décoction d'herbe à dartres, le suc du bois laiteux; enfin un onguent fait avec la poudre à

nata; tandem unguentum ex pulvere pyriâ,  
florib. sulphuris, & succo citreor. compositum.

*Emplastrum de Vigo cum mercurio sæpè  
sufficit.*

*Sal commune trituratam cum foliis cap-  
fici ad parvas herpes, impetigines, & cu-  
tis maculas lauta dictas, multum commen-  
datur.*

*Alumen liquatum ad ℥ 1, in feri lactis  
℔ 1, sanat sæpissimè herpes & ulcera na-  
rium.*

*Pomata seu unguentum ad scabiem &  
pustulas venereas Nigrorum, ad eorum  
herpes, & scabiem equorum.*

*℥ antimonii crudi subtiliss. pulveris. sul-  
furis, aa ℔ ℔, salis ammoniaci ℥ II, aloës  
℥ IV, unguent. Neapolit. ℔ 1, decocti for-  
tis nicotianæ siccæ ℔ ℔, succ. citreorum ℥  
IV: omnia benè simul misceantur cum suf-  
ficiènti quantitate olei piscium, huile à brù-  
ler vulgè dicti.*

canon, la fleur de soufre & le suc de citron.

L'emplâtre de vigo doublé de mercure suffit souvent.

Le sel commun broyé avec les feuilles de piment est fort recommandé pour faire passer les petites dartres, les rougeurs & les taches de la peau, qu'on appelle *lauta*.

Un gros d'alun fondu dans une chopine de petit lait, est estimé pour les dartres légères & les ulcères du nez.

*Pomade ou onguent pour la galle & les pustules véroliques des Negres, pour leurs dartres, & pour la galle des chevaux.*

Prenez de l'antimoine crud bien pulvérisé & du soufre, de chacun demi-livre; du sel ammoniac, deux gros; de l'aloës, quatre onces; de l'onguent Napolitain, une livre; de la décoction forte de tabac en corde, une demi-livre; du suc de citron, quatre onces : mêlez bien tout cela ensemble avec suffisante quantité d'huile de poisson, qu'on appelle vulgairement huile à brûler.

---

 UNGUENTA.

## Unguentum sympathicum.

℞ *bol. Armeniæ, olei lini, axungiæ humanæ, mumiæ, aut aloës, ana ptes æquales,*

## Unguentum ad ulcera.

℞ *urinæ humanæ, succ. citreorum, aquæ vitæ sacchari, syrupi crassi de bassin dicti, ana ℞ i, viridis æris pulveris. ℥ i : omnia bulliant & digerantur ad consistentiam unguenti liquidi.*

## Aliud ad eadem.

℞ *succ. graminis secalis, succ. citreor. aa ptes æquales; sacchari crassi ℥ ii vel iii : f. unguentum cum s. q. ceræ recentis.*

## Vel

℞ *succi foliorum ananas, & aq. vitæ sacchari, aa ptes æquales; misceantur cum vitello ovorum.*

## LES ONGUENTS.

### *Onguent sympathique.*

**P**renez du bol d'Arménie, de l'huile de lin, de la graisse humaine, de la mummie ou de l'aloës, de chacun partie égale.

### *Onguent pour les ulcères.*

Prenez de l'urine humaine, du suc de citron, du taffia & du syrop de bassin, de chacun une chopine; du verd de gris, un gros: faites-les bouillir & cuire jusqu'à la réduction d'une chopine ou environ.

### *Autre.*

Prenez du suc d'herbe à blé & de citron, de chacun partie égale; du syrop de bassin, deux ou trois onces: faites un onguent avec suffisante quantité de cire.

### *Ou bien*

Prenez du suc de feuilles d'ananas & du taffia, de chacun partie égale: mêlez-les avec un jaune d'œuf.

Lotio quæ sæpè sufficit ad sananda ulcera  
fordidiora.

℞ vitis liane à minguet dictæ, eupatorii  
langue de chat dicti, graminis secalis herbe  
à blé dicti, ana ℞p. i succ. aurantii sylvestr.  
& aquæ vitæ sacchari, ana ℞ i, mellis, aut  
syrupi crassi ℞ s. Omnia bulliant, transf-  
colentur & exprimantur; dein utatur æger  
isto decocto ad mundanda & detergenda ul-  
cera, & eo imbibantur lineamenta.

*Dominus Laborie mihi retulit, se curasse  
ulcus sordidissimum manûs amplitudine,  
malleolum internum occupans, tendinibus  
detectis, mediante solo saccharo crasso, quo  
ulcus benè mundatum aspergebat.*

*Oleum palmæ Christi plurimi æstimatur  
ad ulcera cancrofa, seu carcinomata ulce-  
rata.*

*Succus karatas ad sordida detergenda ul-  
cera, & oleum gayaci ad ossum cariem,  
multum præstant.*



*Lotion qui suffit souvent pour guérir les  
ulceres sordides.*

Prenez de la liane à minguet , de la langue à chat , de l'herbe à blé , de chacune une poignée; du suc d'orange sauvage & du taffia , de chacun une chopine ; du miel ou du syrop de bassin , demi-livre : faites-les bouillir : filtrez & exprimez la décoction , dont le malade lavera & détergera ses ulcères , & imbibera même les plumaceaux & le linge.

M. Laborie m'a rapporté avoir guéri un ulcère très-fordide de la grandeur de la main , situé sur la malléole interne , les tendons tout à découvert , avec le seul sucre brut , dont il saupoudroit l'ulcère après l'avoir bien lavé.

L'huile de *palma Christi* est beaucoup estimée pour les ulcères chancreux ou le cancer.

Le suc de karatas pour les ulcères sordides , & l'huile de gayac pour la carie des os , sont d'excellens remèdes.

*Aqua phagedenica.*

*Dissolve in aquæ calcis ℥ II, sublimati corrosivi quantitatem usquedùm lutescente colore inficiatur liquor.*

*Vel solutionis mercurii in aquâ forti semi-cochlear. in aquæ calcis ℥ I.*

*Hæc aqua sæpè sufficit ad detergenda & sananda ulcera.*

*Unguentum ægyptiacum.*

*℞ succorum plumbaginis herbe au diable dictæ, tithymali mal-nommée dicti, aa ℥ I, succ. citreorum syr. crassi sacchari, aa ℥ II, æruginis cupri, & aluminis calcinati, ana ℥ II. Misceantur simul succi plantarum, & coquantur ad consistentiam electuarii mollis : dein incorporentur ærugo & alumen.*

*Unguentum mundificativum.*

*℞ succor. vitis liane à minguet dictæ, graminis secalis, eupatorii, lingue de chat*

*Eau phagédénique.*

Faites dissoudre dans une pinte d'eau de chaux, du sublimé corrosif, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur jaunâtre.

Ou bien une demi-cuillerée de dissolution de mercure par l'eau forte, dans une chopine d'eau de chaux.

Cette eau phagédénique suffit souvent pour déterger & guérir les ulcères.

*Onguent égyptiac.*

Prenez des suc de l'herbe au diable, de mal-nommée, de chacun une chopine; du suc de citron & du gros syrop, de chacun une pinte; du verd de gris & de l'alun calciné, de chacun deux gros: mêlez les suc des plantes, & les faites cuire en consistance d'onguent: incorporez ensuite le verd de gris & l'alun.

*Onguent mundificatif.*

Prenez des suc de liane à minguet, d'herbe à blé, de langue sauvage, du

178 *Pharmacopœa Americana.*

*vocati, ana ℥ 1, succor. aurantii syvestr. syr. crassi sacchari fyrop de batterie dicti, aquæ vitæ sacchari, ana ℥ 11, saponis Veneti ℥ 1 ℔ : extrahatur succus plantarum intermediis aquâ vitæ & succo aurantium; dein coquantur ad consistentiam electuarii mollis.*

*Mundificativum simplicius.*

*℥ succor. aurantii sylv. gramin. secalis; vitis, aquæ vitæ sacchari, ana ptes æquales, saponis ℥ V vel VI, coque ad consistentiam unguenti.*

*Multi felici cum successu ad vetera ulcera utuntur emplastro divino, cui addunt ærugin. æris & præcipitati rubri gr. v vel VI.*

*Istius emplastri ℥ 1 cui miscentur arsenici ℥ 11, & camphoræ ℥ 1, præstans est remedium & valdè efficax ad phagedenica & cancrrosa ulcera detergenda, & eorum radices avellendas deterfione factâ arsenicum auferitur.*

gros fyrop & du taffia , de chacun une pinte ; du favon de Venife , une livre & demie : tirez le fuc des plantes par le moyen de l'eau-de-vie , & du fuc d'orange ; faites-les enfuite cuire en confiftance d'electuaire mou.

*Mundificatif plus fimple.*

Prenez des fucs d'orange fauvage , d'herbe à blé , de liane à minguet & du taffia , de chacun partie égale ; du favon , cinq à fix onces : faites-les cuire en confiftance d'onguent.

Plusieurs employent avec fuccès pour les vieux ulceres l'emplâtre divin , auquel ils ajoutent du verd de gris & du précipité rouge , à la dose de cinq à fix grains.

Une once de cet emplâtre , dans lequel on incorpore deux gros d'arsenic & un gros de camphre , est un excellent remede pour déterger & extirper les racines des ulceres phagédéniques & chancreux. Quand on y est parvenu , on ôte l'arsenic.



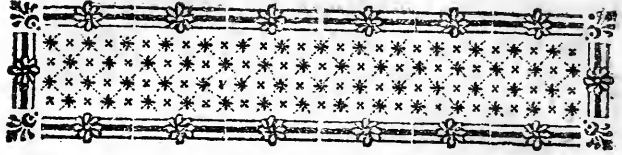
**CATALOGUE  
DES PLANTES**

**D E**

**S. DOMINGUE,**

*Avec leurs noms tant François ,  
Caraiïbes que Latins , & leurs  
propriétés & usages.*

Suivi d'un Mémoire sur une source d'Eau  
chaude trouvée dans l'Isle de Saint  
Domingue, au quartier de Mirabalais,  
& de deux Mémoires sur le Sucre.



# CATALOGUS

Plantarum medicinalium, venenatarum & alexipharmacarum.

---

## PLANTÆ MEDICINALES.

*Parthenium hyphoporus, L.*

**M**ATRICARIA, absynthii folio, flore minore albo. Pl.

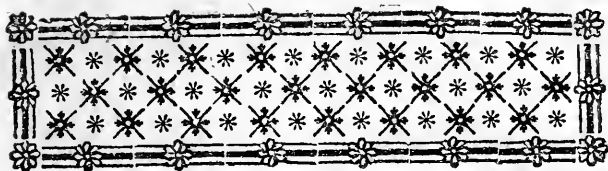
*Ambrosia montana frutescens, matricariæ facie inodora.*

*Aloës vulgaris viridis, rigidissimo & fecido folio Pitte dicta. H. Amst.*

*... arbor excelsa lauri facie cortice amaro squamoso & boetico, floribus albis circa ramulorum seriem congestis, baccâ ex purpuro-nigrâ.*

*Solanum fruticosum aculeatum, acanthi folio florib. albis fructu luteo.*





# CATALOGUE

*Des Plantes médicinales, véné-  
neuses & alexipharmques.*

---

## PLANTES MÉDECINALES.

*Noms François.*

*Noms Caraïbes:*

**A**BSYNTHÉ bâtarde  
commune,  
Absynthe bâtarde de  
montagne.

*Atyouaragle.*

Aloës.

Amandier.

Amourette blanche épineuse.

*Ananás aculeatus*, fructu ovato carne albidâ.

*Melissa quadrangulari caule altissimâ, graveolens & villosa flore violaceo.*

*Aristolochia longa scandens, foliis ferri equini effigie.*

*Aristolochia rotunda, folio oblongo cordiformi & crasso flore longissimo ex auro purpurascente, radice crassâ.*

*Aristolochia rotunda, lunato folio & lato cornubus obtusis, flore maximo & auro purpurascente.*

*Persea clusii.*

*Alpina racemosa rubra, cannacori foliis. Pl.*

*Musa, fructu cucumerino longiori. Pl.*

*Ocimum maximum caryophylli odore. Instit. R. h.*

... *arborescens ramosissima & spinosissima, fabaginis facie, foliis rotundis crenatis ad rutam accedentibus & conjugatis costâ alatâ, undique florida, floribus parvis, fructu rotundo parvo, valdè odoro, semine nigro miliaceo.* vid. p. 254.

- Ananas. *Nanapinas, Boniama.*
- Apiaba ou herbe quar-  
rée. *Litoulou.*
- Aristoloché longue.
- Aristoloché ronde, ou  
Liane à serpent.
- Aristoloché ronde à  
feuilles en croissant.
- Avocatier. *Aouaca.*
- Balifier, dit petit, ou  
gingembre bâtard, *Couroualy, Ba-  
lyry.*
- Bananier, *Baloulou.*
- Basilic grand ou franc-  
basin.
- Bois à Pians. *veyez p. 245*

*Saururus frutescens*, foliis cordiformibus & latis anethi odore. Pl.

.... ligno duro odoratissimo foliis lanceolatis suaveolentibus, baccis rotundis nigris & monospermis. - *id.* p. 280.

*Breynia*, amygdali foliis latioribus, floribus albis siliquâ longâ cylindraccâ intus rubrâ.

.... arbor pereximia myrti maj. fol. subrotundis & gracilibus, floribus violaceis, baccis ex purpurâ nigris. - *id.* p. 290.

*Myrtus arbor pereximia*, laurocerasti foliis rigidis & triste viridibus, aromatica, floribus albis corymbosis.

.... arbor minus spinosa ligno lutescente, fraxini foliis acutioribus, floribus racemosis albis, semine nigro miliaceo.

*Tabernamontana lactescens* foliis longis & angustis undulatis, floribus albis, fructu bicorni. Pl.

*Rauwolfia arborescens quadrifolia* & lactescens, floribus albis. Pl.

*Calophyllum seu calaba folio citri splendente.* Pl.

*Plantes médicinales.* 187

- Bois d'anisette. *Jaborandi, Bihim-  
trou.*
- Bois de chandelle. *Taouia. Alacoa-  
ly.*  
voyez p. 281.
- Bois de couille. *Menekouy, Ale-  
pelecou.*
- Bois de fer. *Iberaputerana.*  
voyez p. 291.
- Bois d'Inde. *Achourou.*
- Bois jaune épineux. *Agoualaly,* Ranthoaylan
- Bois laiteux. *Titoulihué, Pinpi-  
nichy.*
- Bois laiteux fébrifuge. *Ourouankle.* Rauwolfia nitida
- Bois Marie. *Calaba.*

... arbor non excelsa foliis rigidis latè  
virentibus, floribus in fasciculum congestis  
ex luteo-albidis & suaveolentibus,  
fructu amygdalino parvo, cortice amarâ.

*Spigelia*, herbæ *Paridis* facie quadrifolia flo-  
ribus spicatis violaceis, fructu testiculato.  
*Arabaca*. Pl.

*Anona*, fructu è viridi lutescente molliter  
aculeato. *Guanabanus*. Pl.

*Crescentia*, seu *cuiete* angustifol. fructu mi-  
nori ovato. Pl.

*Cucurbita*, foliis amplis muscum redolenti-  
bus, fl. albo fructu oblongo. Pl.

... arbor excelsa aromatica lauri foliis in  
capitulum congestis, carnosis & obscure  
virentibus, cortice lævi & nigricante, al-  
terâ albidâ, floribus corymbosis ex viola-  
ceo purpureis. *Cinnanomum America-  
num dictum*.

*Arundo saccharata*.

*Adiantum* *adianto canadensi simile*.

*Cassia fistulosa Alexandrina*. *Inst. r. h.*

*Cassia Americana*, arbor pereximia & syl-  
vestris galegæ foliis, siliquis longissimis  
& latis pulpâ caseum redolente.

Bois ramon.

Brainvilliers.

Çachyman. *Alacalyoia.*

Calebasse de bois. *Baya.*

Calebasse rampante. *Araouaron.*

Canellier de S. Domingue.

Canne de sucre.

Capillaire.

Caneficier. *Kelety.*

Caneficier sauvage. *Payomariba.*

190 *Plantæ medecinales.*

*Malpighia*, mali punici facie, fructu cerasiformi. Pl.

*Argemone Mexicana.* Inst. r. h.

*Eryngium parvum fœtidum foliis serratis.*  
Pl.

*Bocconia frutescens*, chelidonii foliis majoribus, floribus racemosis. Pl.

*Gramen*, radice repente & nodosâ ad nodos foliosum.

*Citrum vulgare*, acri medullâ. Inst. r. h.

*Ruellia*, flore cœruleo asphodeli radice.

*Ruellia mercurialis maris facie*, floribus violaceis, radice fibrosâ.

*Ruellia minima*, myosotidis facie & villosa florib. spicatis violaceis parvis, radice fibrosâ.

*Periploca*, humi se spargens, linariæ fol. Pl.

*Triumfetta*, fructu echinato racemoso. Pl.

*Thlaspi*, nasturtii sapore.

*Conyza*, linariæ folio & facie flore ex albo luteo.

*Amaranthus altissimus*, longi-folius, spicis è viridi albicantibus. Pl.

*Amaranthus foliis obscure virentibus*, molli-ter aculeatus. Pl.



Cerifier. *Ibipitanga, Achyoulou.*

Chardon béni de l'Amérique,

Chardon étoilé.

Chélidoine de l'Amérique.

Chiendent.

Citronier.

Coccis grand ou Ipécacuana faux,

Coccis moyen.

Coccis petit.

Corde à violon. *Synnate, Achyry.*

Cousin grand. *Yttibouca, yhaboura.*

Cresson de Savane petit,

Cresson de savane com-  
mun & plus fort.

Epinars sauvage doux. *Lanmayan.*

Epinars sauvage épineux. *Coëty.*

192 *Plantæ medicinales.*

*Plumeria* flore roseo odoratissimo.

*Guaiacum* flore cœruleo, fimbriato, fructu tetragono. *Pl.*

*Digitalis Africana*, *sesamum dicta*, rubello flore. *Pl.*

*Zinziber.*

*Anguria*, fructu parvo, florum segmentis ramosis. *Pl.*

*Goïava clusii.*

*Ketmia*, flore sulphureo, sulcato & longo fructu. *Pl.*

... frutescens *chamædryos* folio majori, fl. luteo, siliquâ bicapsulari longâ & cylindraceâ.

*Terebinthus*, *pistaciæ* fructu non eduli. *Pl.*

*Terebinthus minor* foliis obscure virentibus & acutiorib. fructib. recemosis rubris.

*Aparine vulgaris*, *roris marini* foliis, floribus globulosis albis.

*Punica* quæ malum granatum fert. *G. B.*

*Bignonia capreolis aduncis donata*, siliquâ longissimâ.

*Althea vulgaris*, foliis majoribus, flore aureo intus purpureo.

Franchipanier.

Franchipanier.

Gayac.

*Malira, Manlira.*

Gigeri ou Sazeli.

Gingembre.

Giromon ,

*Jururu, Babora.*

Goyavier.

Gombo grand.

Gombo petit.

Gommier rouge. *Youlonné, Chiboué.*

Gommier à fruit en grappe.

Gratteron ou Herbe à bouton.

Grenadier.

Griffe à chat.

*Reremouly, Ceresé.*

Guimauve grande.

*Althea vulgaris* floribus parvis luteis in fasciculum congestis, calyce floris amplo & compresso.

*Abutilon frutescens* fœtidum, folio cordiformi minori subtus canescente, florib. parvis luteis.

*Viscum aphyllon* baccis, aureis umbilicatis. Pl.

*Gramen secale altissimum.*

*Gerardia humilis* & *repens*, gramineo folio & spicata.

*Rivina minor* & *humilis* racemosa, baccis puniceis. Pl.

*Pittonia ramosissima* viburni foliis, flore albo. Pl.

*Alkekengi* flore albo, folliculis è rubro virescentibus, fructu flavescente. Pl.

*Saururus* foliis amplis rotundis & umbilicatis. Pl.

*Cassia palustris* fœtida, siliquis alatis. Pl.

*Lantana* seu *camara* spinosa, flore variegato. Pl.

*Plumbago tamni* folio & facie, florib. racemosis albis, calyce punctato & glutinoso.

Guimauve à petite fleur.

Guimauve puante.

Gui d'oranger.

Herbe à blé.

*Ayally.*

Herbe à charpentier  
de la Martinique.

*Annaouaguyan.*

Herbe à charpentier  
de S. Domingue.

*Coyekoyety.*

Herbe à chiques.

*Schaoualou.*

Herbe à cloques ou  
Alkekenge.

*Soufourosourou.*

Herbe à colet.

*Aguarima.*

Herbe à dartres.

*Mali Mali.*

Herbe à plomb ou Ronces.

Herbe au diable.

*Oryza Americana*, foliis longissimis & calamo crassiori.

*Melissa altissima*, caule quadrangulari, inodora, melissæ vulgaris foliis, florib. minimis.

... caule quadrangulari, Galeopsidis foliis; florib. spicatis è cæruleo albis, semine vesicario & hispido.

*Palma dactylifera* & spinosa, fructu corallino.

*Oldenlandia*, hyssopi folia undique florida.

*Mirabilis seu jalapa offic.* fructu rugoso.

*Inst. r. h.*

... sambuco affinis jasmini arabici foliis, flore albo suaviter fragrante, baccis nigris rotundis & coronatis.

*Chrysobalanus seu Icaco*, fructu nigro. *Pl.*

*Corallodendrum arbor triphyllum* flore ruberrimo. *Pl.*

*Emerus siliquâ incurvâ ex quo paratur Indigo.* *Pl.*

*Karatas foliis altissimis angustis & aculeatis.* *Pl.*

*Sinapistrum pentaphyllum*, flore albo. *Pl.*

Herbe de Coffe.

Herbe quarrée à feuille de mélisse.

Herbe quarrée à fruit hérissé.

Huile de palme.

Hyssope de l'Amérique ou Millegraine.  
Jalap.

Jasmin de S. Domingue, espèce de calumet.

Icaquier.

Immortel bois. *Ahiphi.*

Indigo.

Karatas.

Kaïa ou Mouzambai.

.... alterum triphyllum majus, nasturtii sapore.

*Trachelium arborescens & fluviatile*, lauri foliis conjugatis, floribus racemosis seu corymbosis, albis capsulis, conicis nigris.

*Trachelium arborescens montanum tini facie*, floribus corymbosis, albis capsulis minus crassis.

*Trachelium frutescens & fluviatile persicæ folio*, floribus albis longissimis, siliquâ crassiori.

*Pseudo-acacia fraxini folio rotundo minori & lucido*, florib. racemosis violaceis.

*Lingua cervina rigida & glabra. Pl.*

*Eupatorium frutescens hederæ terrestris folio*, flore purpurascente.

*Fevillea seu nhandiroba scandens*, foliis hederaceis angulosis. *Pl.*

*Passiflora seu granadilla*, foliis imis bicornibus, superiorib. lanceolatis, parvo flore & viridi albicante, fructu olivæformi nigro.

*Cissampelos seu Caapeba*, folio orbiculari umbilicato. *Pl.*

.... viii affinis folio cyclaminis splendente



Quinquina, arbriffeau. *Oulikaëra.*

Quinquina de montagne.

Quinquina petit.

Quinquina faux. *Oulebouhou.*

Langue de bœuf. *Oucyaoux, Marayé.*

Langue de chat. *Bochtay, Bimaregaly,  
Batelé, Ateteré.*

Liane à boëte à fa- *Nhandiroba.*  
vonnette.

Liane à caleçon. *Mercoya.*

Liane à cœur.

Liane à Minguet.

& carnosò, uvá corymbosá, atro-purpureá, florib. lutescentibus.

*Serjania scandens* apii folio rigido & racemoso, caule striatá.

... *Aceri affinis* coryli foliis & viliculis donata, scandens, florib. racemosis albis, fructibus tripartitis.

*Cactus* seu *Cereus Peruvianus* scandens & repens trigonus, flore albo, fructu rubro. Pl.

*Bryonia* olivæ fructu rubro mino. fl. parvo luteo.

*Aristolochia* folio hederaceo trifido, maximo flore. Barere. fortè eadem ac *Aristol.* fol. cordiformi, &c. suprâ descripta.

*Convolvulus aphyllus* altissimas arbores scandens, caule tereti, foliis rarissimis parvis, flore albo minimo.

*Convolvulus marinus catharticus*, fol. rotundo carnosò, fl. purpureo. Pl. Soldanella. Marcgr.

*Lilio-narcissus Jacobeus latifolius*, rubro flore. Mor. hist.

*Tithymalus humifusus*, nummulariæ foliis

Liane à perfil. *Mammarou, Cou-*  
*laboulé.*

Liane à favon.

Liane à vers. *Acoulerou.*

Liane au mal des yeux. *Queraiba, Cooy-*  
*rou.*

Liane à serpent. *Manarou.*

Liane purgative. *Arepeca.*

Liane purgative du bord de la mer.

Lis de l'Amérique.

Mal-nommée. *Araouebara, caatia.*

- conjugatis, serratis, & viridi rufescentibus, caule villosâ rufescente, florib. verrucosis albis, in capitulum congestis.*  
*Nhizophora seu Mangle aquatica foliis subrotundis & punctatis, flore albo. Pl.*  
*Jatropha seu manihot. Thev. Pl.*  
*Xylon arbor seu Ceiba viticis fol. aculeato caudice. Pl.*  
*Passiflora folio lunato, flore ruberrimo, Murucua. Pl.*  
*Polygonum scandens folio amplo, cordiformi, subtus purpureo, radice crassissimâ. Barere.*  
*Croton seu Ricinoides frutescens, foliis cordiformib. lætè virentibus.*  
*Croton seu Ricinoides gossypii folio splendente & villosus, floribus atro-purpureis.*  
*Melissa globularia & suaveolens. Pl.*  
*Melissa humilis spicata & fætida.*  
*Spondias seu Monbin arbor fraxini folio, florib. racemosis albis, fructu luteo. Pl.*  
*... arbor fraxini foliis in capitulum congestis & angustioribus, floribus racemosis albicantibus fructu tricocco rufescente.*

Mangle.

Manihot.

*Iuka.*

Mapou.

*Comaka, Ceiba.*

Marigouia.

*Mercoya.*

Méchoacan.

Médecinier grand.

Médecinier bâtard ou  
petit. *Eravvay.*

Mélisse à bouton.

*Soufouraytin.*

Mélisse puante.

*Kouyary.*

Monbin.

Monbin bâtard.

*Solanum solani hortensis* foliis & facie, bac-  
cis nigris. Pl.

*Nymphaea Americana* foliis minoribus, flore  
albo. Pl.

*Nicotiana major latifolia* semper virens.  
Inst. r. h.

*Aurantium sylvestre* medullâ acri. Inst. r. h.

*Urtica frutescens*, aculeis rigidis munita &  
ramosa, foliis amplis rotundis, florib.  
spicatis rubescentibus, baccifera.

*Ketmia Africana hortensis rubra*, acetosæ  
sapore. Pl.

*Carica seu papaya*, digitatis foliis, florib.  
suaveolenibus, melonis fructu.

*Convolvulus* flore ex albo purpurascente, ra-  
dice napiformi esculentiâ.

*Ricinus Americanus frutescens*, digitato fa-  
lio. Inst. r. h.

*Ricinus Americanus castaneæ folio*, florib.  
albis, spicâ longissimâ incurvâ.

*Capficum* fructu longiori rubro. Inst. r. h.

*Cytisus frutescens* fr. eduli albo. Pl.

- Morelle, Laman. *Ouleoumelé*,  
*Aguaraquya.*
- Nénuphar. *Agnapé.*
- Nicotiane ou Tabac. *Youly.*
- Oranger.
- Ortie en arbrisseau.
- Oseille de Guinée.
- Papaïer. *Ababaya.*
- Patates. *Battata, Maby.*
- Pignon d'Inde ou *Pal-* *Liamahew.*  
*ma Christi.*
- Pignon d'Inde petit à feuille de Châtaï-  
gnier.
- Piment. *Quyo, Ouryagon,*  
*boëmin, aty, arya-*  
*mucha.*
- Pois d'Angole, dit *Quingongi, Bipicaa,*

*Phaseolus minimus scandens*, foliis parvis cordiformib. floribus racemosis parvis luteis, siliquâ brevi.

*Inga* flore albo fimbriato, fructu dulci. Pl.

*Cassia foetida* foliis hastatis, erecta siliquâ fusiformi.

An *cassia foetida* foliis sennæ non erecta, siliquis longissimis cylendraceis & teretibus.

*Cassia seu poinciana*, flore pulcherrimo. Inst. r. h.

*Momordica*.

*Portulacea sylvestris* folio viridi.

*Equisetum vulgari* longius.

*Ximenia aculeata*, flore albo villoso, fructu luteo. Pl.

Seu *Guyabara*, foliis coriaceis rotundis racemosa.

*Opuntia herbariorum*. Inst. r. h.

*Orobus scandens* fructu coccineo, nigra maculâ notato. Pl.

*Arundo palustris* & vulgaris.

*Smilax affinis salsaparillæ*, J. Rhaii hist.



- de sept ans.                      *ouandou.*  
Pois de haye à petite feuille.
- Pois doux.                      *Inga, Bayroua, alakoaly.*
- Pois puant.
- Pois puant à feuilles de féné.
- Poincillade.
- Pomme de merveille, dite Nexiquen.  
Pourpier.                      *Chiboulemé.*
- Prêle ou queue de cheval.
- Prunier épineux.              *Ababouy.*
- Raifinier.                      *Ouliera.*
- Raquette.                      *Batta.*
- Réglisse de Saint Domingue.      *Aouarou.*
- Roseau.                      *Jacapé.*
- Salspareille.

*Peryclymenum* aliud arborefc. ramulis inflexis, fructu corallino.

*Achras* seu *sapota*, fructu turbinato minori.  
Pl.

*Ocymum* maximum *catariæ* foliis *satureiæ* odore, florib. pallidis.

*Bidens* *Americ.* & *repens* *spargulæ* facie & fol. *satureiæ* odore, flore luteo.

*Sassafras* arbor.

*Conyza* frutescens major purpurea, *conyzae* vulgaris foliis amplioribus.

*Solanum* frutescens altissimum fœtidum, *conyzae* foliis majoribus, baccis luteis.

*Ricinoïdes* frutescens, *salviæ* minoris folio & facie.

*Lantana* seu *camara*, *bellidis* foliis rugosis & *montana* florib. ex albo carneis.

*Scirpus* radice nodosâ odoratâ. Pl.

*Senna Alexandrina* sive foliis acutis. G. B.

*Senna ligustri* folio. Inst. r. h.

*Mimosa spinis horridiuscula* & *sensitiva* major.

*Evonymus* fructu nigro tetragono. *Barera*.

Sanguine.

Sapotillier. *Manitambou.*

Sariette grande.

Sariette petite.

Saffafras.

Sauge commune des marais, dite grande.

Sauge grande & puante. *Ouallouhoume-  
rou.*

Sauge du Port-Paix.

Sauge à feuilles rondes, dite du fort aux  
Dames.

Schœnanthe de l'Amérique.

Séné à grandes feuilles.

Séné à petites feuilles.

Sensitive épineuse. *Ouytaraoua, Ba-  
lanaboué.*

Simarouba de Cayenne.

*Evonymus Armeniacæ* fol. & facie, ramulis & costis foliorum rufescentibus, fructu umbellato tetragono ex Ins. San-Dominicanâ.

*Malpighia latifolia* arborescens, cortice sanguineo, floribus luteis & racemosis.

... , arbor excelsa fraxini foliis crassis, ovatis subtus incanis, extus splendentibus cortice lævialbicante & amaro, florib. pyramidatis albis, baccis luteis.

*Smilax aspera nodosa*, radice rubrâ. Pl.

... arbor excelsa terebinthi fol. majorib. florib. piramid. albis, fructu cordiformi & lignoso.

*Tamarindus rhaii* hist.

... Tamno affinis racemosa major ligustri folio, ramulis cruciatim positis, floribus ex luteo albis, baccis albis, radice fœdissimâ.

... seu capraria frutescens, Moldavica, fol. florib. albis.

*Turnera montana*, santolinæ facie & odore, flore luteo.

*Saururus dactyloides major*, folio subtus argenteo, Ficus. Pl.

Simarouba de S. Domingue.

Simarouba faux.

Simarouba, dit Bois blanc.

Squine de S. Domingue.

Sucrier de montagne.

Tamarin.

Tamnus puant.

Thé de l'Amérique.

Thym de Savane.

Trompette arbre. *Coulekin, ambayba.*

... arbor excelsa caudice nodoso & vacuo,  
foliis digitatis subtus aureis, floribus racemosis  
ex viridi albis, fractu ex nigro violaceo bicocco & coronato.

*Heliotropium hormini* folio, caudâ inflexâ,  
floribus albis.

*Heliotropium verbennæ* folio & facie, caudâ  
longiori, florib. cæruleis.

*Petiveria persicæ* folio longiori fætida, loculis  
spinosis. Pl.

*Heliotropium frutescens maximum* & ramosum  
hormini folio, caudâ longissimâ,  
flore ruberrimo.

*Viola grandi-flora veronicæ* folio villoso.  
Barere. franc. equinox.

*Viola parvi-flora*, veronicæ maris folio non  
villoso, floribus ex albo violaceis radice  
albâ seu cinereâ. ex Inf. San-Dom.



Trompette bâtard.

Verveine blanche.

Verveine bleue.

Verveine puante.

Verveine rouge.

Ipécacuanha de Cayenne.

Ipécacuanha de Saint Domingue.



---



---

DE PLANTIS VENENATIS  
ET MALEFICIS.

**P**leraque plantæ seu herbæ seu arbores  
laſcentes & graveolentes pravam &  
deletricem habent indolem. Præter convol-  
vulorum quasdam ſpecies & tithymali unius  
& periplocæ ſpeciem de quibus mentio facta  
fuit aut fiet. De omnibus aliis præcavendum  
eſt & cum maximâ cautelâ in uſum illas  
vocare convenit. Itaque diffideas ex fami-  
liâ apocynorum, periplocarum, tithymalo-  
rum, convolvulorum & ficuum. Præter iſtas  
plantas, ſequentes veneficæ habentur.

*Alpinæ ſuccus.* Omnes ferè Ari ſpecies, ex-  
ceptis ſpeciebus, choux Caraïbes voca-  
tis: ſuccus Plumeriæ; tota Dracunculo-  
rum & emerorum familia.

*Aſtragalus incanus fruteſcens venenatus flo-  
ribus purpureis ſinapou cujus radix tri-  
turata inebriat piſces.* Barere.

*Bignonia ſcandens venenata, ſpicata, pur-*



*Plantæ venenatæ & maleficæ.* 215

*purea* cujus radix inebriat pisces. Barere.

*Belladonna frutescens*, flore albo, nicotianæ foliis.

*Cururu enneaphylla* foliis rigidis dentatis, seminibus pisces inebriantibus.

*Galega frutescens*, flore purpureo, foliis sericeis piscem inebriantibus.

*Hippomane* seu *Mancanilla pyri* facie.

*Jatropha* seu *Manihot*.

*Nicotianarum omnes species.*

*Phaseolus hirsutus virgatus prurigineus*, floribus racemosis magnis atro-purpureis & fœtidissimis. Bois à gratter.

*Phaseolus maritimus* fructu duro, semine variegato.

*Phaseolus maritimus* flore luteo parvo, siliquâ omnium minimâ.

*Phaseolus peregrinus* semine parvo nigro, venenato. Et ferè omnes aliæ *Phaseolorum* species in Americâ numerosissime.

*Plumbago tamni* facie, floribus spicatis albis, calyce glutinoso.

*Ricinoides gossypii* folio, &c.

216 *Plantæ venenatæ & maleficæ.*

*Item censendum de omnibus ricinoidum & ricinorum speciebus.*

*Solanum molle foliorum nervis & aculeis flavescens, fructu mammoso. Fructus totius solanorum familiæ frigidam & narcoticam habent qualitatem.*

*Stramonium flore violaceo, fructu spinoso.*

*Alterum flore albo, fructu spinoso viridi.*

*Hæ plantæ quæ aspectum recreant, maleficæ sunt, earum semina pulverisata valdè sunt narcotica.*

*Spigelia Paridis herbæ facie, floribus spicatis violaceis, &c.*

*Arapabaca. Pl. Brainvilliers. Istud nomen ad designandam perversam qualitatem sufficit.*

*Cameraria foliis myrti splendidibus, floribus albis.*

*Tabermemontana foliis longis angustis & obtusis splendidibus, flore albo.*

*Tabernaemontana longiflora. Valdia cardui folio, flore albo longissimo.*

*Quibè apud Gallos. Matta-cavallo apud Hispanos nuncupatur. Ubique obvia itaque*

*Plantæ venenata & malefica. 217*  
*itaque ab illâ valdè præcavendum est.*

*Quebec etiam vocatur.*

*... arbor nucis juglandis folio, floribus  
spicatis, albis, semine rubro. Bois rouge.  
Ejus semina venefica censentur.*



---

De Plantis antidotis & aliis  
remediis alexipharmacis.

*A*Dversus lactescentes plantas & fœtidas herbas præcipuè contrà mancanilla, valdia, spigelia, phaseolorum semina & succos, contrà omnes plantas quæ acri & corosivâ indole videntur donatæ, oleosæ, lacteæ, & butyrosæ sorbitiones debent commendari. Ideo oleum arborum Sucrier, Bois marie dictarum, oleum gigeri, nhandirobæ, amygdalarum & olivarum in hoc casu præstantissimum & efficacissimum est remedium.

*Ad* debellandam & destruendam venenosam, frigidam & narcoticam naturam succorum Manihot, arorum, dracuncolorum, apinæ, mimosæ, belladonæ, solanorum, &c. orvietanum, theriaca, Mithridatium, portiones sudorificæ, sanguinis missio & balnea in usum debent vocari. Attamen mimosa frutescens spinis horridiuscula seu sensitiiva magis prædicatur à multis & habetur alexi-

*pharmacum eximium. Sed ideo alexipharmaca ejus radix dicitur, quod emeticam habeat virtutem. Itaque ab illâ diffidere satius est.*

*Aristolochia folio hederaceo trifido maximo flore; liane à serpent.*

*Tithymalus humi fusus fol. conjugatis, serratis rufescentibus, &c. Mal-nommée.*

*Erva di crovos Lusitanorum, sunt duæ plantæ magis decantatæ & magis specificæ contrâ serpentum morsus tum externè tum internè in cataplasmate, in ptisanâ, in potione. Cum illis sæpè miscentur:*

*Bignonia capreolis aduncis donata, griffe de chat.*

*Thlaspi Americanum, &c.*  
*Conyza linariæ foliis punctatis.* } *Cresson de Savane.*



---



---

DE PLANTIS NUTRITIIS.

Herbarum & fruticum radices quæ  
nutritioni inserviunt.

**C**Orona solis minor, radice esculentâ.  
Inst. r. h.

Zinziber C. B.

Polygonum scandens esculentum radice albâ,  
Inhyama dictum. Barere.

Polygonum scandens folio subtus violaceo,  
radice crassissimâ violaceâ.

Polygonum scandens folio crassiori & am-  
pliori, rugoso, radice albâ minùs crassâ.

Radices istarum polygoni specierum bulli-  
tione coctæ facile digeruntur & ventricu-  
lum non gravant.

Jatropha seu Manihot Thev. yucca & cassava  
J. B. radice albâ. Lin.

Jatropha foliis laciniatis seu digitatis, radice  
cinereâ.

Jatropha foliis laciniatis purpurascens. ra-  
dice violaceâ.

---

 DES PLANTES NOURRISSANTES.

*Les Herbes & les Arbrisseaux dont les racines  
servent à la nourriture.*

**A**rtichaut de Jérusalem.

Gingembre.

Igname blanche.

Igname violette.

Igname de Cayenne. On fait bouillir  
l'Igname. Elle est de facile digestion,  
& ne fatigue point l'estomac.

Manihot blanc.

Manihot gris.

Manihot rouge ou violet & blanc en des  
dans.

*Jatropha*, fol. magis laciniatis, radice dulci.

In pollinem crassum reducuntur mediante limâ æris radices *Manihot* : dein spatio 24 horarum exprimuntur ut extrahatur succus qui venenum censetur : dein coquuntur. Istud alimentum panis *Nigrorum* & *Caraïbarum* debet censerî.

*Convolvulus* folio ampliori & caule crassiori, radice napiformi crassissimâ.

*Convolvulus* folio minùs amplo, radice napiformi crassâ & sebaceâ.

*Convolvulus* folio trifido purpurascente, radice napiformi extùs violaceâ intùs albâ.

*Convolvulus* foliis magis purpureis, radice intùs & extùs violaceâ.

*Convolvulus*, foliis minoribus lætè virentibus, radice napiformi luteâ.

*Convolvulus* foliis majorib. lætè viridib. radice napiformi rufescente.

Vel coquuntur in aquâ vel suprâ carbones ardentes istæ radices. Onerant ventriculum & multùm ventosæ sunt.



Manihot doux. On rape la racine de Manihot sur un grage de cuivre. On la met à la presse pendant vingt-quatre heures pour en exprimer le suc qui est un poison. On la fait cuire ensuite en forme de galette sur une platine de fer. Cet aliment est le pain des Negres & des Sauvages.

Patates blanches à grosses racines, dites à gros bois.

Patates blanches moins grosses, dites à suif.

Patates violettes en-dehors, & blanches en-dedans.

Patates violettes en-dedans & en-dehors; dites à Méby.

Patates jaunes à feuilles luisantes.

Patates d'un jaune d'abricot, dites de Samana.

On fait cuire les Patates dans l'eau ou sur les charbons ardents; ce qu'on appelle aux Isles *boucaner*. Cet aliment est pesant & très-venteux.

*Allouia canannacori folio & facie, florib. clavatis, albis, radicibus esculentis. Sunt duræ digestionis istæ radices.*

*Tubera candida. Pl.*

De Herbarum & Fruticum feminibus  
quæ nutritioni inserviunt.

*Digitalis Africana, &c.*

*Maïs granis aureis. Inst. r. h.*

*Milium Africanum, paniculâ densiori & subnigrâ.*

*Milium vulgare, latifolium.*

*Panicum Indicum, spicâ longissimâ.*

*Phaseolus scandens florib. parvis ex viridi albicantib. & racemosis, siliquâ brevi & latiori, semine albo compresso.*

*Phaseolus scandens floribus parvis racemosis albidis, siliquâ brevi latâ & compressâ, semine variegato. Pois à favon marbré.*

*Phaseolus scandens floribus parvis racemosis, siliquâ brevi minùs latâ, semine minori rubro. Pois à favon rouge.*

*Phaseolus scandens minor florib. parvis racemosis albis, siliquâ brevi minùs compressâ, semine minori ovali albo.*

Pomme de terre de l'Amérique. Cette racine est de très-difficile digestion.

Truffe blanche.

*Des Herbes & Arbrisseaux dont les semences servent à la nourriture.*

Gigeri ou Sazeli.

Mais.

Petit Mil d'Afrique à panache plus fournie.

Petit Mil ordinaire.

Petit Mil à chandelle.

Pois à favon blanc.

Pois à favon marbré.

Pois à favon rouge.

Pois blancs ovales dits Pois chicanes.

- Phaseolus scandens major, florib. parvis racemosis albis, siliquâ brevi, magis crassâ, semine majori ovali & duriori.*
- Phaseolus partim scandens floribus amplis violaceis racemosis, siliquis crustatim positis longis, cylindræis & crassioribus, semine violaceo.*
- Phaseolus partim scandens floribus magnis luteis racemosis, siliquis cruciatim positis longis cylindræis minùs crassis, semine luteo.*
- Phaseolus . . . . floribus albis . . . . semine albo.*
- Phaseolus erectus foliis rugosis, florib. oblongis albis, siliquâ fusiformi pendulâ & crassâ, semine albo ex ovali compresso.*
- Phaseolus erectus foliis rugosis obscurè viridibus, florib. oblongis violaceis, siliquâ fusiformi, pendulâ minus crassâ, semine vel Nigro vel Nigris maculis variegato.*
- Phaseolus erectus foliis latè virentibus, floribus ex rubro albis oblongis, siliquâ . . . crassiori, semine ovali rubro.*
- Phaseolus erectus foliis imis amplioribus, flo-*

Pois blancs ovales & durs, dits Pois  
Bourcouffou.

Pois de Saint Domingue, dits à Negres.

Pois de Saint Domingue jaunes.

Pois de Saint Domingue blancs, dits  
Pois inconnus.

Pois dames semblables aux haricots de  
France.

Pois dits forciers noirs ou marqués de  
noir.

Pois rouges.

Pois dits casse-canari ou à pigeon.

ribus racemosis luteis, siliquâ longissimâ  
gracili & cylindraceâ, semine minimo ro-  
tundo.

*Phaseolus erectus* foliis amplissimis rigidis &  
latè viridibus, floribus spicatis luteis, sili-  
quâ longissimâ plano-compressâ, semine  
albo ovato & duro.

*Pisum Europeanum.*

*Arachidna quadrifolia villosa*, flore luteo.

Pl.

*Arachidna trifolia amplior & erecta*, flore  
luteo, semine majori.

*Oryza vulgaris.*

Perficitur cum farinâ maïs alimentum  
quod vocatur Mousa. Diluitur farina in  
aquâ & coquitur ad consistentiam pultis  
crassæ & tantisper duræ. Postea in massam  
subrotundam redigitur. Quidam miscent  
oleum Gigeri vel semina contrita & pulveri-  
sata ejusdem plantæ.

Cum farinâ milii & panici potest fieri  
idem alimentum.

Vocatur Plau alimentum quod cum fa-

Pois à filique très-longue & très-dure.

Pois de France , dits petits Pois.

Pistache de Saint Domingue.

Pistache ou Pois de terre plus gros.

Riz ordinaire.

On fait avec la farine de Maïs un aliment qu'on appelle *Moufa*. On délaie cette farine dans l'eau , & on la fait cuire en consistance de bouillie épaisse & un peu dure. On la met ensuite en tourtaux , & on y mêle de l'huile de gigeri ou la semence de cette plante broyée.

On peut faire la même pâte avec la farine de petit mil ordinaire & de petit mil à chandelle.

On appelle *Plau* un aliment qu'on fait

rinâ crassiori istorum seminum perficitur ; quæ farinâ redigitur in grumos ; conditurque seminibus gigeri & capsico ; sed præcipuè cum decocto carnis salsæ vel morvæ.

*Hæc alimenta sunt bonæ digestionis & omnium saluberrima quibus uti possunt indigenæ & Europæi.*

#### De Oleribus Americanis.

*Melongena fructu cucumerino luteo. Inst.  
r. h.*

*Melongena fructu cucumerino violaceo. Inst.  
r. h.*

*Arum amplis foliis viridibus esculentum. Pl.*

*Arum amplis foliis violaceis esculentum. Pl.*

*Arum minoribus foliis viridibus esculentum. Pl.*

*Summitas omnium Palmarum quæ brassicarum instar coquetur & conditur.*

*Cucumis vulgaris Europeanus.*

*Cucumis foliis parvis , floribus luteis , fructu spinoso parvo viridi.*

*Cucumis foliis minimis , floribus luteis , fructu levi luteo parvo.*



avec la grosse farine de maïs qu'on fait devenir engrumeaux, & qu'on assaisonne avec les semences de gigeri & le piment, mais sur-tout avec la décoction de viande salée ou de morue, dont on l'imbibe.

Ces alimens sont fort sains, de facile digestion. Les Etrangers peuvent en user aussi-bien que les Créoles.

*Des Plantes potageres de l'Amérique.*

Beringene jaune.

Beringene violette.

Choux Caraïbe verd.

Choux Caraïbe violet.

Choux Caraïbe petit & verd.

Choux Palmiste.

Concombre ordinaire, dit d'Europe.

Concombre petit & épineux.

Concombre petit, aune & poli.

*Thlaspi nasturtii* sapore.

*Amaranthus*, &c.

*Phitolacca Americ.* minori fructu. *Inst. r. h.*

*Anguria* foliis rotundis & mollibus, fructu rotundo viridi.

*Anguria* foliis rotundis minoribus, fructu rotundo luteo.

*Anguria* foliis minoribus, fructu minori luteo.

*Kermia Africana* frutescens, ficulneis foliis, magno flore sulfureo, &c.

... frutescens chamædrios folio ampliori, &c.

*Sinapistrum pentaphyllum*, &c.

*Melopepo* foliis fimbriatis, fructu viridi intus rubente.

*Melopepo* foliis integris, fructu viridi oblongo intus albo.

*Melo vulgaris Europeanus*.

*Solanum solani hortensis* facie, &c.

*Oxys lutea acetosæ* sapore, trifolii bituminosi foliis.

*Valeriana humilis* flore rubente, folio rotundo, intus argenteo. *Pl.*

Creffon de Savane.

Epinars doux.

Epinars grands, dits par le P. l'Abat Sa-  
*cra malon.*

Giromon verd.

Giromon jaune & gros.

Giromon jaune & petit.

Gombo grand.

Gombo petit.

Kaïa ou Mouzambaï.

Melon d'eau.

Melon d'Espagne verd.

Melon ordinaire, dit de France.

Morelle, dite Laman.

Oseille de Saint Domingue.

Patagon.

*Capficum filiquis turbinatis brevioribus & mordacioribus. Barere.*

*Capficum filiquis surrectis & oblongis brevibus. Inst. r. h.*

*Capficum fructu oblongo dulci. Pl.*

*Ocymum maximum catariæ folio, &c.*

*Bidens humi-fusus spargulæ facie, &c.*

*Lycopersicon fructu cerasi rubro. Inst. r. h.*

*Lycopersicon fructu cerasi è viridi lutescente.*

*Ex decoctis istis plantis paratur alimentum quod Calalou vocatur. Est usitatissimum & saluberrimum. Ex omnibus etiam condimentis quæ à Caraïbis seu Nigris communicata fuerunt Europeanis, primum locum obtinere meretur. Siquidem emollienti nec non refrigerante virtute pollens viscera abdominis refrigerat, emollit & relaxat. Pro gustu uniuscujusque plus vel minus componitur. Vulgò conficitur ex foliis & summitatibus amaranthii, phytolacæ, aro- rum, solani, sinapistri, valerianellæ & plantæ petit gombo dictæ, cum summitatibus & fructibus per taleolos sectis plantæ grand gombo dictæ, cum portulacâ & foliis con-*

Piment à petit fruit rouge, dit à chien.

Piment rouge à gros fruit.

Piment doux.

Sariette grande de Saint Domingue.

Sariette petite.

Taumatte rouge.

Taumatte jaune.

De ces plantes cuites, on prépare un aliment qu'on appelle *Calalou*. Il est très-en usage & très-sain, & il est de tous les ragoûts que les Sauvages & les Negres ont communiqués aux Européens, celui qu'on doit le plus estimer, parce qu'il est très-émollient & rafraîchissant; & par cette qualité, il adoucit, rafraîchit & relâche les viscères du ventre. Il est plus ou moins composé, suivant le goût d'un chacun. La façon la plus ordinaire est de le faire avec les feuilles & les bourgeons des épinars, des choux Caraïbes, de morelle, de kaïa, de patagon & du petit gombo. Avec les bourgeons &

*volvulorum* patates dictarum. Quædam ex his bulliunt & coquuntur in aquâ. Expriuntur, bulliunt iterùm & condiuntur cum axungia recenti porci vel frustro carnis porcine vel aliâ carne falsâ aut tandem cum morvâ, capsico & succo citri.

*Si summitates & fructus plantæ gombo dictæ abundant & dominantur, tunc simpliciter istud condimentum gombo nuncupatur, sed tunc magis indigestum fit ob semina istius plantæ duriuscula.*

De Arboribus quorum fructus nutritioni conveniunt.

*Mammea seu Mamei magno fructu, Arme-  
niacæ sapore. Pl.*

*Mammea minori fructu. Pl.*

*Anacardium seu Acajou, theveti fructu ru-  
bro mammoso.*

*Anacardium fructu rubro subrotundo & mi-  
nori.*

les fruits, coupez par tranches du grand gombo avec le pourpier & les feuilles tendres de patates. On fait bouillir quelques-unes de ces herbes; on les exprime, & on les fait rebouillir & achever de cuire, en y mêlant de la *Mentaigue* ou graisse fraîche, dite *sain-doux*, ou un morceau de viande de cochon, ou d'autre viande salée, ou enfin avec de la morue. On assaisonne ce mets avec le piment & le suc de citron.

Si les bourgeons & fruits de gombo dominant, on appelle alors ce ragoût Gombo; mais il est plus indigeste que le premier, à cause des semences de cette plante, qui sont un peu dures.

*Des Arbres dont on mange les fruits,*

Abricotier à gros fruit,

Abricotier à petit fruit.

Acajou à fruit rouge & en mamelon.

Acajou à fruit rouge & un peu rond.

*Anacardium fructu albo majori & mammoso.*

*Anacardium fructu albo subrotundo & minori.*

*Ananas non aculeatus Pitta dictus. Pl.*

*Ananas aculeatus maximo, fructu conico. Pl.*

*Ananas aculeatus, fructu conico aureo. Pl.*

*Ananas aculeatus, fructu ovato, carne albidâ. Pl.*

*Persea. Clus. hist. fructu viridi mammoso.*

*Persea fructu viridi ovato.*

*Persea fructu ovato violaceo.*

*Musa fructu cucumerino longiori & crassiori. Pl.*

*Musa fructu cucumerino breviori & insipido. Pl.*

*Musa fruct. cucum. minori & moschato. Pl. Citrum.*

*Myrtus arbor excelsa, &c.*

*... arbor pyri folio acutiore & longiori, florib. densè congestis albis, fructu lutescente corniformi.*



Acajou à fruit blanc & en mamelon.

Acajou à fruit blanc & rond.

Ananas dit à *Pitte*.

Ananas épineux à grand fruit en cône.

Ananas à fruit jaune en cône, dit à gros yeux.

Ananas épineux à fruit ovale & chair blanche.

Avocatier à fruit rond en mamelon.

Avocatier à fruit verd ovale.

Avocatier à fruit ovale & violet.

Bananes longues & grosses.

Bananes courtes, dites figes à cochon.

Bananes petites, dites figes musquées.

Bergamotier.

Bois d'Inde.

Brignolier jaune.

... alia species, fructu è rubro violaceo.

*Teobroma* seu *Cacao*, fructu oblongo quin-  
quangulari, foliis rigidis.

*Jasminum Arabicum* foliis longis & latis,  
flore inodoro.

... arbor aromatica excelsa, lauri fol. in  
capitulum congestis, &c.

*Chrysophyllum* seu *Cainito*, folio subtus mi-  
nùs aureo, fructu muliformi.

*Chrysophyllum* folio subtus aureo, fructu mi-  
nori subnigro.

*Chrysophyllum sylvestre*, foliis magis aureis  
fructu minimo subnigro.

*Malpighia mali granati* facie, fructu cerasi-  
formi. Pl.

*Citrum arbor eximia*, foliis majoribus, fruc-  
tu maximo & acriori.

*Citrum vulgare* & dulcius *Portugaliæ* dic-  
tum.

*Citrum viride*, dulci medullâ.

*Citrum sylvestre* & minùs acri medullâ.

*Anona* seu *Guanabus*, fructu è viridi lutes-  
cente, molliter aculeato. Pl.

Coroffolier

Brignolier violet.

Cacao.

Café.

Canelier de l'Amérique.

Caïmitier à gros fruit.

Caïmitier à fruit rond & petit.

Caïmitier sauvage à petit fruit.

Cerifier de l'Amérique.

Chadec ou Citron de la Barbade.

Citronier de Portugal.

Citronier doux.

Citronier sauvage.

Coroffolier à fruit épineux.

*Anona*, fructu aureo & molliter aculeato. Pl.

*Anona*, fructu purpurascente, Ceimamomi sapore. Pl.

*Hymenæa* seu *Courbaril bifolia*, flore pyramidato luteo. Pl.

*Melia* seu *Azedarach*, floribus circa ramulorum seriem dense congestis purpurascens. fructu pruniformi viridi.

*Melia* ... fructu pruniformi purpurascente.

*Vanrhecdia* folio subrotundo, fructu luteo. Pl.

*Palma dactylifera*, fructu globoso, major.

*Ficus vulgaris*, *Europeanus* dictus.

*Thevetia* seu *genipa*, fructu ovato, coronato.

Inst. r. h.

*Psidium* seu *Guaiava clus.* fructu rotundo, majori, carne albâ.

*Psidium* fructu rotundo majori, carne rubrâ.

*Psidium* fructu minori viridi, carne rubrâ, idæi mori sapore.

*Punica* quæ *malum granatum* fert, acri medullâ.

*Punica* . . . . dulci medullâ.

*Punica nana* . . . minori fructu.

Coroffolier dit Cachyman ou cœur de  
bœuf.

Coroffolier dit pomme de canelle.

Courbaril.

Cyrouenne verte.

Cyrouenne violette ou pourpre.

Cyrouenne d'Espagne.

Dattier.

Figuier ordinaire ou d'Europe.

Genipaier.

Goyavier à gros fruit blanc.

Goyavier à gros fruit rouge.

Goyavier à petit fruit verd framboisé.

Grenadier à fruit aigre.

Grenadier à fruit doux.

Grenadier nain à petit fruit.

... arbor lauri folio , flore albo , fructu pruni-  
formi eduli , nucleo ovi vitellum referente.

*Chrysobalanus* seu *Icaco* , fructu nigro.

*Chrysobalanus* , fructu albo.

*Chrysobalanus* , fructu violaceo.

*Passiflora* seu *Murucuia* , lunato folio , flore  
ruberrimo. Plum.

... arbor *celtidis* folio longiori & serrato ,  
floribus racemosis , ex albo violaceis ,  
fructu oblongo ovato nigricante.

*Spondias* seu *Monbin* , fraxini folio , &c.

... arbor , folio amplo cordiformi ferè  
acaulos , floribus racemosis viridibus ,  
fructu tricocco , nucis juglandis formâ.

... arbor *nucis juglandis* facie , fraxini  
foliis , florib. spicatis albidis , fructu nu-  
cis formi.

*Aurantium dulce vulgare.*

*Aurantium dulciori medullâ Chinense dic-  
tum.*

*Aurantium sylvestre medullâ minùs acerbâ  
amarâ & croceâ.*

*Aurantium sylvestre medullâ acerbâ &  
amarâ,*

Jaune d'œuf.

Icaquier à fruit noir.

Icaquier à fruit blanc.

Icaquier à fruit violet.

Marigouia.

Micaconïllier.

Monbin.

Noisetier des Isles.

Noyer de l'Amérique.

Oranger ordinaire à fruit doux.

Oranger de la Chine.

Oranger sauvage à fruit peu amer & âcre.

Oranger sauvage à fruit aigre & amer.

*Ketmia Africana*, &c.

*Ketmia Africana*, foliis & caulibus viridibus, fructu albo.

*Carica seu Papaia*, fructu melopeponis effigie. *Inst. r. h.*

*Inga*, flore albo frimbriato, fructu dulci.

... arbor maritima, foliis coriaceis, floribus racemosis, fructu uvæformi.

... alter sylvestris lilacis facie, foliis ovatis, floribus racemosis, fructu uvæformi albicante.

... *Peryclimene* facie, & foliis, floribus racemosis, fructu uvæformi ante maturitatem rubro, dein albo, trisulco.

*Opuntia herbariorum*.

*Achras seu Sapota*, fructu ovato majori.

*Achras*, fructu turbinato minori.

*Tamarindus Rhaï* hist.

Condiuntur cum saccharo fructus mammeæ, acajou, cacao, ananas, citreorum, papaïæ, malpighiæ, goiavæ, ketmiæ. Ex tribus ultimis & ex aurantiorum, monbin, guanabani & citreorum succo, perficiuntur gelatinæ perlucidæ tum ad gustum tum ad



Oseille de Guinée rouge.

Oseille de Guinée blanche.

Papaïer.

Pois doux.

Raisinier du bord de la mer.

Raisinier de montagne.

Raisin de coudre.

Raquette.

Sapotillier à fruit gros & ovale.

Sapotillier à fruit petit.

Tamarin.

On confit avec le sucre les fruits d'abricotier, d'acajou, de cacao, d'ananas, des citrons, de papaïer, de cerifier, de goyavier & d'oseille de Guinée. On fait avec le fruit des trois derniers le suc d'orange, de monbin, de corrossolier &

Sanitatem valdè idoneæ.

Mediante fermentatione ex plurimis eliciuntur diversi quasi vinosi liquores qui apud Saraïbas & Nigros sunt in frequenti usu.

Potus Ouycou vocatus.

℞ cassavas II, convolvulor. patates à maby dictorum XII, syrupi crassi sacchari ℥ X. Arundines saccharatas per taleolas sectas XII; contendantur hæc omnia & misceantur in aquæ ℥ centum. Occludatur vas & fermentescant spatio 2 vel 3 dierum: dein despumetur liquor & filtretur.

Vinum Acajou, Ananas & Genipa.

℞ succum fructuum acajou vel ananas; vel genipæ quantum volueris. Fermentet per 2 dies: dein despumetur & filtretur liquor.

des citrons, des gelées très-transparentes & très-bonnes pour la santé, & très-agréables au goût.

Par le moyen de la fermentation, on tire de plusieurs fruits différentes liqueurs vineuses qui sont très-en usage parmi les Sauvages & les Negres.

*Boisson appelée Ouycou.*

Prenez deux cassaves, une douzaine de patates, cinq pintes de syrop de cassine-canne, une douzaine de cannes coupées par morceaux : concassez le tout, & les mettez dans cinquante pintes d'eau; fermez le vaisseau, & laissez le tout fermenter pendant deux ou trois jours; écumez ce qui sera au-dessus, & filtrez la liqueur.

*Vin d'Acajou, d'Ananas & de Genipaïer.*

Prenez tant que vous voudrez des sucres de pommes d'acajou, d'ananas & de genipaïer : laissez-les fermenter pendant deux jours; écumez la liqueur, & la filtrez.

*Potus Maby dictus.*

*In 50 lb aquæ & 8 lb syr. crassi sacchari simul mixtis contundantur & misceantur 12 radices convolvulor. patates à Maby dictorum & totidem aurantia sylvestria post fermentationem 24 horarum transcoletur liquor.*

*Vinum fructus musæ.*

*Fructus musæ maturi in pollinem redacti, & per incerniculum transacti in massulas redigantur & sole vel sub cineribus calidis exsiccentur. Diluitur ista farina in aquâ & fiet potus grati saporis & in quo multum est alimenti.*



*Boisson appelée Maby.*

Dans vingt-cinq pintes d'eau & quatre pintes de syrop mêlées ensemble, mettez douze patates à Maby, & autant d'oranges sauvages concassées : passez la liqueur après vingt-quatre heures de fermentation.

*Vin de Banane.*

Passez au travers de l'hebichet ( tamis qu'on employe pour passer la farine de Manihot ) des bananes bien mûres : mettez cette pulpe en tourteaux, que vous ferez sécher au soleil, ou sous les cendres chaudes; délayez cette farine dans l'eau. C'est une boisson très-agréable & très-nourrissante.



---



---

DE PLANTIS AD TINCTURAS  
IDONEIS.

**A**LPINA spicata purpurea, cannacori  
foliis, abietis conum referens . . . .  
an Ephemerum, folio, cannacori. Pl.  
Racuacanga & Pacocaatinga Pis. Si-  
riourou, Canne-Congo.

Mihi relatum fuit istius plantæ fructum  
colore rubro indelebili inficere, qui mediante  
succo citri, purpureus fiebat & illam semel  
tantum inveni in regione le Pilate dictâ,  
secus fluviolum le Margot dictum.

*Pseudo-Brasiliium racemosum, glabrum, ad  
rubrum colorem.*

*Bocconia frutescens, racemosa, Chelidonii  
folio tomentoso, ampliori ad luteum co-  
lorem.*

*Opuntia herbariorum in cujus folio fœcun-  
datur ovum insecti, teincturam Coche-  
nille dictam præbens.*

---

DES PLANTES PROPRES POUR  
LES TEINTURES.

**B**ALISIER. Espèce de petit Balifier  
haut de sept à huit pieds , appellé  
par Marcgrave *Pacocaatinga*.

On m'a rapporté que le fruit de cette  
plante teignoit dans une couleur rouge  
ineffaçable , & qui devenoit pourpre par  
le moyen du jus de citron. Je ne l'ai trou-  
vée qu'une seule fois dans le Quartier ap-  
pellé *le Pilate* , le long d'une riviere ap-  
pellée *le Margot*.

Bresliet ou bois de Campêche , pour  
teindre en rouge.

Chéridoine de l'Amérique , pour teindre  
en jaune.

Raquette , sur les feuilles de laquelle  
s'éclostent les œufs d'un insecte qui  
fournit une espèce de *Cocherille*.

254 *Plantæ ad Tincturas.*

*Bignonia*, arbor hexaphylla, ligno citrino;

Barere. ad luteum colorem. vid. p. 270.

*Bignonia*, arbor hexaphylla, flore maxi-

mo, luteo-ebenus, vulgò vocata ligno

viridi. Barere. ad colorem viridem. vid. p. 270.

*Cornutia*, flore pyramidato, cœruleo, fo-

liis incanis.

... spinosiss. Fabaginis facie, foliis ad ru-

tam accedentibus, fructu graveolente,

&c. Cortices istarum ad luteum colorem.

*Emerus*, foliis latis, lucidis & teneris, sili-

quâ incurvâ, flore rubro.

*Emerus major*, foliis angustis, rigidis &

incanis, flore rubro.

*Emerus maximus* & ramosiss. foliis splenden-

tibus, siliquis longissimis, cylindraceutis.

*Emerus minimus montanus*, foliis rariori-

bus incanis & rigidis, siliquis rectis pen-

dulis.

*Eupatorium frutescens*, hederæ terrestris fo-

lio, &c. ad luteum colorem.

*Borbonia*, fructu oblongo, nigro, calyce

coccineo. vid. p. 298

*Borbonia*, fructu globofo, nigro, calyce &



Bois jaune, pour teindre en jaune. *voyez p. 271.*

Bois verd ou Ebene verd, pour teindre en verd. *voyez p. 271.*

Bois de Savane, pour teindre en jaune.

Bois à Pian, pour teindre en jaune. On employe l'écorce de ces deux bois. *voyez p. 185.*

Indigo franc.

Indigo bâtard.

Indigo très-grand, à longues filiques.

Indigo sauvage, dit de *Gnatimalo*.

Langue à chat. Ses feuilles teignent en jaune.

Laurier à grandes feuilles. Les racines des Lauriers teignent en violet. *voyez p. 299.*

Laurier à petites feuilles. *voyez p. 299*

256 *Plantæ ad Tincturas.*

*viridi rubente. Ad violaceum colorem,*  
*earum radices. vid. p. 298*

*Bignonia scandens, rubens & viminea. Ba-*  
*rere.*

*Convolvulus Tinctorius, folio vitigineo. Ba-*  
*rere. Iste duæ plantæ ad rubrum colorem.*

*Ricinoides, gossypii folio. Inst. r. h. ad vio-*  
*laceum colorem.*

*.... arbor maritima, lato citri folio &*  
*splendente, floribus racemosis albis, fruc-*  
*tu bursæ-formi, cortice subrubrâ. Man-*  
*gle aquatica tinctoria. Barere. ad colo-*  
*rem violaceum.*

*.... arbor, Icaco folio subtus canescente,*  
*floribus albis, solani-formibus, baccis*  
*albis, ex rotundo acuminatis, semine ru-*  
*berrimo. vid. p. 300*

*Mitella arborescens maxima, tinctoria. Se-*  
*mina istarum duarum præbent pulpam*  
*seu farinam ruberrimam, ad tingendum*  
*valdè idoneam.*

*Morinda, seu Roioe, frutescens, citri fol.*  
*floribus albidis, fructu cupressimo, rha-*  
*barbari radice. Ejus radices in Croceum,*

Liane rouge.

Liferon ou autre Liane qui teint en rouge.

Médecinier grand, pour teindre en violet.

Paltuvier rouge ou violet, pour teindre en violet.

Paltuvier de montagne. *voyez p. 301.*

Rocou. La semence de ces deux arbres donne une pulpe ou farine très-rouge, qu'on employe pour les teintures rouges.

Roioc ou fausse Rhubarbe. Ses racines teignent en couleur de safran, en couleur fauve & jaune.

258      *Plantæ ad Tincturas.*

*rufescentem & luteum colorem tingunt.*

... *arborescens, myrti folio gracili, ligno citrino, floribus albis muscum redolentibus, fructu ex luteo-rubente, foliolis coronato. Cortex istius arbusculæ ab Anglis multum requiritur, ad tingendum in luteo colore.*

... *arbor excelsa, pentaphylla, foliis radiatim positis, piriformib. lucidis, fructu citrifirmi. Cortex ad luteum colorem.*

*Fructus Jabotapitæ, Genipayæ, Acaciæ, Zanonis & Sambucci affinis, Calumet, dicti insciunt colore cœruleo, subnigro, violaceo & nigro.*

*Mihi relatum fuit Cassiam fœtidam foliis Séné lucidis, siliquis cylindræis, longissimis præbere tincturam cœruleam ut Emerorum species ex quibus paratur Indigo.*

Savariaba. Les Anglois recherchent beaucoup ce bois , dont l'écorce est fort estimée pour teindre en jaune.

Tavernon. L'écorce de ce bois est aussi employée pour la même teinture.

Les fruits du *Jabotapita* , du *Genipayer* , de l'*Acacias* , de la *Zanonia* & du *Calumet* , teignent en bleu , brun , violet & noir.

On m'a rapporté qu'on tiroit de l'espèce de *Pois-puant* , qui ressemble au *Séné* , dont les filiques sont en cylindre & très-longues , une teinture bleue semblable à celle de l'*Indigo*.

De Plantis quibusdam quæ ad manufacturas possunt convenire.

*Præter arundinem saccharatam quæ præcipuè confert ad ditandam & illustrandam Coloniam gallicam Insulæ San-Dominicaneæ; præter fabricam Indigo & culturam Caffei arbusculi, quæ multùm valent ad commercium, possent in magnum vertere lucrum cultura Nicotianæ & Xylorum quorum plurimæ sunt species.*

*Xylon vulgare.*

*Xylon vulgari semine, 7 seminibus simul coalitis.*

*Xylon vulgari simile, trinis vel quinis seminibus coalitis.*

*Xylon minus, floribus croceis, filo croceo.*

*Xylon seu Ceiba, arbor vilicis folio, lanugine brevi.*

*Xylon arboreum, siliquâ longâ, crassâ, conicâ & sulcatâ.*

*Xylon arboreum, cortice crassâ, viridi, caudice maximè erecto, siliquâ latiori*

*De quelques Plantes qui peuvent convenir  
aux manufactures.*

Outre la canne de sucre qui contribue tant à enrichir & à faire briller la Colonie françoise de Saint Domingue ; outre la fabrique de l'Indigo & la culture du Café , qu'on y recherche beaucoup , & qui font valoir le commerce , on pourroit encore tirer un grand profit de la culture du *Tabac* & des différentes espèces de *Coton* que je vais citer.

Cotonier blanc commun.

Cotonier blanc à sept pierres.

Cotonier blanc à trois ou à cinq pierres.

Cotonier de Siam.

Cotonier dit *Mapou*.

Cotonier dit bois fissileux.

Cotonier dit *Colorade*.

262 *Plantæ ad Tincturas.*

*compressâ, crassâ ex viridi rufescente & lanugine brevi rufescente.*

*Bombycem istorum ultimorum Xylorum valdè convenire ad petasos conficiendo s & eodem modo uti posse opifices ac Casto reis pilis mihi fuit assertum.*

*Ad coria subigenda.*

*Utuntur apud Americam corticibus sequentium arborum Rhizophoræ seu Mangle aquaticæ, fructu fusiformi. Malpighiæ, latifolia, cortice sanguineo.*





On m'a assuré que le Coton de ces trois derniers étoit excellent, & étoit autant estimable que le poil de Castor, pour faire des chapeaux.

*Pour tanner les cuirs.*

On employe dans l'Amérique les écorces du *Mangle* commun & d'une espèce de Cerisier à écorce rouge & grosse qui croît sur les *Mornes* & lieux stériles.



---

 DE ARBORIBUS

Quæ ad domos construendas , lignea suppellectilia & vermiculata fabricandi conveniunt.

*D*istinguuntur apud Insulas omnia ligna constructioni idonea in lignis incorruptilibus & lignis mollibus. Vocantur ligna incorruptibilia , quæ diù in terrâ conservari possunt ; mollia quæ à sole & imbribus debent defendi.

De lignis incorruptilibus.

*Maurepasia*, arbor excelsa, tamarindi foliis rigidis & latis, floribus ex viridialbis, fructu turbinato, lignoso & bætico. Cortex rufescens, subnigra, sulcata; lignum durum, rubescens, ad omnia fabricandi valdè expetitur. Caudex rectus, crassus, in conum ramosus.

*Maurepasia altera*, foliis & fructibus mino-

DES

---

## DES ARBRES

*Qui sont propres pour bâtir des maisons & pour faire des meubles.*

**O**N distingue dans les Colonies françoises les bois pour bâtir, en bois incorruptibles & bois mous. On appelle bois incorruptibles ceux qui se conservent long-temps en terre, & bois mous ceux qu'il faut mettre à couvert du soleil & de la pluie.

*Des Bois incorruptibles.*

Acajou franc.

Acajou bâtard. On estime beaucoup le

*Tome III.*

M

ribus, ligno maculis nigris variegato. Ad suppellectilia magis requiritur.

- ... arbor pereximia citri foliis angustis & lucidis, floribus circa ramulorum seriem congestis albis, fructu olivæ formi luteo. Caudex excelsus, rectus parùm ramosus, lignum durum, compactum, lutescens, ab insectis nunquam alteratum. Cortex Cinerea leviter striata, parùm crassa, senescente arbore squammata.
- ... arbor excelsa, lauri folio & facie, floribus in fasciculum secundùm ramulorum seriem parvis, albis, baccis nigris; caudex excelsus, rectus, in summitate multùm ramosus. Cortex subnigra, squamosa. Interna albicans, amara, ad liquores amygdalenos plurimùm expetita; lignum durum, solidum, ad carorum rotas præcipuè requisitum.
- ... arbor perximia, foliis magnis, ovatis

bois d'Acajou pour faire des meubles. Son écorce est rousse, tirant sur le noir, fillonnée. Le bois est dur, rougeâtre, & propre à toutes sortes d'ouvrages. Sa tige est droite, grosse & branchue en forme de cône.

Acomas. La tige de cet arbre est haute, droite & peu branchue: son bois dur, compacte, jaunâtre & très-ennemi des insectes. L'écorce est cendrée, peu fillonnée & peu épaisse; elle devient, quand l'arbre vieillit, écailleuse.

Amandier. Cet arbre a une tige haute, droite & grosse, très-branchue. Son écorce est brune & écailleuse. Il y en a une interne qui est blanche & amère, qu'on employe pour faire une liqueur qui a le goût d'amandes amères. Son bois est dur & solide, particulièrement recherché par les Charrons pour faire des roues.

Balatas. Sa tige est droite & grosse; son

& rugosis, flore magno phœniceo; fructu ex ovato acuminato, calyce cooperto. Caudex altus & crassus, cortex è cinereo lutescens, gummosa, glabra ut in Malvaceis filamentosa, ad funes conficiendas conveniens; lignum solidum, compactum è rubro bæticum, ad omnia fabrefacienda præstantissimum.

... Myrto affinis facie & foliis inodoris undique floridus, floribus albis myrtinis, bæccis nigris monospermis ante maturitatem albis dein violaceis. Caudex rectus mediocri crassus, cortex glabra ex luteo-rufescens. Lignum durum, compactum, subrubrum ad omnia fabrefacienda aptissimum.

... Myrto affinis arbor excelsa, foliis lanceolatis, gracilibus & raris.

... alià species, foliis minoribus. Caudex rectus, crassus, cortex membranacea, lævis; lignum durum, album & solidum.

Cornutia arbor excelsa, pentaphylla, foliis

écorce de couleur grise & jaunâtre ,  
gommeuse & filamenteuse , comme  
dans les plantes malvasées , propre à  
faire des cordes. Son bois dur , com-  
pacte , d'un rouge-brun , est excellent  
pour toutes fortes d'ouvrages.

Bois à petites feuilles. Il est haut & de  
médiocre grosseur. L'écorce en est  
lisse , d'un jaune rouffâtre. Le bois dur ,  
compacte & rougeâtre , est fort estimé.

Bois de Fredoche , dit *Pelé* , ou bois d'ori-  
tie.

Autre espèce dont les feuilles sont plus  
petites. La tige de ces bois est haute  
& grosse ; l'écorce en est membra-  
neuse & unie. Le bois est dur , solide  
& blanc.

Bois de Savane franc. Ce bois est haut ;

ovatis, lucidis; floribus pyramidatis cæruleis, baccis croceis. Caudex altus, rectus, crassus, non multum ramosus. Cortex ex albo-cinerea, filamentosa, parum squamosa; lignum durum, pallidum valdè requisitum.

*Bignonia*, arbor hexaphylla, ligno citrino. Barere. v. p. 254

... arborefc. myrti foliis rotundis & lucidis, floribus amentaceis, luteis. Caudex rectus, parum altus & crassus. Cortex glabra, membranacea. Lignum durum, valdè ponderosum, è luteo & bætico variegatum.

*Bignonia*, arbor hexaphylla, flore maximo luteo, Ebenus vulgò vocata, ligno viridi. Barere. v. p. 254.

*Spartium arboreum*, bifolium, ligno violaceo. Barere.

*Pseudo-brasilium*, floribus racemosis, atropurpureis, baccis parvis, nigris. Caudex tantisper, tortuosus, non altus, in summitate foliosus, parum ramosus. Cortex cinerea, crassa, intus bætica. Lignum



droit, épais, peu branchu. Son écorce est d'un gris-blanc, filamenteuse, un peu écailleuse. Le bois est dur, pâle, & est très-recherché.

Bois jaune. *voyez p. 255.*

Bois marbré. Il est mince & petit. Son écorce est lisse, membraneuse; le bois en est dur, très-pesant, marbré de jaune & de brun.

Bois verd ou Ebene verte. *voyez p. 255.*

Bois violet ou Acomas violet.

Bresiliet ou Bois de Campêche. Sa tige est un peu tortueuse, peu haute, garnie au sommet de beaucoup de feuilles, peu branchue. Son écorce est cendrée, épaisse & brune en-dedans. Son

*durum, ponderosum, purpureum.*

*Goïava clusii. Caudex tortuosus parùm crassus, cortex membranacea, glabra. Lignum durum, compactum, albicans.*

*... Arbor trifolia, foliis rigidis, sulcatis, lucidis & latis, longo pediculo insidentibus, balsamum redolentibus; floribus racemosis, albis, suaveolentibus. Caudex rectus, tenuis. Cortex albicans, membranacea, glabra, lignum album solidum.*

*Acacia arborefcens, spinosissima, foliis minutim incis, flore purpureo, siliquâ compressâ, oris purpureis. Caudex parum crassus & altus. Cortex cinerea, glabra, gracilis. Lignum durissimum, ex bætico rubrum.*

*Spartium spinosissimum, Berberidis folio, florib. luteis, siliquâ latâ, compressâ & brevi. Caudex idem & cortex eadem acin præcedenti. Lignum pulchrius ligno Marmoreum dicto, colore sicut è viridi variegato.*

*Cytisus frutescens, spinosissimus, rusci fo-*

bois dur, pesant, & de couleur pourpre.

Goïavier. La tige en est tortueuse, peu grosse; l'écorce membraneuse, lisse; le bois dur, compacte & blanchâtre.

Goïavier bâtard. Il a une tige droite, mince; l'écorce est blanchâtre, membraneuse, lisse; le bois blanc & solide.

Gras de Galle, espèce d'Acacia. Sa tige est peu haute & peu grosse; son écorce est cendrée, unie & mince; le bois très-dur, d'un rouge-brun.

Gras de Galle à feuilles d'*Epine-vinette*, ou espèce de *Genest*. La tige & l'écorce sont semblables au précédent. Le bois est plus beau que celui du *Bois marbré*, en ce qu'il est varié de verd.

Gras de Galle à feuilles de petit houx.

liis conjugatis & lucidis, flore magno luteo.

*Alaternus frutescens, spinosissima, Berberidis folio, ramulis cruciatis, flore albo, fructu gemello albo. Caudices istarum arborum & cortices similes ac in præcedentibus. Ligna earum lutescentia & dura.*

... *arbor excelsa & spinosissima, pentaphylla, foliis velut radiatim positis, buxi foliis accedentibus. Floribus spicatis, parvis è viridi-luteis, siliquâ snapi-formi seu rostrata. Caudex proximius rectus Quercii instar, multis ramis divaricatus. Cortex crassa, cinerea, profundè sulcata. Lignum cinereum: undè nomen, ad moletrinas præcipuè requisitum.*

... *arbor excelsa Buxi folio acuminato, latiori & lucido, floribus è viridi-albicantibus, baccis rubris. Caudex altus, rectus, lignum durissimum è cinereo-lutescente. Cortex glabra, cinerea & rufescens.*

*Hypomane seu Manzanilla, pyrifacie. Sunt tres species à Plumero descriptæ,*

Espece de Genest.

Gras de Galle à feuilles d'Épine-vinette, dont les branches sont en croix & à fleur blanche. Ils ont les mêmes tiges & les mêmes écorces que les précédens : leur bois est jaunâtre & dur.

Gris-gris du bord de la mer. Cet arbre a une tige très-haute & droite, de la grosseur du chêne & très-branchue; son écorce est épaisse, cendrée & très-fillonée; le bois est gris, d'où lui vient son nom. Il est sur-tout recherché pour les moulins.

Gris-gris des montagnes. Il est différent du premier, en ce qu'il n'a point d'épines, que ses feuilles ne sont point rassemblées en bouquet. Son bois est très dur, d'un cendré jaune; son écorce unie d'un roux cendré.

Mancénillier. Plumier a décrit trois espèces de *Mancénillier*, dont le bois est fort

quarum lignum ob colorem variegatum ad suppellectilia lignea valdè æstimatur; sed valdè præcavendum ab ejus pulvere, quando ferrâ defecatur.

*Conocarpus*, arbor maritima, Tini folio, fructu cupressino. Caudex rectus, cortex fusca inæqualiter striata. Lignum durum, leucophæum: unde nomen, ad omnia fabrefacienda conveniens.

*Palma major*.

*Ximena pruni facie*, folio & fructu aculeata; floribus luteis, villosis.

... arbor spinosa, foliis pyri-formi rotundis, rigidis & sulcatis, floribus in fasciculum circa ramulorum seriem nascentibus ex luteo-albis, fructa cerasi-formi rufescente.

... arbor foliis magnis subrotundis asperis & rugosis; floribus secundum ramulos in fasciculum congestis, albidis, baccis parvis luteis. Caudices istarum trium arborum sunt breves, parùm crassi & tortuosi, earum cortices è cinereo baticæ & leviter striatæ, parùm crassæ: illarum

estimé pour des meubles , parce qu'il est très-marbré ; mais en les sciant , il faut bien prendre garde à la poudre qui en tombe.

**Mangle-gris.** Il a la tige droite ; son écorce est brune , inégalement fillonnée. Le bois dur & gris , d'où lui vient son nom. Il est propre à toutes sortes d'ouvrages.

**Palmiste mâle.**

**Prunier des Salines.**

**Prunier de Fredoche ou de Savane.**

**Prunier de Savane** ou espèce d'Acajou bâtard. La tige de ces arbres est courte , peu grosse & peu droite. Leurs écorces sont d'un brun cendré , légèrement fillonnées & peu épaisses. Leur bois est dur & pesant. On l'employe pour faire des dents de moulin.

*lignum durum, ponderosum, ad moletrinarum dentes & ad rotas valdè idoneum.*

... arbor valdè excelsa, pentaphylla seu foliis radiatis, pyriformibus, lucidis, imis angustioribus; florib. circà ramulos sparsis, albis; fructu citriformi. Caudex altissimus, rectus, crassus, in summitate ramosus. Cortex dum juvenescit, glabra ex rufescente & cinereo colore variegata. Dum senescit, sulcata & squammosa, crassior & à ligno facilè secedens, lignum solidum, compactum, lutescens; ad omnia fabrefacienda præcipuè ad moletrina valdè requisitum.

*Acacia non spinosa, arbor excelsa; floribus racemosis, albis, siliquis longis, laxis & compressis. Eodem modo expetitur ista arbor ac præceana & ad eosdem usus valet. Minus tamen crassa & alta. Corticem habet cineream, striatam. Lignum recens rubrum apparet, sed exsiccando cinerescit.*



**Tavernon**, bois aradas. Cet arbre a une tige très-haute, droite, grosse & très-branchue dans son sommet. Son écorce, quand il est jeune, est variée, de couleur rouffâtre & cendrée. Quand il est vieux, elle est fillonnée & écailluse, épaisse, & se séparant facilement du bois. Son bois est solide, compacte, jaunâtre, & un des plus estimés de l'Amérique, sur-tout pour les moulins.

**Tendre à Caillou**. On estime également cet arbre, & on l'employe aux mêmes ouvrages. Il est cependant moins gros & moins haut. Son écorce est grite & canelée. Le bois fraîchement coupé est rougeâtre. Il devient gris en desséchant.

---

De Lignis gommosis & aromaticis ,  
quorum pleraque sunt incorruptibilia.

**C** *Alophyllum seu Calaba , folio citri  
splendente , floribus albis , fructu nu-  
cis Gallæ. Caudex rectus , altissimus &  
crassus. Cortex glabra , fungosa , crassa ,  
è viridi-subnigra. Lignum ponderosum ex  
viridi-luteum , flexile ad naves malis ins-  
truendas aptissimum. Aliundè non in-  
corruptibile censetur.*

... *arbor excelsa aromatica , lauri foliis  
in capitulum congestis , carnosis & obs-  
curè viridibus , floribus corymbosis ex  
violaceo purpureis. Caudex rectus , altus  
& tenuis. Cortex duplex : externa gla-  
bra nigricans ; altera interna candida.  
Lignum ponderosum , compactum , non  
incorruptibile.*

... *Myrto affinis , foliis lanceolatis , fir-  
mis & lucidis , suave-olentib. fructu ni-  
gro rotundo , monospermo ; caudex bre-*

---

*Des Bois gommeux & aromatiques dont la plupart sont incorruptibles.*

**B**Ois-Marie. Cet arbre a une tige très-haute, droite & grosse. Son écorce est lisse, spongieuse, épaisse, d'un verd-brun. Le bois est très-pesant, flexible, d'un verd-jaune. Il est très-propre pour mâter les vaisseaux. Il n'est pas d'ailleurs incorruptible.

Bois de Cannelle ou Canellier de l'Amérique. Sa tige est haute, droite & peu grosse. Il a deux écorces : l'externe est lisse & noirâtre; l'interne blanche & mince. Le bois en est pesant, compacte, sans être incorruptible.

Bois de chandelle. Sa tige est courte & mince; son écorce est d'un brun cendré, intérieurement jaunâtre, peu

vis & gracilis. Cortex è cinereo bætica; intus lutescens, gracilis & glabra. Lignum solidissimum, citrinum & incorruptibile odoratum & gummosum. id. p. 186.

... Myrto affinis, foliis longioribus & latioribus odoratis, acutis undique floridus; floribus albis, baccis nigris coriaceis suaveolentib. & monospermis. Caudicem similem habet præcedenti. Cortex nigra. Lignum exsiccando nigrescit.

Guaiacum Buxi folio rotundo, flore cæruleo, fructu subrotundo; caudex tantisper tortuosus, parum crassus & altus. Lignum valdè ponderosum & gummosum; incorruptibile putatur.

Capparis citri foliis subtus incanis, fructu maximo. Odore fœtido distinguitur ista arbor excelsa & crassa. Cortex è cinereo bætica glabra, crassa. Lignum porosum, lutescens: non desideratur.

... arbor ligno citrino, Rosam spirante. Barere. Lauro affinis, Terebinthi folio alato, ligno odorato, candido; flore albo. Sloane.

épaisse & unie. Son bois est très-dur, de couleur de citron, odorant, gommeux & incorruptible. *7<sup>m</sup> p. 157.*

Bois de chandelle noir. Il a une tige semblable au précédent. Son écorce est noire & lisse. Le bois en séchant devient noirâtre.

Gaiac. La tige en est tortueuse, peu grosse & haute; le bois très-pesant & gommeux. Il est incorruptible.

Bois de merde. On distingue cet arbre par son odeur puante dont il porte le nom. Il est haut & gros; son écorce est d'un brun cendré, lisse, épaisse; son bois poreux, & dont on ne fait point de cas.

Bois de rose.

*Myrtus arbor odoratissima, foliis lauro-cera-  
rafi rigidis, triste-viridibus; floribus albis  
& magnis; baccis nigris & crassis. Caudex  
rectus altus, non multum crassus; cortex  
ex cinereo & nigro colore variegata. Lignum  
durum, ponderosum, leucophæum  
& incorruptibile.*

*Terebinthus, floribus racemosis ex viridi al-  
bis, baccis parvis ovalibus & rubris; cor-  
tice albicante & glabra.*

*Altera species distinguitur cortice rubescente.*

*Differunt tantum colore corticis. Lignum  
habent aliunde porosum & tantum eo  
utuntur Incolæ ad palos.*

*... arbor excelsa aromatica, Terebinthi  
foliis & facie, floribus racemosis albis,  
fructu cordiformi, lignoso ex viridi-ni-  
gricante. Caudex altus, rectus & crassus.  
Cortex lævis ex cinereo-rufescens, intus  
rubescens, plurimum gummosa ex quâ  
elicitur balsamum præstantissimum. Lignum  
solidum rubescens, flexile, non in-  
corruptibile; tamen ad domos constru-  
endas multum utile.*

Bois d'Inde. La tige du Bois d'Inde est droite , haute , peu grosse. Son écorce est d'un noir cendré. Le bois est dur , pesant , gris & incorruptible.

Gommier blanc.

Gommier rouge. Ces deux Gommiers ne different que par l'écorce. Ils ont d'ailleurs la même apparence. Leur bois est poreux ; on ne l'employe qu'en pieux pour les entourages.

Sucrier de montagne , *Bois à cochon*. Le Sucrier a une tige haute , droite & grosse. Son écorce est unie , d'un roux cendré , intérieurement rougeâtre , très-gommeuse. On en tire un baume très-estimé. Son bois est solide , rougeâtre , flexible , sans être incorruptible ; cependant très-utile pour bâtir.

*Pinus* , foliis quinis ab eodem exortu. *Inst.*  
*r. h.* Valde utilis ista arbor tum ad constructionem domorum , tum ad ignem fovendum & conservandum in manufacturis. Quidam existimant Balsamum Peruvianum perfici ex mixtione ejus liquoris gummosi & balsami Calabæ , quod vocatur balsamum del-Maria.

Omnes istæ arbores præter *Calophyllum* , *Conocarpum* , *Cornutiam* , *Hipomane* , *Palmam* , eas quæ vocantur *Acomas* & *Sucrier* crescunt & reperiuntur in terris arenosis , petrosis & aridis. *Ximenia* , *Concarpus* & *Hippomane* maritimis gaudent littoribus. Cæteræ propè flumina vulgò occurrunt vel in humidis sylvis.





Pin. Cet arbre est très-utile , tant pour construire les maisons , que pour éclairer la nuit dans les manufactures. Quelques-uns pensent que le baume du Pérou est composé ou est un mélange de la gomme du Pin & du baume du *Bois-Marie*, que les Espagnols appellent *balsamum del-Maria*.

Tous les arbres , à l'exception du *Bois-Marie* , du *Mangle gris* , du bois de *Savane* , du *Mancénillier* , du *Palmiste* , de *Lacomas* & du *Sucrier* , croissent & se rencontrent dans des terres sablonneuses , pierreuses & arides. Le premier , dit *Ximena* , le *Mangle gris* & le *Mancénillier* , aiment les bords de la mer ou les marais. Les autres croissent le long des rivières ou dans les bois humides.



---

 DE ARBORIBUS

Quæ dicuntur ligna mollia & ad domos  
 construendas conveniunt, dummodo  
 à sole & imbris defendantur.

... *A*rbor Lilacis facie & folio; floribus  
 corymbosis, albis, baccis parvis  
 ex albo-purpureis & umbilicatis. Caudex  
 rectus, brevis; lignum album, porosum,  
 flexile. Cortex lævis albicans, crassa.

... arbor excelsa fraxini foliis, crassis,  
 ovatis, subtùs incanis, extùs lucidis;  
 floribus pyramidatis, albis, baccis luteis.  
 Caudex rectus, altus, non multum cras-  
 sus, in summitate ramosus. Cortex gla-  
 bra, albicans & cinerea, amara, parùm  
 crassa. Lignum leve, album, flexile, po-  
 rosum, ad dolia valdè expetitur.

... arbor ligustri foliis acutis & alternis,  
 spargulis undique floridis, floribus par-  
 vis albidis, fructu parvo tri-sulco ex vi-

DES

---

 D E S A R B R E S

*Qu'on appelle bois mous, & qui sont propres pour bâtir, pourvu qu'on les mette à couvert du soleil & de la pluie.*

**B**ois à Cassavé, peut-être Bois doux de Labat. Sa tige est droite, courte; son bois blanc & poreux; son écorce unie, blanchâtre & épaisse.

Bois blanc. Sa tige est droite, haute, peu grosse, branchue au sommet; son écorce lisse, blanchâtre & cendrée, amère, peu épaisse. Le bois est léger, blanc, flexible, poreux; & recherché pour faire des douves.

Bois Coletette. Les éminences ou côtes faillantes dont la tige de cet arbre est garnie, lui donnent son nom. Son

ridi nigro. Caudex eminentiis costas æmulantibus donatur ; unde sortitur nomen. Cortex cinerea & subnigra , glabra , parùm scissa.

... arbor excelsa , myrti foliis majoribus rotundis , gracilibus , & lucidis , floribus violaceis , baccis nigris , trifeminibus fœiis. Caudex altissimus reëtus in summitate ramosus & valdè foliosus. Cortex crassa , cinerea , intùs subnigra , profundè sulcata. Lignum cinereum , durissimum , unde nomen ; attamen non incorruptibile. Id. p. 186.

Cornus lauri foliis rigidis , alternis & sulcatis ; fructu corniformi , amaro , ex purpurâ-violaceo.

... alia species cujus nec flores vidi ; aliundè præcedenti sat conformis. Caudex reëtus , altus & gracilis : unde nomen. Cortex parùm striata , è cinereo-rufescens. Lignum album , flexile ad dolia requisitum.

... arbor foliis conyzæ rugosis , subtùs incanis , camphoratis ; floribus racemosis

Écorce est d'un brun cendré , unie , peu fendue ou découpée.

**Bois de fer.** Cet arbre a une tige droite , haute , très-branchue , & garnie de feuilles au sommet. Son écorce est épaisse , cendrée , en-dessous brune , profondément sillonnée. Son bois est cendré très-dur ; ce qui lui donne le nom de *Bois de fer*. Il n'est pas cependant incorruptible. voir p. 187.

**Bois de Lance franc.**

**Bois de Lance bâtard.** La tige de ces arbres est droite , haute & mince ; d'où lui vient son nom , parce qu'il sert pour les lances. Son écorce est peu taillée , d'un roux cendré. Le bois est blanc , flexible , & employé pour faire des douves.

**Bois de Savane bâtard.** Il est d'une médiocre hauteur & grosseur , très-bran-

albidis, baccâ parvâ ex luteo-rufescente. Caudex mediocris altitudinis & crassitudinis, multùm ramosa. Cortex glabra è viridi-cinereâ. Lignum leve albicans.

... arbor minus spinosa, fraxini foliis acutioribus, floribus racemosis, albis, semine nigro miliaceo, ligno luteo; unde nomen. Caudex altus, rectus, multùm ramosus, à ligno spinoso-albo differens quod raris armetur spinis. Cortex leviter striata rufescens. Lignum luteum, solidum, ad fabrefacienda requisitum.

... arbor foliis rotundis gracilibus, extùs lucidis, subtùs incanis; floribus albis circâ ramulos sparsis, baccâ ovali, parvâ, croceâ, parùm altâ & crassâ. Cortex lævis, rufescens: lignum flexile, compactum, albicans, ad lecticas precipuè æstimatum. Quibusdam species ligni rosam spirantis creditur.

... arbor excelsa tini facie & foliis minoribus & crassioribus; floribus circâ ramulos sparsis, raris ex viridi-albis, baccis ovatis nigris, apice donatis. Caudex al-

chu. Son écorce est unie, d'un verd cendré; le bois léger & blanchâtre.

Bois jaune épineux. Cet arbre a une tige haute, droite, très-branchue, & differe du bois blanc épineux, en ce qu'il a peu d'épines. Son écorce est légèrement canelée. Le bois qui est jaune est fort recherché pour les bâtimens.

Bois major. Il est peu haut & gros. Son écorce est unie, rouffâtre; le bois flexible, compacte, blanchâtre, très-estimé pour des brancards. Quelques-uns le croyent une espèce de *bois de rose*.

Autre espèce de bois major à feuilles de Laurier-Thym. Celui-ci est plus haut & plus gros, quoique la tige en soit cependant peu grosse. Son écorce est

ius, gracilis. Cortex rufescens, non profundè scissa. Lignum flexile, compactum, præcedenti durius & ad eisdem usus utile.

... arbor foliis nucis juglandis angustioribus & conjugatis; floribus racemosis ex albo purpureis, fructu hermodactyli. Caudex mediocri altitudine, rectus, in summitate ramosus & maximè foliosus. Cortex ex cinereo-subnigra, glabra dum juvenescit; dum senescit sulcata. Lignum ex fusco-album, grumosum, ponderosum.

... arbor nucis juglandis folio, conjugatis & longioribus floribus spicatis albicantibus, fructu rotundo coriaceo bætico, semine rubro. Caudex brevis sed crassus, multum brachiatus. Cortex cinerea sulcata, intus rubescens & crassa. Lignum rubrum: unde nomen durum, solidum & ad fabriendum multum utile, sed non incorruptibile.

Xylon arboreum, ligno albo fungoso, candice crassimo. Ad Linteres faciendos impenditur ista arbor ob facilitatem illam excavandi.



rouffâtre , peu fillonée. Le bois est flexible, compacte, plus dur que le précédent, & employé au même usage.

Bois-Palmiste. Il a une tige d'une médiocre hauteur ; elle est droite, branchue dans son sommet, & très-garnie de feuilles. Son écorce est d'un gris-brun, lisse pendant qu'il est jeune ; dans la vieillesse, elle est tailladée. Le bois est d'un blanc sale, grumeleux & pesant.

Bois rouge. La tige est courte, mais grosse, très-branchue. Son écorce est cendrée, fillonée, intérieurement rougeâtre & épaisse. Le bois est rouge, d'où il tire son nom. Il est dur, solide & très-utile pour bâtir, sans être incorruptible.

Bois siffleux ou Bois de fléau. Cet arbre est employé pour faire des canots, à quoi facilite la tendreté de son bois.

... arbor excelsa , persicæ foliis lucidis , floribus albis , baccis ovalibus , siccis rufescentibus. Caudex excelsus , reclusus , in summitate ramosus. Cortex glabra , ex cinereo & rufeo colore variegata. Lignum solidum , albicans ponderosum & ad constructionem plurimi faciendum.

Cupania , castanæ folio , fructu sericeo & racemoso. Pl. Caudice potitur recluso , brevi , crasso , & ramoso ; cortex glabra ex viridi-leucophæo & rufescente colore variegata. Lignum flexile albicans , porosum.

Bignonia , folio singulari , siliquis longissimis & angustissimis. Pl. Caudex reclusus , altus , multum brachiatus. Cortex è cinereo rufescens , striata. Lignum pallidè candidum , valdè expetitum & ad omnia fabrefacienda aptissimum.

Hymenæa seu Courbaril , bifolia , flore pyramidato. Pl. Caudex mediocris altitudinis. Cortex cinerea parum adhærens , glabra. Lignum durum , obscure rubrum , ponderosum , ad constructionem domorum aptissimum.

**Caïpon.** Il a une tige haute, droite, <sup>chionanthu</sup> branchue dans son sommet. Son écorce unie est épaisse & d'une couleur variée de roux & de gris. Le bois en est solide, blanchâtre, pesant, très-estimé pour bâtir.

**Châtaigner de l'Amérique.** La tige en est droite, courte, grosse & branchue. Son écorce est d'un gris verd & rouffâtre. Le bois est flexible, blanchâtre & poreux.

**Chêne du Pays.** Cet arbre a une tige droite, haute & très-branchue. Son écorce est d'un roux cendré, canelée; le bois d'un blanc pâle, très-recherché & très-propre pour bâtir.

**Courbaril.** Il a une tige d'une médiocre hauteur. Son écorce est cendrée, peu adhérente, unie. Le bois en est dur, d'un rouge pâle, pesant, & très-bon pour bâtir.

*Chrysophyllum* seu *Cainito*, folio subtilius aureo, fructu maliformi. Pl. Omnes chrysophylli species habent lignum ad fabricandum maximè conveniens. Est solidum & compactum.

*Ficus maxima*, folio nucis juglandis fructu umbilicato. Ligna omnium ferè ficus specierum sunt porosa, spongiosa & levia. proindèque conveniunt ad lintres faciendos & assès serrà defecandas.

*Genipa* seu *Thevetia*, fructu ovato coronato; ad lecticas præcipuè faciendas commendatur.

*Borbonia*, fructu oblongo, nigro calyce, coccineo. vid. tab. 254.

*Borbonia*, fructu globofo, nigro calyce è viridi-rubente. vid. p. 254.

... arborefcens lauri foliis majoribus ovatis, firmis & lucidis, modo integris, modo dentatis; floribus racemosis ex albo-carneis, suaveolentibus, baccis ovatis, nigris, umbilicatis, ramulis inflexis, corallinis. Lignum istarum arborum quæ Lauriers vocantur apud Insulas Ameri

**Caïmitier.** Toutes les espèces de Caïmitier ont un bois propre pour bâtir. Il est solide & compacte.

**Figuier de l'Amérique.** Le bois de tous les Figuiers de l'Amérique est poreux, spongieux & léger. Ils ne conviennent par conséquent qu'à faire des canots & des planches.

**Genipaïer.** Le bois de Genipaïer est recherché pour des brancards.

**Laurier à feuilles longues & pointues.**  
voyez p. 255.

**Laurier des Mornes à feuilles courtes.**  
voyez p. 254.

**Laurier des Mornes à feuilles rondes & épaisses.** Le bois de tous les arbres qu'on appelle à l'Amérique *Lauriers*, est poreux, blanchâtre, qui ne convient que pour faire des planches : cependant on peut employer pour bâtir la seconde espèce, parce que le bois en

canas, est porosum, albicans, ad assēs faciendas tantum utile. Attamen secunda species in constructione domorum potest convenire, ut potè magis solidum & compactum. Tertia species habet caudicem brevem & gracilem & ad palos tantum utuntur incola.

*Xylon seu Ceiba*, viticis folio, caudice aculeato. Omnes Ceibæ species ad lintres fabricandos inserviunt; eadem qualitate præditæ sunt ac lignum silleux dictum.

... arbor nucis juglandis facie, fraxini foliis; floribus in spicam densam congestis; fructu nucis juglandis. Cortice & ligno nuci Europeanæ conformis, proinde ad eisdem usus potest adhiberi.

... arbor Icaco, foliis subtus incanis, floribus albis, solani formib. baccis albis ex rotundo acuminatis. Caudice pollet recto, cortice ex cinereo & subnigro colore, divaricatâ parum fissâ, multum crassâ, ligno albicante, solido ad domorum fastigia conveniente. ... p. 266

*Bigonia*, arbor pyrifacie, foliis ampliori-

est plus folide & plus compacte. La troisiéme espèce ne convient qu'en pieux, attendu que la tige en est petite & peu grosse.

Mapou. Toutes les espèces de Mapou peuvent servir à faire des canots. Elles sont de la même consistance que le bois *siffleux*.

Noyer des Isles. Cet arbre est conforme au Noyer d'Europe par son écorce, son bois & son fruit. Ainsi on peut l'employer au même usage.

Patuvier de montagne. La tige de ce Patuvier est droite. Son écorce est brune & grise, peu sillonnée, très épaisse. Son bois est blanchâtre, solide, très propre en comble. *voyez p. 257*

Poirier de l'Amérique. Entre les bois

bus & lucidis; flore maximo ex rubro-albo; filiquâ phaseoli-formi. Inter ligna constructioni dicata nullum præstantius istâ arbore propter flexibilitatem & soliditatem. Præterea fugiunt illud insecta cujuscumque generis. Itaque ad naves valeret multum. Ubique crescit & facillè colitur.

*Inga*, foliis conjugatis, costâ alatâ, floribus fimbriis longis ornatis & albis, fructu dulci. Pl.

*Inga hexaphylla*, foliis fasciculatis, floribus fimbriatis minoribus, filiquâ breviori compressâ. Ligna istarum duarum arborum raro sunt in usu, quòd lignum habeant nimis spongiosum & nodosum. Ad cineres & ad fornaces præferuntur.

... seu *Guiabara*, arbor maritima, foliis coriaceis rotundis; floribus spicatis, fructu uvæ-formi subrubro.

... seu *Guiabara*, lilacis facie, foliis ovatis, floribus spicatis, è viridi albidis, fructu uvæ-formi albicante. Caudex rectior



qu'on destine & qu'on recherche pour bâtir, il n'y en a point de meilleur que le Poirier, tant à cause de sa solidité & de sa flexibilité, que parce que les insectes de toutes espèces le fuyent. C'est pourquoi ce bois devrait être bien recherché pour la construction des navires. Il vient par-tout, & il se cultive facilement.

Pois doux à feuilles en paires, & dont la côte est ailée.

Pois doux à feuilles en bouquet. Le bois de ces deux arbres n'est employé que pour faire des cendres & chauffer les fourneaux.

Raïsinier du bord de la mer.

Raïsinier de montagne. La tige du dernier est plus droite que celle du premier; mais le bois n'en est pas si rouge ni si

*quàm in specie maritimâ, sed non tam rubrum, nec tam compactum, lignum cortices habens similes Guïavæ.*

*Tamarindus Clus. Lignum Tamarindi à multis prædicatur ad constructionem; durum & compactum videtur.*

*Ferè omnes istæ arbores occurrunt in pingui & fertili terrâ & fecunditatis certum signum haberi debent. Florent omnes vernali tempestate Maio vel Junio. Maturos edunt fructus automno; plurimæ reflorescunt hac tempestate & frutescunt initio veris; præcipuè si æstas & autumnus pluvius abundant.*



compacte. Leurs écorces sont semblables à celles du Goïavier.

**Tamarin.** Plusieurs estiment le bois du Tamarin pour bâtir. Il est dur & compacte.

On ne trouve presque tous ces arbres que dans des terres grasses & fertiles. Ils doivent même être regardés comme un signe certain d'une terre féconde. Ils fleurissent tous dans la saison du printemps, en Mai ou Juin, & donnent leurs fruits en automne. Plusieurs refleurissent dans cette saison, & ont des fruits mûrs au commencement du printemps, surtout si l'été & l'automne sont pluvieux.



---

De vimineis Plantis quæ vocantur  
in Americâ *Lianes*.

**O**Mnes sarmentosa, viminea & scandens plantæ sub nomine Liane, id est planta quæ potest ligare, confunduntur. Inter has in communi usu sunt sequentes.

*Bignonia scandens viminea, siliquâ ensiformi breviori, flore albo. Bar.*

*Bignonia scandens viminea, siliquâ ensiformi longiori, flore purpurascente. Bar.*

*Bignonia capreolis aduncis donata, siliquâ longissimâ. Pl.*

*Rajania scandens, folio tamni. Pl. Et omnes aliæ species Rajaniæ.*

*Serjania scandens, polyphylla & racemosa. Pl. Omnes ejusdem generis species.*

---

*Des Plantes qui servent à lier, & qu'on appelle dans l'Amérique.*  
Lianes.

**T**outes les plantes sarmenteuses, rampantes, grimpantes, sont confondues dans l'Amérique sous le nom de *Liane*, c'est-à-dire plante qui peut servir à lier. Parmi celles-là, je vais choisir celles qu'on employe le plus communément.

Liane franche commune.

Liane à corde.

Liane, Griffé de chat.

Liane mince.

Liane quarrée ou fillonnée.

*Paullinia* seu cururu scandens enneophylla,  
fructu racemoso rubro. Pl. Et omnes alia  
species.

*Riviera* major scandens, racemosa, amplis  
solani foliis, baccis violaceis. Pl.



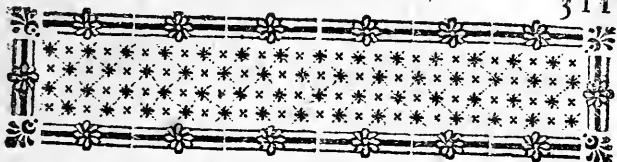
Liane à scie.

Liane à barrique.









# MÉMOIRE

*Sur une Source d'Eau chaude trouvée dans l'Isle de S. Domingue, au quartier de Mirbalais.*

**I**L y a dans le quartier de *Mirbalais*, sur les confins de celui de l'*Artibonite*, une source d'eau chaude qui avoit depuis quelques années beaucoup de réputation, mais dont le Public débitoit des choses bien opposées. On souhaitoit qu'il s'y fit quelques ouvrages, soit pour pouvoir jouir de cette eau dans tous les temps de l'année, soit pour la rendre d'un usage plus facile.

M. de Larnage, Gouverneur Général des Isles de l'Amérique sous le vent, désirant procurer à la Colonie les avantages qu'elle espéroit retirer de ces Eaux,

forma le dessein de les établir , si elles pouvoient réellement être aussi utiles qu'on s'y attendoit , & que d'ailleurs il y eût quelque possibilité à lever les inconvéniens de leur cessation , quelquefois plusieurs années de suite , mais toujours pendant neuf à dix mois de l'année , ainsi qu'à remédier à la mauvaise disposition du lieu. Ce fut pour être informé de ces choses, qu'au mois de Décembre 1737 il me fit l'honneur de me charger de cette commission , avec ordre de dresser un mémoire des opérations que j'aurois faites, contenant aussi le récit de ce que l'expérience m'auroit appris des vertus de ces Eaux.

Je partis de *Léogane* le 18 Décembre 1737 , emportant avec moi tout ce que je pus obtenir des instrumens & des drogues nécessaires à ma mission. J'arrivai au *Mirbalais* le 21 , & le 23 j'allai reconnoître les lieux , & choisir un endroit pour y faire construire mon logement. Il étoit difficile de faire ce choix , non pas par la quantité

quantité de belles situations qui auroient rendu indécis, mais parce qu'effectivement il n'y en avoit point, & que j'ai été contraint de faire applanir un espace suffisant sur le penchant du *Morne*. Ce travail dura plus long-temps que je n'aurois souhaité, & je ne fus logé que le 15 Janvier 1738.

Les eaux dont il s'agit se trouvent situées dans une ravine à l'entrée de laquelle passe la grande riviere de l'*Artibonite*. Cette ravine a tous ses côtés fort escarpés, & elle est fort étroite, n'ayant dans sa plus grande largeur qu'environ . . . . . pieds sur . . . . . pieds de longueur. Trois autres ravines descendant des *Mornes*, aboutissent au fond de celle-ci, & c'est au-dessous de celle du milieu que l'on voit un rocher qui donne les eaux; elles en sortent par différentes fissures, ou plutôt par les intervalles qu'il y a entre les diverses pierres qui composent la montagne: car j'ai observé que ce rocher qui paroît au premier coup d'œil d'une

seule pièce , n'est qu'un assemblage de cailloux & de pierres de plusieurs espèces qui paroissent même avoir roulé autrefois dans quelques rivières , & qui sont joints ou assemblés par une espèce de tuf où l'on fait entrer la lame d'un couteau assez facilement pour les détacher les uns des autres.

Tous les différens filets d'eau ne sont pas également chauds ; on m'a même assuré qu'il y en avoit de froids ; ce que je n'ai pu vérifier , parce qu'il auroit fallu faire quelques ouvrages difficiles par eux-mêmes , & qui auroient empêché les malades de se baigner pendant plusieurs jours. Je n'ai pu faire aussi de comparaison de la pesanteur de ces eaux , non plus que de leur chaleur , parce que je n'avois ni aréomètre ni thermomètre. Ce qu'il y a de certain , c'est que du mélange de ces différens filets , il en résulte une eau d'une chaleur douce , telle qu'on s'y baigne avec plaisir ; on y reste aussi longtemps qu'on veut , & bien loin d'en

être affoibli, on la quitte avec peine.

J'ai analysé, ou plutôt j'ai fait des essais sur deux différentes eaux, savoir sur celle qui résulte du mélange des diverses sources plus ou moins chaudes, & c'est celle où l'on se baigne. Je la désignerai par eau du grand bassin; effectivement c'est le premier & le plus grand, & qui fournit l'eau à tous les autres, les filers d'eau sortant du fond de ce bassin. Il y en avoit cependant un petit plus élevé. Je creusai dans le rocher à cet endroit, & j'y fis une niche assez grande pour y puiser un pot à l'eau. L'eau en étoit plus chaude que celle du grand bassin. Tous les buveurs me l'affuroient. Je l'appellerai eau de la petite source.

Je vais entrer dans le détail des essais que j'ai faits, lesquels sont tels qu'on en peut faire dans un lieu désert où il faut tout porter, & dans un Pays où les instrumens & les ingrédients nécessaires à de pareilles opérations ne se trouvent que très-difficilement, & même comme par

hasard. Après cela, je rapporterai ce que j'ai appris ou observé concernant ces eaux, leurs vertus médecinales, selon les principes admis & l'expérience. Je ferai ensuite quelques réflexions sur l'utilité dont elles peuvent être à la Colonie, & sur les difficultés qu'il y a à surmonter pour en rendre l'usage facile & le séjour moins incommode.

*E S S A I S.*

Je mis de la chaux éteinte à l'air, (n'en ayant pu avoir d'autre) en infusion dans de l'eau de l'Artibonite: ayant filtré cette infusion, je versai dessus de l'eau chaude de la petite source; le mélange devint laiteux, & il se précipita un *coagulum* blanc.

L'eau de la petite source étant refroidie & versée sur une pareille infusion de chaux, n'y a causé aucun changement.

J'ai éteint de la même chaux avec de l'eau chaude de la petite source, & l'ai laissée huit jours en infusion: après quoi l'ayant filtrée, j'ai eu une eau claire,

mais légèrement teinte d'une couleur citronée : j'ai versé dessus de nouvelle eau de la petite source : le mélange a pris une couleur blanchâtre , & il s'est précipité un léger *coagulum*.

Ayant fait distiller de l'eau du grand bassin & de l'eau de la petite source séparément , j'ai partagé l'eau qui a d'abord passé dans les récipients ; j'en ai versé à diverses reprises sur de l'eau de chaux assez forte & faite avec l'eau de la rivière de l'Artibonite , mais inutilement. Il n'est arrivé aucun changement. J'ai réitéré cette épreuve successivement de toute l'eau qui est venue par la distillation , & toujours inutilement. Cette eau distillée , quelque précaution que j'aie prise , n'a produit aucun changement dans les diverses épreuves que j'ai tentées.

J'ai fait infuser de la poudre de noix de galle dans l'eau de la petite source , la phiole bien bouchée ; en huit jours elle n'en a tiré que la teinture que tire l'eau commune. J'y ai mis de nouvelle eau de

la petite source, il ne s'est fait aucun changement. J'ai versé de l'eau de la petite source sur une forte infusion de noix de galle dans l'eau de l'Artibonite, & ensuite filtrée; il ne s'est fait aucun changement dans la couleur, ni aucune précipitation dans l'espace de vingt-quatre heures.

J'ai mis de l'eau chaude de la petite source sur de la limaille de fer, & l'ai laissée en infusion pendant vingt-quatre heures; elle n'en a tiré aucune teinture. J'ai versé de l'eau chaude de la petite source sur une dissolution filtrée d'alun de Rome; il ne s'est fait aucun changement ni aucune précipitation dans vingt-quatre heures. J'ai versé de l'eau de la petite source sur une dissolution filtrée de couperose; la liqueur est devenue couleur de cidre trouble. Le lendemain il s'étoit précipité une espèce de *coagulum* jaunâtre, & il restoit dans la liqueur des flocons suspendus à peu près de la même matière; la liqueur étoit assez claire, & conservoit pourtant encore un œil jaune.



J'ai mis de l'eau chaude de la petite source sur une dissolution filtrée de vitriol blanc; la liqueur est devenue comme de l'eau commune, où l'on jette quelques gouttes de forte eau de la Reine d'Hongrie. Le lendemain j'ai trouvé qu'il s'étoit précipité un *coagulum* de cette couleur, dont quelques flocons étoient suspendus dans la liqueur, laquelle avoit à sa superficie une pellicule très-légere, & qui se divisoit aisément en agitant la liqueur; cela ressembloit assez à une légère poussière qui reste sur l'eau d'un pot qui a été long-temps sans être couvert.

J'ai fait infuser des fleurs séches de coquelicot dans de l'eau de l'Artibonite; j'ai versé sur l'infusion filtrée de l'eau chaude de la petite source; il m'a paru que la couleur s'obscurcissoit un peu. J'en ai pris une portion sur laquelle j'ai versé d'une dissolution d'alun; la liqueur est devenue plus rouge, & il s'est précipité peu à peu une espèce de *coagulum*. J'ai mis sur une autre portion de la dissolution de vitriol

blanc ; le mélange est devenu comme de la rinfure de barrique , & le lendemain j'ai trouvé qu'il s'étoit précipité un *coagulum* rougeâtre.

J'ai fait infuser des fleurs séches de coquelicot dans l'eau chaude de la petite source , laquelle a tiré en très-peu de temps une teinture amaranthe très-chargée , ou de couleur de vin de Bordeaux ; j'ai laissé cette teinture sept à huit jours dans une phiole bien bouchée ; j'ai versé sur une partie de nouvelle eau de la petite source ; elle n'a point changé la couleur.

J'ai mis de l'eau de la petite source sur une forte infusion de cochenille faite dans l'eau de l'Artibonite ; il ne s'est fait aucun changement de couleur , si ce n'est qu'elle a paru moins chargée. Il ne s'est fait aucune précipitation.

J'avois fait infuser de la poudre de coquilles d'huitres de France dans de l'Artibonite ; j'avois filtré la dissolution à laquelle il étoit resté un petit œil blan-

châtre; j'ai versé sur cette infusion de l'eau chaude de la petite source; le mélange est devenu très-transparent sans aucune couleur. Ce mélange versé sur une infusion de cochenille rendue claire amaranthe par une dissolution d'alun, l'a rendue louche sans en changer autrement la couleur: je l'ai laissée ainsi jusqu'au lendemain; il s'étoit précipité une matiere très-légere; la liqueur n'étoit plus trouble; mais d'abord que j'ai touché le gobelet, cette précipitation a troublé de nouveau la liqueur.

J'ai fait plusieurs autres essais que je ne rapporte point, parce qu'il n'y a rien à en inférer. Je les ai tous réitérés avec l'eau du grand bassin; elle a produit les mêmes effets, mais moins sensiblement que la petite source.

J'ai encore réitéré les mêmes essais avec l'eau de l'un & de l'autre; après les avoir laissé refroidir: en cet état elles n'ont donné aucune marque d'eaux

minérales. Voici ce que j'ai obtenu par le moyen du feu.

Je mis sur un fourneau à feu nud une terrine vernissée avec quatre livres de seize onces chaque d'eau chaude du grand bassin. A mesure que l'eau s'évaporoit, le vernis de la terrine s'éclatoit avec bruit; & comme il en tomboit des portions dans l'eau, je n'ai point tenté d'accumuler la résidence; mais j'ai connu que cette eau en donnoit très-peu, puisqu'il ne restoit qu'une légère tache blanchâtre au fond de la terrine. Je mouillai mon doigt tant soit peu, & le passai sur ces taches, & le portai ensuite à ma langue. Cette résidence me parut avoir le goût du sel fixe de tartre.

Ayant luté dans le même fourneau un vaisseau de cuivre, je le remplis de sable de rivière, & j'y plaçai deux vaisseaux de verre faits de deux bouteilles de vin de Florence que j'avois taillées en évaporatoires. J'ai fait évaporer en chacun quatre livres d'eau de la petite source

dans l'un de ces vaisseaux qui étoit un peu fêlé, & luté avec chaux & blancs d'œufs ; les quatre livres d'eau ont donné sept grains d'une résidence blanchâtre, assez grasse au toucher, & d'un goût fort salé. L'autre vaisseau a donné quatorze grains de la même résidence. Ne pouvant plus me servir des deux vaisseaux susdits qui s'étoient entièrement fêlés en en détachant la résidence, j'ai mis au même bain de sable une terrine vernie, où j'ai fait évaporer tout de suite vingt-six livres d'eau du grand bassin, qui ont donné quarante-deux grains d'une résidence blanchâtre & salée.

J'ai placé au bain-marie une grande cucurbite de verre avec dix-neuf livres d'eau de la petite source, & l'ayant couverte de son chapiteau de verre, ayant adapté un récipient & luté, j'ai conduit la distillation, changeant de récipient à plusieurs reprises, sans avoir pu rien remarquer de plus que dans la distillation de l'eau commune ; tout ayant passé, j'ai

eu un gros & demi de résidence d'une matiere saline blanchâtre, qui pendant que je la détachois du fond de la cucurbite, s'humectoit à l'air. Mon peu de santé m'a empêché de pousser plus loin ces opérations, croyant d'ailleurs que celles que j'ai faites suffisoient pour décider sur la nature de ces eaux.

*Qualités de l'Eau & ses effets.*

Cette eau est médiocrement chaude ; elle contient un soufre volatil, qui fait sa principale vertu, & qui se dissipe à mesure que l'eau se refroidit, comme il paroît par les essais ci-devant rapportés.

Elle jette de la fumée le matin en plus grande ou moindre abondance, selon que l'air est plus ou moins frais & le temps serein. Alors, plus qu'en tout autre temps, l'on s'apperçoit de quelque odeur de soufre. Elle paroît aussi plus chaude dans des temps que dans d'autres. Elle n'a aucun dégoût en la buvant que celui qu'on peut trouver à de l'eau chaude ordinaire.

Les feuilles de plantain y conservent très-long-temps leur fraîcheur, & des œufs frais y ont resté quatre à cinq heures sans être aucunement altérés.

Plusieurs malades y ont pris des bains de quatre à cinq heures sans en être affoiblis; d'autres y ont dormi fort tranquillement; & quelques-uns y ont passé des nuits entières avec plaisir & sans fatigue. J'ai seulement vu un jeune homme du quartier de l'Artibonite, auquel le bain de ces eaux excitoit une si grande sueur, qu'il n'en a pu prendre que deux dé moins d'une demi-heure chaque, & il en sortoit avec une foiblesse extrême.

Ces eaux rendent la peau douce; & quand on y a demeuré quelque temps, & qu'on vient à l'approcher du nez, on y trouve une odeur de soufre très-sensible.

Ces eaux ne m'ayant donné aux essais aucun indice manifeste, ni d'acide, ni d'alkali, on peut penser que si elles contiennent quelque acide volatil ou autre-

ment , il est en bien petite quantité. Le peu de résidence que j'ai eue , soit après avoir fait évaporer ces eaux à découvert & par le feu , soit après les avoir distillées au bain-marie , prouve aussi qu'elles contiennent bien peu de matieres alkalinnes , & il n'y a pas apparence qu'on puisse attribuer à cette résidence la vertu de ces eaux , d'autant plus qu'étant refroidies , elles n'ont plus la moindre action , & qu'elles paroissent moins apéritives que d'autres eaux des rivieres du quartier.

Les animaux de toutes espèces recherchent ces eaux avec beaucoup d'empressement. Les bœufs & les chevaux viennent de très-loin s'y abreuver , & je les ai vu attendre très-long-temps qu'on leur cédât la place. On m'a assuré qu'il en venoit au travers de la riviere de l'Artibonite à la nage , qui ne buvoient que là.

Le soufre volatil que je crois être dans ces eaux , celui même que je soupçonne être mêlé à la matiere de la résidence , n'ont fait aucune impression sur des gobe-



lets d'argent que j'ai laissés dans l'eau des journées entières. Quand je les tirois de l'eau, ils paroissoient quelque peu ternis d'une couleur véritablement tant soit peu dorée; mais leur blancheur & leur éclat ne tarδοit pas à reparoître.

La boisson de ces eaux le matin à jeun excite à quelques-uns des nausées, & même le vomissement; ce qui arrive plutôt par la propriété de la simple eau chaude, qu'à cause de ce qu'elles contiennent de minéral; cependant elles purgent quelques malades par le ventre plutôt ou plus tard. Leur effet le plus ordinaire est de pousser par les urines. Ce que j'ai vu pratiquer pendant le séjour que j'ai fait à cette source, m'engage à avertir ici le Public que ceux qui se portent bien doivent s'abstenir de prendre ces eaux, quoiqu'elles ne soient pas chargées de beaucoup de principes actifs. Leur effet est pourtant d'irriter les parties solides des viscères, & d'enlever les sucs épais qui y séjournent, & en général de procurer

quelque évacuation; ce qui est nuisible lorsqu'on est en santé, puisqu'alors il ne s'agit que d'entretenir le ton des fibres, & non pas de les irriter ni d'évacuer. Un trop long usage de ces eaux a de mauvaises suites, même pour les malades dont l'estomac doit s'en trouver considérablement affoibli.

Quant à l'effet des bains, il est tel; qu'on ressent de grandes démangeaisons à la peau, quelquefois dès le premier bain, & cela dure aux uns plus, aux autres moins; elles excitent même souvent des irruptions considérables.

Le bain de ces eaux doit être fort avantageux pour toutes les affections des nerfs & pour les maladies cutanées, tandis qu'il n'y aura point de cause vérolitique. J'avertis encore ici le Public que c'est fort mal prendre les bains que de se laisser à l'air froid en en sortant. J'ai vu plusieurs malades qui négligeoient de s'habiller, & qui déjeûnoient aussi-tôt après très-copieusement, quoiqu'ils eussent encore

l'eau chaude qu'ils avoient bue pendant le bain dans l'estomac , ce qui ne pouvoit que produire un méchant effet , en l'empêchant de passer promptement. En un mot , il sembloit qu'on voulût faire de cette source une nouvelle piscine à toutes sortes de maux. On veut même guérir sans observer ni méthode ni régime , & en abandonnant absolument les remedes généraux.

On ne doit point espérer que ces eaux , soit en bain , soit en boisson , puissent convenir à beaucoup de maladies pour lesquelles on y a été : elles ne conviennent point aux obstructions invétérées , ni aux tumeurs squirreuses ; mais seulement étant bues , aux maladies qui dépendent du vice des premières voies , lorsque l'estomac ou les intestins sont farcis de glaires ou d'autres suc qui corrompent les digestions. En bains , aux maladies qui attaquent les nerfs , & qui demandent une transpiration abondante. Enfin à toutes les maladies où il est ques-

tion de ranimer les organes languissantes, & à toutes les maladies de la peau simples & sans cause vénérienne, comme je l'ai déjà dit. Mais comme l'action de ces eaux est très-foible, il faut souvent l'aider & la soutenir par les remèdes convenables à la maladie, suivant le conseil d'un Médecin honnête homme, habile & prudent.

*Réflexions sur les incommodités du lieu, & les travaux qu'il y auroit à faire.*

J'ai déjà touché au commencement de ce mémoire ce que je vais déclarer ici plus amplement de la disposition défavorable de l'endroit où sont situés ces eaux.

On a vu que la ravine où elles coulent pour tomber ensuite dans la rivière de l'Artibonite, est très-étroite, & qu'elle a ses côtés très-escarpés; que le rocher d'où elles sortent est surmonté de trois ravines considérables qui viennent s'y rendre comme des rayons à un centre:

commun. Dans la faison des pluies, ces trois ravines donnent des torrens d'eau qui entraînent des pierres d'une grosseur considérable, & qui les précipitent dans cette ravine étroite; d'où il s'ensuit que quand bien même ces sources d'eau chaude couleroient sans interruption toute l'année, on ne pourroit pourtant pas en jouir pendant la faison des pluies. Les bassins où l'on se baigne sont construits de ces mêmes pierres que l'on arrange de façon à former un espace vuide plus ou moins grand, plus ou moins profond, selon la fantaisie de ceux qui y font travailler; ensorte néanmoins que l'eau du premier passe entre les pierres pour entrer dans le second, & de celui-ci dans le troisiéme, & ainsi de suite dans toute la seconde de la ravine; ce qui a beaucoup d'inconvéniens, & pourroit avoir des suites dangereuses.

Quand la ravine seroit assez large pour y pouvoir construire à droite & à gauche des bains de maçonnerie, qu'on

rempliroit par un fîet d'eau tiré d'un réservoir commun, il est certain que ces ouvrages ne subsisteroient que pour la saison où on les auroit construits, & que dans celle des pluies ils seroient écrasés & comblés.

J'ai oui proposer à quelques-uns de détourner les trois ravines; mais à supposer la chose possible, ce seroit un ouvrage immense. J'ai visité ces ravines; celle du milieu sur-tout doit donner pendant les orages autant d'eau à peu près que la riviere de Léoganne, à en juger par la largeur de cette ravine, par sa profondeur & par la grosseur des pierres qu'elle entraîne; en quelque endroit qu'on voulût la détourner, il faudroit une digue bien solide, & d'ailleurs le terrain à droite & à gauche s'éleve considérablement, & d'autant plus qu'on s'éloigne de la ravine.

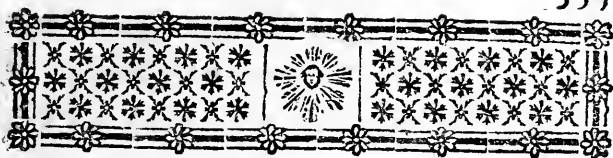
D'autres proposent de faire des ouvrages voûtés à l'endroit d'où sortent les sources; on-y feroit un réservoir d'où

l'on tireroit l'eau par un canal voûté. Mais outre que l'eau en s'éloignant trop de sa source perdroit infailliblement de sa vertu , où la conduiroit-on ? Quelstravaux n'y auroit-il pas à faire , si on entreprenoit d'applanir assez de la montagne pour avoir un espace à bâtir les bains publics & particuliers ?

Le parti le plus convenable , & à mon avis le moins coûteux , quoique très-difficile , seroit de remettre la riviere de l'Artibonite dans son ancien lit , ce qui m'a paru d'une très-possible exécution ; mais il faudroit l'y contenir , en construisant une chaussée , digue ou levée , pour l'empêcher dans les crues de déborder dans le terrain qu'on obtiendrait par cette manoeuvre. Alors on auroit où se loger avec toutes sortes de commodités , & on auroit aussi des bains & des douches tels qu'on les souhaiteroit. Outre les sources dont on a joui en quelque façon jusqu'à présent , on auroit encore celles qui coulent dans la riviere de l'Artibonite. Je

les ai été visiter au moyen d'un bateau; elles sont chaudes comme les autres, & je ne fais nul doute qu'on ne les eût pendant toute l'année, parce qu'elles fourdent dans des endroits bien moins élevés que celles de la ravine. C'est par cette différence de niveau que je crois pouvoir expliquer la cessation de nos eaux. La quantité d'eau minérale étant plus grande qu'il n'en peut sortir dans la rivière de l'Artibonite par les sources basses, cette eau minérale surmonte dans les cavités qu'elle trouve dans ces roches; & alors, suivant son élévation, elle sort par divers endroits. Les petits filets d'eau du fond de la ravine tarissent avant les inférieurs; ce qui fait comprendre facilement qu'il arrive aux filets les plus bas, rapport aux sources qui sortent dans l'Artibonite, la même chose qui est arrivée aux filets supérieurs, rapport aux inférieurs.





# M É M O I R E

## SUR LE SUCRE.\*

**L**E Sucre est un sel essentiel, gras, oléagineux, roux ou cendré, quand il n'a pas été raffiné; & lorsqu'il l'a été, il est ou blanc comme la neige, ou transparent comme le cristal. Il est alors sec & friable sous les dents. On le peut dis-

---

\* On fait un si grand usage du Sucre, qu'on le met aujourd'hui au rang des alimens dont on ne se peut passer. Cependant il a bien des qualités nuisibles qu'aucun Auteur n'a mieux développées que M. Geoffroy dans son excellent *Traité de la Matière médicale*. Je crois ne pouvoir mieux faire que d'en traduire l'Histoire, & d'y ajouter, en forme de Supplément, quelques observations & remarques

foudre à l'eau, & le cuire de nouveau à telle consistance qu'on veut. Il est gras & file comme le miel. Il est d'un goût doux, fort agréable, & n'a presque point d'odeur. On le tire d'un roseau qu'on appelle *canne de Sucre*.

Les anciens l'ont connu, & n'en faisoient ni tant d'usage, ni tant de préparations. Ce qu'on est à lieu de vérifier par la lecture de plusieurs Auteurs, quoiqu'il y soit fait mention de plusieurs espèces de Sucre qu'on tire de différentes plantes.

Strabon, dans son quinzième Livre de Géographie, écrit qu'il y a dans l'Inde un roseau qui donne du miel sans abeille. Lucain le désigne aussi dans ce vers :

*Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine succos.*

Et Marc-Varron dans ceux-ci :

*Indica non magnâ nimis arbore crescit arundo.  
Illius è lentis premitur radicibus humor,  
Dulcia cui nequeant succo contendere mella.*

Séneque, dans l'Epître 85, parle ainsi de

« roseau. » On rapporte qu'on trouve  
« chez les Indiens du miel dans les feuil-  
« les d'un roseau qui provient ou de la  
« rosée de ce climat, ou qui est un suc  
« doux & gras formé dans ses feuilles ». Ce suc merveilleux est appelé tantôt miel, tantôt sel, tantôt sucre. » Il y a en-  
« core un autre genre de miel congelé,  
« (dit Dioscoride en faisant le détail des  
« différens genres de miel) qu'on nomme  
« sucre. On le trouve dans l'Inde ou dans  
« l'Arabie heureuse, dans des roseaux ;  
« il est coagulé à la façon du sel, & fria-  
« ble sous les dents comme le sel ». Ar-  
« chigene dit que le sel Indien est de la  
« couleur & de la consistance du sel  
« commun, d'un goût de miel, de la  
« grandeur d'une lentille, ou tout au  
« plus d'une fève ». Gallien, dans le sep-  
« tième Livre des médicamens simples,  
dit que « le Sucre est apporté de l'Inde &  
« de l'Arabie heureuse, & qu'il se con-  
« gele dans des roseaux ; que c'est un  
« genre de miel, mais moins doux que

» le nôtre ». Plinè rapporte également que » le Sucre vient d'Arabie ; mais que » celui des Indes est meilleur & plus estimé ; que c'est un miel ramassé ou tiré » de certains roseaux gommeux , tantôt » blanc , friable sous les dents , de la grosseur d'une bonne noisette , & seulement » réservé pour l'usage de la Médecine ». Le même Plinè semble indiquer que les cannes à Sucre venoient dans les Isles Canaries. Il dit que » selon le témoignage » de Juba , il croît dans les Isles fortunées » des arbres semblables à la plante qu'on » appelle *Ferula* , desquels on exprime » une eau amere quand ils sont noirs , & » fort agréable à boire quand ils sont » blancs.

Ces descriptions & relations ne permettent pas de douter qu'on connoissoit anciennement certains roseaux qui donnoient par expression un suc mielleux & doux , & que très-souvent ce suc trop abondant sortoit & se congeloit en larmes dures & friables ; qu'on peut appel-

1er Sucre naturel. Mais il faut convenir que les Anciens ignoroient l'espèce de Sucre qu'on fait artificiellement, c'est-à-dire qu'on tire par la décoction de ce suc, & dont on forme de grands pains, tels qu'on apporte aujourd'hui. Il est du moins très-vraisemblable que les Peuples de ces temps-là n'avoient point l'art que nous avons de le préparer. Le Sucre a donc été connu des Anciens : mais de quels roseaux le tiroient-ils ? C'est sur quoi on peut disputer, parce qu'on fait qu'on trouve aujourd'hui dans les Indes orientales deux espèces de roseaux qui donnent du Sucre, savoir le roseau ordinaire, & le roseau qui croît en arbre qu'on appelle *Mambu*, vulgairement *Bambu* ou *Bamboë*. Le Sucre découle de cet arbre de lui-même, mais en petite quantité, & est congelé & desséché par la chaleur du soleil. Les Indiens le nomment depuis long-temps *Sacchar Mambu*. On ne tire point au surplus ce suc par expression pour en faire du Sucre; au lieu qu'on

tire du premier, après en avoir exprimé le suc, un sel dur : ce qui a donné lieu au docte Saumaïse de penser que le Sucre des anciens étoit seulement la larme du roseau *Mambu*. Il appuie son sentiment de l'autorité de Marc-Varron, qui compare la hauteur de ce roseau rempli d'un tel suc à un arbre médiocrement haut ; & de Solin, qui dans son chapitre 52 de l'Histoire de l'Inde, feuil. 58, rapporte » qu'on trouve dans les lieux marécageux » des Indes un roseau considérable, & si » gros, qu'on en peut faire des canots » pour naviger ; qu'on tire par expression » de ces racines une humeur douce comme du miel ». Quoique ce qu'on dit du roseau qui croît en arbre doive s'entendre du roseau *Mambu*, il ne faut pas pour cela exclure le roseau ou la canne de Sucre que nous cultivons aujourd'hui. C'est elle sans doute qui fournissoit la plus grande quantité de Sucre en larmes, parce que de toutes les plantes qui donnent un suc mielleux, elle est celle qui en est la

plus remplie. C'est celle dont Lucain a fait mention d'une façon à n'en pas douter.

Quelques-uns pourront demander d'où vient qu'on n'apporte plus, & qu'on ne trouve plus dans les boutiques de ce Sucre naturel qui distilloit de la plante même. Il est facile de leur rendre raison pourquoi il n'y en a point, ou qu'il ne doit que s'en trouver peu. Dans le temps de Dioscoride & de Gallien, où l'on n'avoit point la méthode de tirer & de faire le Sucre comme nous le faisons, on pouvoit trouver & apporter une grande quantité de ce suc naturellement congelé le long des plantes, parce que n'étant point coupées & vieillissant, elles regorgeoient d'une si grande abondance de sève, que dilatant trop leurs écorces, elles les ouvroient & répandoient ce qu'il y avoit de surabondant. C'est ce que nous voyons arriver à plusieurs arbres gommeux & résineux. Ainsi on ne doit pas être surpris que les Anciens pussent avoir

une suffisante quantité de Sucre naturel. Mais dès que l'appas du gain & le désir de s'enrichir a fait imaginer un moyen d'avoir par l'expression une plus grande abondance de suc de ce roseau, & d'en extraire par la décoction les sels, il est arrivé qu'on a laissé le Sucre des Indiens, & qu'insensiblement on a perdu l'habitude d'en faire commerce avec eux : ce qui a obligé les Indiens à couper tous les ans leurs roseaux \*. D'où il est arrivé que les cannes n'ayant plus le temps de se remplir d'une assez grande quantité de sève, ne sont plus à lieu de la dégorger, & de donner par ce moyen ce Sucre naturel & en larmes, dont on faisoit autrefois usage.

Ceux qui pensent que le Sucre des Anciens étoit différent du nôtre, s'appuyent du témoignage de Pline, qui dit que le

---

\* Quoique les roseaux à Sucre vieillissent, il n'est pas mention à l'Amérique qu'ils transudent. Ils se dessèchent ou pourrissent.



Sucre n'étoit réservé que pour la Médecine, & qu'on n'en faisoit aucun usage pour la cuisine & pour les confitures. Il est arrivé du temps de Pline que les Grecs & les Latins ne pouvoient pas s'en servir pour assaisonner leurs alimens, par rapport à la petite quantité qu'on en trouvoit, & qui étoit à peine suffisante pour le besoin qu'on pouvoit en avoir dans les maladies. Cela n'empêchoit pas cependant que les Indiens, comme nous l'avons déjà dit, n'en préparassent dans ce temps des breuvages, tant pour calmer la soif que pour se ragoûter.

Les Arabes parlent de trois espèces de Sucre, savoir le *Sucre de canne*, de celui qu'ils appellent *Tabaxir*, & du Sucre *Al-hufar*.

1°. Le Sucre de canne, parle dont Avicenne, sort ou transfude des roseaux, & on le trouve collé aux tiges en forme de fel. Il ne differe en rien de celui que les Anciens ont pensé venir d'un roseau.

C'est ce même Sucre qu'on trouvoit candi, qu'on appelloit *Tabarzed*.

2°. Le Tabaxir d'Avicenne, que les Interprètes ont improprement traduit *tutie*, *spode* ou *endre*, parce qu'il avoit du rapport avec de la cendre, n'est aujourd'hui autre chose chez les Perses, les Turcs & les Arabes, que le Sucre *Mambu* des Indiens, ou le Sucre naturel des Anciens, qui provenoit d'un roseau, qui pour la grandeur & la figure, paroissoit un arbre, & dont nous parlerons ci-après. J'avouerai cependant qu'il y a lieu de soupçonner que les Arabes ont désigné par ce nom le premier Sucre fabriqué par le moyen de l'expression & de la coction, sur-tout si on réfléchit sur la description d'Avicenne, qui dit que » le *Tabaxir* est » une cendre de quelques roseaux brûlés »; (car on doit regarder comme une fable ce qu'on raconte des sommités des roseaux, qui long-temps & continuellement agités par le vent, étoient capables de s'enflammer par l'effet du frot-

tement ; ) que ce premier Sucre , tiré par l'ébullition , n'étant pas bien purgé , & ayant une couleur & une figure de cendre , comme on le voit encore aujourd'hui dans celui qu'on appelle *Cassonade* , leur en a imposé , de façon qu'ils l'ont pris pour une espèce de cendre , non provenante de combustion , mais plutôt de l'ébullition ; par laquelle préparation il différoit du Sucre naturel qui découloit de lui-même des roseaux , & auquel on étoit accoutumé depuis long-temps. Je ne donne au surplus ce sentiment que comme une conjecture.

3°. Le Sucre Alhusar d'Avicenne , de Sérapion , qu'on appelle aussi *Manne* , est également très-différent des premières espèces de Sucre dont nous avons fait mention , tant par ses qualités que par son goût. Nous en parlerons ci-après.

Le Sucre commun , ou celui dont on fait aujourd'hui tant d'usage , est tiré d'un roseau qu'on appelle canne à Sucre , & donne différentes espèces de Sucre , sui-

vant les différens degrés de coction & de purgation.

La plante qui le fournit s'appelle *Arundo saccharifera*, C. B. P. 4. Sloan. Hist. natur. de l'Isle de la Jamaïque, 108, Tab. 66. *Arundo saccharina*. J. B. T. 2, 531. *Arundo & Calamus saccharinus*, Tab. Icon 257. *Canna mellæa*, Cæsalp. *Viba & Tacomurée*, Pison, 108. D'une racine oblique, un peu grosse, noueuse, garnie de fibres & pleine de suc, s'éleve un roseau ou tuyau fortifié par intervalles de nœuds, poli, luisant, à la hauteur de huit ou neuf pieds, épais de deux, trois & quatre pouces, suivant la bonté du terroir. De cette qualité dépend aussi l'intervalle qui se rencontre entre chaque nœud; & plus ils sont éloignés, meilleure est la canne.

La couleur de la canne est d'un verd tirant sur le jaune; à la partie où sont les nœuds, elle est blanche d'un côté, & jaunâtre de l'autre, comme si deux anneaux, dont l'un blanc & l'autre jaune,

entourent le nœud qui est plus élevé. En vieillissant, elle devient tout-à-fait blanche ou noire. Elle est remplie d'une moëlle fongueuse, blanche & pleine d'un suc doux; elle est garnie à chaque nœud de feuilles longues, pointues, longues de deux coudées, & quelquefois plus, & élevées en haut, plus étroites que celles du roseau qu'on cultive, assez semblables, tant par la figure que par la position, à celles du roseau des marais qu'on appelle *Thypha*. Elles sont d'une couleur verte tirant sur le jaune, âpres au toucher, & canelées ou fillonnées dans toute leur longueur, entourant les rejets. Le haut de la tige, orné de plusieurs feuilles, produit une panache de deux ou trois pieds de long, divisée en plusieurs petits rameaux ou épis minces, fragiles, garnis de nœuds, à chacun desquels naissent alternativement des fleurs sans calice, & renfermées dans une substance cotonneuse plus longue que la fleur même. Il paroît dans la couronne de cette

fleur deux cloisons d'une figure oblongue, en forme de lancette, pointues, droites, concaves, égales & unies. On y découvre trois filamens fins comme des cheveux, de la longueur de la couronne, terminés par des sommets un peu allongés. Ils environnent le germe qui est de la figure d'une alêne, sur lequel sont posés deux filets très-fins. La couronne, sert de calice ou d'enveloppe à une semence oblongue, étroite & pointue. La canne croît naturellement dans l'Inde, dans les Isles Canaries & les régions chaudes de l'Amérique. On la cultive aussi dans plusieurs Pays. Elle ne vient bien que dans des terres grasses & humides. Pison assure que dans la Province *Rio de la Plata* les cannes croissent naturellement à la hauteur d'un arbre, & que la force de la chaleur leur fait rendre des grumeaux de Sucre transparens comme du cristal.

On la plante & on la cultive comme il suit. Dans une terre labourée, on fait

avec une houe des fillons droits & parallèles. On place dans ces fillons des cannes d'un pied de long tout de suite, de façon que le commencement de la suivante touche la fin de celle qui précède. On couvre ensuite de terre le plant à chaque nœud. Il sort un ou deux œilletons qui forment autant de roseaux. Après que le plant a poussé la plus grande partie de ses rejetons, on a soin de trois en trois, ou de quatre en quatre mois, suivant la qualité de la terre, de les sarcler des herbes inutiles, de crainte qu'elles n'acquierent plus d'accroissement que la canne, & on réitere les sarclaisons jusqu'à ce qu'elle ait assez de hauteur pour en couvrir la terre, & étouffer les herbes naissantes. Dans l'espace de huit, dix ou douze mois, suivant le terroir, la canne est parvenue au degré qu'il convient pour en tirer du Sucre.

On coupe alors les cannes près la racine; on les dépouille de leurs feuilles; on en fait des paquets qu'on porte au moulin.

Le moulin est composé de trois gros rouleaux faits d'un bois très-dur & compact, bien uni & poli, dans lesquels on fait entrer & on ferre trois cylindres de fer de la hauteur de quinze à dix-huit pouces & d'un pouce d'épaisseur, bien polis. On les appelle *Tambours*. Ils sont posés de façon qu'ils sont presque contigus, & qu'en tournant avec force, les cannes qu'on y présente soyent prises, tirées & comprimées fortement. C'est par le moyen de l'eau ou des animaux qu'on fait agir cette machine. Le suc qu'on tire de cette maniere des cannes peut se conserver vingt-quatre heures. Il aigrit ensuite, & devient inutile; mais si on le garde plus long-temps, on en peut tirer de bon vinaigre. Il faut laver deux fois par jour les rouleaux & la table du moulin, pour empêcher que le suc qui s'y colle en s'aigrissant, ne communique sa qualité à celui qu'on exprime. Un petit canal de bois conduit la liqueur dans des chaudières d'airain, où on le fait bouillir pendant



un jour à un feu tempéré par degré, de façon qu'il bouille tantôt plus, tantôt moins; & qu'en cas d'une trop grande effervescence, on puisse calmer l'ébullition, en versant de l'eau peu à peu. On a attention d'écumer continuellement la liqueur de la première chaudière. Cette écume sert de boisson & de nourriture aux animaux. Quand elle est bien écumée, on la transfère dans la chaudière voisine, où un feu plus fort en augmente l'ébullition. On continue de l'écumer avec une grande cuiller plate percée de plusieurs trous. C'est alors que pour purifier parfaitement le sirop qui commence à se former, on y jette une lessive faite avec la cendre & la chaux, & qu'on redouble son attention à écumer. On le passe ensuite au travers d'un drap. Le marc qu'on en tire est donné chez quelques habitans aux esclaves, qui en assaisonnent leurs alimens. Quelques esclaves, en y mêlant une suffisante quantité d'eau, font une espèce de vin. La liqueur filtrée

est versée dans une troisiéme chaudiere ; où un feu vif pousse l'ébullition au point qu'elle acquiert promptement la consistance convenable. On a soin de la battre & de l'écumer continuellement.

Pendant que le Sucre bout & se cuit, on est fort attentif à empêcher qu'en se gonflant trop, il ne sort des chaudières, & ne se répande. Pour cet effet, 1°. on le bat & on l'agite, en remplissant de grandes cuillers de la liqueur qu'on verse ensuite doucement dans la chaudiere. De cette façon on tempere & on diminue une trop forte ébullition. 2°. On jette de temps en temps un peu de beurré ou d'huile, qui appaise tout d'un coup le trop grand gonflement. Il est à propos d'observer que si on mettoit tant soit peu de suc de citron ou de quelque autre acide, on ne pourroit réussir à congeler le Sucre, ni à lui donner ce qu'on appelle le grain.

Le syrop étant cuit à une consistance convenable, ce qu'on connoît en jettant

en l'air une petite portion de syrop qui doit former une espèce de toile claire ou de plume, on le tire de la troisième chaudière, & on le verse dans une autre, où on l'entretient chaud, jusqu'à ce qu'il commence à prendre grain. On en emplit aussitôt des vaisseaux de terre faits en forme d'entonnoir ou de cône, qu'on appelle *Formes*, ouvertes par les deux extrémités, dont celle d'en-bas, qui est très-étroite, est bouchée avec des pailles ou du bois. On le laisse ainsi pendant vingt-quatre heures; ce qui doit suffire pour qu'il se congele. Après ce temps on transporte dans des salles très-vastes toutes les formes, après en avoir ôté le bouchon. On insinue par le trou de la pointe un gros filet, dont on percé jusqu'à environ la moitié de la forme, le Sucre congelé, afin de faciliter l'égout qui doit se faire du syrop. On les arrange ensuite par symétrie sur des pots, & on les y laisse 40 jours, quelquefois plus, quelquefois moins. Quand on juge le Sucre

bien purgé de son fyrop, on met sur les formes à la hauteur de deux, trois ou quatre doigts, un clair mortier fait avec de la terre glaise bien triée & délayée avec suffisante quantité d'eau. Cette eau s'insinuant peu à peu, & passant au travers du Sucre, en lave les grains, en détache le suc mielleux, gras & brunâtre, & l'entraîne avec elle dans le pot, pendant que la terre qui est sur le haut de la forme se dessèche & devient aride. Tout l'humide étant sorti & dissipé, on renverse les formes, qu'on secoue pour en tirer, autant qu'il est possible, le Sucre congelé & desséché; on le coupe en morceaux qui sont ou roux, ou cendrés, ou d'un blanc cendré; & c'est ce qu'on appelle alors *Moscouade* rousse ou cendrée. On la juge bonne quand elle est de couleur blanc-cendrée, sèche, qu'elle n'est point grasse ni onctueuse, & qu'elle n'a aucun goût empyreumatique.

On employe rarement la moscouade; c'est pourquoi on la met à part pour la

purifier, & c'est la matiere de plusieurs espèces de Sucre qu'on fabrique.

L'humeur épaisse ou gros syrop, gras, roux ou brunâtre, qui a égoutté des formes, ne peut se cuire qu'à la consistence de miel; d'où on lui a donné le nom de *Syrop de Sucre*, de *Miel Sucre*, de *Mé-lasse* & *Doucette*, dont on ne fait aucun usage dans la Pharmacie ni dans la cuisine. Quelques Confiseurs cependant le clarifient pour confire les fruits rouges, mais mal-à-propos, parce qu'il a un goût peu gracieux. Quelques-uns l'employent pour en faire de l'eau-de-vie. Ceux qui fabriquent cette liqueur, mettent une partie de ce syrop sur huit parties d'eau chaude, avec tant soit peu d'écume de biere. Le tout bien mêlé ensemble, on le laisse fermenter dans des tonneaux bien fermés, jusqu'à ce que le mélange ait une odeur subtile, spiritueuse & vineuse. Alors on le fait distiller, & on en tire une eau ardente.

On purge la moscouade dans les Isles

de l'Amérique, ou on la transporte pour cet effet en France dans les raffineries où on prépare différentes espèces de Sucre : le Sucre dit *mélé*, le Sucre *purgé*, & enfin le Sucre *royal*.

Le Sucre *mélé*, ou, comme on dit, la *Cassonade*, est un Sucre coupé en petits morceaux ou miettes, blanc, un peu gras, d'une odeur tant soit peu mielleuse, assez agréable, quelquefois de violette, plus doux que le miel. Les Apothicaires le choisissent pour les syrops, les électuaires, & les autres confectons, comme le plus convenable, tant par son goût qui est plus doux, que parce qu'il fait des confectons plus claires & plus luisantes; & que les syrops qu'on en prépare conservent plus long-temps leur consistance; & ne se tournent pas facilement en cristaux, ou, comme on dit, en *candi*. On a soin de choisir le plus sec, le plus odorant & le plus blanc. C'est ainsi qu'on le tire de la *Moscouade*.

On met dans une bassine de cuivre

la quantité qu'on souhaite de moscouade; on verse dessus d'une lessive forte, autant qu'on juge qu'il en sera nécessaire pour la faire écumer. Alors on mêle peu à peu de l'écume de plusieurs blancs d'œufs, qu'on a fait devenir, & qu'on a soin d'entretenir bien moussueuse par l'agitation & le battement continuel d'un petit balai. Pendant ce temps on est attentif à écumer la liqueur bouillante, & on continue le mélange de l'écume jusqu'à ce que le syrop, par sa lympidité & sa transparence, fasse juger qu'il est bien clarifié. Avant que toute l'humidité en soit évaporée, on le passe au travers d'un drap fin; on le remet ensuite sur le feu jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance convenable; on le verse encore chaud dans des formes de terre glaise, qu'on a auparavant imbibée d'eau de fontaine, & dont on a soin de fermer le trou de la pointe. On les renferme d'abord dans une chambre ou une étuve sèche & un peu chaude.

Lorsque le Sucre est parvenu à une dureté convenable, on répand sur l'ouverture supérieure des formes rangées par symmétrie, une boue ou mortier clair fait d'une espèce d'argile qu'on fouille en France proche la Ville de Rouen, & dont on se sert pour faire les pipes à fumer. On en met à la hauteur de deux, trois ou quatre doigts sur le Sucre. Lorsque cette terre est devenue sèche, tant par la qualité du lieu où les formes sont renfermées, que par celle du Sucre qui l'absorbe, on l'ôte & on en met une nouvelle, ce qu'on répète deux ou trois fois, & à chaque changement on a soin d'insinuer par le trou de la pointe de la forme un fuseau, pour donner facilité au liquide le plus épais de couler & d'égoutter, ce qu'on appelle syrop. On divise ordinairement en trois parties les masses pyramidales de Sucre qu'on a tirées des formes, par rapport à la couleur qui en fait des qualités différentes, savoir l'inférieure, la moyenne



& la supérieure. On met chacune à part, dont la dernière, savoir celle du haut de la forme, est la moins estimée. Après cette opération, on met sur de grands draps la cassonade, qu'on fait sécher à l'air, & on la transporte ensuite dans différens endroits, renfermée dans des sacs ou des barriques.

Mais si on veut avoir un Sucre plus purgé, on le fait fondre deux à trois fois dans l'eau; on le fait recuire, & derechef on le remet dans les formes, & on le tire de la même façon qu'on a fait la première fois, ainsi que nous l'avons déjà expliqué. C'est ainsi qu'on prépare le Sucre pyramidal, autrement dit *en pain*, qui, suivant les différens degrés de raffinement & de blancheur, forme différentes espèces de Sucre raffiné, sur-tout lorsque le frappant avec le doigt, il sonne comme du marbre. On appelle Sucre au dernier degré, lorsqu'il est poussé à un point de pureté qu'on ne peut le rendre ni plus pur, ni

plus blanc : c'est alors le Sucre *fin* & le Sucre *royal*.

On distinguoit autrefois le Sucre suivant les Pays où on le fabriquoit , c'est-à-dire en Sucre de Madere , de Canarie , du Brésil , de Saint Thomé. Aujourd'hui tout celui qu'on transporte en France vient des Isles françoises de l'Amérique , où l'on cultive en grande abondance les cannes à Sucre.

Le Sucre *candi* est un Sucre dur très-transparent , & qui forme plusieurs angles & faces. Il y en a de deux espèces ; l'une semblable au cristal , & qu'on nomme pour cet effet *Cristalline* , qu'on fait avec le Sucre royal ; l'autre *rouffâtre* , qui ne devient jamais transparent , & qu'on fait avec la *moscouade* ou avec la *cassonade*. On le choisit dur , sec , transparent & cristallin , quoique plusieurs préfèrent le *rouffâtre* , comme plus gras , & par cette qualité plus spécifique pour les maladies de poitrine.

On

On prépare ainsi cette espèce de Sucre. On fait fondre du Sucre de bonne qualité avec un peu d'eau, & on le cuit jusqu'à ce que le syrop soit épais; on le verse dans un pot de terre où l'on a arrangé en forme de treillis, & en façon d'X des petits bâtons de bois. On met ce pot sur une planche dans un lieu chaud, & on l'y laisse pendant quinze ou vingt jours: alors le syrop qui n'a point congelé, est tiré, & on lave avec un peu d'eau tiède les cristaux pour en ôter la graisse; on la jette, & on remet le même vase dans le même lieu chaud pour achever de les sécher. Le jour suivant on les rompt, & on trouve les bâtons chargés d'un Sucre candi reluisant comme du cristal. Les petits bois de Sucre candi sont alors séparés des parois du vaisseau & des petits bâtons, & on les fait bien sécher pour les conserver. Le Sucre candi roux est préparé de la même façon, ou avec le Sucre mêlé, ou avec la Moscouade.

Le Sucre rouge, dit Chypre, est ou

rouffâtre ou roux, un peu gras. On le fait de fyrops qui proviennent de la cassonnade qu'on fait cuire. On en use rarement, & on ne l'employe ordinairement que dans les lavemens.

Deux livres de Sucre royal donnent par l'analyse chymique une once trente-six grains de phlegme lymphide, sans odeur & insipide; douze onces six gros de liqueur d'abord lymphide, ensuite rouffâtre & empyreumatique, partie acide & partie urineuse; six gros d'huile rouffâtre & claire; deux onces trois gros quarante-quatre grains d'huile épaisse. Ce qui restoit dans la cornue pesoit huit onces un gros quarante-trois grains. L'ayant calciné pendant quinze heures au feu de réverbere, on en a eu une once un gros dix grains de cendres brunes, desquelles on a tiré par la lessive deux gros quarante grains de sel fixe alkali. On a perdu dans la distillation huit onces six gros de matiere; dans la calcination sept onces cinquante grains.

Le Sucre est un sel essentiel composé de sel acide, d'huile & de terre; lorsqu'il est bien purifié, comme dans le Sucre candi, il se congele en cristaux qui imitent un prisme à huit faces plates, dont les deux bases opposées sont égales & parallèles, & les autres ont la figure de parallélogramme. Il n'a alors aucune marque d'acide ou d'alkali. Il prend feu facilement, & donne une lumière claire. Il est facilement dissout par les menstrues aqueux, difficilement par les spiritueux & huileux: délayé & fondu par l'eau, il fermente & acquiert d'abord un goût vineux, ensuite aigre.

C'est pourquoi du Sucre bien fermenté on a une liqueur vineuse: si on mêle bien une livre de Sucre & une cuillerée de levain frais de biere dans six ou huit livres d'eau, & qu'on les mette à une chaleur modérée dans un vase convenable bien fermé, & qui ne soit pas tout-à-fait rempli, en peu d'heures ce mélange fermentera avec violence, & au

bout de trois ou quatre semaines , plus ou moins , suivant la quantité de liqueur & la chaleur du lieu , deviendra une liqueur vineuse semblable à l'hydromel. On en tire par la distillation un esprit ardent très-fort ; mais si on laisse fermenter dans le même degré de chaleur cette matiere , elle formera en peu de temps un vinaigre très-fort tout - à - fait semblable à celui du vin.

Quoique les Anciens ayent connu le Sucre , ils en ont cependant fait peu d'éloge & peu d'usage. Dans ces derniers siècles , il est devenu si commun & si familier , que tout le monde en use en aliment , en boisson dans tous les Pays , à tout âge , soit en santé , soit en maladie. On en transporte aujourd'hui une si grande abondance des Indes occidentales dans l'Europe , qu'on peut le regarder comme une des principales richesses du nouveau monde , & que son commerce non-seulement égale celui de l'huile , du vin , du sel , de la soie & de la laine ,

mais même le surpasse. Il est étonnant de voir la consommation qui s'en fait dans la Médecine & dans les cuisines. Nul aliment n'est aujourd'hui agréable, s'il n'est assaisonné ou confit avec le Sucre, surtout dans les desserts. De-là s'est formé un nouveau genre d'ouvriers inconnus aux Anciens, qu'on appelle Confiseurs. Nul remède ne peut être présenté, s'il n'est tempéré, adouci & rendu agréable par le Sucre. On l'employe pour conserver le corps & en empêcher la corruption, pour tempérer & corriger les substances trop fortes. Il ôte aux unes leur acrimonie, aux autres leur acidité; il rend les acerbes plus suaves, & augmente enfin la faveur & la délicatesse dans toutes les choses qu'on peut imaginer pour se régaler. On en fait un grand usage pour faire des fyrops, des confitures, des électuaires, des tablettes & des confectons de toutes espèces.

Les Anciens avoient coutume de préparer les médicamens avec le miel. Ac-

tuarius paroît le premier Médecin qui lui ait substitué le Sucre dans ses compositions, & qui en ait assaisonné les différens sucs qu'on prescrit aux malades.

L'usage modéré du Sucre en fait un aliment assez utile ; car on assure que les cannes même broyées & exprimées (ce qu'on appelle aux Isles *Bagasses*) engraisent considérablement les cochons, & que leur chair en devient si tendre & si savoureuse, qu'on la préfère à celle du chapon. La digestion est plus prompte & plus parfaite, si on mange à la fin du repas un morceau de Sucre.

Tous les Médecins s'accordent à le recommander pour les maladies de la poitrine & du poumon. Ils prescrivent le Sucre candi ou le Sucre blanc pour adoucir l'acrimonie de la pituite, pour appaiser la toux, pour guérir l'âpreté de la gorge & des poumons. Retenu dans la bouche, il est fondu par la salive qui l'insinue par la déglutition & par l'infil-



tration dans toutes les parties abreuvées d'une pituite, dont il émouffe & corrige l'acrimonie. Il provoque l'expectoration sur-tout; lorsque mêlé avec l'huile de lin ou d'amandes douces, on lui donne la consistance de fyrop. Il a les mêmes effets pour calmer les douleurs de colique & les tranchées des enfans. Les boissons édulcorées avec le Sucre purgent & détergent la poitrine, appaisent la toux, en délayant & humectant la poitrine & la pituite; ils guérissent l'enrouement & détergent les ulceres du poumon; ils pouffent par les urines; ils lâchent le ventre, & sont sur-tout spécifiques dans les pleurésies & péripneumonies.

Si on fait un grand usage de Sucre, sur-tout si on ne le mêle point avec d'autre substance, il est nuisible principalement aux tempéramens bilieux & mélancoliques; car il est susceptible d'une trop grande fermentation dans l'estomac & dans les intestins. Il engendre des vents,

& atténuant par la fermentation la bile, il la rend trop fluide & âcre : de-là vient que personne n'ignore que le Sucre & toutes les substances douces augmentent la bile. Ce n'est pas par cette seule raison qu'il est dangereux ; il l'est encore plus par l'acrimonie considérable que lui communiquent les pointes salines du Sucre ; d'où résulte une chaleur non-seulement dans les intestins, mais aussi dans tout le corps. Il produit dans les enfans beaucoup de vers. On le regarde particulièrement comme le plus grand ennemi des dents. On prétend qu'il les fait devenir noires & vacillantes, & qu'enfin il les carie. C'est pourquoi les personnes prudentes ont pris l'habitude de se laver toujours la bouche après le repas.

Ces mauvaises qualités du Sucre sont peu de chose en comparaison de celles que lui attribuent Willis, Simon Pauli, J. Ray, parce qu'ils le font auteur & la principale cause du Scorbut & de la Phtisie *Anglicane*, qui ravagent l'Angleterre par rap-

port à l'excès que leurs Compatriotes en font, soit dans les alimens, soit dans les boiffons. » Et pour que quelqu'un, dit » J. Ray, ne s'imagine pas que la qualité » d'un air trop humide en Angleterre ne » soit plutôt la cause de ces maladies, on » observe que ces maladies font égale- » ment beaucoup de ravage en Portugal, » qui est un climat fort chaud, depuis » l'usage du Sucre; car il n'y a point de » Peuple après les Anglois, qui use plus de » cette drogue, que les Portugais ». Wil- » lis, dans son Traité du Scorbut, en parle ainsi: » Je blâme d'autant plus tout ce » qui est apprêté avec le Sucre, que la » découverte qu'on en a faite & son » grand usage contribuent beaucoup dans » le siècle où nous vivons à augmenter & » rendre plus commun le scorbut, parce » que le principe dominant dans le Su- » cre, est un sel âcre & assez corrosif, » quoique tempéré par un soufre, com- » me il est facile de s'en convaincre par » l'analyse chymique; car on tire du Su-

» cre par la distillation une liqueur aussi  
» forte & aussi dissolvante que l'eau ré-  
» gale. Si après l'avoir délayé avec suf-  
» fisante quantité d'eau dans une vessie,  
» & l'y avoir laissé fermenter, on le dis-  
» tille, quoiqu'il ne soit pas de la nature  
» des sels fixes de se sublimer, il en for-  
» tira cependant une liqueur aussi brû-  
» lante, aussi piquante que l'eau-de-vie  
» la plus forte. C'est pourquoi il n'est  
» point étonnant, que mêlant aujourd'hui  
» du Sucre dans tous les alimens & les  
» boissons qu'on prend, le sang & les hu-  
» meurs acquierent une acrimonie qui  
» conduit aux symptômes scorbutiques.  
» Je ne suis pas le premier, continue Wil-  
» lis, qui ait reconnu dans le Sucre tant  
» de mauvaises qualités. Un Auteur cé-  
» lèbre nommé Théophile de Garancié-  
» res, dans un Traité sur la Phthisie An-  
» glicane, en attribue la principale cause  
» à l'usage immodéré du Sucre. Je ne  
» fais s'il ne seroit point plutôt la cause,  
» non-seulement qui entretient, mais qui

» rend le scorbut plus fréquent que dans  
» les siècles précédens ».

Frédéric Slare, Médecin de Londres, & Associé de l'Académie Royale, après la défense du Sucre, a réfuté en Langue Angloise, par des raisons qui paroissent solides, les argumens des Médecins cités ci-dessus. Il dit 1<sup>o</sup>. que le scorbut ravageoit les Régions septentrionales avant qu'on connût le Sucre; que d'ailleurs cette maladie attaque plutôt le peuple & les pauvres, qui font peu d'usage de Sucre, que les grands & les riches; 2<sup>o</sup>. que pour ce qui est de la Phtisie Anglicane que Théophile de Garencières appelle le fléau de l'Angleterre, tout le monde convient qu'elle vient des mauvaises vapeurs dont l'usage du charbon de terre infecte l'air de la Ville, aux effets duquel on remédie sûrement, si on change d'air dans les commencemens de la maladie; qu'enfin si cette maladie est devenue commune dans le Portugal, on doit plutôt l'attribuer à l'usage immodéré qu'ils font des

acides, & peut-être à un levain vérolique dont leur sang est impregné.

Mais on objecte qu'on ne peut s'empêcher de convenir que du moins le sel acide contenu dans le Sucre, est plus corrosif & plus nuisible. Nous convenons que la fermentation développe dans le Sucre des pointes acides très-fortes, & que par la distillation on vient à bout de les séparer des autres principes, quoiqu'en moindre abondance que du nitre & du vitriol; mais on ne doit pas pour cela conclure que le Sucre en est plus dangereux; car si on avoit égard à une telle raison, de quel aliment l'homme pourroit-il user? car il n'y en a aucun où il ne se trouve de l'acide. Y a-t'il liqueur qui en abonde plus que le vin doux & le vin fait? N'y en a-t'il pas dans l'orge, dans la biere, dans le bled, dans le pain & dans toutes les espèces de fruits? La fermentation, la distillation, la calcination qu'on en fait, suffisent pour en donner des preuves. En juge-t'on pour cela

ces alimens mauvais & ces boissons nuisibles? Tant s'en faut. On tire du Sucre comme de tous les autres végétaux, après une fermentation convenable, un esprit ardent; il n'en est pas pour cela plus mauvais aliment. Au contraire on se sert de cette même liqueur spiritueuse pour tempérer & pour adoucir celles qui sont trop fortes & trop corrosives. Il en est du Sucre comme du lait & de tous les alimens. L'acide est tellement embarrassé & renfermé dans les particules huileuses & terrestres, que bien-loin d'être un mets dangereux & corrosif, comme l'ont décidé, sans assez d'examen, quelques fameux Médecins, il ne peut être au contraire qu'un aliment salutaire & agréable. Le même Frédéric Siare le recommande pour plusieurs maladies sous le titre de béchique, de stomachique, de céphalique, d'ophtalmique, de sternutatoire & de vulnéraire, & pour les dents. Il n'a entretenu pendant un grand nombre d'années la blancheur de ses

dents , que par les frictions du Sucre blanc , contre l'opinion de ceux qui pensent qu'il les couvre de tartre , & qu'il les fait carier. Il lui donne une vertu balsamique , & de garantir les visceres de corruption , puisqu'on l'employe pour conserver pendant long-temps les fleurs , les fruits , les racines , & toutes les autres parties des végétaux ou des animaux. Il confirme ces bons effets par deux observations bien remarquables ; l'une au sujet de l'illustre Milord Duc de Beaufort , qui est mort de la fièvre à soixante-dix ans , & qui eut la coutume de manger tous les jours pendant quarante ans plus d'une livre de Sucre. Après sa mort on trouva ses visceres fort sains & sans aucune tache , les dents belles & fermes. Dans l'autre , il rapporte que M. Malory , aïeul de l'Auteur , a vécu cent ans dans une santé constante & vigoureuse , faisant tellement usage du miel & du Sucre , qu'il faisoit apprêter sur-tout avec le Sucre tous les alimens dont il avoit besoin.



On doit conclure de toutes ces raisons, qu'on n'a lieu de rien craindre d'un usage modéré du Sucre : au contraire nous pensons qu'il donne aux alimens une saveur qui dispose l'estomac à une coction plus parfaite, qui augmentant la force du levain stomacal, excite une fermentation plus complete des alimens dans l'estomac & dans les intestins, & qu'il contribue par conséquent à entretenir dans le chyle, dans le sang & toutes les humeurs, les qualités nécessaires pour accomplir & maintenir les fonctions. Ce qui dépend toujours de la premiere digestion, dont le dérangement est le principe de tous ceux qui arrivent dans le corps humain.

Bien-loin que le Sucre soit la cause de la pulmonie, le Sucre rosat est un des meilleurs remedes que les plus fameux Médecins recommandent dans cette maladie. Montanus, Valeriola, Forestus, disent avoir vu quelques malades parfaitement guéris par un long & grand usage

de ce remede. Riviere a connu un Apothicaire qui fut guéri de la pulmonie en mangeant continuellement du Sucre rosat.

Il faut cependant observer que tous les Médecins s'accordent à décider que le Sucre ne convient point aux bilieux, aux mélancoliques, aux scorbutiques & aux femmes hystériques, parce qu'il fermente beaucoup, qu'il augmente par une trop grande fermentation l'effervescence des humeurs, la chaleur des entrailles, & fait augmenter les symptômes de ces maladies.

Extérieurement le Sucre est un excellent vulnérable; il empêche la pourriture, sur-tout si on le dissout avec tant soit peu d'eau-de-vie. Les Turcs, dit Etmuler, guérissent toutes les plaies récentes en les lavant avec le vin, & les couvrant de Sucre en poudre.

Quelques-uns appellent huile de Sucre le Sucre dissout par l'eau-de-vie ou l'esprit de vin non rectifié. On la recommande pour provoquer l'expectoration,

pour cicatrifer les plaies, déterger les ulcères, & remédier à la gangrene.

Le Sucre candi, le Sucre fin bien pulvérisé & soufflé dans l'œil, est capable de détruire les taies de la cornée. Il a le même effet dans l'eau de plantain, de chélidoine ou de fenouil; il en déterge & guérit les ulcères. Sa vapeur, en le faisant brûler, dissipe & guérit les fluxions de la tête.

On prépare avec le Sucre, le Sucre d'orge, le Sucre rosat, le Sucre perlé, & les Juleps Alexandrins. En un mot, il est employé dans presque tous les médicamens internes, composés de façon qu'on appelle un Apothicaire sans Sucre qui-conque est dépourvu des choses nécessaires.

Quelques-uns tirent par la distillation un esprit & une huile empyreumatique; mais on en fait peu d'usage.

Il y a d'autres espèces de Sucre qu'on tire de différentes plantes, entre lesquelles le roseau dont nous avons déjà fait

mention, & que les Anciens connoissoient, est la principale. On l'appelle roseau ou canne de *Mambu*, Pis. 185, roseau en arbre, qui donne une liqueur laiteuse appelée *Tabaxir* d'Avicenne, & des Arabes C. B. P. III. du jardin de Malabar. De plusieurs racines nouvelles & garnies de filamens s'élevent très-haut des tiges minces, vêtues d'une écorce verte, garnies de distance en distance de nœuds très-durs, & composés de filamens ligneux & blanchâtres. A chaque nœud est une cloison ligneuse, & de chacun partent de petites branches ou rameaux, au pied desquels se trouve ordinairement une, deux ou plusieurs épines oblongues, roides. Ces tiges sont fistuleuses. Elles s'élevont à la hauteur de douze ou quinze pieds, avant que de donner des rameaux. Quand ils sont jeunes & tendres, ils sont d'un verd-brun très-ferme; leur moëlle est lisse, spongieuse & liquide, que le Peuple suce continuellement. Les vieilles tiges sont

d'un blanc-jaune & luisantes , creuses endedans, couvertes d'une espèce de chaux; car l'âge fait changer la substance , la couleur & la faveur de la moëlle , dont le suc se fait jour peu à peu au travers des fibres, se congele par la chaleur du soleil près des nœuds , & s'y endurecit de façon qu'il ressemble à de la pierre-ponce. Il perd ensuite sa première faveur , en acquiert une autre mêlée d'une légère astringtion qui ressemble à celle de l'ivoire brûlé. Les Habitans l'appellent *Sacchar Mambu*, *Tabaxir* de Garcias & d'Acosta. Plus il est léger & blanc , plus il est estimé; plus il est de couleur variée & cendrée , moins on en fait de cas.

Les feuilles sont posées ou attachées aux nœuds par un petit pied ; elles sont longues d'un empan près le pied , larges d'un doigt vers la pointe , plus étroites , canelées & raboteuses sur les bords. Les fleurs viennent en épis , & ces épis sont écailleux , & ressemblent à ceux du bled. Celles qui se trouvent entassées au-

près des nœuds , sont cependant plus petites ; elles sont à étamines , & sont suspendues à des filamens très-fins.

Parmi ces roseaux , dit Pison , il s'en trouve d'un assez grand volume & assez solides pour en faire des canots , dont la façon consiste à laisser à chaque bout les cloisons formées de deux nœuds.

Les jeunes rejetons , qui sont très-succulens & bien favoureux , sont très-estimés dans les Indes. Ils sont la base de cette célèbre composition qu'on appelle *Achar* , qui fait les délices des Indiens & des Européens.

Quoique tous ces roseaux soient remplis dans leur commencement d'une liqueur douce , ce suc endurci aux nœuds ne se trouve cependant pas dans tous les roseaux. Il s'en forme plus ou moins , suivant la force du soleil , & suivant la qualité de la terre. Cependant quoique son prix varie suivant la fertilité , Pison rapporte que le prix en est fixé en Arabie

à égal poids d'argent, parce que les Médecins Indiens, Arabes, Maures, Persans & Turcs, ont connu, par une expérience journaliere & unanime, que c'étoit un bon remede administré en trochisque ou en tisane pour les inflammations, sur-tout les dyffenteries bilieuses. Les Indiens en font un grand usage pour la strangurie, les gonorrhées & les hémorragies.

Les Anciens ont connu cette espèce de Sucre, quoique cependant il paroisse confondu avec le suc endurci de la canne à Sucre. Les Perses & les Arabes l'appellent encore *Tabaxir*, que les Interprètes Grecs, Latins & Arabes ont traduit en Cendres ou Tutia : sur quoi il faut observer que la Tutie ou *Spodium* des Arabes est bien différente de celle des anciens Grecs; car cette dernière est une cendre d'airain, & celle des Grecs est le Sucre *Mambu*, ou notre Sucre d'aujourd'hui.

On nous rapporte du Canada une autre

espèce de Sucre gras, rouffâtre, & d'un goût doux. On le cueille de certaines espèces d'Erable.

La principale espèce s'appelle Erable de montagne blanc, C.B. p. 430. Erable haut faussement, dit Platane J. B. L. 168. C'est un haut & très-bel arbre, dont l'écorce est médiocrement unie, & la substance intérieure tendre & facile à couper. Il répand tout autour plusieurs branches garnies de feuilles grandes, larges, anguleuses, assez semblables à celles de la vigne, mais plus lisses & plus molles, d'un verd-brun en-dessus, & blanc en-dessous, soutenues par un pédicule long & un peu rouge. Ses fleurs sont en rose, d'un blanc d'herbe, & sont en grappe. Il leur succede des fruits composés de 2 ou 3 capsules qui se terminent dans une espèce d'aîle feuillue, semblable aux aîles internes de la cigale. Chaque capsule renferme une semence un peu ronde, petite & blanche. Cet arbre est commun dans les lieux humides & les montagnes. Il fleurit en Mai,



& donne des fruits en Septembre.

Au commencement du printemps, lorsque les bourgeons des feuilles paroissent, & avant qu'elles s'épanouissent, on fait des incisions au tronc, aux branches & aux racines de cet arbre, par lesquelles il distille & se répand un suc doux & fort agréable. Ce suc a tout-à-fait le goût du Sucre. Les Canadiens le tirent sur la fin de l'hiver pour en apprêter des breuvages; ils le cuisent à la façon de celui de canne, & ils en forment une substance semblable à celle de l'autre Sucre. De huit livres de liqueur il reste une livre de Sucre roux, qu'on peut purger & rendre blanc comme le Sucre ordinaire.

De ce Sucre bien clarifié, & des feuilles de capillaire de Canada, on prépare un syrop fort recherché, même en France, pour les maladies de la poitrine.

Les plantes terrestres ne sont pas les seules qui donnent du Sucre. On en tire aussi des marines. Olaius Borrichius, dans

les Mémoires de l'Académie de Coppen-  
hague, fait mention d'une espèce d'*Alga*  
sucré qu'on trouve sur le rivage d'Islande.  
» Il croît, dit-il, dans la mer d'Islande  
» une espèce d'*Alga*, dont aucun Auteur  
» que je sache n'a parlé, ni fait la des-  
» cription, & qui cependant ne differe  
» guères de l'*Alga* à feuilles étroites des  
» Verriers, si ce n'est que la feuille est plus  
» grasse, & qu'il est d'une couleur jaunâ-  
» tre. Quand cette plante, rejetée par les  
» flots sur le rivage, y est restée quel-  
» que temps, peu à peu elle se couvre,  
» par l'effet de la chaleur du soleil, de  
» grumeaux salins d'un goût doux & fort  
» agréable. C'est pourquoy les Habitans  
» ont grand soin d'en faire provision pour  
» s'en servir & le faire suppléer au Sucre.  
» Il arrive même que cette plante étant  
» connue de tout le monde, on anticipe  
» le temps qui lui est nécessaire pour  
» qu'elle transude les sucs salins, & qu'a-  
» lors on s'en fert en salade qu'on estime  
» beaucoup ».

Avant

Avant de finir cet article, il est à propos de faire part de nos conjectures sur le Sucre *Alhaffer* ou *Alhasar* des Arabes, qu'ils nomment tantôt Manne, tantôt Sucre, incertains d'ailleurs à quelle espèce ils doivent le rapporter.

Avicenne distingue le Sucre *Alhasar* du Sucre de roseau. » Le Sucre *Alhasar*, » dit-il, est une manne qui tombe dessus » la plante *Alhasar*, & ressemble à des » morceaux de sel; & après un léger lavage, & l'avoir fait fondre, on le » trouve amer. On le distingue en deux » espèces, dont l'un s'appelle *Jamenum*, » & est blanc, & l'autre *Agizium*, & tire » sur le noir. Il éclaircit la vue. Quand on » le prend avec le lait de chameau qui a » mis bas récemment, il est salutaire au » poumon, à l'hydropisie, à l'estomac, » au foie, aux reins & à la vessie; il n'altere point comme les autres espèces de Sucre, parce qu'il a peu de douceur.

Quoiqu'Avicenne pense que ce Sucre

est une manne qui tombe du ciel, peut-être parce qu'il se congele en grumeaux semblables à la manne, il n'y a pas cependant de vraisemblance qu'elle provienne de la rosée; mais plutôt une gomme qui transude de la façon de la manne même de la plante *Alhasur*. C'est ce que démontre Sérapion dans la description suivante.

» La plante *Alhasser*, dit Sérapion dans  
 » le Chapitre du Sucre, a les feuilles lar-  
 » ges, & donne un Sucre qui sort des  
 » œilletons de ses rameaux & du pied  
 » de ses feuilles, & les Habitans cueillent  
 » cette drogue qui est fort utile. Ce Su-  
 » cre est un peu amer, & cette plante  
 » produit aussi certaines pommes qui res-  
 » semblent à des testicules de chameau,  
 » desquels distille une espèce de liqueur  
 » caustique & astringente très-propre  
 » pour des cauterés. Le bois de l'*Alhas-*  
 » *ser* est léger, épais, droit & très-beau.  
 » C'est pourquoi les faiseurs de chansons  
 » ont comparé dans leurs chansons les bras

» & les cuiffes de leurs maîtresses à la  
 » couleur de ce bois ».

Ce Sucre *Alhaffer* ne se trouve point aujourd'hui dans les boutiques de nos Droguiffes; il n'est pourtant pas inconnu en Egypte, en Arabie, parce que c'est une larme qui transfude d'une plante d'Egypte, que Prosper Alpin appelle *Beidel Ossar* dans son Traité des Plantes d'Egypte, 86. *Apocyn*, droit, cotoneux, à feuilles larges, croissant en Egypte, dont les fleurs sont couleur de safran. Herman, dans son Livre intitulé, *Paradis de Batavia*, *Apocyn* rendant du lait à filique d'*Asclepias* de C. B. p. 303. *Beidelfar* d'Alpinus, ou *Apocyn de Syrie* de J. B. p. 136. Cette plante est herbacée, & croît en arbrisseau. Plusieurs tiges droites s'élevent des racines à la hauteur de deux coudées ou environ. Ses feuilles sont larges, oblongues, un peu rondes, épaisses & cotoneuses, dont, quand on les déchire, il découle un lait. Elle porte des fleurs de couleur de safran. Ses fruits

font adossés l'un à l'autre par leur base. Ils sont oblongs, de la grosseur du poing. Ils sont suspendus à un pédicule d'un pouce de long, épais, grêle, dur & courbé. L'écorce extérieure est membraneuse, verte; l'intérieur de couleur de safran, qui ressemble à une peau fine préparée. L'une & l'autre donnent des filamens qui ont rapport avec la mouffe qui croît sur les arbres. Le dedans du fruit est rempli d'un duvet qui imite parfaitement la soie. Il est blanc, & il enveloppe une semence de figure de celle des courges, moindre de la moitié, plus plate, brune, renfermant une pulpe blanchâtre & amère. Les tiges & les feuilles sont cotoneuses, & toute la plante paroît comme couverte d'une espèce de farine épaisse. L'écorce des jeunes tiges, & le nerf ou la côte des feuilles, regorgent d'un lait amer & âcre. On appelle vulgairement cette plante en Egypte *Ossar*, & son fruit *Beid-el-Ossar*, c'est-à-dire œuf de l'*Ossar*.

Pour ce qui est du Sucre, qu'on assure

se grumeler sur cette plante, Honoré Bellus assure ne l'avoir pu vérifier sur les jeunes plantes qu'il a pris lui-même la peine de cultiver. Il déclare avoir seulement observé que quand on arrachoit quelques feuilles, il sortoit de la plaie qu'on avoit faite à la plante, un lait qui par la suite se congeloit en forme d'une gomme blanche très-conforme à la gomme adragant, cependant dépourvue de douceur. Il est vraisemblable que cette larme ou espèce de Sucre peut sortir & couler d'elle-même dans les climats chauds. Cette plante, sur le rapport de Prosper Alpin, croît proche Alexandrie dans des lieux marécageux, proche le bras du Nil appelé *Calig*, & au Caire, proche Matharée, dans un lieu presque toujours aquatique & marécageux, eu égard aux eaux du Nil qui y séjournent long-temps.

Alpin rapporte qu'on se sert de ses feuilles pilées ou crues ou cuites pour les douleurs & tumeurs froides. On fait

avec son duvet des lits de plumes & des oreillers. On s'en fert aussi comme d'amadou pour avoir du feu, & le conserver. Toute la plante abonde d'un lait très-chaud & brûlant, que plusieurs ramassent en des vaisseaux pour épiler les cuirs. En effet, il suffit de les laisser quelque temps dans ce lait pour en faire tomber les poils. Le lait dessèche, dissout les corps, & est capable de produire de mortelles dyssenteries. C'est un excellent remède pour la galle, la teigne, & pour ôter les lora & toutes les taches de la peau. Peut-être que les gouttes qui se forment en larmes en distillant naturellement de la plante qu'on a appelée Sucre, ont moins d'acrimonie. Le temps pourra nous en instruire.





---

*SUPPLÉMENT ET REMARQUES.*

**L'**Europe doit aux Portugais la connoissance & l'usage du Sucre. Renfermés dans une lisiere trop étroite de l'Espagne, dont ils étoient venus à bout de chasser les Maures, ils entreprirent de passer en Afrique, & d'y étendre leurs conquêtes. Il fallut pour cet effet établir & entretenir une marine, qui se perfectionna bientôt au point que cette Nation encouragée par l'exemple & les récompenses du Prince Henri, Infant de Portugal, conçut le dessein de découvrir non-seulement les Régions de l'Afrique qui avoient été inconnues jusqu'alors, mais même une nouvelle route pour aller aux Indes orientales. Le succès répondit à ces espérances. Les Portugais parvinrent dans les Indes, firent de grandes conquêtes dans l'Asie & dans l'Afrique, & en apportèrent différentes

marchandises & différentes drogues, dont la rareté, encore plus que la qualité, contribua à leur donner du relief & de la valeur. Il y a apparence que le Sucre fut celle dont on fit le plus de cas, puisque leur premier soin fut de transporter la plante qui le fournissoit dans les Colonies les plus voisines du Portugal, l'Isle de Madere & les Canaries, d'où il paroît vraisemblable qu'on a tiré les cannes que la même Nation cultive au Brésil, qui est la première Contrée de l'Amérique où on ait établi des Sucrieries. Les Portugais n'ont pas été long-temps les seuls possesseurs de cette marchandise. La conquête du Brésil par les Hollandois dans la décadence qui arriva au Portugal par son union avec l'Espagne, procura aux autres Nations la culture des cannes à Sucre. Les François furent des premiers à en profiter dans les Colonies qu'ils avoient commencé d'établir à S. Christophe, à la Martinique & à la Guadeloupe, dont le voisinage avec le Brésil

leur facilita le moyen d'en avoir du plant. Mais il est probable qu'ils furent longtemps, aussi-bien que les Anglois qui s'établirent dans quelques Isles du golfe du Mexique, à parvenir aux connoissances nécessaires, tant pour cultiver les cannes, que pour fabriquer le Sucre. Ils eussent, suivant les apparences, été longtemps embarrassés, si quelques Hollandois de ceux qui furent chassés du Brésil par les Portugais, ne se fussent réfugiés chez eux, & n'eussent récompensé la générosité de leurs hôtes, en leur faisant part de leurs connoissances & de leur savoir. Depuis ce temps, toutes les Nations de l'Europe qui ont des Colonies dans l'Amérique, se sont attachées au Sucre, les Portugais, les Hollandois, les Espagnols, les François, les Anglois & les Danois; de sorte qu'on pourroit dire que les mines d'or & d'argent qui ont servi d'amorces aux Européens pour s'y transporter, n'ont pas tant d'attrait aujourd'hui pour eux que le Sucre. En effet, cette drogue

est tellement du goût de tous les Peuples de l'Univers, que le grand commerce qui s'en fait présentement, semble comme faire oublier les mines du Pérou & du Mexique.

On plante à Saint Domingue les cannes de Sucre d'une façon différente de celle que propose M. Geoffroy. Après avoir bien nettoyé le terrain destiné à la plantation, on le partage en quarrés égaux. On donne ordinairement à chaque quarré deux cens pas d'étendue sur toutes les faces, ce qu'on appelle dans les Colonies Françoises une pièce de cannes de deux cens pas en quarré. On laisse entre les quarrés une allée qu'on appelle division, & qui a ordinairement dix-huit à vingt pieds de large. On aligne ensuite les trous qu'on doit faire, & pour cet effet on pose une ligne, le long de laquelle on fait sur terre avec la houe un petit trou ou marque. On a soin de faire ces marques paralleles, distantes ordinairement les unes des autres de deux

ou trois pieds, suivant la qualité des terres. On fouille ensuite les trous plus ou moins profonds, suivant la même qualité. On les fouille de façon qu'ils se terminent en plant incliné, & on leur donne un pied & demi de long sur huit à dix pouces de large, & trois à quatre pouces de profondeur. On couche dans chaque trou deux plants de cannes à distance de quatre à cinq pouces l'un de l'autre; on les couvre de la moitié de la terre qu'on a tirée, réservant l'autre pour chauffer les rejetons à la première sarclaison. On prend le plant de la partie supérieure de la canne qu'on appelle tête de canne, & qu'on coupe dans la taille qu'on fait des tiges de l'année, pour porter au moulin. On choisit les mieux nourries & les plus garnies de nœuds. On en fait seulement sauter le bouquet, c'est-à-dire l'extrémité où sont rassemblées les feuilles. Les plants ont un pied de longueur.

Dans les terres qui sont égales, où il n'y

Le point de pente qui détermine à planter suivant la direction inclinée du terrain, on fouille les trous de façon que la tête du plant soit à l'est. On prétend qu'il en résulte une végétation plus favorable.

La qualité de la terre décide du succès de la plantation. De-là vient que qui-conque veut être habitant, doit principalement s'attacher à choisir un bon fonds. Parmi la grande quantité de ceux qui s'attachent à l'agriculture, il y en a plusieurs qui bien-loin d'avoir augmenté, se sont au contraire ruinés, pour s'être entêtés à cultiver des terres douteuses. On appelle bon fonds de terre une certaine étendue de terrain uni, de niveau, ou presque de niveau par-tout, dont la terre est meuble, légère, d'une couleur de noir-cendré, profonde de deux, trois, quatre ou cinq piéds, ayant un fonds de sable. Ces terrains sont ordinaires dans la plaine du Cap, le long des riviéres & des lieux coupés de plusieurs ruisseaux

ou ravines, dont les bords ou rives sont peu hauts. Ils sont un mélange de deux genres de terre qu'on connoît sous le nom de sable & de limon, mais d'un limon qu'on ne peut absolument spécifier argille, marne, bol ou craie. C'est un composé de différentes substances, dont les fréquentes inondations ont imbibé les fonds de sable sur lesquels les rivières & les ruisseaux qui viennent de la chaîne des montagnes, se sont répandus dans leurs débordemens. Ces débordemens ont fait sur l'étendue d'une grande partie de la plaine ce que fait encore aujourd'hui le Nil sur l'Égypte, & ont laissé comme un sédiment composé de toutes les matières fines, délayées & entraînées par les eaux. Ces matières provenant de la superficie des terres, des montagnes engraisées & impregnées des feuilles, des fruits & des bois pourris, ont formé plusieurs couches qui s'y sont d'autant plus accumulées, que les terrains ont été plus unis ou de niveau. De-là vient que les

quartiers de la petite Anse , Morin & Islet de Limonade , sont des fonds les plus estimés. En effet , on trouve six , sept & huit pieds de terre meuble & grasse dans presque toutes les habitations de cette dépendance.

Les rivières ou torrens ne se répandent plus aujourd'hui dans une si grande étendue de terrain , parce qu'on a abattu les bois qui garnissoient les rivages , & qui tombant dans leur lit , formoient des digues qui faisoient regorger les eaux , & les obligeoient de se répandre dans le voisinage ; ce qui donnoit occasion aux changemens de lit , dont on rencontre aujourd'hui un grand nombre de traces dans les quartiers ci-dessus cités , & dans tous les autres arrosés de quelque grande rivière. On a même fait , pour prévenir les inondations qui faisoient beaucoup de ravage dans les établissemens , des levées le long des rivières , qui contenant les eaux , les obligent de rester dans le lit qu'elles se sont creusé , de façon



qu'on est à l'abri de pareils événemens: car depuis quatorze ans que je suis à Saint Domingue, celle qu'on appelle la grande riviere à trois lieues du Cap; a creusé le sien de plus de douze pieds. Ces rivieres ne peuvent aujourd'hui se répandre que sur les terres basses qu'on appelle *Esteres*; ce qui pourra procurer un jour aux habitans voisins une augmentation de bon terrain, parce que le continuel dépôt des substances que les débordemens entraînent, élèvera insensiblement ces endroits, & les rendra par le moyen de quelques fossés des fonds fertiles pour toujours.

Un seul inconvénient diminue l'avantage qu'un Habitant a d'être placé sur un des fonds de terre que nous venons de décrire; c'est un temps trop pluvieux. Les eaux abreuvant trop les habitations, les cannes en souffrent, deviennent jaunes & pourrissent, ou bien elles ont peine à mûrir, & on en tire difficilement du Sucre. C'est cet inconvénient qui a fait donner

dans le commencement de l'établissement de la Colonie, où les pluies étoient plus abondantes qu'elles ne font aujourd'hui, où la disette des Negres rendoit les travaux plus difficiles, où les grandes forêts qui restoient dans le voisinage des habitations empêchoient le dessèchement; c'est, dis-je, cet inconvénient qui a fait donner la préférence aux terrains situés dans la pente des Mornes; mais aujourd'hui on est parvenu à couper les habitations de tous les fossés nécessaires pour écouler les eaux; ce qui suffit pour remédier au dérangement que les longues pluies occasionnoient, & pour entretenir la fraîcheur qui convient aux cannes dans les temps secs; & à peine les habitans des Mornes tirent-ils dans les années sèches le quart des revenus que font ceux de la plaine. Ils ont, pour surcroît de malheur, le désavantage que les pluies entraînant les bonnes terres, dégradent tellement leurs habitations, qu'au bout de dix ou douze ans elles deviennent stériles.

Quoique la situation de la plaine contribue à la bonne qualité de la terre , cette bonne qualité dépend principalement de celle du premier fonds sur lequel s'est fait le dépôt des inondations. Elle est excellente quand c'est un fonds de sable ; mais il n'en est pas ainsi quand c'est un fonds d'argille. Tel est par exemple le fonds de la plupart des habitations de la plaine du nord & des perches. Cependant si tel fonds se rencontre dans la pente des Mornes, & qu'il y ait un ou deux pieds seulement de terre meuble , ce qui est fort rare , il fera plus fertile que dans la plaine , la pente facilitant naturellement l'écoulement des eaux.

Ce sont ces sortes de terres qu'il conviendrait de labourer avec la charrue pour les pénétrer profondément , les diviser & les rendre meubles. Je suis surpris comment nos Habitans qui ne manquent pas d'industrie , n'ont point encore employé ce moyen. Non-seulement ils épargneraient bien des travaux à leurs

Nègres qui fatiguent considérablement à bêcher , mais ils rendroient encore leurs terres plus fertiles , & seroient assurés de mieux réussir dans leurs plantations.

On fouille dans les terres argilleuses les trous moins profonds que dans les terres légères. J'ai vu un Habitant qui faisoit faire les trous de deux pieds de long sur un demi de large , quatre à cinq pieds de distance entre chaque trou. Il y rangeoit huit ou dix plants de cannes. Quand les cannes avoient cinq à six mois , il les faisoit dépouiller de leurs feuilles séches , & extirper les bourgeons qui pouffoient au pied. Il m'a assuré que par ce moyen il réussissoit à avoir de belles cannes qui lui donnoient le double de revenu , parce qu'elles devenoient plus belles , & qu'elles mûrissent plus tôt. Cette manœuvre n'est point nécessaire dans les bonnes terres. Les seconds bourgeons suivent de si près les premiers , qu'ils acquierent leur maturité à peu près dans le même temps que les autres. L'a-

bondance des bourgeons ou œilletons qui forment les tiges de belles cannes, dépend tellement de la qualité de la terre, qu'un seul plant suffit dans une terre convenable pour produire dix à douze tiges; mais il n'y a que les rejetons qui poussent les trois ou quatre premiers mois qu'on doive estimer; & il ne convient, comme on dit, de sironner que ceux qui viennent ensuite, parce que ne pouvant parvenir aussi-tôt que les autres à la même grandeur & à la même maturité, ils ne donnent à la moisson qu'un suc imparfait, capable d'altérer celui des autres. Au reste, les Habitans qui n'ont jamais assez de Negres, regarderoient ce travail comme un temps perdu. Ainsi ils laissent tout venir au hasard. Cependant quelques-uns faisant réflexion sur l'avantage, ou pour mieux dire le profit qui résulte non-seulement de sironner, mais aussi d'épailer les cannes, ne manquent pas de le faire. Outre le profit d'avoir des cannes grosses & plus abondantes en

féve, elles font bien plutôt mûres, parce qu'elles reçoivent mieux les impressions de l'air, qui passant plus facilement au travers, les fait mûrir plus promptement. Je ne conseillerois cependant pas de les épailer dans les terres légères ou sablonneuses, sur-tout l'été, attendu que la sécheresse dominant ordinairement dans cette saison, contribueroit non-seulement à trop dessécher la racine, mais aussi la terre. C'est même pour prévenir cet inconvénient, qu'on plante dans les terrains de cette nature les cannes près à près, afin que couvrant bientôt la terre, elles puissent se garantir des effets de la sécheresse.

Il n'y a point de saison plus favorable pour planter les cannes, que l'automne, c'est-à-dire depuis la fin d'Août jusqu'à la fin de Décembre. Cette saison est ordinairement tempérée & pluvieuse, & c'est ce qu'il faut à la canne dans les premiers mois, parce que le plant courroit risque de pourrir, sur-tout dans les terres

grasses, & encore plutôt dans les terres argilleuses. Lorsqu'on plante dans les autres saisons de l'année, on est sujet à replanter, parce que le temps est très-inconstant, & plus souvent sec qu'humide, sur-tout les six premiers mois de l'année. D'ailleurs la canne plantée dans l'automne se couvre pendant l'hiver, se fortifie, & aux pluies du printemps prend un accroissement si prompt, qu'on est surpris de ses progrès. Si on y fait attention, on observera à l'Amérique, sous la zone torride comme sous la zone tempérée, une espèce de suspension dans la végétation. On le vérifiera dans l'avancement de deux pièces de cannes, l'une plantée en Novembre, & l'autre en Mars ou en Avril. La dernière se trouvera à quelque chose près aussi avancée à la fin de l'année que la première; mais les cannes seront moins fermes & moins nourries.

Quand le temps est favorable, les cannes poussent hors de terre dans l'espace

de trois semaines ou un mois des bourgeons à la façon des asperges. Il en fort ordinairement un de chaque œilleton ; ce qui va dans un plant à trois ou quatre. On doit les regarder comme les meres tiges. Ces bourgeons , au bout de huit à dix jours , épanouissent deux feuilles déliées , minces , longues , peu larges , & opposées , au centre desquelles continue de s'élever la pointe. Quand ces tiges sont parvenues à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi , il sort de leur base d'autres bourgeons en plus ou moins grande quantité , suivant la qualité de la terre. Rien ne contribue plus à favoriser leur accroissement que les sarclaisons , dont le nombre dépend de la façon que le temps se comporte ; car dans les pluies il faut les sarcler tous les mois. On tâche toujours de choisir un temps sec , afin que la sécheresse fasse périr les herbes , & de ne pas attendre qu'elles soient assez grandes pour jeter leurs graines. Trois ou quatre sarclaisons suffisent ordinaire-



ment. En sarclant les cannes, on a soin de remplir de terre les trous, & de chauffer les pieds des cannes. S'il arrive que les chenilles se mettent dans les jeunes cannes, les Habitans different de sarcler, parce que cet insecte paroît préférer les autres herbes, dont la substance est moins dure.

Le grand & le long travail qu'il faut pour planter une pièce de cannes a fait tenter à quelques Habitans le secours de la charrue. Quelques-uns se sont avisés de faire des sillons, à la vérité peu élevés, comme pour semer du bled. Les cannes y sont venues de toute beauté, extrêmement hautes & grosses; mais dans un vent un peu fort, elles se renversoient & se déracinoient, par rapport à la trop grande souplesse ou flexibilité de la terre qui environnoit la touffe des racines; ce qui donne lieu de penser qu'il convient de ne donner à cette touffe que l'espace qu'il faut pour s'étendre, & de lui laisser des bords fermes, où les pointes des filamens

s'insinuant , puissent comme se cramponner , & par ce moyen s'affermir & se roidir contre les ébranlemens ou secouffes des vents, qui sont souvent si impétueux, que quand les cannes deviennent très-hautes , elles sont sujéttes à se coucher. C'est aussi ce que j'ai observé chez cet Habitant qui avoit mis plusieurs plants dans des trous fort larges. Une grande quantité de ses cannes étoient renversées , tant parce que les racines des plants du milieu n'avoient pu s'affermir , comme nous l'avons dit, que parce que les touffes se trouvant trop écartées , empêchoient les tiges de se soutenir les unes les autres. Je voudrois qu'on essayât la méthode de planter que décrit M. Geoffroy. Selon cette méthode , on fait dans une terre labourée avec une houe des fillons droits & paralleles. On place dans ces fillons des cannes d'un pied de long tout de suite , de façon que le commencement de la suivante touche la fin de celle qui précède. On couvre ensuite  
de

de terre le plant à chaque nœud. Je pense qu'elle abrégeroit le travail, & que les touffes des racines pourroient également s'affermir entre les bords du fillon comme entre ceux des trous qu'on pratique.

Dans les mauvaises terres, les cannes ne bourgeonnent point. On n'y voit ordinairement qu'une ou deux tiges. Elles y viennent d'ailleurs petites & minces, ce qu'on appelle aux Isles des *Rotins*.

Dans les terres sabloneuses, les cannes viennent belles & de bonne qualité; pourvu qu'elles ayent fréquemment de la pluie. Si au contraire le temps est sec, elles avortent. Les cannes qu'on cultive dans cette espèce de terre donnent toujours de beau Sucre.

Dans les terres vierges trop grasses, sur-tout si elles ont été marécageuses, les cannes y viennent d'une hauteur & grosseur extraordinaires; mais elles restent presque toujours vertes, & on n'en peut tirer du Sucre. Si on tente d'en

faire, il ne graine point, & il reste comme de la résine fondue ou du miel; ce qu'on appelle de *la Mélasse*. Quand on veut tirer parti de ces cannes, il faut les couper quatre ou cinq fois tous les huit ou dix mois; & quand elles sont séchées, les brûler. Par ce moyen on diminue la force de la terre & la vigueur de la canne, dont le quatrième ou cinquième rejeton peut donner du Sucre passable. On a vu des cannes dans de semblables terres avoir fourni pendant vingt à vingt-cinq ans, sans qu'il ait été nécessaire de les replanter.

L'insecte qu'on appelle *Ver brûlant*, dont nous parlerons à l'article de l'Indigo, se met souvent dans les jeunes cannes. En se promenant le long d'une pièce qui commence à pousser, on voit quelques tiges séchées; si on les tire, elles viennent à la main, & on trouve quelquefois à l'extrémité un petit ver, quelquefois on n'y trouve rien; l'insecte ou est resté dans le plant; ou bien devenu papillon,

il s'est échappé. Cet accident vient ordinairement du peu d'attention qu'on a de choisir le plant. Il en est des cannes comme des fruits, elles sont sujettes à être piquées; on y trouve, comme dans les fruits, un petit ver qui en ronge la moëlle. Si la plante qu'on met en terre est vermoulue, il n'est pas surprenant que le ver en prenant ses accroissemens détruise peu à peu l'intérieur de ce plant, s'y fraie un chemin vers la partie la plus tendre qui est celle de l'œilleton, & qu'y trouvant une issue quand il a subi ses métamorphoses, il sorte & s'échappe par cet endroit aux dépens de la tige qui en étoit provenue.

Les cannes vermoulues, c'est-à-dire remplies de vers, sont communes dans les fonds de terre argilleuse. La corruption qu'elles y contractent, attire l'insecte qui les pique, pour y déposer son œuf. Ces sortes de cannes doivent être brûlées; car il est bien difficile d'en tirer du Sucre. Il en est la même chose des

cannes qui rejettent , c'est-à-dire qui poussent des bourgeons à leurs nœuds le long des tiges , ce qu'on appelle *cannes créoles*. C'est une marque d'une trop grande maturité , ou qu'étant dans un fonds de terre trop humide , le suc aqueux trop surabondant procure une trop grande quantité de sève. Ces dernières ne mûrissent jamais assez , & restent toujours verdâtres. Le meilleur parti est de les couper & de les brûler.

Quand une pièce de cannes a été coupée & passée au moulin , & quand on en a enlevé les têtes & les grosses pailles , qu'on appelle *ouala* , pour servir de chauffage au fourneau de la Sucrierie , on y met le feu pour la nettoyer tant des insectes que des rats ; mais on ne fait guères cette opération qu'après trois ou quatre récoltes , ou lorsqu'on juge à propos de replanter. Comme les rats aiment beaucoup la canne , quelquefois ils s'y multiplient de façon que le grand nombre porte un préjudice considérable ; &

une canne parvenue à sa maturité, & rongée par en bas, comme il arrive toujours, est une canne perdue. Avant de commencer à brûler la pièce, pour détruire les rats plus sûrement, il faut prendre quelques mesures d'avance. On doit avoir attention d'entamer la pièce de cannes par les quatre coins ou angles, & avancer en proportion égale jusqu'au milieu, où on laisse un bouquet assez considérable pour servir de retraite & de nourriture à ces animaux. On met ensuite le feu aux quatre coins & autour de la pièce dans un temps calme. De cette manière ils sont surpris & brûlés. Malgré cette précaution, j'ai entendu dire que les rats avoient tellement multiplié à la Martinique, que les Habitans étoient obligés d'y élever & d'y entretenir des meutes de chiens pour les chasser & les détruire. Ils commencent à Saint Domingue à devenir si nombreux, qu'on sera obligé de prendre dans peu le même parti, sur-tout les Habitans qui ont des

terres que la qualité ne permet pas de brûler ; car il ne convient pas de le faire partout. L'action du feu est très-nuisible aux terres légères & sabloneuses ; non-seulement elle les dessèche trop , mais même elle fait un grand préjudice aux fouches , qu'elle pénètre trop facilement au travers des terres poreuses. C'est pourquoi plusieurs Habitans , outre qu'ils laissent le superflu des pailles , dont la pourriture doit encore mieux engraisser que les cendres , & conserver la fraîcheur de la terre , ont encore attention , quand il faut replanter , ce qu'ils sont obligés de faire plus fréquemment que ceux qui ont des terres grasses , ont , dis-je , attention de laisser les fouches , & de planter entre les premiers alignemens. Ils en sont quittes aux premières sarclaisons de faire couper les rejetons qui poussent des vieilles fouches. Par ce moyen , ils soutiennent les bonnes terres que les pluies entraîneroient , & ils les engraissent de la pourriture de ces mêmes fouches qui en soutient la bonne qualité.



Il faut en général à Saint Domingue quatorze ou quinze mois aux grandes cannes pour parvenir à une maturité convenable , & douze ou treize mois aux rejets. Alors on les coupe au ras du pied , & on les porte au moulin pour les exprimer & en tirer le suc qu'on appelle *vin de canne* ou *vesou*. Il est inutile de décrire la construction de ce moulin. Il suffit de le voir sur pied ou dessiné , pour le connoître & juger de sa structure. Quand on a la commodité d'en avoir un à l'eau ; c'est un avantage d'autant plus grand , qu'on évite la dépense d'une grande quantité de bestiaux ; car ce moulin supplée à deux ordinaires à bestiaux. On préfère les mulets pour les faire aller. Outre que ces animaux résistent plus au travail , & sont plus forts , ils tirent plus long-temps du même train. Cependant quelques-uns préfèrent les bœufs , dont la lenteur est compensée par la force , qui donne le moyen de mettre le double de cannes au moulin ,

& d'avoir plus de vin de canne à la fois. Ceux qui se servent de bœufs, devroient avoir un moulin fait exprès, assez semblable d'ailleurs à celui à l'eau, mais dont les parties seroient proportionnées pour la force & le volume, au double de résistance que le double de cannes qu'on met doit occasionner. C'est où paroît le peu d'attention de certains Habitans qui se servent indifféremment de chevaux, de mulets ou de bœufs au même moulin; d'où il arrive un prompt dérangement de la machine, à l'égard sur-tout des pivots.

Un petit canal conduit le vin de canne à la Sucrierie, dans un bassin placé près la première chaudière, qu'on appelle la grande. Quand il est à propos de remplir cette chaudière, on ouvre le robinet qui est au fond du bassin.

Il s'en faut bien qu'on mette aujourd'hui tant de temps à faire du Sucre qu'autrefois. On tire ordinairement, quand les cannes sont de bonne qualité,

une batterie de deux en deux heures dans une Sucrierie à trois chaudières ; car dans celle à cinq , on en tire très-souvent d'heure en heure , quelquefois même de demi-heure en demi-heure ; ce qui dépend de la bonté des cannes. Il est vrai qu'on a trouvé depuis quinze à vingt ans une façon de chauffer & de faire bouillir les chaudières qui abrège bien le temps , & qui épargne bien du bois. Nous devons cette découverte aux Anglois. Tout dépend d'un fourneau commun à toutes les chaudières , qui les fait bouillir à feu de réverbère. Il consiste dans un canal dont l'ouverture est en-dehors de la Sucrierie , pratiqué dans la muraille , presque vis-à-vis de la dernière chaudière , qu'on appelle *batterie* , & qui se termine par une cheminée placée un peu au-dessus de la grande chaudière. On doit observer de faire l'ouverture de la cheminée qui communique au canal aussi large que celle de l'entrée , & que cette dernière soit en face du vent de Brise.

Ce canal est large ordinairement de deux pieds & demi, & haut de trois pieds sous la batterie. Il est moins haut sous les autres chaudières en raison proportionnelle de leur profondeur. Les chaudières sont enchâssées dans la voûte du fourneau à distances égales, cependant presque contiguës les unes aux autres, & de façon que les deux tiers de la chaudière reçoivent l'action du feu. On élève autour de chaque chaudière la maçonnerie en talus, environ un pied ou un demi-pied. Les chaudières sont de grandeur proportionnée entr'elles, de manière que de la dernière, qu'on appelle *batterie*, à la première, qu'on appelle *la grande*, dans une Sucrerie à cinq chaudières, il y a plus de la moitié de différence. On appelle la seconde chaudière *la propre*, nom qui lui vient de ce que le *vesou* s'est épuré dans la grande des ordures les plus grossières. La troisième, *le flambeau*, qui a pris son nom des bouillons clairs & transparens, que le *vesou* ou le vin de

canne n'avoit point auparavant. La quatrième, *le syrop*, à cause de la consistance que le *vesou* y prend. Enfin la dernière se nomme *batterie* \*, parce qu'on est obligé de battre presque sans cesse le Sucre, & de l'élever en-haut avec une cuiller, pour empêcher que le continuel gonflement le fasse transvafer. On chauffe à un feu clair & continuel ces chaudières; on emploie pour cet effet les pailles qu'on a tirées des cannes après les avoir coupées, qu'on appelle *Ouala*, & les cannes qu'on a passées au moulin bien séchées, on les nomme alors *Bagasse*. Cette fabrique de fourneau procure à la batterie un feu vif, qui perd insensiblement de sa force en montant le canal pour sortir par

---

\* Le Sucre étant prêt de sa cuisson s'éleve, & sortiroit même dehors, si avec une grande écumoire on ne l'élevoit en haut pour lui donner de l'air; & comme le bruit qu'il fait en tombant ressemble assez à des coups de battoir, on appelle cette chaudiere *Batterie*. Histoire naturelle.

la cheminée. C'est pourquoi les chaudières bouillent suivant les proportions qui conviennent pour l'évaporation lente & graduée nécessaire à la fabrique du Sucre. Il est même ordinaire que remplissant ou transvasant successivement le vin de canne d'une chaudière dans une autre, quand on a tiré le Sucre fait de la batterie, il est, dis-je, ordinaire que la grande ne bouille pas encore.

Autrefois chaque chaudière avoit son fourneau où l'on ne brûloit que du bois; ce qui contribuoit à rendre les opérations plus lentes, & à les déranger, parce qu'il étoit difficile d'accoutumer les Nègres à pousser & entretenir le feu dans les différens fourneaux, suivant les proportions qui convenoient. Comme la longueur du canal pour cinq chaudières contribue à diminuer la vivacité du feu, ce qui fait que la grande ne bout point, & que le vin de canne n'est souvent qu'échauffé quand il faut le transvaser dans la propre, quelques Habitans ont

imaginé de partager le canal en deux, de faire deux fourneaux, & à chaque extrémité une cheminée. Par ce moyen, toutes les chaudières bouillent aussi vite & aussi fort qu'on le juge à propos. On peut dans ce cas placer six chaudières; mais pour les entretenir, il faut être assuré d'une suffisante quantité de vin de canne; ce qui suppose un moulin à l'eau, ou deux moulins bien attelés.

On mêle à Saint Domingue la lessive dans la grande chaudière, laquelle est remplie de vin de canne. On la fait ordinairement avec la cendre & la chaux qu'on délaie dans le même vin de canne, qui prend alors une couleur de jaune-blanc. On met deux livres de chaux & une livre de cendre qu'on détrempe dans quinze ou vingt pintes de *vesou*. On varie d'ailleurs cette lessive suivant la qualité du Sucre que les premières batteries font connoître. Ou il est trop gras, ou il est trop maigre; la chaux dégraisse, & la cendre retient la substance miel-

leuse , ainsi que nous l'expliquerons ci-après dans la fabrique du Sucre raffiné.

Cependant on peut , sans courir les risques de perdre les premières batteries , décider la lessive la plus convenable par la qualité du vin de canne ; car s'il est de bonne odeur visqueuse , & d'une couleur tirant sur l'œil de perdrix , c'est marque qu'il est bon. On fait alors la lessive avec une chopine de cendres & un tiers de chaux. S'il est clair & blanchâtre , il est verd & gras ; ce qui arrive lorsque les cannes viennent d'un terrain trop aquatique , ou qu'elles ne sont pas assez mûres. On fait alors la lessive avec une pinte de cendres & autant de chaux. S'il est noirâtre , épais & d'une odeur forte tirant sur l'aigre , ce qui provient de ce que les cannes sont vieilles , & qu'elles sont venues dans des fonds marécageux , on met une pinte de cendres , une chopine de chaux , & on mêle de l'antimoine dans la lessive. Plusieurs préfèrent l'a lun. Telle est la façon de la Mar-



tinique, suivant l'Auteur de l'Histoire naturelle du Cacao & du Sucre, imprimée en 1719. Mais à Saint Domingue, nos Raffineurs employent des lessives différentes. Il ne se servent que de la chaux pour la première & la seconde qualité, en très-petite quantité pour la première. Ils mêlent, pour la troisième, la chaux dans une lessive de cendres : les uns y ajoutent de l'alun, d'autres le jus de quelques plantes. Les cannes créoles \*, les cannes de Madere ou Maronnes, qui croissent aux bords des marais qu'on appelle à l'Amérique *Lagons*, la Liane à Minguet, l'écorce de bois d'Orme, sont les plus estimées. Cette lessive fait écumer considérablement le vin de canne, en sépare les impuretés, & suffit pour fixer les parties salineuses avec la quantité convenable de miellée. On exclut la cendre en substance, & on n'en prend qu'une

---

\* On appelle cannes créoles les rejetons qui poussent aux nœuds des cannes qui sont sur pied. Ces rejetons ne poussent qu'aux cannes mauvaises ou passées.

lessive claire, qui chargée de sels lixivels, suffit pour débarrasser le Sucre des parties étrangères qui le gâteroient. Le Sieur Paparel, expert dans cette profession, m'a assuré n'avoir rien éprouvé de plus efficace pour purifier le *vesou* de mauvaise qualité, que la lessive faite avec l'eau de cendre, la chaux & les cannes de Madere seules pilées \*; qu'ayant voulu tirer parti d'une pièce de cannes crues en terre lagoneuse, passées & vermoulues, il en étoit venu à bout par cette lessive, qui faisoit jetter une si grande quantité d'écume, qu'il falloit continuellement écumer & écaler \*\* à chaque batterie la grande. La principale science d'un

---

\* On met dans une forme un lit de cannes coupées & concassées, un de cendres, un de cannes, un de chaux, & ainsi alternativement jusqu'au haut. On verse à trois ou quatre reprises de l'eau tiède; marc dont on se sert ensuite.

\*\* On appelle *écaler*, détacher avec une longue spatule les croûtes que les parties grossières du Sucre forment en-dedans & tout autour de la chaudière.

Raffineur consiste donc à bien connoître & bien distinguer les différentes qualités du vin de canne, afin d'y appliquer & proportionner la lessive convenable. De-là provient l'avantage de tirer parti de toutes les cannes d'une habitation, dont les qualités sont souvent différentes, soit par la variété des terres, soit par celle des saisons, soit enfin par des inconvéniens qui obligent un Habitant ou de trop différer une pièce de cannes, ou de l'exploiter trop tôt. Toute l'habileté consiste à tirer de ces différentes cannes la même qualité de Sucre. Dans cette vue, il doit s'attacher à bien modifier la qualité & les degrés de lessive qui peut convenir non-seulement pour expulser les corps étrangers, mais aussi à unir & donner la consistance qui convient aux principes qui constituent la qualité essentielle du Sucre qu'on appelle *grain*. Nous réduisons ces principes à trois, la substance terrestre, la salineuse & l'huileuse ou miellée; mais sur-tout deux,

la salineuse & la miellée, qui par une certaine union de quantité proportionnelle, paroissent plus particulièrement devoir constituer la qualité essentielle du Sucre. La lessive de cendres, c'est-à-dire l'eau impregnée des seuls principes de la cendre, le dégraisse, & en le dégraissant le diminue beaucoup, non-seulement le dépouillant de la substance miellée, mais aussi d'une grande quantité de son sel principe, par l'affinité que les sels alkalis ont entr'eux. C'est pourquoi quelques-uns ont attention, pour retenir ces sels, d'employer l'alun qui les fige & entraîne seulement le trop de substance miellée. Il n'en est pas ainsi de la cendre en substance. Sa partie terrestre & poreuse non-seulement retient les uns & les autres en s'incorporant avec eux, mais en augmente le poids & le volume. La chaux semble tenir un juste milieu. C'est pourquoi je pense que la simple lessive avec un peu de chaux est ce qui convient le mieux pour un vin épais, visqueux &

noirâtre ; l'eau de chaux, l'alun & un peu de cendre en substance à celui qui est trop clair & blanchâtre ; enfin un peu de chaux seulement pour la bonne qualité. On ne peut trop recommander d'écumer les trois premières chaudières ; de-là dépend principalement la belle qualité du Sucre. Lorsque le Sucre dans la batterie paroît trop gras, le secret de quelques Raffineurs est d'y jeter trois à quatre onces de lessive de cendres & de jus de cannes *maronnes*, mêlées par portion égale. S'ils apperçoivent qu'il manque par le grain, c'est-à-dire qu'il n'ait pas assez de consistance, ils jettent dans le rafraîchissoir cinq ou six livres de beau Sucre, pour qu'en s'incorporant il corrige l'autre.

On passe à Saint Domingue au travers du drap le vin de canne, quand on le transfère de la première chaudière dans la seconde. Cette méthode me paroît d'autant mieux convenir, que l'ébullition n'ayant pas eu le temps de rendre ce suc

glutineux , il peut mieux filtrer & laisser sur le drap les impuretés qu'il contient. Quand le Sucre est censé cuit , on le tire dans une chaudiere posée dans la Sucrierie à côté de la batterie , sans y mettre de feu deffous pour l'entretenir chaude. On a seulement soin de remuer une fois ou deux avec une longue spatule le Sucre pendant qu'il est bien chaud , afin qu'il ne se grumele point , qu'il se lie , qu'il prenne bien corps , & pour qu'il s'en sépare une espèce de crème , qui s'étendant sur le fyrop , se glace , & forme une croûte qui conserve plus long-temps la chaleur. Quand il est tiède , on le met dans les formes , dont le trou inférieur est bouché. Un demi-quart d'heure après , avant qu'il soit tout-à-fait froid , on le remue dedans avec la spatule. On le laisse ensuite congeler , & on le transporte 24 heures après dans de grandes salles pour faire égoutter le fyrop. Pour cet effet , on débouche le trou inférieur , & on enfonce une grosse aiguille de fer faite en

fuseau , qui pénètre le Sucre jusqu'à cinq à six pouces. On place ensuite la forme sur un pot.

Après huit ou dix jours , le Sucre doit être suffisamment purgé de son syrop. On ôte alors la croûte qui est sur la forme , & qui couvre un vuide concave qu'on appelle *Fontaine*. Ce vuide provenant de l'écoulement du syrop qui le remplissoit avant qu'on eût percé la forme , on peut juger par sa profondeur & largeur de la cuite & consistance du Sucre ; car si la fontaine est trop creuse & trop évasée , c'est une marque d'une trop grande déperdition , & par conséquent du défaut de cuite. On gratte le dedans & le tour de la fontaine , afin d'ôter la compacité qui ralentiroit trop la filtration de l'eau. On remplit la forme d'un Sucre de la même qualité jusqu'à environ un doigt du rebord de la forme ; on la couvre & remplit ensuite de la terre préparée ; & à mesure que cette terre baisse par l'affaiblissement du Sucre , dont la filtration de

l'eau entraîne le syrop, qu'on appelle alors *syrop fin*, on en ajoute de nouvelle au bout de vingt-quatre heures, mais beaucoup plus liquide; ce qu'on réitere deux ou trois fois, suivant qu'on le juge nécessaire pour donner au Sucre la couleur qu'on désire. C'est ce qu'on appelle *rafraîchir*. On a attention dans les temps humides de rendre cette terre plus ferme, c'est-à-dire moins délayée ou liquide, parce que l'humidité de l'air y supplée; autrement il pourroit en arriver trop de diminution, & le Sucre perdrait de sa consistance.

On choisit une terre argilleuse participante beaucoup de la marne, *terra marginacea*. On la broie, on la passe au crible, & on la détrempe ensuite dans une cuve en une grande quantité d'eau, où on la bat & on l'agite pendant deux ou trois heures pour la rendre très-fine. Si la terre se trouvoit trop grasse, on la corrige en y mêlant un peu de fable, afin qu'elle laisse filtrer l'eau qu'elle contient. S'in-



finuant ensuite peu à peu, & passant au travers du Sucre, en lave les grains, en en détachant le suc mielleux, gras & brunâtre, & l'entraîne avec elle dans le pot. On réitère quelquefois la terre, c'est-à-dire qu'on en met une seconde lorsque la blancheur & la qualité du Sucre ne sont pas telles qu'on le souhaite, & lorsqu'on pense qu'une seconde purification peut achever de nettoyer le Sucre. Si la terre ne paroît pas suffire, on a recours à la lessive claire de cendres, dont on imbibe bien la terre de temps en temps. Quand on juge le Sucre tel, on le met à Saint Domingue dans une étuve pour le bien faire sécher. On coupe ensuite les pains en trois parties. Le bas de la forme est mis à part, & fait une qualité de Sucre inférieure qu'on appelle commun, & le haut fait la première qualité qu'on appelle aux Isles Sucre *terré*, parce qu'il ne peut passer que sous ce titre en France. On pile & on broie ces deux qualités séparément, &

on les met dans des barriques. On fait ordinairement une différence d'un tiers pour le prix entre deux.

On ne jette point les fyrops qui sont sortis depuis qu'on a mis la terre; on les clarifie, & on les cuit de nouveau à une consistance convenable, & on les clarifie pour en tirer du Sucre, ainsi que nous le dirons.

On ne peut déterminer quelle quantité de vin de canne doit donner telle quantité de Sucre, parce que cela dépend de la qualité des cannes, qui est différente suivant les saisons, la variété des temps & la qualité du terrain. L'hiver & le printemps, c'est-à-dire depuis Janvier jusqu'au commencement d'Août ou de Septembre, sont les saisons où la canne abonde plus en fève, & donne plus de Sucre. Elle en donne moins dans l'automne, sur-tout les trois derniers mois de l'année, tant par rapport aux pluies qui lui donnent trop d'humidité, que parce qu'elle monte en épis; ce qui diminue

minue beaucoup la féve. C'est pourquoi les Anglois, plus exacts observateurs & plus attentifs que les François à profiter de leurs observations, ont pour maxime de faire dans les six ou sept premiers mois de l'année toutes les cannes qu'ils jugent devoir être bonnes, & qu'ils profitent de la qualité du temps pendant le reste de l'année pour planter, sarcler & peigner leurs habitations.

Plus les années sont pluvieuses, plus les cannes donnent de vin; mais ce vin trop aqueux demande une longue ébullition, & beaucoup de lessive de chaux & même d'alun. Il y a des temps où il faut quelquefois trois grandes chaudières de vin pour avoir, comme on dit, une batterie. Dans un autre temps, une grande chaudière suffira. La qualité du terrain est ce qui contribue le plus à diversifier celles des cannes, par conséquent du Sucre. En général, les habitations situées à la pente des *Mornes*, & les sabloneuses, font de plus beau Sucre, mais en moindre

quantité. J'ai vu sur une habitation faire de très-beau Sucre, & au milieu de la pièce de cannes le Sucre changer insensiblement de qualité, jusqu'à ce qu'il devînt tout-à-fait *Mélasse*. J'en fus d'autant plus surpris, que les cannes paroïsoient les mêmes, & que le terrain autour de la pièce étoit uniforme. Je goûtai les cannes, & elles étoient sûres. Réfléchissant sur la cause de ce changement, je ne pus en trouver d'autre que la disposition du temps. Il faisoit depuis un mois ou six semaines un temps sec & très-chaud sans vent. Les brises vinrent ensuite très-fortes, qui donnant en plein dans toute l'étendue de la moitié de cette pièce, agiterent & ébranlerent les cannes, de façon qu'elles en augmentèrent la sécheresse, & occasionnerent par l'ébranlement la privation de la même quantité de suc nourricier; ce qui contribuant à interrompre le cours, donna occasion à une suspension de circulation qui dut suffire à faire fermenter le suc dont

elles étoient remplies, & le faire aigrir.

Le Sucre tiré de la batterie est la matière de toutes les préparations qu'on fait pour avoir les différentes espèces de Sucre, depuis le brut jusqu'au royal.

Nous distinguons à Saint Domingue trois genres de Sucre, le Sucre de cannes, le Sucre de *syrop*, & le Sucre *raffiné*.

Le Sucre de cannes est celui qu'on tire immédiatement du jus de la canne. De ce Sucre de cannes sortent le Sucre brut, le Sucre passé, & le Sucre terré. Le Sucre brut est celui qui sort de la batterie, & qu'on renferme dans des barriques, quand il s'est congelé dans de grands canots. On met ces barriques sur des tréteaux placés le long d'un grand bassin qui reçoit le *syrop* qui en dégoutte. On le vend ordinairement cinq ou six semaines après. Ce temps suffit pour qu'il soit suffisamment purgé.

On appelle le même Sucre passé, lorsqu'en le faisant on a filtré au travers du drap, ainsi que nous l'avons expliqué, le

vin de cannes pour le purifier , & qu'on l'a fait purger dans les formes.

Il devient Sucre terré , lorsqu'après l'avoir mis dans les formes, on le couvre de terre pour lui faire écouler son syrop. C'est par le moyen de cette terre qu'on lui fait changer sa qualité & son nom de Sucre passé & de Sucre brut.

La fabrique du Sucre de cannes brut, passé & terré, est à peu près la même ; celle des deux premiers ne differe en rien ; celle du dernier differe un peu en lessive & en cuite.

Le P. Labat, qui est de tous les Auteurs celui qui est entré dans le plus grand détail sur cette matiere, pense fort juste, lorsqu'il recommande la connoissance des qualités que peuvent avoir les cannes, & il propose à cet effet des moyens assez sûrs pour les découvrir, & y remédier quand elles sont mauvaises. Mais la lessive dont il se sert ne paroît pas conforme à ce que nous avons appris par expérience à Saint Domingue, & ce qu'il est

de conséquence de vérifier, parce que de la bonne ou mauvaise fabrique du premier Sucre dépend celle des autres. Il propose pour principale & sûre lessive celle où il entre beaucoup plus de cendres que de chaux. On éprouve le contraire à Saint Domingue, où l'on emploie très-peu de cendres, & très-souvent point du tout, parce qu'on observe que le Sucre où il y a de la cendre ne purge jamais parfaitement, & que bien loin de blanchir sous la terre, il devient fort gris, sans liaison, & conserve toujours une humidité onctueuse. La raison qu'on peut en donner est que les parties de la cendre, plus poreuses que corrosives, ont beaucoup moins de force pour diviser & séparer les parties grasses & onctueuses du Sucre; & qu'étant plus analogues par rapport au sel alkali qu'elles contiennent avec le sel de Sucre, elles s'y attachent & y collent une grande quantité de parties terrestres; ce qui lie les principes du Sucre de façon qu'il se filtre beaucoup

moins de fyrop. Il n'en est pas ainsi de la chaux, sur-tout de la chaux vive de pierre, dont la vertu étant de pénétrer, de diviser & de raréfier, elle détache & entraîne facilement les substances grasses; d'où résulte un Sucre plus beau, & qui, quoiqu'il paroisse d'abord rouge & plus fin, n'en est pas pour cela d'une plus mauvaise qualité; aussi les connoisseurs savent-ils bien le préférer. De deux formes égales, dont l'une sera pleine d'un Sucre fait à la cendre, & l'autre d'un Sucre fait à la chaux, si on fait fondre un morceau de chaque forme dans de l'eau claire ou dans du thé, on trouvera dans le vase où l'on aura mis le Sucre à la cendre, une grande quantité de cendres ou de malpropreté; on n'en trouvera point au contraire dans l'autre.

Lorsqu'on préfère la cendre à la chaux pour la lessive, il faut le triple de cendres; c'est-à-dire qu'il faut trois livres de cendres pour faire l'effet d'une livre de chaux.



Quelques-uns pensent que la chaux mange le grain du Sucre, & le fait trop diminuer : cela peut arriver, si on en met trop. Mais comme toutes les opérations qu'on fait au Sucre ne tendent qu'à le dépouiller de ses parties grasses & onctueuses, il résulte des effets de la chaux qu'elle seule peut & même suffit pour remplir les vues qu'on se propose : c'est ce qu'on a éprouvé. Qu'on fasse avec les mêmes cannes six formes de Sucre cuit à la chaux seule, & six formes de Sucre fait avec un peu de chaux & beaucoup de cendres (car l'on peut bien faire du Sucre sans cendres, mais non pas avec de la cendre sans chaux, il faut toujours un peu de chaux); ce dernier flatte beaucoup plus la vue étant brut, & promet beaucoup plus que le premier, qui est bien plus rouge. Qu'on les terre en même temps; les formes à la cendre n'auront presque point changé, le Sucre aura peu blanchi, & aura une couleur grise, livide, & paroîtra mollasse; au lieu

que celui fait à la chaux sera bien travaillé, sec, blanc & sonore. Cette épreuve suffit pour faire connoître la différence de l'un avec l'autre. Mais si par cette méthode on a de plus beau Sucre, on en a aussi moins par rapport au déchet qui arrive dans le Sucre fait à la chaux. Cette perte est en partie compensée par l'avantage qu'on retire de la qualité du Sucre qui doit donner peu de Sucre commun, & qui étant belle, doit être mieux vendue. L'eau de cendre remédie en partie aux inconvéniens que produit la cendre en substance, & jointe avec la chaux, elle ne peut que concourir à lui donner une belle qualité, ainsi que nous l'avons expliqué.

Il n'en est pas ainsi du Sucre brut; la cendre lui donne une plus belle apparence, & c'est cette apparence qui pouvant tromper les acheteurs, & qui tournant à l'avantage du vendeur, a sans doute toujours maintenu l'opinion où l'on a été de la nécessité de la cendre pour la fabrique

du Sucre, & ce qui a pu aussi donner lieu à cet axiome, que la cendre donne du corps au Sucre.

La couleur rouge que le Sucre brut & passé acquiert à la chaux, se conserve jusqu'à ce qu'il ait subi l'opération de la terre. Cette couleur provient des parties les plus fines du syrop, qui trop raffinées par l'action de la chaux, n'ont pas eu assez de poids pour couler & descendre avec les parties grossières du syrop; mais qui jointes à celles de l'eau, en acquierent assez pour passer & tomber avec elles dans les pots.

Au reste, quoi qu'on dise des bons effets de la chaux, je pense qu'il y a des cas où il ne convient pas d'exclure la cendre. On convient que capable de lier & unir les parties onctueuses avec les salines, elle donne plus de corps au Sucre; elle peut donc être utile, lorsque cette marchandise, dépourvue de cette qualité, aura une couleur grise, & paroîtra comme de la cendre & sans consistance;

ce qui peut provenir ou de la qualité du terrain, ou du dérangement des saisons. Les terres de la Martinique & de la Guadeloupe, où a toujours résidé le P. Labat, sont ou plus maigres ou plus usées qu'à Saint Domingue. Cette cause suffit pour donner au Sucre moins de corps, pour lui donner une qualité qui a obligé d'avoir recours à la cendre, afin de retenir & aglutiner une suffisante quantité de parties onctueuses avec les salines, & les mettre dans cette proportion qui est nécessaire au Sucre pour soutenir le raffinement. C'est pourquoi je la crois utile dans un vin de canne trop aqueux, trop clair & trop blanchâtre.

La cuite du Sucre destiné à être *terré*, est suffisamment expliquée dans la description de M. Geoffroy. J'observerai seulement qu'on a attention de lui donner plus de consistance qu'au Sucre destiné à être *brut* ou *passé*.

On tire parti des fyrops, c'est-à-dire de la liqueur qui dégoutte des formes

dans les pots. On les divise en trois espèces, en gros fyrops, en fyrops fins, & en fyrops bâtards ou vergeoise; mais ces trois espèces ne font qu'un même Sucre.

Le gros fyrop est celui qui sort immédiatement du Sucre de cannes brut, du Sucre passé & du raffiné. On n'en excepte que les fyrops qui sortent des fyrops mêmes, quand on les a cuits & mis en forme pour en faire du Sucre. On appelle ceux-ci fyrops amers; ils ne sont propres qu'à faire du *Taffia*. Il n'est au surplus question que de ceux qui ont sorti avant qu'on ait mis la terre; car on profite aussi de ceux qui sortent après; mais ils ont besoin d'une autre façon.

On remplit aux deux tiers une ou deux chaudières de ce gros fyrop; on y met cinq à six pintes d'eau de chaux. On le fait ensuite bouillir le plus vivement qu'on peut, & cuire à consistance convenable. Lorsqu'il est cuit, on le partage également en deux ou plusieurs chaudières que l'on nomme ra-

fraîchiffoirs , & on y met auparavant une ou deux formes de Sucre en grain pour aider au fyrop qu'on y verse à former corps. On remue bien le tout pour faire fondre & mêler le Sucre en grain. On prend ce qui ne peut se fondre sur une écumoire , on l'écrase avec une truelle , & on le remêle. Quand il paroît bien fondu , on le remue une seconde fois sans le laisser reposer , jusqu'à ce qu'il soit devenu tiède. On cuit une seconde & une troisième batterie de la même façon ; on les partage également dans les mêmes rafraîchiffoirs , jusqu'à ce qu'ils soient pleins. Après quoi on les met dans les formes.

On appelle fyrops fins ceux qui sortent du Sucre , après qu'on l'a couvert de terre ; on le cuit de trois façons différentes. Les fyrops fins sont mal-faisans. Quelques Negres en ayant employé dans leurs ragoûts , en ont été non-seulement incommodés , mais même la mort de plusieurs a fait connoître sa mauvaise qua-

lité ; qualité qui provient sans doute de celle de la terre , & des lessives dont on se sert.

On cuit 1°. les fyrops fins de la même façon que les gros , & on les met dans plusieurs rafraîchissoirs.

2°. Lorsque ces mêmes fyrops sortent d'un Sucre qui a beaucoup de corps , deux rafraîchissoirs suffisent , parce qu'on met seulement deux batteries dans chaque. Lorsqu'on les cuit de cette façon , on remue le Sucre dans les formes avant qu'il soit figé.

3°. On fait avec ces fyrops un mélange qu'on appelle *Melis-bâtard*. Pour cet effet on clarifie quelques chaudières de fyrop ou de Sucre fondu ( on prend du commun ) ; on mêle avec le fyrop fin un tiers de ce fyrop clarifié. Quand il est cuit , on le met dans les formes , où on le remue avant qu'il soit froid.

Les fyrops bâtards sont ceux qui sortent des fyrops mêmes , c'est-à-dire du Sucre qu'on a formé des fyrops , après

qu'on l'a couvert de terre ; car celui qui fort avant cette opération est de rebut , (c'est celui qu'on appelle *fyrop amer*) ; on les cuit de la même façon que les gros *fyrops*, & cette espèce de *Sucre* s'appelle *vergeoise*.

Quelques Habitans font encore tirer parti par leurs Raffineurs des écumes, qu'on renferme pour cet effet dans un grand sac, & qu'on met égoutter ; mais le produit ne dédommage pas de la perte du temps qu'on y peut employer.

On entend par *Sucre raffiné* un *Sucre* fabriqué de *fyrop clarifié*. On emploie pour faire ce *fyrop*, ou du *Sucre* de gros *fyrop*, ou du *Sucre* de cannes qu'on n'a pu blanchir sous la terre, ou même du *Sucre* en pain qu'on fait fondre. Voici de quelle maniere.

On met dans la chaudiere destinée à clarifier, qui est ordinairement une grande chaudiere de cuivre, un tiers d'eau de chaux plus ou moins forte, selon que le *Sucre* est plus ou moins sec. On met du sang en proportion convenable, c'est-à-



dire une ou deux pintes ; on remplit la chaudiere de Sucre , qu'on fait fondre & échauffer jusqu'à ce que la matiere se gonfle & monte autant qu'elle peut , sans cependant bouillir. Lorsqu'elle est suffisamment montée , on la laisse reposer environ une heure. On l'écume ensuite , & on y met derechef du sang mêlé avec de l'eau de chaux ; on la fait gonfler de nouveau & reposer ; on l'écume ; on réitere ces opérations jusqu'à ce que la matiere soit claire. Alors on la passe dans un drap , & on la verse dans des chaudières , où on la fait cuire comme le Sucre de cannes. L'espèce de Sucre qu'on en tire s'appelle *Melis* , c'est à-dire *mélange* , parce qu'on remplit souvent la chaudiere de différentes sortes de Sucre.

La description qu'on vient de faire de la fabrique du Sucre fait connoître qu'il est un extrait de la canne pour la préparation duquel on emploie la même méthode que celle dont on se sert pour celui de toutes les autres plantes , avec

cette différence néanmoins que la canne abonde suffisamment en substance aqueuse pour qu'il ne soit pas nécessaire de l'augmenter, comme on est obligé de faire à l'égard des autres plantes qu'on fait bouillir dans une certaine quantité d'eau pour en tirer les principes.

Il paroît, tant par la fabrique du Sucre que par son analyse, que trois principes dominant dans la canne, savoir l'eau, le sel & le soufre, ou la substance huileuse. On fait évaporer par l'ébullition le principe aqueux; & après son évaporation, les deux autres réunis forment le Sucre brut, qui en sortant de la batterie contient deux fois plus de substance huileuse ou miellée que de salineuse. Toutes les opérations qu'on fait ensuite subir à cette matière ne tendent qu'à séparer la première d'avec la seconde, à dépouiller le plus qu'il est possible la partie salineuse de la miellée, & la mettre tellement à nud, qu'à peine peut-on l'apercevoir dans le Sucre royal. Ce qu'on vérifiera

par la différente quantité de cassonade, par exemple, ou de Sucre royal qu'il faut mettre pour édulcorer quelque boisson ou quelque aliment. Ces préparations contribuent-elles à rendre le Sucre meilleur, c'est-à-dire plus utile à la santé? C'est ce que plusieurs Médecins ont examiné.

On fait beaucoup d'usage à l'Amérique de l'eau-de-vie qu'on tire des fyrops. On l'appelle *Taffia*. Elle est tellement du goût de nos Colons, sur-tout des Anciens & des Créoles, & si recherchée des Etrangers, particulièrement des Anglois, qu'on en fait un grand débit & un grand commerce. On la prépare comme il suit.

Dans une pièce de quatre, c'est-à-dire contenant quatre barriques, remplie d'eau, on verse huit ou neuf bailles\* de fyrop, suivant la consistance qu'il peut avoir; du gros fyrop de bonne qualité, ordinairement sept ou huit; de fyrops fins,

---

\* La baille peut contenir trente pintes de Paris.

neuf ou dix. Ces derniers sont moins employés, parce que le *Taffia* n'en est pas si bon; ou bien pour en tirer parti, on le met au quart, au tiers, ou à la moitié avec les gros syrops. Quelques-uns y ajoutent trente ou quarante oranges coupées par la moitié; d'autres n'y en mettent point. On appelle ce mélange rapé ou *Guildive*, du nom de l'endroit où ce mélange se prépare, appelé *Guildiverie*. On laisse fermenter la liqueur jusqu'à ce qu'elle ait acquis un goût vineux, sans aucune apparence d'aigre, & que l'ébullition paroisse diminuer, ce que le commencement d'affaissement ou de cessation d'élévation fait appercevoir. Quand on juge la fermentation suffisante, on en remplit de grandes chaudieres ou gros vaisseaux de cuivre. Ces chaudieres avec leurs dépendances sont conformes à celles dont on se sert en France pour faire l'eau-de-vie.

Le *Taffia* est bon quand il est clair, & d'une couleur tirant sur celle de l'œil de

perdrix, soutenant bien l'épreuve, c'est-à-dire prenant feu promptement, & ne laissant qu'environ un quart de phlegme; d'un goût vif, pénétrant, imitant celui de l'eau-de-vie d'Europe, mais moins brûlant, plus onctueux & balsamique, & un peu empyreumatique; qualité qu'on n'a pu encore lui ôter.

On préfère cette eau-de-vie dans toutes les Colonies de l'Amérique à celle d'Europe, non-seulement pour boire comme plus agréable au goût, mais aussi pour panser les plaies & les ulcères. On la trouve moins brûlante, & on la juge plus saine. En effet, nous remarquons que ceux qui s'adonnent par habitude à cette liqueur, même au point de s'enivrer presque tous les jours, résistent plus que tous les ivrognes d'Europe, qu'ils ne sont pas si promptement sujets aux maladies qui sont communément les suites de cette intempérance, & qu'ils ne sont pas attaqués de plusieurs, comme de tremblement, de paralysie, de goutte,

&c. On pourroit auffi lui attribuer une qualité anti-scorbutique ; car peu de ceux qui en ufent , & même qui en font excès par habitude , font attaqués de ce vice , ou du moins ils paroiffent avoir des fymptômes moins confidérables.

Mais rien ne prouve davantage la qualité bienfaifante du *Taffia* , que le succès qu'il paroît avoir pour les plaies & les ulcères. Il racornit moins les fibres , & deffèche moins les chairs. Il feconde par conféquent mieux dans l'intention de procurer une bonne fuppuration. Ces qualités , fi elles étoient bien connues , devroient le faire préférer par-tout ; mais fon goût empyreumatique gêne l'haleine , & en laiffe tellement l'empreinte dans la bouche de ceux qui en boivent même par hafard , qu'ils en confervent quelquefois l'odeur plus de douze heures, odeur très-défagréable. Je crois qu'il y auroit un moyen de lui ôter ce mauvais goût & cette mauvaife odeur , en employant du Sucre fortant de la batterie,

ou de celui de la troisieme ou quatrieme chaudiere, pensant que ce goût & cette odeur peuvent venir de la corruption, si je puis me servir de ce terme, que le syrop contracte du séjour qu'on lui laisse faire, soit dans le bassin, soit dans les pots. D'ailleurs on auroit une liqueur plus sucrée. Il conviendrait aussi de faire bien étamer les chaudières. Le cuivre peut contribuer à donner au Taffia non-seulement cette mauvaise odeur, mais aussi une mauvaise qualité.

Quelques-uns ne mettent point d'oranges, & ôtent par-là à leur Taffia les qualités balsamiques & détersives, que tout le monde reconnoît dans le suc & les écorces d'oranges sauvages, qui sont celles qu'on emploie.

Le Taffia est la base de cette liqueur si renommée, qu'on appelle Eau de Barbade, & dont on vient à bout d'ôter l'odeur & d'augmenter la force par des distillations réitérées.

*M. Desportes avoit fait dessiner toutes les machines du Pays ; il en avoit fait même exécuter sous ses yeux des modeles en petit , pour les soumettre au jugement de MM. de l'Académie Royale des Sciences. Il y a apparence qu'après sa mort quelques curieux s'en sont emparés... Nous avons les desseins des machines qui servent au Sucre , Café , Coton , Indigo , qui ont paru bien faits à tous ceux qui les ont vus & examinés. Nous tâcherons de les faire paroître le plutôt possible , persuadés que cet Ouvrage ne sauroit qu'être très-utile & intéressant pour nos Colonies , & très-agréable aux Amateurs des Sciences & des Arts.*

F I N.



---

# T A B L E

## D E S M A T I E R E S

*Contenues en ce Volume.*

<b>A</b> Vertiffement ,	page 1.
Traité ou Abrégé des Plantes ufuelles de Saint Domingue , & leurs descrip- tions ,	3.
Abrégé d'une Pharmacopée Américaine, ou Formules des Remedes qui font né- cessaires dans les maladies qui atta- quent les Habitans de Saint Domin- gue ,	60.
Catalogue des Plantes de S. Domingue , avec leurs noms , tant François , Carai- bes , que Latins , & leurs propriétés & ufages ,	182.
Eaux chaudes de Mirbalais ,	311.
Mémoire fur le Sucre ,	335.

*Fin de la Table.*

---

*APPROBATION de M. GUETTARD ,  
Médecin de la Faculté de Paris , de l'Académie Royale des Sciences , & Censeur Royal.*

**J'**Ai lu , par ordre de Monseigneur le Chancelier , un Manuscrit intitulé : *Histoire des Maladies de Saint Domingue , par M. Pouppe Desportes , &c.* auquel on a joint une Pharmacopée ou Formules des Remedes nécessaires dans ces Maladies , composée principalement des plantes de cette Isle , suivie d'un Catalogue général de toutes les plantes médicinales , alimenteuses , &c. des bois propres aux bâtimens , &c. d'une description de quelques Arts établis à S. Domingue ; enfin d'un Ouvrage sur les caractères des genres des plantes. Cette collection d'Ouvrages du même Auteur m'a paru d'autant plus intéressante , qu'elle sort d'une main habile , & qu'il y est traité des Maladies d'une Isle la plus importante pour l'Etat , soit par rapport au nombre de ses habitans ,

tans, soit par les avantages qu'on en retire; motifs qui doivent engager à imprimer un Ouvrage dont l'utilité peut s'étendre à toutes les autres Isles, & qui sera un conducteur sûr pour les Médecins que la Cour peut y envoyer. A Paris ce 26 Octobre 1769.

GUETTARD.

---

## P R I V I L É G E D U R O I .

**L** O U I S , par la grace de Dieu , Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers , les Gens tenans nos Cours de Parlement , Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel , Grand-Conseil , Prevôt de Paris , Baillifs , Sénéchaux . leurs Lieutenans Civils , & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le Sieur LEJAY , Libraire , Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé : *Histoire des Maladies de Saint Domingue , auquel on a joint une Pharmacopée ou Formuls des Remodes nécessaires dans ces Maladies , par M. Pouppé Desportes , s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilége pour ce nécessaires .* A CES CAUSES , voullant favorablement traiter l'Exposant , Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes , de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera , de le vendre , faire vendre & debiter par tout notre Royaume pendant le temps de six années consécutives , à compter du jour de la date des Présentes : Faisons défenses à tous Imprimeurs , Libraires , & autres personnes , de quelque qualité & condition qu'elles soient , d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer , vendre , faire vendre , debiter ni contrefaire ledit Ouvrage , ni d'en faire aucuns extraits , sous quelque prétexte que ce puisse être , sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant , ou de ceux qui auront droit de lui , à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris , l'autre tiers audit Exposant , ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris , dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre

Royaume , & non ailleurs , en beau papier & beaux caracteres , conformément aux Reglemens de la Librairie , & notamment à celui du 10 Avril 1725 , à peine de déchéance du présent Privilège ; qu'avant de l'exposer en vente , le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage , sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée , ès mains de notre très - cher & féal Chevalier , Chancelier , Garde des Sceaux de France , le Sieur DE MAUPEOU ; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle dudit Sieur DE MAUPEOU , le tout à peine de nullité des Présentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause , pleinement & paisiblement , sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes , qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage , soit tenue pour dûement signifiée , & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & feaux Conseillers - Secrétaires , foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis , de faire pour l'exécution d'icelles , tous Actes requis & nécessaires , sans demander autre permission , & nonobstant clameur de Haro , Charte Normande , & Lettres à ce contraires ; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le Mercredi treizième jour du mois de Décembre l'an de grace 1769 , & de notre regne le cinquante-cinquième. Par le Roi en son Conseil. *Signé* LEBEGUE.

*Registré sur le Registre XVIII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris , N<sup>o</sup>. 886 , fol. 87 , conformément au Règlement de 1723. A Paris le 23 Décembre 1769.*

*Signé* KMAPEN , *Adjoim.*



---

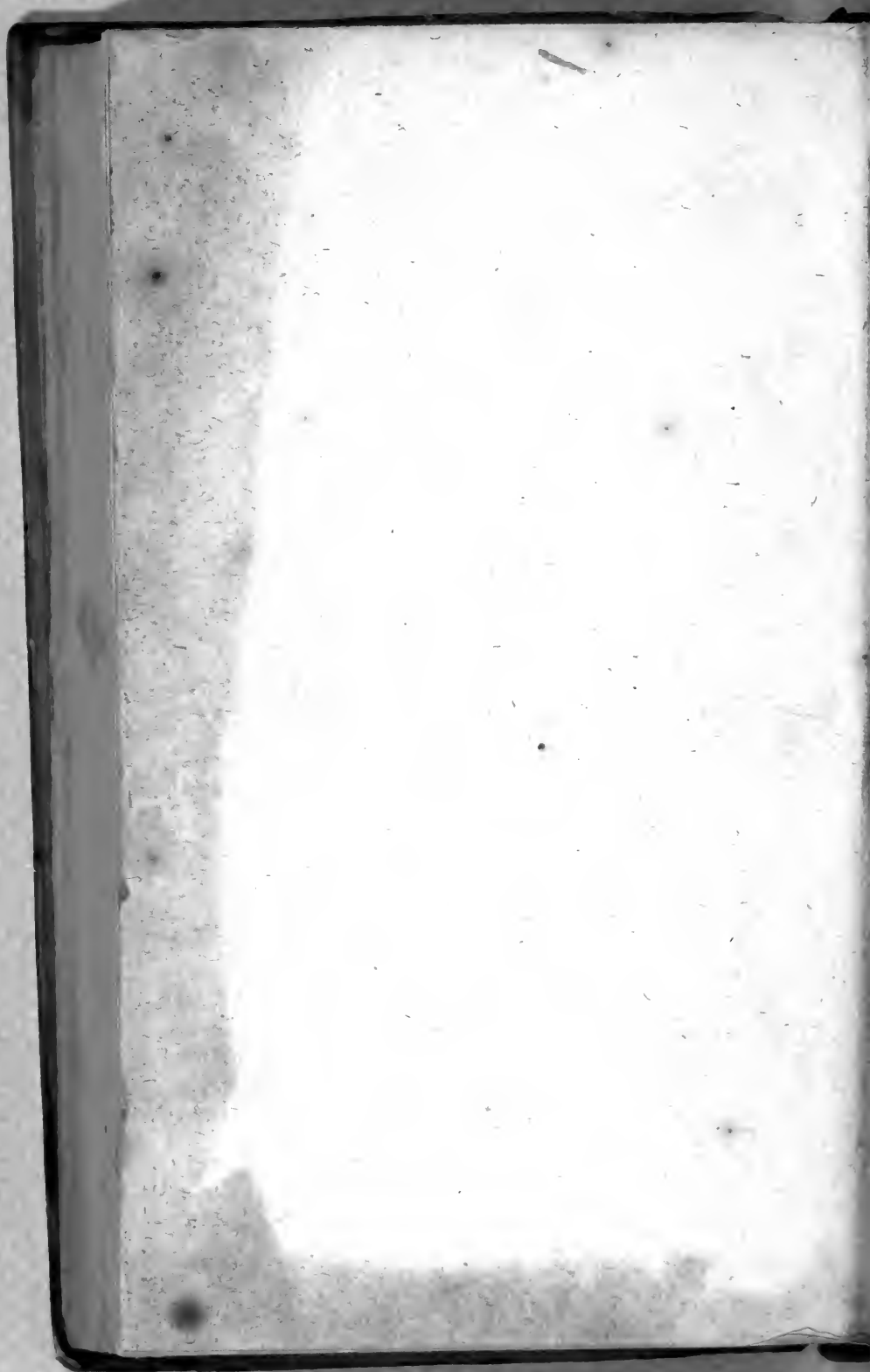
*Errata du Tome troisième.*

- PAGE 3, ligne 3, *scandens tereti*, lisez *scandens, caule tereti*.
- Pag. 24, lig. 13, *Roquette*, ajoutez *Eruca*.
- Pag. 71, lig. 8 & 9, *Traité des matieres médicales*, lisez *de la matiere médicale*.
- Ibid.* lig. 13, *chymériques*, lisez *chymique*.
- Pag. 188, lig. 18, *Cinnanomum*, lisez *Cinnamomum*.
- Pag. 192, lig. 9, & pag. 272, lig. 1; *Goiava*, lisez *Guïava*.
- Pag. 295, lig. 22, *ad linteres faciendos*, lisez *lintres*.
- Pag. 304, lig. 3, lisez *Cortices habent similes Guïavæ*.
- Pag. 337, lig. 1, lisez *de ce roseau*.
- Pag. 343, lig. 19, *parle dont*, lisez *dont parle*.
- Pag. 352, lig. 8, *il ne sort*, lisez *il ne sorte*.
- Pag. 367, lig. 12 & 14, *ils guérissent... ils poussent... ils lâchent*, lisez *elles guérissent... elles poussent... elles lâchent*.
- Pag. 384, lig. 18, *le faire suppléer*, lisez *la faire suppléer*.
- Pag. 395, lig. 5, *en plant incliné*, lisez *en plan incliné*.









E770

P877h

v.5





