

ont les rayons blancs et le disque jaune, mais elles sont toutes blanches dans la variété double, la seule cultivée pour l'usage qu'on en fait en médecine. Ces fleurs paraissent en juin et juillet.

Ces trois plantes sont amères et aromatiques. La première a une amertume plus prononcée; on l'emploie en médecine à cause de ses propriétés anthelmintiques, carminatives, fébrifuges, vermifuges, etc. Les distillateurs en font aussi un grand usage pour préparer une liqueur de table qui est très-estimée dans le nord de l'Europe; les fabricants de bière la substituent au houblon.

La Tanaisie jouit à peu près des mêmes propriétés que l'absinthe, mais sa saveur est plus âcre et moins agréable; on n'en fait usage qu'en médecine.

La Camomille romaine est celle des trois dont le parfum et l'amertume sont le plus agréables, quoiqu'ils soient encore assez prononcés. Ses fleurs sont la seule partie qu'on emploie; elles sont toniques, carminatives, fébrifuges, antispasmodiques, etc.

L'absinthe et la Tanaisie ont à peine besoin de culture; elles ne sont pas difficiles sur la nature du terrain, et viennent bien presque partout. Elles se multiplient très-bien de graines; mais, comme ce moyen est le plus long, on se contente d'éclater les vieux pieds pour les diviser en autant de portions qu'on veut, pourvu qu'elles aient tous un peu de racines. On plante ces éclats en quinconce dans une terre convenablement labourée, en les espaçant à deux pieds en tous sens. Cette plantation doit se faire à l'automne ou en hiver, et il faut profiter d'un temps humide pour en assurer la reprise. Ainsi plantées, l'absinthe et la tanaisie peuvent rester quatre et cinq ans, et même plus, à la même place, jusqu'à ce que les pieds deviennent trop touffus; elles n'ont besoin que de quelques binages lorsqu'on s'aperçoit qu'elles sont trop embarrassées par d'autres herbes étrangères.— Leur récolte consiste à couper l'absinthe un peu avant sa floraison, quand ses tiges ont environ un pied et demi de hauteur, et la tanaisie quand elles sont en fleur. On en fait des bottes qu'on porte sur les marchés des grandes villes. La première est achetée par les distillateurs, les pharmaciens et les herboristes; la seconde ne se vend qu'aux derniers.

La Camomille romaine ne se cultive que dans les jardins, on en fait des bordures au moyen d'éclats tirés des vieux pieds, et qui peuvent durer plusieurs années. On récolte les fleurs sur place et on les fait sécher à l'ombre, ou on fait de petites bottes des tiges fleuries qui se vendent aux pharmaciens et aux herboristes qui les font sécher.

SECTION VII. — De la Scille.

La Scille (*Scilla maritima*, L.; en angl., *Squill*; en all., *Squille* ou *Meerzwiebel*) est une plante de la famille des Asphodélées, dont la racine est une bulbe formée de tuniques épaisses, grosse comme les deux poings ou même comme la tête d'un enfant, et qui produit une tige simple, dépourvue de feuilles, haute de trois pieds ou environ, terminée

par un long épi de fleurs en étoile, à six divisions et blanches. Les feuilles, qui ne poussent qu'après que les fleurs sont passées, sont ovales-lancéolées, charnues et toutes radicales. Cette espèce croît sur les côtes sablonneuses de la Méditerranée et de l'Océan; elle fleurit en août et septembre.

L'ognon de Scille est très-employé en médecine: à dose un peu élevée il provoque le vomissement, mais à petite dose il est seulement expectorant, diurétique, incisif et apéritif, et c'est sous ces rapports qu'on en fait usage. Il ne peut se cultiver que dans les sables des bords de la mer et dans le midi. Les personnes qui auront à leur disposition des dunes sablonneuses pourront les utiliser en y faisant des plantations de scille. Il ne faut pour cela que faire rechercher les petits ognons dans les localités où ils croissent naturellement, ou prendre les cayeux qui sont venus autour des gros ognons, les planter à dix-huit pouces les uns des autres, et les laisser en place jusqu'à ce qu'ils aient acquis la grosseur nécessaire pour être livrés au commerce de la droguerie. Les gros ognons divisés par écailles peuvent aussi servir à la multiplication, parce qu'en laissant ces écailles exposées pendant quelque temps à l'ombre, il se forme à leur base de petites bulbilles qui, étant plantées, donnent avec le temps de grosses bulbes en tout semblables à celles qu'auraient pu produire les cayeux, ou à celles qui seraient provenues de graines.

Il sera traité plus loin du Safran sous le rapport de sa culture et de ses usages dans l'économie domestique et dans les arts; il suffira d'indiquer ici que les stigmates des fleurs de cette plante sont employés en médecine comme toniques et antispasmodiques; leur préparation ne diffère pas pour les emplois de la pharmacie de celle qu'on leur donne pour des usages plus généraux.

SECTION VIII. — Du Sureau, du Tilleul, du Houblon et de la Moutarde.

Déjà, page 30 de la division de l'Agriculture forestière, on a traité du Sureau, et à la page 31 du Tilleul. Ces deux arbres fournissent à la médecine, le premier ses fleurs et ses baies, et le second ses fleurs seulement. Les fleurs du sureau s'emploient comme sudorifiques et résolutives; on les recueille en juin; on les fait sécher à l'ombre, et on les conserve dans des sacs serrés dans un lieu sec. Les baies se recueillent à l'automne; les pharmaciens en préparent une sorte de confiture appelée rob de sureau.

Les fleurs de tilleul sont antispasmodiques, on les recueille et on les sèche comme les précédentes.

Le Houblon, dont on donnera plus loin la culture, fournit à la médecine des fruits qui sont employés à cause de leurs vertus antiscorbutiques, sudorifiques, toniques, etc. Ce sont ces mêmes cônes qui entrent dans la fabrication de la bière.

L'emploi de la graine de Moutarde noire, pour préparer ce qu'on appelle en médecine un sinapisme, est trop répandu pour que nous n'en disions pas un mot. Les sinapismes