ESSAI (1)

SUR LES PLANTES USUELLES DE LA JAMAÏQUE;

Par M. WILLIAM WRIGHT:

Traduit de l'Anglois, par M. MILLIN DE GRANDMAISON.

LA description de toutes les plantes dont je vais parler, a été faite sur le lieu, & les remarques relatives à la médecine, sont le fruit de beaucoup d'observations & d'expériences que j'ai répétées à la Jamaïque, où j'ai exercé la médecine pendant plusieurs années.

Je me flatte d'avoir fait des découvertes nouvelles & importantes, qui avoient échappé à Sloane, Jacquin & Browne, & que cet écrit jettera quelque jour sur l'histoire de la matière médicale; si quelques bons observateurs veulent aussi concourir à l'accroissement des connoissances, nous pourrons espérer de voir bientôt achever l'histoire des drogues étrangères.

1. ALOE PERFOLIATA. Aloës hépatique. Aloës caballin. Aloës des Barbades.

Cette plante est commune dans toutes les isles de l'Amérique, on la connoît sous le nom de *semper vivum*, & on la cultive particulièrement aux Barbades.

Elle fleurit en juin; mais elle ne porte pas de graine; les rejettons des racines servent à la propager.

On obtient l'aloës hépatique de la manière suivante; on déracine la plante; on la nettoye bien de la terre & des autres impuretés, on la coupe par tranches dans de petits paniers; on place ces petits paniers dans de larges chaudières de fer, avec de l'eau bouillante, on les y laisse dix minutes; on les retire ensuite pour y substituer de nouvelles tranches jusqu'à ce que la liqueur soit noire & épaisse.

Alors on passe la liqueur au travers d'une chausse, dans une cuve profonde, dont le fond est étroit, pour qu'elle s'y refroidisse & dépose

(1) Extrait du Journal de Physique du mois de Mai 1788.

ſa fécule. Le lendemain on fait écouler la liqueur claire, par un robinet, & on la remet dans le large vaiſſeau de fer ; d'abord on hâte la cuiſſon, mais vers la fin l'évaporation eſt lente, & il faut ſans ceſſe agiter la liqueur pour l'empêcher de brûler. Lorſqu'elle eſt parvenue au degré de conſiſtance du miel, on la verſe dans des gourdes ou calebaſſes, pour le commerce : elle s'y durcit avec le tems.

2. ALOE SPICATA. Aloës ſuccotrin.

Il y a environ douze ans que le docteur Fothergill envoya cette plante au jardin botanique de la Jamaïque ; mais elle a été perdue avec beaucoup d'autres très-précieuſes, lorſqu'on a placé le jardin dans un lieu plus reculé. Si on avoit pu la propager, c'auroit été une acquiſition fort utile pour l'île, on obtient ſon ſuc comme celui de la précédente.

3. AMOMUM ZINGIBER. Le Gingembre.

On cultive à la Jamaïque deux ſortes de gingembre, le blanc & le noir.

Les racines du gingembre ſont vivaces & digitées. Chaque printems elles pouſſent de tendres rejettons, dont on prépare les conſerves les plus fines.

Le gingembre noir a les racines plus groſſes & plus nombreuſes, on n'a beſoin que de l'échauder & de le ſécher. Le blanc doit être échaudé dans l'eau, ratiſſé & bien ſéché. Il eſt de moindre valeur.

On ſait que le gingembre appauvrit beaucoup les terres, ce qui, joint à la difficulté de la vente, fait qu'on le cultive peu ſur les montagnes.

Les uſages & les propriétés du gingembre ſont bien connus ; il entre en médecine dans pluſieurs préparations. Il mériteroit d'être plus employé & ſubſtitué aux épices plus cheres. Le peuple l'emploie avec ſuccès à la Jamaïque dans les bains & les fomentations, pour les maux des viſcères, les pleuréſies & les fièvres opiniâtres & continues.

Outre le gingembre officinal, il y en a encore pluſieurs autres eſpèces qui croiſſent ſauvages & qui different par le port, les fleurs, la ſolidité & l'âcreté des racines, &c.

1. AMOMUM ZERUMBET. Le Gingembre ſauvage.

2. COSTUS ARABICUS. Le grand Gingembre ſauvage.

3. ALPINIA RACEMOSA. Le Gingembre ſauvage des montagnes.

Leurs racines ſont plus blanches, moins piquantes, plus douces que celles de l'*amomum zingiber* ; on en fait ſouvent des confitures.

4. Amyris balsamifera. Bois de rose.

On trouve souvent cet arbre sur les montagnes sabloneuses; il s'élève à une hauteur considérable; le tronc porte des protubérances remarquables.

Les feuilles ressemblent à celles du laurier. Les petites fleurs bleues sont à l'extrêmité des branches, les baies sont noires & petites.

Le bois de rose est excellent pour les constructions, il est rempli d'une huile odorante, & il conserve son odeur & sa solidité quoiqu'exposé à la pluie pendant l'hiver.

Peut-être obtiendroit-on de ce bois par la distillation, un parfum égal à l'huile de rose.

5. Anacardium occidentale. L'Acajou.

Cet arbre beau & touffu s'élève jusqu'à la hauteur de 20 ou 30 pieds; il fleurit au commencement du printems, & les fleurs subsistent pendant plusieurs mois. Elles sont placées à l'extrêmité des branches; elles sont petites, rouges & odorantes.

Il est singulier que la semence ou noix paroisse la première, elle est en forme de rein & parvient bientôt à sa grosseur naturelle; aussi-tôt après les pommes d'acajou prennent toute leur croissance.

Les pommes d'acajou sont rouges ou blanches, leur goût est agréablement doux & acerbe; on en fait un sirop qui peut se garder plusieurs mois. Quand on les mange avec du lait, elles sont singulièrement restaurantes. On les fait légèrement rotir, on les presse, & leur jus mêlé à celui du limon, est bon pour faire du punch.

Entre l'enveloppe & l'amande, il y a une huile épaisse, brune & caustique; quelques personnes en font usage contre les taches de rousseur, mais elle cause une inflammation si vive, que le remède est pire que le mal. Cette huile paroît très-volatile; si on rotit les noix d'acajou dans un lieu fermé, celui qui fait cette opération a bientôt le visage gonflé, enflammé, & couvert de boutons.

Les noix d'acajou roties, valent mieux que les châtaignes. Quand on les a blanchies dans l'eau & dépouillées, elles sont aussi douces que des amandes, & servent également pour des émulsions.

Cet arbre croît très-vîte, dès la première année qu'il a été semé, il porte des fleurs & des fruits, il vit long-tems, & lorsqu'il vieillit, il fournit une grande quantité d'une gomme transparente, qui n'est point inférieure à la gomme arabique.

6. Andropogon littorale.

Je n'ai trouvé ce gramen que sur les bords de la mer, près de la

baie Sainte-Anne, il étoit haut de 5 pieds, ses racines & ses chaumes avoient des nœuds comme ceux du chiendent d'Angleterre.

J'ai employé avec succès contre les obstructions des viscères, une forte décoction de ses racines, prise à la dose de trois pintes par jour; son succès est encore plus grand dans les maladies du foie, sur-tout si on y ajoute une petite dose de calomel.

7. ANNONA MURICATA.
——— SQUAMOSA.
——— RETICULATA.
——— PALUSTRIS. Cachimentiers.

Toutes ces espèces croissent sauvages à la Jamaïque, & y sont cultivées à cause de leur fruit.

L'*annona muricata* a un fruit assez gros, cordiforme & épineux; quand on le cueille avant sa maturité & qu'on le fait bouillir, on peut le servir en guise de cornichons; si on le fait rotir, il ressemble aux ignames quand il est mûr, il est doux & détersif, & bon dans les fièvres.

L'*annona squamosa* a un fruit agréable.

L'*annona reticulata* ne se mange guère.

L'*annona palustris* ne croît que dans les ruisseaux, sa racine est spongieuse, légère comme du liège; elle est excellente pour repasser les rasoirs.

Ses feuilles ont l'odeur de la sabine, elles sont anthelmintiques ainsi que les fruits.

8. ARACHIS HYPOGEA. Pistache de terre.

On cultive cette plante dans les jardins, elle s'étend sur le sol, elle a des fleurs jaunes. Les gousses se forment sous terre, elles contiennent deux semences oblongues.

Les fruits rotis sont préférables aux chataîgnes; on en retire par expression, une huile aussi bonne que celle des amandes, & on en fait en les pilant dans un mortier de bois ou de marbre, une émulsion qui ne le céde ni à celle d'amandes, ni à celle des noix d'acajou, ni à aucune autre.

9. ARGEMONE MEXICANA.

C'est une plante commune & incommode, les feuilles & les tiges sont épineuses. Quand on la blesse, il en sort une liqueur jaune, semblable à une dissolution de gomme gutte. Les capsules sont épineuses & contiennent beaucoup de semences noires. A la dose d'un dez à coudre elles sont émétiques; à une moindre quantité, elles sont purgatives, on les emploie dans les diarrhées & dans les dissenteries.

10. Aristolochia triloba.
——— odoratissima.

Ces deux plantes ſont appelées *contrayerva*. La dernière eſt d'un uſage commun, ſes fleurs ſont grandes, bigarées, & ne peuvent manquer d'attirer l'attention d'un voyageur curieux.

Les racines de la ſeconde eſpèce ſont longues, égales & de la groſſeur du petit doigt, elles ont une odeur forte comme celles de la racine contrayerva des boutiques.

Les naturels en font une décoction dans le rhume & les fièvres; mais comme les eſpèces de ce genre ſont acides & ſtimulantes, elles font quelquefois mal, principalement lorſqu'il y a de l'inflammation & que les évacuations n'ont pas encore eu lieu.

11. Arum colocasia.
——— Sagittæ folium.

Ces deux plantes ſont cultivées pour la nourriture. Leurs racines ſont larges, digitées & leurs rejettons bouillis ou rotis, peuvent tenir lieu de pain. La mère racine bouillie, ſert à la nourriture des cochons, les racines fourniſſent une grande quantité de colle.

12. Arum macrorhizon.

C'eſt une plante grimpante; elle a de grandes feuilles rondes; quand on les coupe, il en ſort une liqueur blanche & réſineuſe qui a une forte odeur de térébenthine.

13. Arum divaricatum.

Il croît ſur les branches des hauts arbres, ſes racines, & celles de l'eſpèce ſuivante s'employent en décoction comme la ſalſepareille.

14. Arum arborescens.

Il croît dans les terres humides & marécageuſes, & s'élève à ſix ou huit pieds. Toutes ſes parties ſont âcres. Le jus répandu ſur la peau, y cauſe une démangeaiſon inſupportable. Si on en mange, il enflamme la bouche & la gorge, & éteint la voix.

Un Médecin ſous le regne de Charles II, écrivit un traité ſur les propriétés de cette plante dans l'hydropiſie. Je l'avois eſſayé dans le traitement d'une maladie de ce genre; mais je n'ai pas pu en faire prendre une aſſez grande quantité, à cauſe de ſon acrimonie.

Une négreſſe malade en prit dans un accès de déſeſpoir, une aſſez grande doſe, elle vouloit ſe faire mourir, elle eut la bouche & la gorge excoriées, elle rendit pluſieurs vers, mais elle recouvra la ſanté.

15. Asclepias curassavica.

C'eſt une jolie plante qui croît ſpontanément dans les pâturages, elle ne s'élève pas plus haut que trois pieds, les fleurs forment au ſommet de la tige une eſpèce d'ombelle; elles ſont rouges & jaunes & vraiment belles.

Cette plante eſt laiteuſe, mais elle n'eſt pas dangereuſe. On donne ſouvent le ſuc de ſes feuilles aux perſonnes attaquées de vers, depuis une cuiller à caffé, juſqu'à la doſe d'une once lorſque l'eſtomac eſt vuide. A cette doſe, je puis certifier ſes bons effets, mais une plus grande quantité agit comme un purgatif ou un émétique doux, dans les fièvres vermineuſes; ce remède eſt diurétique & diaphorétique, ainſi il ne chaſſe pas les vers ſans amener une criſe.

Les racines ſont blanches & ligneuſes; priſes en poudre, elles ſont vomitives; mais le remède eſt dangereux.

Bixa orellana. Le Roucou.

Le roucou ſe plante autour des haies, le tronc eſt brun & liſſe, l'écorce eſt dure, & on en obtient de la filaſſe par la macération.

Les fleurs ſont d'un rouge pâle & à-peu-près comme celles de la *roſa canina*. Les fruits ſont ovales, pointus, épineux, & contiennent beaucoup de ſemences rouges. Quand les fruits ſont mûrs, on les recueille dans des paniers, on les ouvre & on jette les ſemences dans une cuve d'eau claire. On remue bien le tout, les ſemences dépoſent leur matière colorante, on les jette, on paſſe la liqueur trouble, on la fait évaporer ſur un feu doux, à la conſiſtance d'un extrait, on en forme des rouleaux du poids d'une livre, qu'on répand dans le commerce.

Le roucou eſt cher, il ſe vend depuis quinze juſqu'à vingt ſchelings la livre. On s'en ſert pour teindre en rouge, il donne au chocolat une belle couleur, une odeur ſuave & un goût agréable.

On lui a trouvé des propriétés médicales dans le calcul & les maladies néphrétiques, o en peut prendre trois ou quatre fois par jour, une demi-drachme dans une taſſe de chocolat.

Les Indiens de l'Amérique-Eſpagnole ſe peignent le corps avec le roucou.

17. Bromelia ananas. Ananas.
——— pinguin. Pinguin.

L'ananas eſt cultivé dans toutes les iſles de l'Amérique, on en élève dans toutes les ſerres chaudes d'Angleterre. Il y en a pluſieurs variétés. *L'ananas pain de ſucre* eſt la meilleure.

L'ananas eſt regardé comme le meilleur fruit d'Amérique; il eſt généralement agréable, ſur-tout à ceux qui ſont attaqués de maladies aigues, de diſſenteries, &c. Il eſt déterſif, & pour les maux de la bouche & de la gorge, on en fait un gargariſme préférable à tout autre.

On le mange cru & confit, on en envoie en préſent, on en fait auſſi des pâtiſſeries & des confitures.

On forme des haies avec les pinguins, leur fruit eſt gros comme une prune, leur jus eſt très-déterſif & ſouvent employé pour les maux de bouche. L'écorce ſe donne aux enfans avec du ſucre pour chaſſer les vers; mais ſouvent ils en ont la bouche & la gorge excoriées.

18. Bursera gummifera.

Il eſt commun dans les bois, & devient très-promptement haut & épais. L'écorce eſt brune comme celle du bouleau d'Angleterre; ſon bois eſt tendre & n'eſt d'aucun uſage, excepté qu'on en met quelque rameau dans les haies où il croît promptement & forme une forte barrière; il porte des fleurs mâles & femelles ſur différens pieds, elles ſont jaunes, le fruit eſt une capſule triangulaire; quand on la coupe, il en ſort une liqueur claire.

L'écorce fournit une liqueur épaiſſe & laiteuſe qui, devenue concrète, ne diffère pas de la gomme élémi des boutiques.

Le docteur Browne & Linné d'après lui, ont confondu l'écorce de la racine avec celle du Simarouba, dont il ſera bientôt parlé.

19. Camocladia pubescens.

C'eſt un bel arbre, fort élevé, le bois eſt dur, jaune, & prend un beau poli.

L'écorce a un goût extraordinaire, ſouvent approchant de celui d'un eſprit ardent, mais plus durable. Pour peu qu'on en mâche, ce goût ſe conſerve pendant pluſieurs heures.

L'écorce deſſéchée garde encore cette âcreté; elle pourroit peut-être ſervir en Médecine, dans les léthargies & les paralyſies, où les ſtimulans ſont indiqués.

20. Canella alba.

C'eſt un arbre commun à la Jamaïque, où il devient fort grand; les feuilles ſont ovales, douces & brillantes, les fleurs ſont petites, rouges & odorantes, elles forment une ombelle, & il leur ſuccède des baies noires & ſucculentes, de la groſſeur des groſeilles noires. Quand elles ſont mûres, elles ſont douces & aromatiques. Quand on les cueille vertes, & qu'on les fait ſécher, elles ſont comme le poivre noir, mais plus piquantes.

L'écorce eſt la canelle blanche des boutiques. Elle entre dans différentes compoſitions, elle eſt échauffante, cordiale & aromatique.

Cet arbre reſſemble beaucoup à l'écorce de Winter. Leurs propriétés ſont à-peu-près les mêmes, & ils me paroiſſent être du même genre.

21. CAPPARIS CYNOPHALLOPHORA.

Cet arbriſſeau eſt remarquable par ſes larges fleurs blanches, dont les étamines ſont d'une longueur extraordinaire. Les fruits ſont longs d'un pied, & inégaux; quand ils mûriſſent, ils s'ouvrent ſucceſſivement & montrent leurs ſemences qui ſont d'un beau cramoiſi.

La racine eſt groſſe, jaune & charnue; elle a l'odeur forte du raifort.

Le docteur Canvane en recommande l'uſage dans l'hydropiſie; il conſeille d'en faire une décoction; mais une infuſion eſt préférable, parce que le feu lui fait perdre de ſa vertu.

Il y a pluſieurs autres eſpèces de *capparis* à la Jamaïque. Leurs propriétés ſont à-peu-près les mêmes que celles des cruciferes.

22. CAPSICUM ANNUUM.
——— BACCATUM.
——— GROSSUM.
——— FRUTESCENS.
——— *Varietas.*
——— GALEBICULUM. Poivre d'Inde, ou Piment.

Ces eſpèces & quelques variétés ſont connues ſous le nom de poivre noir. Le *capſicum fruteſcens*, & ſa variété ſont indigènes, les autres ſont cultivés dans les jardins, ils ont tous les mêmes qualités, ils ne diffèrent que par le degré d'âcreté. Le *capſicum fruteſcens* eſt le plus petit, mais il eſt plus piquant que les autres.

Tous les *capſicum* peuvent ſe confire dans le vinaigre, & ſont excellens de cette manière.

Le *capſicum* qui vient de mûrir eſt rouge. Si on le cueille alors, ſi on le fait ſécher & le pulvériſe, c'eſt le poivre de Cayenne. Quelques-uns y mêlent du ſel commun, cette pratique eſt fort mauvaiſe, elle diſpoſe la matière à la déliqueſcence, & obſcurcit la couleur.

Le *capſicum* cauſe une chaleur douce à l'eſtomac. Il a toutes les vertus des épices orientales, ſans occaſionner les maux de tête qui en ſont ſouvent la ſuite. Dans les mets, il prévient les flatulences cauſées par les végétaux; mais ſi on en abuſe, il cauſe des obſtructions aux viſcères, & principalement au foie.

Dans l'hydropiſie & les autres maladies où les martiaux ſont indiqués, une petite doſe de poudre de *capſicum* eſt une excellente addition.

Ce

Ce ſtimulant peut être fort utile dans les léthargies par ſa chaleur & par ſon activité, dans les fièvres des pays chauds. Le coma & le délire ſont aſſez communs à la Jamaïque. Dans ce cas on éprouve les effets les plus prompts & les plus heureux d'un cataplaſme de *capſicum*, il rougit la plaie, ſans la cautériſer, à moins qu'on ne le garde trop long-tems.

Dans les ophtalmies qui ont pour cauſe le relâchement de la membrane & de la tunique de l'œil, le jus étendu de *capſicum* eſt un remède ſouverain. J'en ai ſouvent éprouvé les effets dans les maux les plus obſtinés de cette eſpèce.

Dans quelques contrées de l'Amérique méridionale, les Indiens piquent les lombes & le ventre des étiques, avec des épines trempées dans le jus du *capſicum*.

On m'a ſouvent conté que le *capſicum* appliqué ſur les reins, cauſoit la gonorrhée; mais cette opinion eſt ſi contraire à l'expérience, qu'il ſeroit ridicule de la combattre ſérieuſement.

23. Cassia occidentalis.

Cette plante très-commune a une odeur déſagréable, comme les feuilles de tous les *caſſia* verts. Les fleurs ſont jaunes, les racines charnues, on s'en ſert dans les décoctions diurétiques & apéritives.

24. Cassia fistula. La Caſſe.

Cet arbre eſt cultivé dans les jardins & autour des habitations, il s'élève à environ trente pieds; il a de longs pédicules & des fleurs jaunes & papilionacées. Les fruits ſont longs d'environ demi-pied & gros comme le doigt. Ils ſont noirs, doux au toucher & brillans, c'eſt la *caſſia fiſtula* des boutiques, celle qu'on apporte des Indes orientales. Les fruits de la *caſſia javanica* ſont très-gros, & leur pulpe eſt inférieure à celle des premiers qui entrent dans pluſieurs compoſitions pharmaceutiques.

25. Cassia senna italica. Le Senné.

Le Senné croît ſur le ſable auprès de la mer, particulièrement entre les paliſſades du Port-Royal de la Jamaïque.

Sa tige herbacée s'élève à la hauteur de deux pieds. Les fleurs ſont au ſommet, les épines ſortent des aiſſelles de la plante; les fruits ſont les mêmes que ceux du Senné des boutiques. J'ai employé les feuilles deſſéchées pour des tiſannes purgatives, dans la même proportion que celles du Senné d'Alexandrie.

J'ai préſenté un échantillon de ce ſenné à la Société des Arts, & quoique je n'en aie reçu aucune marque d'approbation, je vois avec plaiſir qu'elle a offert dernièrement un prix à ceux qui cultiveront le ſenné d'Alexandrie dans les Indes occidentales.

26. Cassia alata.

Cette plante eſt annuelle; la tige eſt ligneuſe: les feuilles ſont ailées & reſſemblent à celles du noyer. Les pédicules ſont ſimples, les fleurs grandes, jaunes, & ſi rapprochées qu'elles forment un cone. Le fruit eſt triangulaire, il a quatre pouces de long; ſes ſemences ſont nombreuſes & cordiformes.

Les dartres ſont communes parmi le bas peuple de la Jamaïque; elles ſont très-invétérées chez les eſpagnols qui vivent en Amérique. La peau paroît lépreuſe, & la démangeaiſon cauſée par les ulcères ne laiſſe pas au malade un ſeul moment de repos.

Dans les commencemens on emploie avec ſuccès un cataplaſme des fleurs de cette plante. On applique auſſi utilement les ſulfureux. Mais quand le mal eſt avancé on ne peut eſpérer de guériſon que d'une décoction du bois, & du mercure donné extérieurement.

27. Cassia chamaecrista.

Cette plante a environ trois pieds de haut: elle a peu de branches; mais une grande quantité de feuilles pinnées qui ſe penchent lorſqu'on les touche; les fleurs ſont jaunes. La capſule eſt une gouſſe platte d'environ un pouce de long, noire, articulée, & un peu velue; les racines ſont ligneuſes, elles ont quelques fibres.

Les nègres, dans la Guinée & dans les Indes orientales, ſont d'adroits empoiſonneurs. Les plantes dont ils font le plus d'uſage ſont quelques lacteſcentes de la famille des *contortæ*, telle que *echites ſuberecta*, *cameraria*, *plumeria*, *nerium*. Un antidote contre ces ſubſtances délétères, ne ſauroit être trop apprécié: on en trouve un dans la décoction des racines de la *caſſia chamaecriſta*.

On prend une poignée de ces racines, lavées & bouillies dans deux ou trois pintes d'eau; on paſſe la liqueur, on l'édulcore, & on peut s'en ſervir pour ſa boiſſon journalière, à la doſe de trois ſeptiers en vingt-quatre heures.

28. Cinchona caribea. Quinquina de la Jamaïque.

Le Lecteur peut conſulter la deſcription & la figure que j'ai donnée de cette plante dans les Tranſactions philoſophiques, tome 67, page 504: j'ajouterai ſeulement que j'ai trouvé ces arbres dans la Paroiſſe de Saint-Jacques, à la Jamaïque; ils étoient hauts de cinquante pieds, & gros à proportion. Le bois eſt dur, brun, & prend un beau poli: l'écorce des gros troncs eſt rude, le liber eſt épais & peſant; l'écorce intérieure eſt plus mince que celle des jeunes arbres, mais plus fibreuſe.

J'ai employé cette plante avec ſuccès dans tous les cas où le quinquina eſt indiqué.

Une demi-once infuſée dans une bouteille de vin blanc ou d'eſprit-de-vin, donne une boiſſon très-agréable. Dans une fièvre maligne commençante, je fis mettre le malade dans une chambre bien aérée, baigner le viſage & les mains avec de l'eau froide, & lui fis mâcher de cette écorce avec un très-heureux ſuccès.

29. Cinchona triflora.

Cette eſpèce de quinquina a été découverte par M. Robert, Miniſtre à la Jamaïque; les feuilles reſſemblent à celles de la *cinchona caribæa :* il ſort des aiſſelles trois fleurs écarlates; les fruits ſont ſouvent plus gros que ceux de l'eſpèce précédente, l'écorce eſt de la couleur du quinquina du Pérou. Cet arbre ne croît que dans la Paroiſſe de Manchioneel ſur le bord de la rivière.

30. Cinchona brachycarpa.

M. Lindſay Chirurgien, Botaniſte diſtingué, a découvert cette eſpèce dans la Paroiſſe de Weſtmorland à la Jamaïque en 1785. Elle a peu de fleurs, & elle croît ſur le penchant d'une montagne aſſez roide.

On a beaucoup parlé dernièrement du quinquina, on en a beaucoup écrit; M. le Chevalier Bancks a fait faire, il y a quelques années, une bonne gravure de la *cinchona officinalis*, & l'a diſtribuée à ſes amis. Cette figure m'a ſervi à déterminer préciſément le quinquina de la Jamaïque, ainſi que les autres eſpèces dont j'ai parlé.

La *cinchona caribæa* eſt de toutes ces eſpèces celle qui approche le plus du quinquina officinal, par ſes propriétés. Elle arrête le vomiſſement & rétablit l'eſtomac, pendant que les deux autres eſpèces, comme le quinquina de Sainte-Lucie, ſont émétiques à une très-petite doſe; elles guériſſent pourtant les fièvres intermittentes.

Toutes ces différentes eſpèces ſont dans la poſſeſſion de M. le Chevalier Bancks.

31. Ciſſampelos pareira. Pareira-brava.

C'eſt une herbe qui court entre les haies & les buiſſons; les feuilles ſont rondes, douces & ſoyeuſes, voilà pourquoi on appelle cette plante feuille de velours.

Elle porte ſes fleurs ſur des peduncules minces & pendans; les fleurs ſont jaunes & petites, & le mâle & la femelle ſont ſur des tiges différentes. Le fruit eſt doux; c'eſt une baie plate: il eſt rouge & renferme des ſemences plates, régulièrement découpées comme une roue de pendule.

Les racines ſont noires, fortes, épaiſſes comme celles de la ſalſepareille. Elles tracent ſous la ſurface de la terre.

Cette racine eſt agréablement aromatique & amère. Elle eſt recommandée par Geoffroy dans les maladies néphrétiques & dans les ulcères des reins & de la veſſie, dans les aſthmes, & dans la jauniſſe.

Le petit peuple en fait uſage en décoction contre les maladies de l'eſtomac qui viennent de relâchement.

32. CITRUS MEDICA. Limette.
——— LIMONUM. Limon.

Toutes les eſpèces du genre des citrons ſont originaires de l'Aſie & des contrées méridionales de l'Europe, d'où elles ont été apportées & plantées dans les parties les plus chaudes de l'Amérique & des îles à ſucre ; elles y ſont à préſent aſſez communes pour y former des haies.

Le ſuc des citrons-limons & celui des limettes ſont à-peu-près les mêmes. Ils ont les mêmes propriétés pour la boiſſon & pour la Médecine. J'écrivis il y a quelques années un Traité ſur les effets du jus de limette mêlé avec du ſel commun dans différentes maladies de la zone torride (1). Il n'eſt pas inutile d'obſerver que toutes ces maladies cauſent des fièvres rémittentes ou en ſont accompagnées.

Cette préparation eſt encore un excellent ſpécifique contre le diabètes & la lienterie.

33. CITRUS AURANTIUM DULCIS. Oranges douces.
——— AMARA. Oranges amères.

Ces deux eſpèces d'oranges ſont cultivées en Amérique, ainſi qu'en Eſpagne & en Portugal. Ce fruit acide a été long-tems eſtimé en Médecine. Dans les pays chauds les ulcères deviennent très-dangereux, ils tiennent au climat & non pas à la conſtitution. J'ai appliqué deſſus un cataplaſme d'oranges roties, & j'ai toujours obſervé que dans l'eſpace de vingt-quatre heures l'ulcère étoit diminué & prêt à être guéri. On doit continuer juſqu'à ce que la cure ſoit complette.

34. CITRUS DECUMANA. Shaddock.

Ce fruit a reçu ſon nom du Capitaine Shaddock, qui le premier l'apporta des Indes orientales, à la Barbade.

Le shaddock eſt un très-beau fruit, gros comme une orange, & ayant la forme d'une poire ; il a un goût à la fois doux & amer, il eſt fort eſtimé dans les pays chauds.

---

(1) American Tranſact. vol. II, & London Medical Journal, vol. VIII, pag. 100.

35. Citrus decumana. *Varietas.*

Il eſt plus petit que le shaddock & de figure ronde. Quoique très-agréable à l'œil, il eſt en général trop amer pour être mangé.

36. Citrus bergamot.

Il eſt commun dans les vergers. Il eſt plus petit qu'une orange, ſon odeur eſt très-ſuave.

37. Citrus citrullus.

Ce fruit eſt une fois gros comme le limon, mais ſa forme eſt à-peu-près la même. La peau eſt ſingulièrement épaiſſe.

Toutes les eſpèces de citrons ont des rapports généraux. Leurs feuilles & leurs fleurs ſont les mêmes, & toutes ont à leur ſurface un fluide volatil, une huile logée dans des petites cellules rondes viſibles à l'œil nud. On obtient aiſément cette huile eſſentielle par la diſtillation.

Le jus des limettes, des limons & des oranges ſert à faire du punch, des orangeades, &c. Il entre dans pluſieurs compoſitions culinaires & pharmaceutiques.

L'écorce de ces fruits fait d'excellentes conſerves.

38. Clinopodium rugosum.

Cette plante eſt annuelle & s'élève à trois ou quatre pieds. Les feuilles ſont larges, rudes, denteiées, les fleurs petites, & les enveloppes des ſemences ramaſſées en boule.

Les feuilles lavées & appliquées ſur les vieux ulcères ſont très-efficaces. Les globules écraſés entre les doigts, exhalent une odeur d'huile de romarin, de lavande, de roſe & d'ambre-gris. La plante eſt très-commune, & l'on peut obtenir cette huile par la diſtillation.

Les capſules deſſéchées conſervent leur odeur pendant fort long-tems.

39. Coffea arabica. Caffé.

Il y a environ ſoixante ans que le caffé a été apporté du Levant à la Jamaïque. On le cultive actuellement généralement, il fleurit deux fois par an. Les fleurs ſont blanches, odorantes comme celles du jaſmin, & durent fort long-tems. Ces fleurs forment un contraſte très-agréable avec le fruit vert, & les baies mûres de couleur rouge.

Le fruit eſt une baie de la groſſeur d'une ceriſe, la pulpe eſt douce & ſuave, on en pourroit faire du vin ou de l'eau-de-vie : chaque fruit contient deux petites graines bien connues.

On prend le caffé au lait deux fois par jour à la Jamaïque.

40. Convolvulus brasiliensis. Scammonée maritime.

Cette plante croît sur les bords de la mer ; les feuilles sont larges & brillantes, les fleurs grandes & d'un rouge pâle.

Les racines sont plus grosses qu'un tuyau de plume, & rampent à la surface des terres sabloneuses. Toute la plante est laiteuse : on peut retirer de son lait une résine qui approche de la scammonée. Le peuple emploie à présent ses racines comme un purgatif, dans les hydropisies.

On pourroit aisément cultiver à la Jamaïque la scammonée d'Alep ; elle y seroit fort utile : on la cultive en abondance dans le jardin du Roi à Kew, & dans plusieurs jardins des environs de Londres.

41. Convolvulus Batatas. Patate.

Cette plante sert pour la nourriture, & vient si rapidement qu'on la peut arracher au bout de six semaines ou deux mois. Les nouveaux colons la cultivent pour se procurer promptement une nourriture facile.

Les racines ressemblent beaucoup à la pomme de terre, mais elles sont plus grosses : quand elles ont été cuites & bouillies, elles sont douces, mais beaucoup moins farineuses que les autres patates. Elles fournissent moitié moins de colle. La patate est pourtant une nourriture bonne & substantielle, elle remplace le pain qu'on ne peut pas toujours se procurer.

On croit à la Jamaïque que les pommes de terre y deviennent douces & herbacées. La première opinion est une erreur, la seconde une chose impossible.

42. Crescentia cujete. Calebasse.

On cultive cette plante utile autour des habitations. Les fleurs & les fruits sortent du tronc de l'arbre. Le fruit qu'on nomme calebasse est ordinairement gros. Quelques-uns contiennent quatre pintes d'eau. Les nègres en font des tasses, des coupes, &c.

L'intérieur est blanc, ferme, & contient beaucoup de semences. Le jus de calebasse à la dose de quatre onces est un purgatif dans toutes les contusions au corps ; & un syrop de ce jus, avec un peu de nitre & de jus de limon est un excellent élixir parégorique : on le vante aussi beaucoup dans les toux & les consomptions.

Les calebasses rôties sont un excellent cataplasme dans les contre-coups & les inflammations.

Le plus petit calebassier croît sauvage, mais ce n'est qu'une variété de l'autre.

43. Croton eleutheria (1).

Cet arbre eſt commun près du rivage, & s'élève à la hauteur de vingt pieds. Les feuilles ont deux ou trois pouces de long & ſont d'une largeur proportionnée. Elles ſont ondoyées, & couleur de rouille en deſſus. Elles ont des côtes en deſſous & ſont argentées & brillantes.

Les aiſſelles portent pluſieurs peduncules avec une grande quantité de petites fleurs blanches & odorantes. La capſule eſt à trois loges comme celle des autres *croton*.

L'écorce reſſemble à celle de la caſcarille, & de l'*eleutheria* des boutiques. Les auteurs Médecins ont ſuppoſé que ces écorces différoient, on les vend effectivement dans les boutiques comme différentes productions, mais en les examinant bien, on voit que c'eſt toujours la même écorce.

Le *croton caſcarilla* de Linné, eſt le romarin ſauvage de la Jamaïque, dont l'écorce n'a aucune des propriétés de la caſcarille.

44. Daphne lageto. Arbre-dentelle.

Hans-Sloave a figuré un rameau de cet arbre, mais il n'a pu voir ni la fleur ni les graines. Le Docteur Browne n'a pas été plus heureux, & les Botaniſtes n'ont eu aucune connoiſſance de cette plante juſqu'en 1777, que j'en envoyai des échantillons complets de la Jamaïque pour M. le Chevalier Banks, le Docteur Solander & moi. Je le fis connoître comme un *daphné*.

Cet arbre croît ſur les rochers à la hauteur de vingt pieds. Les troncs ſont droits, le bois doux au toucher; l'écorce eſt épaiſſe & peut ſe ſéparer en vingt ou trente lames blanches & fines comme de la gaze; on en peut faire des manchettes, des fichus, & pluſieurs vêtemens de femmes.

Il a toutes les propriétés du *mezereum*, mais à un plus haut degré. Une drachme jointe à deux livres de ſalſepareille en décoction, eſt très-utile dans les rhumatiſmes & dans les maladies des entrailles.

45. Dioscorea alata. Ignames.
——— bulbifera.
——— sativa.
——— triphylla.

On cultive les deux premières eſpèces pour la nourriture. Elles grimpent comme le houblon. On les plante au printems; elles ſont mûres à Noël. Les racines ſont très-groſſes & pèſent juſqu'à trente & quarante livres. On peut les garder pluſieurs mois, & elles fourniſſent une nourriture journalière : on les rôtit, & on les fait bouillir comme les

(1) Clutia eleutheria. *Lin.*

pommes de terre; mais elles ont un tissu plus grossier : on les sert de diverses manières, on en fait de la soupe, de la bouillie, &c. du pouding, &c. Elles fournissent beaucoup de colle.

La *dioscorea sativa* est originaire des bois de la Jamaïque; la tige est anguleuse & dentelée, elle coupe la main comme un couteau. Les racines sont plates, digitées & grosses. Elles purgent ceux qui ne sont pas dans l'habitude d'en manger ; mais elles sont la principale nourriture des nègres fugitifs.

La *dioscorea triphylla*, il y a quelques années, étoit peu connue des habitans ; les feuilles different de celles des autres *dioscorea ;* les racines ont à-peu-près six pouces de long & deux pouces de diamètre ; chaque tige a environ douze pouces. Les nègres mêmes la plantent sur les montagnes, & l'apportent dans les plaines. Elle se garde quelques semaines. Sa racine rôtie ou bouillie est délicieuse & préférable à la pomme de terre.

46. Dolichos pruriens. Cowitch.

C'est une plante grimpante qui se trouve dans les buissons à la Jamaïque, & qu'on cultive à présent dans les jardins.

Elle a des rameaux tendres ; elle est trifoliée : les fleurs sont petites & papilionacées. Les gousses ont environ quatre pouces de long : elles sont épaisses comme le doigt, & contiennent quelques semences dures & oblongues.

L'intérieur de la gousse est garni de petits poils bruns & fermes qui causent sur la peau une démangeaison insupportable.

Pour faire du syrop on ratisse les gousses avec un couteau, & on les jette, lorsque le syrop auquel on a joint ces poils devient à la consistance du miel, il est bon pour l'usage; il agit mécaniquement comme anthelmintique; il ne cause aucun mal-aise dans les premières voies qui sont défendues par le mucus : on en peut prendre une cuillerée à café par jour.

47. Epidendrum vanilla. La Vanille.

Cette plante est cultivée avec soin dans les possessions espagnoles de l'Amérique; elle croît aussi spontanément dans les montagnes de la Jamaïque. M. le docteur Swartz, savant Botaniste suédois, l'y trouva il y a environ trois ans. Le fruit a un parfum exquis, il est fort cher. Il mérite toute l'attention des habitans, car il peut être cultivé & devenir un objet de commerce.

48. Epidendrum claviculatum.

On trouve cette plante dans les terreins sabloneux ; elle rampe sur la terre, & s'y attache çà & là par différentes racines. La tige est grosse comme

comme le doigt, ronde, verte & ſucculente, & il y a environ un pied entre chaque articulation; elle a trois pieds de long, & n'a pas de feuilles. Les fleurs ſont larges & jaunes, les fruits ont deux pouces de long.

En regardant le ſuc qu'on en exprime avec une loupe, & même à la vue ſimple, on le trouve rempli de petites épines longues; le docteur Drummond, Médecin & Botaniſte très-inſtruit de Weſtmorland à la Jamaïque, qui le premier m'a montré cette plante, m'a aſſuré qu'il avoit ſouvent employé ce ſuc, à la doſe d'une cuillerée, comme un excellent vermifuge, que dans de certaines hydropiſies il provoque les urines & guérit le malade; les nègres en font un grand uſage contre les maladies vénériennes.

49. Eupatorium dalea.

Cette plante eſt commune dans les montagnes de la Jamaïque; elle eſt ligneuſe & vivace & s'élève à quatre pieds: les fleurs ſont jaunes, les ſemences cotonneuſes.

Les feuilles deſſéchées ont un parfum preſqu'égal à celui de la vanille; & les Eſpagnols l'emploient ſouvent à ſa place.

50. Fevillea scandens.

Cette plante eſt très-commune dans les vaſtes terreins de la Jamaïque & ſur le bord des bois: elle eſt grimpante, s'attache très-aiſément aux buiſſons & aux arbres qu'elle couvre comme le lière.

Les fleurs mâles & femelles ſont ſur des individus ſéparés. Les fleurs ſont petites & jaunes; le fruit eſt une courge ronde qui renferme une douzaine de ſemences plattes: quand il eſt mûr, les ſemences tombent au fond & s'y rangent circulairement.

Son goût eſt amer & huileux; le peuple le regarde comme un antidote contre les poiſons du règne végétal, & comme un ſpécifique dans les foibleſſes & les maux d'eſtomac.

Les ſemences pilées & bouillies fourniſſent une huile graſſe qui a la conſiſtance du ſuif; on en fait beaucoup d'uſage à Honduras pour en fabriquer des chandelles.

51. Geoffraea inermis.

J'ai donné une Diſſertation botanique & médicale ſur cette plante dans le ſoixante-ſeptième volume des Tranſactions philoſophiques. La Société Royale y a joint une bonne figure.

Les propriétés anthelmintiques de cette écorce ſont généralement connues. Elle eſt citée dans les Pharmacopées d'Edimbourg & dans quelques Pharmacopées des nations étrangères.

J'obſerverai que les Médecins ont trop de confiance dans les anthelmintiques. Les ſymptômes des vers ſont ſouvent trompeurs ; car ils ſont les mêmes que ceux de pluſieurs fièvres. Dans les cas douteux, j'ai toujours joint au quinquina l'écorce de la *geoffraea inermis*.

Les vers qu'on rend à la fin des maladies aigues ſont ſouvent un fatal ſymptôme. Il ne faut pas alors donner des remèdes vermifuges, on peut ſeulement employer l'écorce de la *geoffraea inermis*.

52. ABRUS PRECATORIUS. Regliſſe des iſles.

Cette belle plante ſe fait jour à travers les buiſſons ; elle a une infinité de petites feuilles pinnées. Les fleurs ſont papilionacées & d'un rouge pâle. Les fruits ſont courts & arrondis ; ils contiennent trois ou quatre petites ſemences rondes, d'un rouge brillant, avec l'extrémité noire.

Ces graines ſont très-dures & émétiques. Elles n'ont jamais été ordonnées ; elles ſont communes dans les boutiques. Les nègres de la Jamaïque les achètent pour en faire des chapelets.

53. GOUANIA DOMINGENSIS.

Cette liane grimpe dans les haies, les tiges ſont ligneuſes & groſſes comme le doigt, elle s'étend beaucoup, elle eſt par-tout d'une groſſeur égale, les feuilles ſont ovales & dentelées, les fleurs petites & blanches, les capſules petites, blanches & plates.

Les racines ſont excellentes pour nettoyer les dents, elles ſont amères & anti-ſeptiques. Le jus de la plante eſt un ſtomachique agréable, il excite l'appétit, & il diſſipe les maux cauſés par le relâchement du viſcère.

54. GUAJACUM OFFICINALE. Gayac.

Le gayac eſt originaire de l'Amérique, il parvient lentement à une hauteur moyenne, ſon feuillage eſt toujours verd. Ses fleurs, armées & nombreuſes, font un contraſte fort agréable avec ſes fruits, plats & jaunes.

Le fruit eſt ordinairement courbé, l'écorce eſt ſillonée & laiſſe diſtiller une gomme. Toutes les parties de l'arbre ſont âcres & déſagréables au goût, & comme elles contiennent plus ou moins de réſine, elles ſont purgatives, diaphorétiques, & diurétiques.

Outre la gomme qui diſtille ſpontanément des baies, on en obtient encore de la manière ſuivante : on ſcie le tronc & les branches en petites buches d'environ 3 pieds de long. On perce chacune de ces petites buches dans ſa longueur, on place ces buches par un des deux bouts, ſur le feu, de manière que la gomme qui en découle, puiſſe être reçue dans une calebaſſe.

On peut encore obtenir la gomme du gayac, en faiſant bouillir

les copeaux dans de l'eau & du ſel commun. La gomme ſurnage, & on peut l'écumer.

On peut encore l'obtenir par l'eſprit ardent, de la même manière qu'on traite le gayac & le quinquina, mais ce moyen eſt diſpendieux & incommode.

Les maladies vénériennes font les plus terribles ravages parmi les nègres de la Jamaïque, & s'y montrent ſous les formes les plus hideuſes, ce qu'on ne doit attribuer qu'à leur ignorance & à leur négligence. Il n'eſt que trop commun parmi eux de retarder les gonorrhées virulentes avec des remèdes aſtringens, de ſorte qu'on ne connoît pas leur ſituation, juſqu'à ce que les os du nez & du palais ſoient griévement affectés.

Les tetanos quoique bien différens des maladies vénériennes, produiſent ſouvent les mêmes effets dans les membres, le nez & la gorge; heureuſement on les peut guérir avec le mercure & les décoctions diaphorétiques.

Le ſublimé corroſif me paroît le meilleur ſpécifique contre ces maux enracinés, ſur-tout quand il eſt accompagné de médicamens qui portent à la peau. Le gayac & la ſalſepareille ſont de cette ſorte. J'ai trouvé que les formules ſuivantes étoient préférables.

Réſine de gayac, dix gros.
Serpentaire de Virginie, trois gros.
Piment deux gros.
Opium, un gros.
Sublimé corroſif, un demi-gros.
Eau-de-vie d'épreuve, deux livres.
Mélez & faites digérer pendant trois jours, & paſſez la liqueur.

Deux cuillerées à café, de cette teinture, dans une demi-pinte de décoction de ſalſepareille, données deux fois par jour, guériſſent ordinairement au bout de 4 à 5 ſemaines.

55. HÆMATOXYLUM CAMPECHIANUM. Bois de Campêche.

Le docteur Barham en apporta les ſemences à la Jamaïque de la baie d'Honduras en 1715. Il y eſt depuis devenu trop commun, il couvre de grandes étendues de terrein, & il eſt difficile de l'extirper.

On le plante ordinairement pour faire des haies, c'eſt une excellente défenſe contre le bétail; ſi on émonde les branches les plus baſſes, il s'élève beaucoup, & quand il eſt vieux, le bois eſt auſſi bon que celui de la baie d'Honduras.

Le tronc & les branches ont des épines longues & dures. Les fleurs ſont jaunes, tachetées de cramoiſi, ont une bonne odeur & ſont fort belles. Le fruit eſt plat, & contient deux ou trois ſemences longues & liſſes.

On coupe le bois de campêche par morceau ; on en ôte l'écorce & l'aubier, on envoie la partie rouge ou le cœur en Angleterre pour le commerce.

Son usage en médecine & en teinture est assez connu.

56. HIBISCUS ESCULENTUS. Gombeau.

On le cultive dans les jardins pour la nourriture, il s'élève à cinq ou six pieds, il a des feuilles larges, & de grosses fleurs jaunes, le fruit a de deux à six pouces de long & un de diamètre ; quand il est mûr, il s'ouvre longitudinalement en cinq valves, & laisse échapper un certain nombre de semences cordiformes.

Toutes les parties de cette plante, principalement les fruits, sont mucilagineuses, comme le sont celles de toutes les autres colomniferes. On cueille les fruits, on les coupe, on les seche, & on les envoie en présent. Bouillis, on les sert en soupe. Ces fruits desséchés sont comme du poisson sec ou du piment. Ils sont bons & nourrissans.

On emploie le gombeau dans tous les cas où les émolliens & les lubrefians sont indiqués.

57. JATROPHA JANIPHA. La Cassave.
——— MANIHOT. Le Manihot.

On cultive ces deux plantes pour la nourriture ; il est difficile de les distinguer l'une de l'autre par les racines. Il faut pourtant éviter celles de la cassave, qui porte des fleurs, c'est le manihot qui est un poison quand on le mange crud.

La racine du manihot n'a pas de filamens fibreux ou ligneux dans le cœur, elle n'est douce, ni rotie, ni bouillie. La cassave a toutes les qualités opposées & on la sert sur la table.

On prépare la cassave ou le manihot de la manière suivante : on lave les racines, on les ratisse, on les rape dans un vase, ensuite on les presse dans une chausse ; on fait ensuite sécher la fécule dans un vase sur un fourneau, on en forme des gâteaux dont on fait d'excellent pudding, comme avec le millet.

Le manihot frais s'applique avec succès sur les ulcères.

Les racines de cassave fournissent une grande quantité de colle que les brasiliens exportent sous la forme de petites masses qu'ils appellent *Tapioca*.

58. JATROPHA GOSSYPIFOLIA.
——— CURCAS.
——— MULTIFIDA.

La première de ces plantes croît sauvage. Les nègres mettent la seconde autour de leur jardin ; on cultive la troisième pour l'ornement.

Les feuilles des deux premières en décoction ſont très-utiles dans les affections ſpaſmodiques. Les ſemences de toutes les trois, ſont des purgatifs très-efficaces & mêmes émétiques, elles fourniſſent par la décoction, une huile qui a les mêmes propriétés que celles du ricin, dont je parlerai bientôt.

59. LAETIA APETALA.

Cet arbre eſt commun dans les bois, il s'élève & groſſit beaucoup. Les troncs ſont liſſes & blancs, les feuilles ſont longues de trois pouces, un peu dentelées & un peu velues, les étamines ſont jaunes, les fleurs ſont apetales, le fruit eſt gros comme une prune, quand il eſt mûr, il s'ouvre & laiſſe voir un certain nombre de ſemences dans une chair rouge.

Les morceaux du tronc ou des branches, ſuſpendus au ſoleil, laiſſent couler une réſine, qui devenue concrète, blanchit, & reſſemble beaucoup au ſandarac.

Il paroît que cette réſine auroit en médecine les mêmes propriétés que les autres.

60. LANTANA CAMARA.
——— ACULEATA.
——— INVOLUCRATA.

La première croît parmi les buiſſons; elle eſt remarquable par la beauté de ſa fleur, teinte de rouge. La ſeconde a des petites fleurs blanches, des feuilles rudes, d'une couleur ſombre. Elle croît auſſi ſauvage.

On trouve la troiſième eſpèce près de la mer, c'eſt une plante baſſe; elle a des petites feuilles cendrées, ſon odeur eſt fort agréable.

Les nègres prennent les feuilles de tous ces *lantana*, comme du thé pour les rhumes & les foibleſſes d'eſtomac, on les emploie auſſi avec de l'alun en gargariſme.

61. LAURUS CINAMOMUM. Le Canelier.

Ce bel arbre a été pris avec beaucoup d'autres très-beaux ſur un vaiſſeau françois. Et l'amiral Rodney toujours attentif au bonheur de la Jamaïque, en fit préſent à cette colonie.

Un de ces arbres fut planté dans le jardin botanique de Saint-Thomas; un autre par M. Hinton Eaſt, dans ſon beau jardin, au pied de la montagne bleue. Ces arbres produiſent de jeunes rejettons qui ſont diſperſés dans la colonie, ils croiſſent très-bien par-tout, & nous pouvons eſpérer que ce ſera bientôt une addition aſſez précieuſe à notre commerce.

L'écorce eſt cordiale, la canelle qui nous vient d'Hollande, eſt ſouvent ſans effet, & paroît avoir été un peu diſtillée.

62. Laurus camphora. Le Camphrier.

Cet arbre eſt un de ceux pris ſur les françois, & donné aux habitans de la Jamaïque; il eſt aſſez commun dans les ſerres en Angleterre.

Si on le cultive avec ſoin, il deviendra auſſi un objet de commerce. Le camphre quoique ſolide, eſt l'huile eſſentielle de cet arbre; on l'obtient par la diſtillation dans les Indes Orientales.

63. Laurus sassafras. Le Saſſafras.

Il eſt originaire de l'Amérique ſeptentrionale, & vient à merveille dans le jardin de M. Eaſt; quand on l'aura propagé, ce ſera encore un objet de commerce pour la Jamaïque.

On emploie en médecine les racines & leur écorce, on prend les fleurs en infuſion, comme chez nous les rapures de l'écorce. Les racines & l'écorce ſont un excellent ingrédient dans la décoction des bois ſudorifiques.

64. Laurus persea. L'Avocat.

Cet arbre n'a ni le port, ni les propriétés des eſpèces de ce genre, quoique les fleurs en aient le caractère.

On le cultive généralement, il s'élève rapidement à 20 ou 30 pieds. Les feuilles ſont longues, ovales & pointues; les fleurs ſont jaunes & petites. Le fruit a la forme d'une poire, & pèſe une ou deux livres.

En écartant la peau verte qui le couvre, on arrive à une ſubſtance jaune & laiteuſe, & l'on trouve dans le cœur une groſſe ſemence ronde, elle a les ſurfaces inégales, elle eſt très-dure & très-ligneuſe.

Ce fruit eſt mûr en août & en ſeptembre. Il eſt alors une des choſes les plus agréables de la nourriture des nègres. On le ſert auſſi ſur la table des blancs comme un mets délicat. Quand la poire eſt mûre, la ſubſtance jaune eſt plus ſolide que le beurre ou la moëlle; voilà pourquoi quelques-uns l'appellent plante-moëlle; mais quoique ce fruit ſoit excellent dans ſa maturité, il eſt très-dangereux quand il eſt verd, il occaſionne des fièvres & des dyſſenteries difficiles à guérir.

Les feuilles jointes à celles de l'*Abrus precatorius*, ſont priſes en décoction par le petit peuple. Cette boiſſon eſt pectorale.

On attache le linge autour du noyau, qu'on pique avec une épingle, juſques dans l'intérieur, on trace ainſi les caractères que l'on ſouhaite, & ils reſtent marqués d'un rouge brun, que la leſſive ne peut enlever.

65. Malvaceæ. Les Malvacées, (ordre naturel.)

Nous comprenons ſous ce titre, toutes les plantes de la dix-huitième claſſe de Linné, qui forment l'ordre naturel des colomnifères. Toutes ſont mucilagineuſes, ſavoneuſes & émollientes.

Plusieurs d'entr'elles fournissent un suc d'une nature semblable au cachou. Quelques autres sont très-nourrissantes. Voyez *Hibiscus esculentus*, N°. 56.

66. Maranta arundinacea.

On cultive cette plante dans les jardins, elle s'élève à la hauteur de deux pieds, elle a des feuilles larges & pointues, de petites fleurs blanches & une seule semence.

On prend les racines qui ont un an, on les lave dans l'eau, on les pile dans un mortier de bois; alors on les remet dans un grand vase, plein d'eau, ensuite on remue le tout, on presse la partie fibreuse avec la main & on la retire. On passe la liqueur laiteuse à travers une chausse, on la laisse reposer, on décante l'eau claire, il reste au fond du vase une matière blanche, que l'on mêle de nouveau avec de l'eau claire, on l'égoutte, on la laisse sécher au soleil sur des draps, & on obtient une colle très-bonne.

Les racines fraîches en décoction, sont un remède excellent contre les maladies aigues.

67. Mimosa tortuosa.
——— nilotica. Arbre à la gomme arabique.
——— senegal. Arbre à la gomme du Sénégal.

La première espèce a probablement été importée, à présent elle est trop abondante, car c'est une plante fort incommode.

Les autres espèces ont été apportées de Guinée, il n'y a pas longtems. Ces arbres ont 30 pieds de haut, je les ai vus dans le jardin du docteur Paterson à *Green-island* à la Jamaïque. La *nilotica* fournit par incision, une quantité assez considérable d'une gomme transparente.

Ces différentes espèces ont des feuilles un peu pinnées; quand on les touche, elles sont presque aussi sensibles que celles de la *mimosa pudica*. Les fleurs sont jaunes, toutes ces espèces fournissent une certaine quantité de gomme arabique plus ou moins transparente.

68. Mirabilis jalapa. Belle-de-nuit.

On voit souvent cette plante en Angleterre, dans les jardins des curieux, elle croît sauvage à la Jamaïque, & elle y est fort incommode. Quelques variétés ont des fleurs rouges, d'autres des fleurs jaunes, d'autres des fleurs agréablement panachées.

Elle a une racine platte, qui quand on la coupe, ne diffère guère de celle du jalap. Quand on la fait sécher, elle est blanche, brillante & spongieuse. Il en faut une grande quantité pour purger, & il est probable que la plante est le *mechoacan* des anciens, & non pas le vrai jalap, qui appartient au genre *convolvulus*.

69. MUSA PARADISIACA. }
——— SAPIENTUM. } Bananiers.
——— TROGLODITARUM. }

La *musa paradiasiaca* est cultivée à la Jamaïque. C'est la principale nourriture des habitans.

Les feuilles ont 6 ou 8 pieds de long, & deux ou trois de large, les fleurs sont enfermées dans une spathe, & enveloppées d'un calyce pourpre & non persistant. Les fruits ont environ un pied de long, & sont un peu courbés. Quand ils sont mûrs, ils deviennent jaunes, lisses & doux. Les graines sont plus grosses que celles de la moutarde, elles sont brunes & nombreuses. Elles ne germent jamais, la plante se reproduit par bouture.

On cueille ces fruits quand ils ont achevé leur croissance, mais avant qu'ils soient mûrs. On les dépouille de leur peau verte, & on les rotit sur le feu, pendant quelques minutes, on les retourne souvent, après cela on les ratisse & on les sert comme du pain. Ces fruits bouillis ne sont pas aussi bons à manger.

La *musa sapientum* porte un fruit moins gros que la première; on ne le mange jamais verd; mais quand il est mûr il est agréable, soit crud, soit cuit.

Ces deux espèces sont la nourriture d'hommes de toutes les conditions; sans elles l'isle seroit inhabitable, rien ne pouvant les remplacer.

Ces fruits nourrissent les chevaux, le bétail, les cochons, les chèvres, la volaille & d'autres animaux domestiques.

Les fruits de la *musa trogloditarum* ne sont pas mangeables. Les feuilles de toutes ces espèces sont à-peu-près les mêmes, & comme elles sont lisses & douces, on les emploie pour mettre sur les vésicatoires.

La liqueur du tronc est astringente, & quelques personnes l'employent pour arrêter les diarrhées.

Les autres parties de la plante sont propres à différens usages économiques.

70. MYRTUS PIMENTO. L'arbre-piment.

Il est originaire de la Jamaïque, & croît dans tous les bois des parties septentrionales de cette isle.

L'arbre piment couvre une grande quantité de terrein; c'est un des articles de commerce, à la Jamaïque.

Cet arbre a des feuilles semblables à celles du laurier, les fleurs ressemblent à celles du sureau. Le fruit est une baie noire, grosse comme une groseille; quand il est mûr, il contient deux semences grises & lisses.

Avant

Avant que les baies ſoient tout-à-fait mûres, beaucoup de gens ſont occupés à les cueillir, on les ſèche ſur des plateaux, & on les met dans des ſacs qui en contiennent cent livres, pour les vendre en Europe.

Le piment a l'odeur & les qualités des épices orientales. Il entre dans pluſieurs préparations, & il eſt un des premiers ingrédiens de la poudre à la maréchale.

71. PASSIFLORA HEXANGULARIS. Grenadille.
——— MALIFORMIS.
——— LAURIFOLIA.

On cultive toutes ces eſpèces à la Jamaïque, & on les mange. La pulpe de la grenadille eſt vraiment délicieuſe, ſon goût eſt doux & un peu acide, il eſt très-agréable à ceux qui ont des fièvres continues.

On fait avec l'écorce de la grenadille, encore verte, des conſerves & des pâtiſſeries.

72. PASSIFLORA RUBRA.

C'eſt une plante qui grimpe ſur les arbres les plus élevés, elle eſt chargée d'un grand nombre de fleurs cramoiſies, le fruit eſt noir, & de la groſſeur d'une ceriſe.

Un chirurgien qui habitoit la paroiſſe d'Hanovre, a guéri beaucoup de fièvres par l'uſage des fleurs & des baies de cette plante; mais l'opium eſt encore plus efficace.

73. PICRANIA AMARA.

C'eſt un bel arbre commun dans les bois de la Jamaïque. Le Chevalier Bancks en a des fleurs & des ſemences que je lui ai envoyées dans de l'eſprit-de-vin. C'eſt un nouveau genre de la pentandrie monogynie de Linné; ſon nom exprime ſes propriétés.

Toutes les parties de cet arbre ſont extrêmement amères, & conſervent cette amertume pendant pluſieurs années. Les meubles faits de ce bois ſont fort commodes, en ce que les inſectes ne les attaquent jamais.

Cet arbre a une grande affinité avec le bois de Surinam, *Quaſſia amara*, L. on l'emploie ſouvent à ſa place, comme anti-ſeptique dans les fièvres putrides. Il en faut une moins grande quantité que de la *Quaſſia* (1) *amara* de Surinam.

---

(1) En 1772 le Docteur Wright découvrit l'arbre qui donne le ſimarouba des boutiques, & l'année d'enſuite il en envoya une deſcription botanique au Docteur

74. Piper amalago.
—— inequale.

Ces eſpèces & quelques autres ſont indigènes.

La première porte un petit pédicule, ſur lequel il y a des ſemences groſſes comme celles de moutarde, toute la plante entière a le goût du poivre noir des grandes Indes.

La ſeconde eſpèce eſt plus droite que la première, les feuilles ſont larges, liſſes & brillantes. Le fruit reſſemble au poivre long des boutiques; mais il eſt plus petit.

Le petit peuple de la Jamaïque aſſaiſſonne les mets avec le *Piper amalago*.

Pour conſerver le fruit il faut le cueillir vert, l'échauder, le ſécher & l'envelopper dans du papier. Il pourroit devenir ainſi un objet de commerce.

75. Portlandia grandiflora.

Le docteur Browne a décrit cette plante, & en a donné une bonne figure, elle a ſouvent fleuri dans le jardin du Roi à Kew, & dans celui du Docteur Pitcairn; l'écorce extérieure eſt ſingulièrement rude, ſillonée & épaiſſe. L'écorce intérieure eſt très-fine, & d'un brun foncé, ſon goût eſt amer & aſtringent, ſes propriétés ſont les mêmes que celles du quinquina; infuſée dans du vin ou de l'eſprit-de-vin, avec de l'écorce d'orange, elle donne une teinture excellente & ſtomachique.

76. Ricinus communis. Le Ricin.

Cet arbre croît très-rapidement. Dans une ſeule année, il parvient à toute ſa hauteur, qui eſt quelquefois de 20 pieds. Le tronc eſt preſque ligneux, la corolle volumineuſe, les feuilles ſont larges & palmées; le pédicule eſt ſimple, les fleurs ſont jaunes, ont la forme d'un cône. Les capſules ſont triangulaires & épineuſes, elles contiennent des ſemences liſſes, tachetées de gris.

Quand les capſules commencent à noircir, on les cueille, on les fait ſécher au ſoleil, on en tire les ſemences, on les emploie alors ou on les exporte.

Hope à Edimbourg ſous le titre de *Quaſſia ſimarouba*. Il en fit paſſer des échantillons au Docteur Fothergill qui les envoya à Linné. Ce dernier fit part de cette découverte au Profeſſeur Murrhay à Gottingue qui en a fait mention dans le troiſième volume de ſon *Apparatus Med. page* 458.

Nous apprenons avec plaiſir que le docteur Wright va bientôt publier une deſcription de cet arbre, accompagnée d'une gravure.

L'huile de ricin s'obtient ou par expreſſion, ou par décoction; on pratique la première méthode en Angleterre, la ſeconde à la Jamaïque. Communément on met les ſemences ſur le feu, dans un pot de fer, mais l'huile contracte une odeur, une ſaveur & une couleur empyreumatiques; il faut mieux le préparer de cette manière; on remplit d'eau un vaſe de fer, on pile les ſemences par partie, dans un mortier de bois; quand elles ſont ſuffiſamment pilées, on les jette dans le pot de fer, on les fait bouillir pendant deux heures, en les remuant ſans ceſſe, au bout de ce tems, l'huile commence à ſe ſéparer, & nage à la ſurface, elle eſt mêlée d'une écume, qu'on emporte avec une écumoire, juſqu'à ce qu'il n'en paroiſſe plus. On fait chauffer ces écumes dans un petit pot de fer, on les paſſe au travers d'une étamine, & quand la liqueur eſt refroidie on la met en bouteille. Elle eſt alors claire, elle a une bonne odeur, & ſi les bouteilles ſont de bonne qualité, elle peut ſe conſerver fort long-tems.

L'huile de ricin, tirée par expreſſion, rancit promptement, parce que la partie mucilagineuſe & âcre eſt exprimée avec l'huile. Voilà pourquoi je préfère celle obtenue par décoction.

Quatre livres de ſemences donnent une livre d'huile. Avant la guerre d'Amérique, les Colons importoient l'huile de baleine pour les lampes, & d'autres uſages relatifs à la fabrication du ſucre. On reconnoît à préſent que l'huile de ricin peut ſuppléer celle de baleine, elle éclaire bien, & n'a aucune mauvaiſe odeur, elle peut être employée en peinture & dans les pharmacies.

Elle purge ſans aucun ſtimulant. Cette médecine eſt ſi douce, qu'on la donne aux enfans qui viennent de naître. Elle les débarraſſe de tout le meconium. Toutes ces huiles ſont nuiſibles aux inſectes; celle de ricin ſur-tout, les chaſſe & les tue, on la donne en général pour purger quelques jours après l'écorce de la *Geoffrea*.

Dans les conſtipations & les coliques d'entrailles, on la preſcrit avec ſuccès. Elle convient à l'eſtomac, ſoulage les ſpaſmes, procure une pleine évacuation, on emploie en même-tems les fomentations, ou les bains chauds.

Les coliques d'eſtomac ſont aujourd'hui beaucoup moins fréquentes à la Jamaïque. Ce qu'on peut attribuer à différentes cauſes. Les habitans vivent en général mieux, & boivent des liqueurs plus ſaines; cependant les ſoldats, les matelots & les petites gens boivent encore beaucoup de rhum nouveau, ce qui leur occaſionne des obſtructions aux viſcères, après les fièvres intermittentes.

77. Saccharum officinale. Canne à ſucre.

Elle eſt originaire d'Afrique, des grandes Indes, du Breſil, d'où elle

a été apportée dans nos colonies d'Amérique, quelque-tems après leur établissement.

La canne à sucre fait toute la splendeur & la richesse de ces isles. Elle mérite toute l'attention des cultivateurs industrieux. Ces cultivateurs enrichissent le marchand anglois, ouvrent de nouvelles branches de commerce, entretiennent des millions d'ouvriers, & apportent un revenu immense à l'état.

Nous ne dirons rien sur les procédés employés pour faire le sucre, plusieurs écrivains ayant traité ce sujet.

Le sucre autrefois un objet de luxe, est devenu une chose de nécessité. Dans le tems de la récolte, tous les nègres, tous les animaux, les chiens même engraissent, ce qui prouve assez les propriétés nourrissantes & saines du sucre. Quelques personnes assurent qu'il gâte les dents. C'est une erreur, car il n'y a pas de plus belles dents au monde, que celles des nègres de la Jamaïque.

Le docteur Ahston, qui a été Professeur de botanique & de matière médicale à Edimbourg, a tâché de réfuter cette opinion vulgaire. Il a des dents superbes, qu'il doit, dit-il, à ce qu'il mange beaucoup de sucre.

78. Sesamum indicum.

Cette plante a d'abord été introduite à la Jamaïque, par les Juifs; on la cultive dans les jardins & dans les potagers.

Elle est annuelle & herbacée, elle s'élève au-delà de 3 pieds, les fleurs sont blanches & nombreuses, & appartiennent à la didynamie de Linné, les fruits sont gros comme le petit doigt, & contiennent un grand nombre de petites semences blanches.

Les nègres les mangent dans les bouillies & dans la soupe, en place de viande; les juifs en font des gâteaux qui leur tiennent lieu de pain. L'huile qu'on en tire est claire & douce comme celle des amandes, elle se conserve mieux. L'huile de behen si employée pour les beaux vernis des voitures, n'est probablement que celle du *sesamum indicum*. Neuf livres de semences donnent deux livres d'huile.

79. Smilax sarsaparilla. Salsepareille.

Plusieurs espèces de smilax ont les racines semblables, mais celles de la baye d'Honduras & de Campêche sont les meilleures.

Ces espèces ont des tiges grosses comme le petit doigt; elles sont articulées, triangulaires & chargées d'épines recourbées. Les feuilles sont alternes, lisses, brillantes d'un côté. Le fruit est une baie noire qui contient plusieurs semences brunes.

La salsepareille se plaît dans les terreins bas, humides, & sur le bord des rivières. La racine trace presque sur la surface du sol. Les herbo-

ristes pour la déraciner ne font qu'écarter un peu la terre & la tirent par ses longues fibres, jusqu'à ce qu'ils l'ayent toute entière ; on la nettoye, on la lave, & on la met en bottes.

Les racines de la salsepareille sont mucilagineuses & farineuses avec un peu d'âcreté, qui est pourtant si légère, que quelques personnes ne s'en apperçoivent pas, & je suis porté à croire que son efficacité médicale est due à ses parties adoucissantes & farineuses.

La salsepareille est devenue d'un usage plus répandu depuis la dissertation de M. William Fordice, imprimée dans le premier volume du Journal de médecine. Les cultivateurs de la Jamaïque en retirent un grand produit ; elle réussit beaucoup dans les maladies vénériennes, & dans tous les accidens qui les accompagnent, mais il faut qu'elle soit unie avec le mercure.

Cette plante est peu répandue à la Jamaïque ; on pourroit l'y cultiver, & cela épargneroit aux Colons beaucoup de dépenses.

La squine croît aussi à la Jamaïque ; mais on en fait rarement usage.

80. Spigelia anthelmintica.

Cette plante croît sauvage dans plusieurs endroits de la Jamaïque, on la cultive aussi dans les jardins ; elle s'élève à la hauteur de deux pieds. Le Docteur Browne en a donné une bonne figure.

Les fleurs sont petites & blanches, les capsules sont rondes, & contiennent une grande quantité de petites semences.

Cette plante a été long-tems en réputation comme vermifuge, on l'emploie encore journellement à la Jamaïque, elle agit comme la *spigelia marylandica*. Plusieurs plantes anthelmintiques ont une propriété plus ou moins narcotique. Celle-ci éclaircit la vue, elle fait dormir, & voilà comment elle est utile dans les fièvres de vers.

Après un usage de quelques jours, il faut nécessairement ordonner l'huile de ricin. Qu'on me permette de répéter que les signes des vers sont très-incertains. Le quinquina peut être prescrit dans tous les cas douteux & quand les anthelmintiques ne font pas d'effet.

81. Swietenia mahagoni. Le Mahagoni.

Cet arbre s'élève majestueusement, il croît lentement & il est d'une grande dureté, son bois est bien commun en Angleterre.

Autrefois le mahagoni étoit très-multiplié à la Jamaïque, on ne le trouve à présent que sur les montagnes & sur les baies de difficile accès.

Le tronc n'est pas gros, l'écorce est rude, écailleuse & brune. Celle des branches & des rameaux est grise & plus lisse. Cette dernière écorce

ſéchée a le goût & la couleur du quinquina ; elle a pourtant un peu plus d'amertume.

L'écorce de mahagoni infuſée dans l'eſprit-de-vin, donne une teinture ſemblable à celle du quinquina, auquel on la ſubſtitue ſouvent.

82. Tamarindus indica. Le Tamarin.

Cet arbre qui procure un bel ombrage, eſt cultivé dans toute l'Amérique, il s'élève à 30 ou 40 pieds, le tronc eſt brun, écailleux, & un peu gros, le bois eſt brun, dur, & prend un beau poli.

Les branches s'étendent beaucoup, les feuilles ſont petites, nombreuſes & pinnées. Les fleurs ſont jaunes & tachetées de cramoiſi, elles perſiſtent pendant les mois de juin & de juillet, & alors elles tombent.

Le fruit eſt large, cendré, la pellicule antérieure eſt fine & fragile, elle renferme pluſieurs ſemences dures, ſemblables à des fèves, enveloppées dans une pulpe douce & brune, qui eſt retenue par pluſieurs fibres longitudinales; le fruit eſt mûr vers Pâques, on le cueille & on le garde pour le beſoin.

On conſerve les fruits du tamarin de deux manières, la plus uſitée eſt de jetter deſſus du ſucre brûlé ; mais la meilleure eſt de mettre alternativement des lits de tamarin & de ſucre en poudre dans un vaſe. Il conſerve ainſi ſon goût & ſa couleur, les ſemences de tamarin ainſi préparées, végètent facilement, & cette méthode eſt très-bonne pour exporter ſes fruits & ſes graînes.

On conſerve le tamarin à la Jamaïque ou pour la table, ou pour ſes propriétés médicales, il eſt rafraîchiſſant, laxatif & anti-ſeptique. Ainſi il eſt utile dans les maladies aigues & putrides.

Le Docteur Zimmerman preſcrit le tamarin dans les diſſenteries putrides. J'y ajoute ordinairement du ſel d'Epſom, juſqu'à ce que l'évacuation ait eu lieu. Après cela je preſcris le tamarin ſeul, juſqu'à parfaite guériſon.

83. Theobroma cacao. Le Cacaotier.

On cultive le cacaotier dans toutes les colonies Eſpagnoles & Françoiſes de l'Amérique ſeptentrionale. Il ne nous en reſte à la Jamaïque que quelques pieds, monument de notre pareſſe & de notre mauvaiſe adminiſtration.

Cet arbre ſe plaît dans les terreins ombragés & dans les vallées profondes; il s'élève rarement au-deſſus de 20 pieds. Les feuilles ſont oblongues, larges & pointues, elles ſortent du tronc & des branches les plus larges, elles ſont petites & d'un rouge pâle, les fruits ſont ovales & pointus. Les ſemences ſont nombreuſes, & remplies d'une ſubſtance blanche & moëlleuſe.

L'écorce du cacao se sépare aisément, quand on le fait griller dans un pot de fer, on atténue la pulpe sur une pierre lisse, en y ajoutant un peu d'arnotto & quelques gouttes d'eau, on réduit le tout en une masse, dont on forme des rouleaux d'un pouce chaque. Cette préparation simple est la plus naturelle & la meilleure. La plûpart des familles de la Jamaïque font usage du chocolat, il convient à merveille aux enfans.

84. Verbena jamaicensis.

Cette plante est commune dans tous les lieux cultivés, ses feuilles sont dentées & assez larges, les fleurs sont bleues.

La décoction de verveine est d'un usage commun dans les relâchemens.

Un verre de suc de verveine pilée, est un fort bon purgatif.

85. Zanthoxylum clava Herculis.
——— trifoliatum.

La première espèce est appelée bois jaune, épineux, c'est un beau bois de construction. La seconde est nommée arbre aux maux de dents, on la trouve souvent sur les bords de la mer, dans les terres sablonneuses.

Leurs baies ont un goût poivré, l'écorce de la racine est un puissant salivaire, & cause dans la bouche une sensation vive, comme si on l'avoit pleine de sang. Voilà pourquoi elle est utile dans le mal de dent.

86. Zea maïs. Le Maïs.

Le maïs est cultivé dans toute l'Amérique comme aliment. Celui de l'Amérique septentrionale est blanc, plat, spongieux & a le port du bled de Turquie. Le maïs de la Jamaïque est beaucoup plus petit, rouge & compacte. Les grains sont attachés à une substance claire & spongieuse, qui est l'enveloppe commune, par bandes longitudinales. Il y a environ douze de ces bandes, & elles contiennent à-peu-près trente grains chacune, on voit le plus souvent deux ou trois têtes sur chaque chaume. La multiplication du maïs est prodigieuse.

On cultive aussi le bled de Guinée en grand à la Jamaïque. Ces différentes sortes de bleds sont la nourriture d'une partie des habitans, on s'en sert principalement pour élever la volaille, nourrir les chevaux & pour engraisser les cochons, les chèvres & les moutons.

Palmæ.

Nous avons plusieurs espèces de cet ordre à la Jamaïque : quelques-unes sont indigènes.

87. Cocos nucifera. Le Cocotier.
—— guineensis.

Le cocotier a été originairement transporté d'Espagne à la Jamaïque. On le plante actuellement autour des habitations comme un arbre utile & d'ornement. Il donne du fruit dix à douze ans après avoir été planté. Ce fruit est large, triangulaire, il a environ deux pouces de long, & neuf de diamètre. Après avoir écarté l'écorce extérieure & la substance fibreuse, on trouve une grosse noix ronde & dure qui contient environ huit onces d'une eau douce enveloppée d'une pulpe blanche & ferme. On se sert des feuilles & de leurs pétioles pour couvrir les maisons ou pour faire des paniers. La pellicule réticulaire qui couvre les jeunes pieds est propre à faire des passoires. La liqueur du tronc fermentée avec le riz fait de l'arack. La substance fibreuse qui couvre la noix, pilée & tissue, fait de bons cordages; on convertit la capsule en coupes, en vases, en sucriers, &c. L'eau est bonne & étanche bien la soif. Avant que le fruit soit tout-à-fait mûr, la noix est douce, & on peut la manger aussi-tôt, mais quand le fruit est mûr elle est dure, & peut faire mal à l'estomac. La pulpe rapée ou pilée sert à faire des pâtisseries & des confitures. On peut aussi la substituer aux amandes pour des massepains; elle fournit par expression une quantité d'huile considérable.

Le *cocos guineensis* est originaire des basses vallées; il s'élève au-delà de trente pieds. Le tronc & les feuilles sont couverts d'épines en forme d'aiguilles. Le fruit est dur : les petites gens font bouillir les noix dans leurs mets. Ces noix bouillies dans l'eau fournissent une huile épaisse qui a la consistance du beurre.

88. Cocos butyracea.

Il a été originairement apporté de Guinée par les nègres. Le tronc est mince & défendu par une quantité innombrable d'épines. Le fruit est triangulaire, jaune & gros comme une plume; les noix ou la pulpe fournissent par décoction l'*oleum palmæ* des boutiques.

Le fruit de cette espèce & de la première sert à nourrir les cochons. Les sangliers l'aiment beaucoup, & ces animaux sont très-multipliés dans l'intérieur de l'île.

89. Areca oleracea.

Cet arbre est originaire des bois. Le tronc est mince, & marqué d'anneaux qui semblent être les vestiges des pétioles des feuilles. Ces feuilles se rassemblent au sommet en forme de parasol; elles ont environ neuf pieds de long & sont pinnées. Les pétioles sont larges à leur extrémité, ils forment des tiges vertes au sommet de l'arbre. La partie la plus large du tronc est creuse, & les nègres en font des berceaux. L'intérieur

des jeunes tiges eſt garni de tendres pellicules qui fourniſſent du papier à écrire. On confit le cœur & on le ſert ſur les tables; le tronc ſert à faire des gouttières. On tire de la moëlle une eſpèce de ſagou, & la noix donne de l'huile par décoction.

C'eſt le plus bel arbre de l'univers, & peut-être le plus élevé. J'en ai vu de cent ſoixante-dix pieds: on m'a aſſuré qu'il y en avoit encore de plus haut.

90. Le Sago.

Cet arbre précieux a été donné à la Jamaïque par l'Amiral Rodney avec d'autres plantes priſes ſur un vaiſſeau françois par le Capitaine Marshall.

Cette plante étoit jeune quand je la vis; on la cultivoit avec beaucoup de ſoin dans le jardin de M. Eaſt, j'eſpère qu'elle aura réuſſi & donné des ſemences.

On tire le ſago de cette plante à Amboine & en d'autres lieux des Indes orientales.

On fait une pâte avec la moëlle; on la réduit en grains que l'on tamiſe, & qui ſont gros comme des grains de poudre à tirer.

La poudre de ſago que l'on vend dans les boutiques n'eſt que de la colle de patates, & la *tapioca* du Bréſil n'eſt que la colle de caſſave.

Voyez les articles *Iatropha* & *Maranta*.

91. Phoenix dactylifera. Le Dattier.

Cet arbre n'eſt pas indigène; il a été introduit à la Jamaïque après la conquête de cette iſle par les Eſpagnols.

Il n'y en avoit pourtant alors qu'un très-petit nombre. Le fruit ſe ſert au deſſert. La moëlle fournit de l'huile ou du beurre, ſemblable à l'*oleum palmæ* des boutiques.

Il y a encore d'autres palmiers ſauvages à la Jamaïque. Tous ont une ou pluſieurs noix dont la pulpe donne de l'huile. Cette propriété, & leur extrême reſſemblance en font une claſſe ou une famille vraiment naturelle.

FIN.