quelques traces de fer combiné à des acides organiques. On doit renouveler les clous très-souvent.

Eau de Cologne. Préparation célèbre présentée autrefois comme une panacée, un véritable élixir de longue vie. Elle fut inventée par Jean-Antoine Féminis, dit Farina, apothicaire de Cologne, qui vivait vers le milieu du siècle dernier. Il la croyait réellement douée d'un grand nombre de propriétés thérapeutiques et tâcha, à l'aide de prospectus, d'en répandre l'emploi. Voici, d'après Morelot, la formule originale :

Sommités de méline sèche, de marjolaine, de thym, de romarin, d'hysope, d'absinthe, de chaque plante.	32 gr.
Fleurs de lavande.	64
Racine d'angélique de Bohême.	32
Cardamome mineur.	64
Baies de genièvre sèches.	32
Semences d'anis, de carvi, de cumin, de fenouil, chaque plante.	32
Cannelle fine, muscade, chacune.	64
Girofle.	32
Ecorces de citrons récentes.	64
Huile volatile de bergamote.	4
Eau-de-vie.	8,000

On fait d'abord macérer les substances sèches, on les distille ensuite au bain-marie.

Telle était l'*eau* de Cologne d'autrefois. Elle était, comme on le voit, plutôt du domaine de la pharmacie que de celui de la parfumerie. On la désignait aussi sous les noms d'alcoolatum fragrans, alcool ou alcoolat de citrons composé.

Depuis cette époque, bien des formules ont été publiées, bien des modifications ont été introduites dans sa composition, et finalement elle a été rangée parmi les produits de la parfumerie. Chaque parfumeur a sa recette; chaque fabricant vante son *eau* comme supérieure à toutes les *eaux* de Cologne du monde. Voici quelques formules vraiment bonnes.

— *Eau de Cologne*, première qualité :

Esprit-de-vin (de raisin).	27 lit. 26
Essence de néroli bigarade.	87 gr.
— de romarin.	56
— de zeste de citron.	141
— de zeste d'orange.	141
— de bergamote.	56

Mêlez et agitez. Laissez reposer parfaitement pendant quelques jours avant de mettre en flacons.

— *Eau de Cologne*, seconde qualité :

Alcool de grain.	27 lit. 26
Essence de petit grain.	56 gr.
— de néroli bigarade.	14
— de romarin.	56
— d'écorce d'orange, de citron, de bergamote, de chaque écorce.	113

Agissez comme ci-dessus.

Voici une recette très-simple et qui donne cependant un fort bon produit :

Alcool à 85°.	1,750 gr.
Essence de citron.	30
— de cédrat.	12
— de bergamote.	23
— de lavande.	6
Teinture de benjoin.	45

Mêlez et filtrez après quelques heures de contact. Souvent aussi on introduit dans l'*eau* de Cologne de la teinture de musc ou du musc. Il faut n'en introduire que peu.

Quand on n'a pas recours à la distillation, si le produit est coloré, on l'agite avec du charbon animal; on obtient ainsi une liqueur incolore; mais l'emploi du charbon a un grave inconvénient : il retient une partie des odeurs.

L'*eau* de Cologne occupe une place distinguée dans la faveur publique. Bien qu'elle soit très-volatile et s'évapore facilement, elle possède le précieux avantage d'être très-réfrigérante. Le doit-elle aux essences ou à l'esprit-de-vin? Nous ne saurions le dire, mais nous croirions volontiers qu'elle le tient des unes et de l'autre. Toutefois, un point important et qui ne saurait être passé sous silence, c'est la qualité de l'alcool employé. L'alcool du vin et celui du grain ont chacun un arome tellement distinct et caractéristique, que l'on ne saurait les confondre. L'alcool de grain doit son odeur à l'huile de pomme de terre

$$\text{(alcool amylique } \left.\begin{matrix}C^5,H^{11}\\H\end{matrix}\right\}\Theta).$$

Celle de l'alcool de vin est due à l'éther œnanthique qu'il renferme en petite quantité; et telle est l'odeur de l'œnanthate d'éthyle, que, malgré l'addition de substances odorantes aussi fortes que les essences de néroli, de romarin et autres, il communique encore un parfum caractéristique aux produits dans lesquels on l'introduit.

On sait que lorsqu'on mélange de l'*eau* de Cologne avec de l'*eau*, on obtient un précipité blanc laiteux, qui est dû à la séparation des huiles essentielles sous forme de globules extrêmement petits; la teinture de benjoin qu'on lui ajoute quelquefois ne fait qu'augmenter cette lactescence et donne en même temps à l'*eau* de Cologne plus de fixité et de parfum. On ajoute parfois à l'*eau* de Cologne d'une qualité inférieure et peu alcoolique de l'acétate de plomb liquide, dans le but d'imiter la lactescence que l'on sait produite par cette *eau*. Nous n'avons pas besoin de dire qu'un tel acte constitue non-seulement une fraude coupable, mais encore un danger pour la santé publique.

Un grand nombre de maisons, à Cologne, préparent de l'*eau* de Cologne, et toutes prétendent avoir la véritable *eau* de Jean-Marie Farina. Au rapport d'une personne digne de foi et qui a visité cette ville, les fabricants s'arracheraient les malheureux clients qu'un malheureux destin a poussés vers eux.

A l'occasion de l'*eau* de Cologne, nous parlerons de l'*eau* d'Albion de Gellé frères, dont le suave parfum rappelle à la fois l'*eau* de lavande et l'*eau* de Portugal. On y saisit une légère trace d'acide acétique, qui se laisse à peine deviner à travers un mélange d'aromes savamment combinés, parmi lesquels le baume de Tolu et la bergamote.

Parmi les *eaux* de toilette, on peut citer l'*eau* préparée par Chardin-Hadancourt. Un odorat exercé y trouve une combinaison d'*eau* de Cologne et de lavande et un imperceptible parfum de violette, d'ambre gris et de musc. L'oléolisse tonique de Piver, destinée à donner aux cheveux la souplesse et le brillant, est composée de 15 parties d'alcool (bon goût) et de 15 parties d'huile de ricin, le tout légèrement aromatisé avec de l'essence de bergamote ou d'orange.

Le lait d'iris est une préparation récente due au même fabricant; c'est une émulsion préparée avec la racine d'iris et qui s'emploie comme toutes les *eaux* de toilette, soit pour le bain, soit pour la toilette. Elle communique à la peau une odeur de violette douce et persistante. V. TOILETTE.

Eau contre la gonorrhée, de Quercétan. Vieux médicament employé autrefois dans les urétrites contagieuses et qui se composait de 3,600 gr. de vin blanc dans lequel on faisait infuser :

Térébenthine de Venise.	300 gr.
Dictame de Crète.	75
Agnus-castus.	75
Menthe.	60
Iris.	60
Semences de rue.	75

On recueillait par la distillation la moitié du produit. On en prenait quatre cuillerées par jour. L'*eau* ou l'esprit balsamique de Rivière est une liqueur semblable; elle ne renferme pas cependant d'agnus-castus et contient, en outre, des diachaines de fenouil.

Eau contre la migraine. Bonne préparation qu'on applique en compresses sur le front, ou qu'on aspire, et qui se compose de : ammoniaque, esprit de serpolet, *eau*-de-vie camphrée, en parties égales. (Sw.) Cette *eau* se rapproche de l'*eau* sédative de Raspail.

Eau contre les rousseurs. Eau d'Hébé. Préparation employée dans la parfumerie :

Essence de lavande.	250 gr.
— de cédrat.	60
— de roses.	5
Citrons.	1,350
Alcool.	850
Eau.	808
Vinaigre distillé.	6,595

On expose au soleil pendant trois jours, on filtre et on met en flacons. Cette *eau* eut sa célébrité et fut l'objet d'un brevet, aujourd'hui expiré.

Eau de corne de cerf. Liquide aqueux qui passe en premier quand on soumet la corne de cerf à la distillation sèche. On le rejette aujourd'hui, mais on le conservait autrefois. V. DIPPEL (HUILE ANIMALE DE).

Eau de Corne et Demeaux. Employée en injection dans la plèvre par Trousseau. Elle se prépare avec 100 gr. de poudre désinfectante, autant d'alcool, et 3,000 gr. d'*eau*.

Eau cosmétique de Vienne. Lotion médicamenteuse ainsi composée :

Son d'amandes.	60 gr.
Eau de fleurs d'oranger.	250
Eau de roses.	250

Faites une émulsion et ajoutez :

Borax.	4 gr.
Teinture de benjoin.	8

L'emploi de cette *eau* est efficace contre les dartres. L'*eau* cosmétique de Siemerling, utilisée dans le même cas, a la même composition; mais elle renferme du sublimé corrosif au lieu de borax.

Eaux de couleur. Ce sont les enseignes supplémentaires, et pour ainsi dire obligées, des pharmaciens. Qui n'a vu, de sa vie, une pharmacie avec de magnifiques conserves ou bocaux renfermant des liquides colorés, surtout le soir, alors que la lumière du gaz placé derrière la conserve se joue dans la liqueur transparente au gré de l'examinateur? Voici comment on obtient ces *eaux* de couleur :

Eau bleue. On fait dissoudre du sulfate de cuivre dans l'*eau* et on y ajoute un excès d'ammoniaque. On l'obtient ainsi d'un bleu magnifique. Voici une autre recette :

Bleu de Prusse.	0 gr. 50
Acide oxalique.	1
Eau.	580

Faites dissoudre.

— *Eau blanche.* On obtient une *eau* blanche permanente avec :

Eau.	1,000 gr.
Savon amygdalin	12
Pommade aux concombres.	90

On divise bien le savon à l'aide de la pommade et l'on ajoute l'*eau* peu à peu. Cette *eau* blanche est aussi une très-bonne *eau* de toilette.

— *Eau chamois.* On l'obtient en étendant d'*eau* une solution de perchlorure de fer.

— *Eau jaune.* C'est une dissolution acidulée de chromate de potasse jaune, additionnée de carbonate de potasse.

— *Eau lilas.* Ajoutez un soluté de carbonate d'ammoniaque à un autre d'azotate de cobalt, jusqu'à ce que le précipité se redissolve, et joignez-y un peu de sulfate de cuivre ammoniacal.

— *Eau pourpre.* Dissolvez dans 1,000 gr. d'*eau* :

Sulfate de cuivre.	30 gr.
Carbonate d'ammoniaque.	45

— *Eau rouge.* Dissolvez du bicarbonate de potasse dans l'*eau*. On peut encore obtenir cette coloration avec du carmin dissous dans de l'ammoniaque; avec le décocté de garance additionné de carbonate d'ammoniaque, avec des infusés de matières colorantes végétales, telles que le coquelicot, l'orseille, le tournesol, etc., acidulés par un acide, l'acide sulfurique, par exemple; mais ces *eaux* ne se conservent pas.

— *Eau verte.* On l'obtient en ajoutant à une solution de sulfate de cuivre une quantité suffisante d'acide chlorhydrique ou d'hypochlorite de soude, selon la nuance verte que l'on veut obtenir. Les sels de nickel en solution ont de belles couleurs vertes. A l'aide du sulfate de cuivre en solution et de bichromate de potasse ou d'acide oxalique, de sulfate de cuivre et de bichromate de potasse additionnés d'ammoniaque (chromate de cuivre ammoniacal), on arrive encore à de belles colorations vertes.

— *Eau violette.* On se la procure en mélangeant une solution de sulfate de cuivre ammoniacal avec une quantité d'*eau* lilas.

A propos des objets qui ornent la devanture des pharmaciens, il nous sera permis de dire que ces industriels exposent quelquefois des cristallisations de bismuth, l'arbre de Diane, les cristallisations arborescentes de divers composés, du carbonate de magnésie taillé en rectangles, des reptiles, des fragments de momie, des minéraux, des substances végétales rares, des pilules argentées, de l'iodure de cyanogène, que la chaleur solaire fait sublimer en longues aiguilles entrelacées, des graines de ricin, etc., et le plus souvent des spécialités pharmaceutiques.

Eau de crème de tartre. Soluté laxatif, obtenu en faisant dissoudre 20 gr. de crème de tartre soluble (tartrate borico-potassique) dans 900 gr. d'*eau* bouillante et édulcorée avec 100 gr. de sucre. (Codex.)

Eau créosotée. Soluté de 1 gr. de créosote dans 1,000 gr. d'eau, employé comme désinfectant des ulcères putrides. (Bouchard.) On s'en sert aussi en lotions contre les brûlures. (Libert.) Enfin cette *eau* conserve la chair. (Em. Rousseau.)

Eau de Crespy, de Bordeaux. Syn. de EAU DE PROVENCE.

Eau de cuivre. Solution de 10 gr. d'acide oxalique dans 125 gr. d'eau. Elle sert à nettoyer les objets de cuivre.

Eau de Dardel. Alcoolat de mélisse, que l'on prépare avec :

Alcoolat de menthe	1,200
— de romarin.	12
— de sauge.	90
— de thym.	80
— composé de mélisse.	160

C'est une excellente simplification de la recette des carmes.

Eaux dentifrices. V. DENTIFRICE.

Eau de Dippel. Mélange de 30 gr. d'huile animale de Dippel avec 2,000 d'eau distillée. On fait le mélange dans un flacon à tubulure inférieure. On agite de temps en temps pendant quelques jours, et on tire à clair la partie inférieure, que l'on conserve à l'abri de l'air et de la lumière. On l'employait contre les convulsions des enfants, à la dose de 5 à 6 gouttes dans de l'eau sucrée, ainsi que dans la goutte, le rhumatisme, en fomentations.

Eau distillée (hydrolat simple). On met de l'*eau* de rivière ou de source dans la cucurbite d'un alambic et on distille. Cette *eau* doit être chimiquement pure, c'est-à-dire ne donner lieu à aucune réaction avec les substances employées comme réactifs. Si elle précipite en blanc par les azotates de baryum et d'argent, elle renferme de l'acide sulfurique ou des sulfates, de l'acide chlorhydrique ou des chlorures. Si le précipité est noir, elle contient de l'acide sulfhydrique ou des sulfures. Si elle blanchit par l'oxalate d'ammonium, elle renferme des sels calcaires. Si elle donne un précipité brun noirâtre par une solution aqueuse d'hydrogène sulfuré, elle renferme des sels solubles des bases métalliques dont les sulfures sont insolubles. Elle contient souvent de l'ammoniaque ou de l'acide carbonique, corps qui prennent naissance par la décomposition de détritus organiques provenant de l'*eau* employée à la produire. On décèle les traces d'ammoniaque par quelques gouttes d'un infusé de bois de campêche. L'acide carbonique est reconnu par l'acétate de plomb (le précipité formé dégageant de l'acide carbonique par un acide). Les matières organiques le sont par le chlorure d'or (il se forme un précipité jaune). Quand l'acide carbonique a pour origine la décomposition de matières organisées, on évite son passage dans l'*eau* distillée par l'addition dans la cucurbite d'un lait de chaux. Ce moyen peut être aussi mis en usage quand les *eaux* sont riches en carbonate acide de chaux soluble. Pour chasser de l'*eau* distillée l'acide carbonique qu'elle renferme, on la soumet quelques instants à l'ébullition, et, pour empêcher qu'elle ne dissolve celui de l'air, on la tient dans des flacons bien bouchés. Suivant Pelletier, l'addition du phosphate acide de chaux dans la cucurbite fixe l'ammoniaque produite. Quand on prépare l'*eau* distillée, on ne conserve ni les premières ni les dernières portions. Elle devrait être toujours insipide; elle a cependant presque toujours un goût désagréable, qui lui est communiqué par de minimes quantités de la matière des appareils, que la vapeur d'*eau* entraîne, et par quelques traces de substances organiques, que la chaleur a rendues empyreumatiques. Maintenant on fabrique rarement l'*eau* distillée. L'industrie la livre aux consommateurs à 5 ou 10 centimes le litre, et, à ce prix, on n'a aucun avantage à la préparer. C'est un produit secondaire, utilisé, des machines à vapeur. Dans quelques contrées des Etats-Unis, on emploie, l'hiver, l'*eau* de fusion, *eau* très-pure obtenue en jetant sur un filtre des morceaux de glace et en recueillant le liquide que la chaleur produit.

On donne, en pharmacie, le nom d'*eau* distillée, ou mieux d'hydrolat, à de l'*eau* chargée, par distillation, des principes volatils des végétaux. Toutes les substances capables de se volatiliser, contenues dans les plantes sont entraînées avec l'*eau* pendant la distillation; ce sont principalement des essences; mais la vapeur aqueuse paraît entraîner aussi d'autres corps, non volatils par eux-mêmes, et qui viennent compliquer la composition des *eaux* distillées. Actuarius est le premier auteur qui ait parlé des hydrolats. Les anciens pharmacologistes définissaient la préparation des *eaux* distillées : une raréfaction et une exaltation des parties humides les plus pures et les plus essentielles des mixtes. Ils les distinguaient en *eaux* essentielles et en *eaux* distillées proprement dites. Les premières étaient obtenues, en petites quantités, par la distillation, au bain-marie, des fruits charnus et des plantes récentes, sans addition d'*eau*. On traitait de cette manière plusieurs crucifères, tels que le cresson, le raifort, le cochléaria. Les fleurs fournissaient peu de ces *eaux* essentielles; mais on en retirait abondamment de plusieurs fruits. Les *eaux* essentielles de framboises, de groseilles, de prunes, de pêches sont assez agréables, et on peut les utiliser dans la préparation des liqueurs. A part ces rares exceptions, elles sont tout à fait rejetées de la pratique médicale. Les *eaux* distillées proprement dites sont les hydrolats employés de nos jours. On a dit que les *eaux* distillées ne renfermaient pas que des essences : en effet, un grand nombre contiennent de l'acide acétique; dans l'*eau* de cannelle, on trouve de l'acide cinnamique; dans celle de valériane, de l'acide acétique et de l'acide valérianique. Vauquelin avait vu que l'hydrolat de poivre était ammoniacal (à cause de l'amine volatile pipéridine). L'essence est le principe constituant des *eaux* distillées; il est probable qu'elle s'y trouve dans un état semblable à celui sous lequel la plante la contient. Il résulterait cependant des recherches de Blanchet et de Sell qu'il peut y avoir formation d'hydrate d'essences, sous l'influence de la vapeur d'*eau*, pendant la distillation. Cela expliquerait la différence qui existe entre les *eaux* distillées proprement dites et les *eaux* préparées artificiellement par l'agitation, avec l'*eau* distillée simple, de quelques gouttes d'essence; car ces dernières ne se conservent pas et se distinguent des premières par une saveur et une odeur bien différentes.

Les *eaux* distillées, en général, sont peu chargées de principes médicamenteux, les essences étant peu solubles dans l'eau; aussi les emploie-t-on, pour la plupart, à la dose de 30 à 100 gr. et même au-dessus. Il en est cependant qui sont plus actives (*eaux* distillées de menthe, de laurier-cerise, d'amandes amères). Elles ont l'odeur des plantes qui les fournissent et qui sont très-souvent des plantes aromatiques. On choisit dans chaque plante la partie la plus chargée d'essence : racines, dans les amomées; écorces et fruits, dans les lauracées; fleurs et fruits, dans les hespéridées; sommités fleuries, dans les labiées. Comme certains végétaux ne contiennent pas d'huile essentielle, les pharmacologistes ont établi deux classes dans les hydrolats : 1° hydrolats de plantes inodores; 2° hydrolats de plantes odorantes. Les premières ont une odeur herbacée toujours ou à peu près identique. On ne leur attribuait jadis aucune propriété; mais, suivant Deyeux et Clarion, elles en acquièrent par la cohobation; ainsi l'*eau* de laitue devient calmante, l'*eau* de tilleul a des effets très-marqués sur l'économie; malheureusement elles ne se conservent pas.

Dubuc, expérimentant sur les hydrolats inodores, a vu qu'ils se congèlent à des températures différentes : l'*eau* de laitue et de pourpier avant celle de pavot, de plantain, de chicorée. On n'explique ces phénomènes que par des différences dans la nature des principes qui sont en dissolution. Pour la préparation des hydrolats, on emploie les substances fraîches ou sèches : fraîches, celles qui perdent leur odeur par la dessiccation; sèches, celles qui ne perdent rien par cet effet, ou même qui gagnent une odeur suave (sureau, mélisse, coriandre). Pour les premières, afin de n'en distiller qu'une partie à la fois et aussi de pouvoir les faire voyager, on les broie avec du sel marin; de cette manière, elles se conservent intactes et on peut les distiller à toute époque de l'année. Cette méthode s'applique avantageusement aux fleurs de l'oranger, aux pétales des roses. Avant de soumettre les végétaux ou les parties des végétaux à la distillation, il importe de les diviser d'une manière convenable. On râpe les bois, on concasse les racines et les écorces, on brise les feuilles; les substances sèches et compactes doivent macérer quelque temps. Cependant les plantes aromatiques sont employées entières; on évite ainsi la déperdition de leurs principes odorants.

La distillation s'exécute à feu nu ou à la vapeur; le premier mode est le plus usité et le plus ancien; l'autre s'applique avec avantage aux substances dont une chaleur trop brusque, trop élevée, détruirait les produits volatils peu stables. On connaît plusieurs moyens de distiller à la vapeur : le plus simple et en même temps le plus économique est celui de Soubeiran; il consiste dans une simple modification apportée à l'alambic ordinaire.

A travers la partie du bain-marie qui sépare la cucurbite du chapiteau passe un tuyau de cuivre recourbé. Le coude extérieur va s'adapter à la douille de la cucurbite; la partie longue descend le long des parois intérieures du bain-marie et vient s'ouvrir au milieu de son fond, au-dessous des substances posées sur un diaphragme percé de trous. Lorsqu'on chauffe, la vapeur engendrée dans la cucurbite passe dans le tube, arrive dans le bain-marie, traverse les plantes, se charge de leurs principes volatils et vient enfin se condenser dans le serpentin.

L'appareil de Duportal donne aussi de bons produits, exempts d'odeur empyreumatique; mais, par son prix élevé, il n'est pas à la portée de tous. Chacun connaît l'alambic des laboratoires : il nous semble donc inutile d'en parler ici, ainsi que de la manière dont, avec lui, se fait la distillation. On a cru remarquer que l'on obtient moins d'essence par la distillation à la vapeur; on a attribué un peu légèrement ce résultat à ce que cette essence était, disait-on, en combinaison plus intime avec l'*eau*, mais le fait est douteux; des expériences plus positives l'éclairciront sans doute. On recommande de distiller les hydrolats rapidement, parce qu'une partie de l'essence se détruit, s'altère par l'action prolongée de la chaleur. Le premier produit de la distillation est très-suave; le second, plus chargé d'essence. La présence de cette substance se manifeste par la lactescence de la liqueur, quand la densité de l'huile volatile est à peu près la même que celle de l'*eau*, et par la séparation de l'huile en gouttelettes, qui se déposent ou se réunissent à la surface quand la densité des deux liquides est différente. A la fin de l'opération, l'essence diminue. Si l'on veut recueillir celle qui est séparée de l'hydrolat, il faut alors le faire, car les nouvelles portions distillées de liquide la dissoudraient. Au moment où ils viennent d'être préparés, les hydrolats ont généralement une odeur et un goût de feu qui se perdent à la longue; mais on peut les leur enlever de suite en les plongeant quelques instants dans un bain de glace. (Nachet, Geoffroy.) Il est nécessaire de séparer des *eaux* distillées l'essence en excès qui, quelquefois, dans l'*eau* de laurier-cerise par exemple, pourrait occasionner des accidents graves; on y parvient soit à l'aide du récipient florentin, soit en filtrant ces *eaux* avec un filtre préalablement mouillé.

La quantité d'*eau* distillée que doit fournir un poids donné de substance varie selon cette dernière. On retire un poids d'*eau* distillée égal à celui de la plante pour le plus grand nombre des substances fraîches, feuilles de laitue, de laurier-cerise, de mélisse, de menthe, de plantain, pétales de roses, etc.

On retire 2 parties de produit pour 1 partie de plantes fraîches, des feuilles d'absinthe, des fleurs d'oranger, des amandes amères.

On retire 4 parties de produit pour 1 de substance employée, quand cette substance est à l'état sec, comme les feuilles de mélilot, les fleurs de sureau, de tilleul, l'écorce de cannelle, la racine de valériane.

Les hydrolats sont plus ou moins altérables; pour les conserver, quelques pharmacopées étrangères et Chereau, en France, font entrer de l'alcool dans leur préparation. Ils l'ajoutent dans la cucurbite avant la distillation. D'autres pharmacologistes, dans un but de conservation et de bonne préparation des hydrolats, mettent du sel dans la cucurbite. Ce composé abaisse le point d'ébullition et permet plus facilement aux essences de se volatiliser.

Les hydrolats sont ordinairement des médicaments simples. On peut cependant en faire avec plusieurs substances à la fois; mais ce genre de médicament est à peine connu et n'est pas employé.

Les *eaux* distillées s'altèrent promptement; il se produit peu à peu dans leur sein un dépôt de matière floconneuse, organisée, blanchâtre ou verdâtre. Biasaletti croit que ces flocons sont des algues appartenant au genre hygrocrocis; ils deviennent quelquefois glaireux. Banhoff, ayant fait dissoudre dans l'*eau* distillée des essences de citron, de valériane, de menthe et de fenouil, les abandonna dans des vases bien bouchés. Quelques semaines après, il y remarqua un dépôt mucilagineux. Les hydrolats aromatiques résistent mieux à la décomposition.

Les *eaux* distillées doivent être conservées dans des lieux obscurs et frais; il faut les filtrer de temps en temps. On bouche les bouteilles qui les renferment avec du parchemin, avec des bouchons recouverts de papier d'étain; on se contente aussi quelquefois de simples cornets de papier. Quelques auteurs ont proposé de les conserver par la méthode d'Appert. Selon Guibourt, l'illustre professeur dont l'Ecole de pharmacie déplore la perte récente, on les conserve parfaitement bien dans des flacons bouchés à l'émeri. Ce procédé est très-bon pour les bocaux de service qui sont en vidange. Page a conseillé de conserver les hydrolats dans des bouteilles d'un litre de capacité, bouchées au liége et tenues couchées à la cave de manière que le liquide couvre le bouchon.

Les *eaux* distillées ont une grande importance en pharmacie. Elles sont l'excipient presque exclusif des potions et servent encore à la préparation des sirops aromatiques, entrent dans les collyres, les injections, quelques élixirs, etc. Les hydrolats les plus employés sont ceux d'amandes amères, de cannelle, de fleurs d'oranger, de laitue, de laurier-cerise, de mélisse, de mélilot, de menthe, de roses, de tilleul, de valériane.

Eau distillée d'amandes amères. Tourteau d'amandes amères, 1,000 gr.; *eau* commune froide, quantité suffisante. On délaye le tourteau d'amandes dans l'*eau*, de manière à obtenir une bouillie claire; on l'introduit dans la cucurbite; on monte l'alambic; on laisse macérer pendant vingt-quatre heures, puis on distille à l'aide de la vapeur d'*eau*, que l'on fait arriver au fond de la cucurbite par un tube communiquant avec une chaudière pleine d'*eau* en ébullition. On continue la distillation jusqu'à ce qu'on ait obtenu en produit distillé 2,000 gr. On filtre pour séparer l'essence non dissoute. (Ancien codex.) Greiner dit que l'introduction de paille hachée dans la bouillie claire formée par le tourteau paraît favoriser la marche de la distillation. Plusieurs pharmacopées étrangères ajoutent de l'alcool et indiquent deux degrés : 1er, hydrolat fort; 2e, hydrolat faible. 30 gr. d'hydrolat contiennent 0 gr. 036 d'acide cyanhydrique supposé anhydre, quantité qui correspond à 0 gr. 30 d'acide prussique médicinal.

Cet hydrolat doit ses propriétés sédatives à l'acide cyanhydrique et à l'essence d'amandes amères (hydrure de benzoïle). Il a été proposé pour remplacer l'hydrolat de laurier-cerise, comme plus constant dans sa composition chimique. On l'emploie à la dose de 10 à 30 gr. Il faut éviter de l'associer au calomel.

Eau distillée de fleurs d'oranger, appelée aussi *eau de naphe*. S'obtient en retirant, par la distillation, le double du poids des fleurs fraîches employées. Dans le commerce, on nomme *eau de fleurs d'oranger double* l'*eau* ci-dessus; l'eau de fleurs d'oranger quadruple est retirée à poids pour poids; on obtient l'*eau* triple lorsqu'on retire 1 kilogr. d'hydrolat de 1 kilogr. 500 de fleurs. L'*eau* simple est la double étendue de son poids d'*eau*. Cette *eau* contient presque toujours de l'acide acétique, ce qui explique les accidents occasionnés par l'*eau* de fleurs d'oranger envoyée du Midi dans des estagnons de cuivre. L'*eau* de fleurs d'oranger de Paris est la plus estimée; elle est aussi la plus chère. Comme cet hydrolat est sujet à être falsifié, il nous sera permis d'indiquer quelques-unes de ces falsifications. On substitue quelquefois à cet hydrolat un produit obtenu avec les feuilles d'oranger. On fait aussi des *eaux* de fleurs d'oranger avec le néroli (essence rougeâtre qui surnage sur l'*eau* lors de la distillation). L'acide azotique, qui colore manifestement en rose l'hydrolat de bon aloi et ne colore nullement ou seulement d'une teinte feuille morte celui qui est préparé avec les feuilles, les fruits verts de l'oranger (Ader) ou le néroli, décèlera la fraude. D'autres acides produisent aussi ce phénomène; mais il arrive quelquefois que ces derniers ne colorent pas des hydrolats bien préparés. On peut employer pour ces essais une liqueur composée de 10 gr. d'acide sulfurique, de 20 gr. d'acide azotique et de 30 gr. d'*eau*. On reconnaîtra en outre qu'une *eau* de fleurs d'oranger a été préparée avec le néroli, lorsque cette *eau*, traitée par un alcali après l'avoir été par un acide, ne laissera pas précipiter une matière muqueuse abondante, comme le fait l'*eau* préparée avec les fleurs, ainsi que M. Dorvault en a fait la remarque.

La matière qui, dans l'hydrolat de fleurs d'oranger, se colore en rose sous l'influence des acides, étant celle qui produit peu à peu la substance muqueuse formant dépôt, il s'ensuit que l'*eau* de fleurs d'oranger vieille ne peut plus donner lieu à la réaction, de même que cette dernière est plus ou moins prononcée selon le mode de distillation suivi. La présence d'un sel de cuivre dans l'*eau* de fleurs d'oranger sera reconnue par l'hydrogène sulfuré, qui donnera naissance à un précipité noir; par l'ammoniaque, qui développera une belle couleur bleue; par le cyanure jaune de potassium, qui donnera une coloration rosée ou un précipité brun marron, suivant la proportion de cuivre. La présence de plomb a été aussi souvent constatée. On l'y décèle par les réactifs ordinaires de ce métal, et en particulier par l'acide sulfhydrique ou le sulfhydrate de sodium, qui déterminent la formation d'un précipité noir. (Dorv., *Essais pharmaceutiques des médicaments.*)

Eau distillée de laurier-cerise. Feuilles récentes de laurier-cerise, 1,000 gr.; *eau*, 4,000 gr. On incise les feuilles et on retire, par distillation, 1,500 gr. de produit. On agite ce produit pour dissoudre l'essence dans l'*eau*, et on le filtre ensuite sur un papier mouillé pour séparer l'excès de l'essence. L'hydrolat ainsi obtenu contient de 0,055 à 0,070 d'acide cyanhydrique pour 100. On doit le réduire à 0,050 pour l'usage médical, en l'étendant d'*eau* distillée. Il doit se préparer de mai à septembre. (Codex.) Il faut éviter de l'associer au calomel, et le conserver autant que possible dans des vases pleins et bouchés à l'émeri.

On substitue quelquefois à cet hydrolat l'*eau* distillée d'amandes amères.

Traitée par l'ammoniaque, l'*eau* de laurier-cerise bien préparée doit, au bout de dix à quinze minutes, devenir blanc de lait; celle d'amandes amères ne devient lactescente qu'au bout d'un temps très-long. Ces deux hydrolats sont des sédatifs du système nerveux. On les emploie en potions, à la dose de 5 à 30 gr., contre les névralgies convulsives, les douleurs cancéreuses, les toux fébriles, les coqueluches, les palpitations, les gastralgies opiniâtres. On les a essayés, sans beaucoup de succès, dans la tuberculose; à l'extérieur, en lotions, sur les ulcères cancéreux, dans certaines affections cutanées très-douloureuses ou accompagnées de démangeaisons, et enfin comme topiques dans les brûlures. Ils ne sont délivrés par les pharmaciens que sur ordonnance d'un médecin.

Eau diurétique camphrée de Fuller. Mixture composée de :

Infusé de pariétaire	1,000 gr.
Alcool.	500
Azotate de potasse.	125
Acide acétique	125
Camphre.	23

Elle est employée dans les affections chroniques des voies urinaires.

Eau diurétique gazeuse. Solution, dans 125 gr. d'eau, de 4 gr. de sulfate de magnésie et d'autant de vinaigre de colchique, ajoutée à une bouteille d'eau gazeuse. Cette *eau* est employée contre la goutte et le rhumatisme. (Deschamps.)

Eau diurétique de Quercetan. C'est un liquide obtenu par la distillation des sucs de poireau, d'oignon, de raifort, de pariétaire, de citron. On en prend 30 gr. matin et soir.

Eau divine (*Collyre détersif d'Helvétius*). Dissolution dans :

Eau.	250 gr.
Sulfate de cuivre	1 25
Alun.	1 25
Nitre	1 15
Camphre	0 05

Cette *eau* est résolutive et astringente. Elle se rapproche du collyre avec la pierre divine. On donne aussi le nom d'*eau divine* à un ratafia fait avec :

Essence de citron.	8 gr.
Essence de bergamote	8
Alcool à 88°.	4,000
Sucre.	2,000
Eau	7,000
Eau de fleurs d'oranger	1,000

Eau de la duchesse d'Angoulême, dite aussi *eau de Provence*, *de l'épicier*, *collyre de Bridault*. Préparation populaire qu'on emploie indistinctement dans toutes les affections oculaires et qui renferme du sulfate de zinc, du sucre candi, de l'iris, de l'alcool et de l'*eau*.

Eau de la duchesse de Lamballe. C'est un collyre alumino-plombique, qui renferme, par double décomposition, du sulfate de plomb et de l'acétate d'alumine. Cette *eau* a le même emploi que la précédente.

Eau égyptienne. Solution d'azotate d'argent dans l'*eau* distillée. On s'en sert pour teindre en noir les cheveux. Son nom lui vient sans doute de ce qu'en Egypte existe la coutume, générale chez les femmes de la haute et de la moyenne classe, et très-commune parmi celles des classes inférieures, de se noircir les bords supérieurs et inférieurs des paupières avec diverses préparations, surtout avec une poudre qu'elles appellent *kohol*. L'*eau éthiopique* est une préparation analogue.

Eau essentielle. V. EAUX DISTILLÉES.

Eau fébrifuge gazeuse de Meirieu. Solution célèbre dans le traitement des fièvres, et qui se compose de :

Sulfate de quinine.	0 gr. 06
Acide tartrique	4
Eau de rivière.	1,000
Bicarbonate de soude.	5
Sucre.	30

On introduit le tout dans une bouteille et l'on bouche fortement. La dose est d'un demi-verre à un verre toutes les deux heures. L'acide carbonique dégagé rend le fébrifuge plus supportable.

Eau ferrée. *Eau* ordinaire dans laquelle, à plusieurs reprises, on a trempé du fer rougi par la chaleur. Elle est employée comme l'*eau* de clous.

Eau ferrugineuse gommée. Solution dans :

Eau.	500
Sulfate de fer.	0 gr. 06
Gomme arabique	30

L'*eau* de Matte, qui a joui longtemps, comme hémostatique, d'une grande vogue, était une simple solution de sulfate de fer.

Eau de la Floride. Célèbre préparation employée pour la teinture des cheveux en noir. Elle se compose de :

Acétate neutre de plomb.	27 gr.
Soufre	26
Eau de roses.	100

On fait bouillir le tout. Pour s'en servir, on l'applique sur les cheveux dégraissés. Elle agit par le sulfure de plomb formé.

Eau-forte (*acide nitrique* ou *azotique du commerce*). Hydrate qui a pour formule, en équivalents, $AzO^5,4HO$, et dans la notation atomique $(AzHO^3)^2 + 3$ aq. L'acide azotique hydraté est connu depuis le IXe siècle. Raymond Lulle, au XIIIe siècle, lui donna le nom d'*esprit de nitre*. Gay-Lussac et Davy en ont fait l'analyse exacte. V. AZOTE, AZOTIQUE.

Eau de goudron. C'est de l'*eau* que l'on a fait macérer sur du goudron pendant vingt-quatre heures. Tout le monde en connaît l'emploi populaire. Elle a été proposée comme antiputride par le docteur Georges Berkeley. On obtient l'élatine (solution concentrée de goudron) en faisant bouillir dans une petite quantité d'*eau* du goudron et du carbonate de soude. L'élatine sert à faire une *eau* de goudron extemporanée.

Eau grise. Solution d'azotate de mercure à laquelle on ajoute du suc de chélidoine et un décocté d'aristoloche. On l'emploie en lotions sur les ulcères syphilitiques.

Eau hémostatique de Brocchieri. Célèbre préparation jouissant d'une réputation universelle pour arrêter les hémorragies de toute nature. On la prend par cuillerées à bouche. Elle s'obtient par la distillation d'un infusé de menus copeaux de sapin. Les *eaux* hémostatiques de Léchelle, de Monterosi, de Pagliuri, au seigle ergoté, de Schultz, de Tisserand, sont des composés divers employés dans les mêmes cas. Elles sont presque toutes des spécialités pharmaceutiques.

Eau iodée ou **iodurée.** Solution de l'iode dans l'*eau* à l'aide de l'iodure de potassium, qui l'y dissout en toutes proportions, tandis que, par lui-même, l'iode y est insoluble. Les solutions iodées s'emploient en médecine et en photographie.

Eau de Javelle ou **de Javel.** Solution aqueuse du chlorure de potasse.

Eau de lavande de Smith. Mélange de :

Essence de lavande.	60 gr.
Teinture d'ambre.	30
Eau de Cologne.	500
Alcool.	1,000

Sous le nom d'*eau de lavande anglaise*, quelques ouvrages indiquent une formule plus compliquée.

Eau laxative de Corvisart. Médecine de Napoléon. Solution dans 1,000 gr. d'eau de :

Crème de tartre soluble.	30 gr.
Sucre	60
Emétique.	0 025

On la prend par verres, dans la constipation et les embarras gastriques.

Eau de lithine. Solution de 0 gr. 20 de carbonate de lithine dans 500 gr. d'*eau* gazeuse. C'est un spécifique de la goutte. Voici comment elle agit. Chacun sait que la goutte est constituée par le dépôt, dans les articulations, d'acide urique à l'état solide. Par l'administration des sels de lithine, il se forme de l'urate de lithine bien plus soluble, et partant plus résorbable, que les urates de potasse ou de soude.

Eau de Luce. Préparation composée de :

Huile volatile de succin.	15 gr.
Savon blanc	2
Baume de la Mecque.	2
Alcool à 90°	375
Ammoniaque	16

C'est un liquide laiteux, d'une odeur forte, d'une saveur âcre et caustique, que l'on emploie comme stimulant du système nerveux, dans les évanouissements. On fait aspirer l'*eau* de Luce et on en donne à l'intérieur quelques gouttes dans un verre d'eau sucrée. Elle est aussi employée pour cautériser les morsures des animaux venimeux. C'est un antiseptique.

Eau de magnanimité, appelée aussi **Alcoolat de fourmis composé.** C'est un alcoolat de substances aromatiques, qui renferme de l'acide formique, provenant de la distillation avec l'alcool, de fourmis rouges. Employé comme excitant des voies urinaires et des organes génitaux (4 à 8 gr. dans un liquide ap-