ment fixées pendant l'ébullition sur les fibres ligneuses, à la façon des matières tinctoriales. C'est surtout pour désagréger et mettre en suspension la matière amylacée des céréales et des lichens, et pour dissoudre les principes actifs des pommes, des prunes, des carottes, des navets et des oignons, qu'on a recours à la décoction.

Lixiviation. La lixiviation consiste à faire écouler un liquide à travers une poudre tassée dans une allonge dont la partie effilée plonge dans une carafe. Si les couches de liquide se poussaient l'une l'autre sans se mélanger, et si le liquide ne se faisait pas de fausses voies par où il s'écoule sans traverser la masse entière, ce procédé donnerait des dissolutions très-concentrées; malheureusement, ces inconvénients se produisent et nuisent beaucoup au résultat. Il est vrai que les pharmaciens sont fortement en désaccord sur la plus ou moins grande facilité avec laquelle les diverses couches de liquide se mélangent. Les expériences de Graam sur la diffusion expliquent cette discordance d'opinions. Toutes les substances solubles ne possèdent point, en effet, au même degré la capacité de se répandre dans la masse du liquide.

On peut faire la lixiviation à chaud ou à froid et l'on peut se servir, dans cette opération, d'eau, d'alcool ou d'éther. Avec ces derniers liquides surtout la lixiviation est à recommander. Pour que ce procédé réussisse, il faut que le liquide filtre, qu'il ne filtre pas trop vite et qu'il ne se fraye pas de fausses voies. On réalise ces conditions en tassant convenablement la poudre. Il est difficile sur ce point de donner des règles précises : le tassement doit varier suivant la nature des substances que l'on épuise et des liquides dont on se sert. Parmi les poudres, il en est, en effet, qui se gonflent moins que d'autres, et toutes se gonflent moins avec l'alcool et l'éther qu'avec l'eau. Une bonne précaution à prendre pour éviter que les poudres ne se tassent trop et ne s'opposent à la filtration consiste à les mouiller d'abord avec le quart de leur poids d'eau ou du liquide dont on se sert, et à ne les introduire qu'une ou deux heures après dans l'appareil à déplacement. On peut aussi les délayer dans beaucoup de liquide, jeter le tout dans l'appareil et faire ainsi qu'elles se tassent d'elles-mêmes. Cette dernière méthode exige malheureusement trop de liquide. Toutes les substances ne se prêtent pas également bien à l'épuisement par lixiviation : les capsules de pavot ne s'y prêtent pas du tout, les racines de gentiane et de rhubarbe fort peu. En général, le degré de finesse d'une poudre doit être d'autant moins grand que la substance se prête moins au lessivage.

Il y a quarante ans, le comte Real proposa un filtre-presse, qui n'est qu'un appareil à déplacement ordinaire, augmenté de la pression d'une colonne d'eau qui hâte la filtration. On a remplacé depuis cette colonne d'eau par une machine de compression ou par une pompe pneumatique placée sur une tubulure adaptée au récipient. Geiger fait le plus grand éloge de cet appareil.

— *Deuxième opération. Concentration des extraits.* Cette concentration peut se faire au bain-marie, à feu nu, à l'étuve, dans le vide et à froid. Pour comprendre les avantages et les inconvénients de ces divers procédés, il faut se rappeler ce que nous avons dit au sujet de l'altérabilité par la chaleur de certaines parties solubles des végétaux. Quoi qu'on fasse, pendant l'évaporation une partie des matières solubles devient insoluble et, par suite, moins active ou même inactive. Le but du pharmacien doit donc être de concentrer l'*extrait* de manière à rendre de plus en plus faible cette perte de principes actifs. La principale cause des altérations à éviter étant la chaleur, on obtiendrait des *extraits* d'autant plus parfaits qu'on les chaufferait moins longtemps et à une température moins élevée. Malheureusement la concentration dure d'autant plus que la température est plus basse. Entre ces procédés, chauffer peu et longtemps, ou chauffer beaucoup et pendant un temps très-court, l'expérience seule pouvait décider.

Evaporation au bain-marie. D'après Soubeyran, le mieux est de chauffer au bain-marie la liqueur que l'on évapore en l'agitant continuellement. L'appareil dont on se sert est une bassine de cuivre dans laquelle entre exactement une bassine d'étain. La bassine de cuivre est pleine d'eau et repose directement sur un fourneau; la bassine d'étain contient le liquide à évaporer. Souvent on arrête momentanément l'opération. Quand le liquide est réduit aux 4/5 de son volume, on sépare les dépôts insolubles qui se sont formés, et l'on achève d'évaporer. On ne saurait cependant généraliser cette méthode, car, dans bien des cas, ces dépôts insolubles conservent une activité notable.

Evaporation à feu nu. Au lieu d'évaporer au bain-marie, on peut aussi évaporer à feu nu, mais on est alors obligé de prendre des précautions plus grandes. On ne doit, en effet, jamais porter le liquide à l'ébullition. Il faut, dans ce cas, se servir d'un fourneau très-petit comparativement à la bassine, et agiter continuellement, soit pour favoriser la formation des vapeurs, soit pour empêcher l'*extrait* de brûler au fond du vase.

Evaporation à l'étuve. Il est des *extraits* que l'on prépare en mettant dans des assiettes des couches minces de liquide et en plaçant les assiettes dans une étuve chauffée à 36° ou 40°. Il est important que l'air de l'étuve soit constamment renouvelé, que le courant d'air soit bien établi dans la partie de l'étuve où l'on met les assiettes, et que la couche de liquide soit assez mince pour que l'évaporation n'exige pas plus de vingt-quatre à trente-six heures. Lorsque le résidu est sec, on le détache avec un couteau. On a reproché à ce procédé d'entraîner l'altération des liquides et de fournir des *extraits* très-altérables eux-mêmes. M. Soubeyran affirme que le premier de ces inconvénients ne se manifeste que lorsqu'on met sur les assiettes des couches de liquide épaisses et qu'on est contraint de prolonger le séjour à l'étuve au delà de trente-six heures. Quant au second inconvénient, il n'est pas à redouter, selon lui, pourvu que l'on enferme les *extraits* dans des flacons bien bouchés.

Evaporation dans le vide. Dans ces dernières années, on a proposé d'évaporer les *extraits* dans le vide. De cette manière, on peut opérer plus rapidement, à une plus basse température et à l'abri de l'air. On se trouve donc dans des conditions très-favorables pour éviter l'altération des liqueurs que l'on évapore. De fait, les *extraits* obtenus par ce procédé ne renferment presque pas de parties insolubles. En outre, pour quelques plantes à principes fugaces, comme le rhus radicans et l'anémone, c'est peut-être le seul moyen à l'aide duquel on puisse conserver quelque efficacité aux *extraits*. Toutefois, les *extraits* préparés dans le vide sont beaucoup plus hygrométriques que les autres; en outre, quelque perfectionnés que soient les appareils dont on se sert, leur préparation est toujours un peu difficile : aussi, sauf le cas où cette méthode opératoire est indispensable, il y a peu d'espérance de la voir se généraliser. L'appareil le plus commode pour préparer les *extraits* dans le vide est celui de MM. Laurent et Egrot, appareil avec lequel on produit le vide en chassant l'air au moyen d'une grande quantité de vapeur d'eau que l'on condense ensuite.

Evaporation à froid. M. Gaillard a conseillé, pour la concentration des *extraits*, un procédé qui pourrait remplacer l'évaporation dans le vide : c'est ce qu'il appelle l'*évaporation à froid*. Ce procédé consiste à maintenir le liquide qu'on évapore à une température ne dépassant pas 30°, au moyen d'un bain-marie, et à diriger un courant d'air froid à travers sa masse, au moyen de soufflets. On obtient par cette méthode un *extrait* de lait auquel il suffit d'ajouter de l'eau pour régénérer le lait, et qui a reçu le nom de *lactéine*.

Consistance des extraits. Généralement on amène les *extraits* à une consistance de pâte suffisamment épaisse pour ne pas adhérer aux doigts et pour ne pas passer à travers le papier buvard. Quelques-uns, comme l'*extrait* d'opium, sont amenés à consistance pilulaire; d'autres sont même entièrement desséchés : tel est l'*extrait* sec de quinquina. Ce dernier procédé, que quelques pharmaciens voudraient généraliser, est mauvais, parce que, pendant cette dessiccation, une partie de la matière devient insoluble; quelquefois les *extraits* sont grumelés. Soubeyran propose, pour éviter cela, d'y ajouter un peu d'alcool avant de les achever : ils deviennent ainsi plus homogènes.

Conservation des extraits. On conserve généralement les *extraits* dans des pots; cependant, comme ils s'altèrent très-facilement lorsque ces pots sont mal bouchés, il est mieux d'imiter l'exemple de M. Berjot, qui les met dans des flacons bouchés à l'émeri, et qui fait faire pour les flacons des bouchons creux, dans lesquels il place un cachet de chaux vive afin de maintenir l'atmosphère tout à fait sèche.

— CLASSIFICATION DES EXTRAITS. On divise les *extraits*, d'après leur mode de préparation, en cinq classes, qui sont : 1° les *extraits* de sucs; 2° les *extraits* obtenus à l'aide d'une solution aqueuse, ou *extraits* aqueux; 3° ceux qui proviennent d'une solution alcoolique, ou *extraits* alcooliques; 4° ceux qui sont obtenus au moyen d'une solution éthérée, ou *extraits* éthérés; 5° ceux que l'on prépare au moyen d'une solution acétique ou vineuse. L'*extrait* acéteux d'opium de Lalouette est le seul qui reste de cette classe; encore a-t-il été rayé du Codex.

— *Extraits de sucs.* On les divise en sucs de fruits, ou robs, et en sucs de plantes.

1° *Robs.* On écrase le fruit, on passe le suc à travers un linge, et l'on évapore à consistance de miel par une des méthodes usitées. C'est ainsi qu'on prépare les robs de groseille, de belladone, de sureau, de raisin, d'élatérium et de brou de noix. Quelquefois on laisse fermenter le suc avant de l'extraire, pour le rob de nerprun, par exemple. Enfin, certains praticiens ajoutent du sucre au suc avant de l'évaporer, mais ce n'est guère l'usage en France.

2° *Extraits de sucs de plantes.* Ce sont les meilleurs *extraits* quand les plantes sont succulentes. On peut les obtenir avec les sucs dépurés et avec les sucs non dépurés. Ces derniers ont reçu le nom d'*extraits avec la fécule verte*.

3° *Extraits avec la fécule verte.* Pour préparer les *extraits* avec les sucs non dépurés ou *extraits* avec la fécule verte, on évapore le suc de la plante non dépurée sur des assiettes, à l'étuve, à la température de 36° à 40°, et l'on conserve l'*extrait* dans des pots ou dans des flacons bien bouchés. Ce procédé est recommandé pour la ciguë, le rhus radicans, la belladone, la jusquiame, le datura stramonium, l'aconit, l'anémone et la laitue vireuse.

4° *Extraits de sucs dépurés.* On sait que la clarification des sucs par la chaleur les rend moins actifs, parce qu'une partie des substances auxquelles ils doivent leurs propriétés se précipite avec l'albumine, et que, par suite, lorsqu'ils sont destinés à être employés directement, les sucs dépurés sont inférieurs aux sucs non dépurés. En est-il de même dans le cas où le suc doit être évaporé et transformé en *extrait*? Il est évident que, si, en dépurant un suc, on lui enlève une partie de ses principes médicamenteux, on lui enlève aussi des principes inertes, comme la chlorophyle et l'albumine. Un suc dépuré doit donc, à égal volume, laisser un résidu moins abondant que le même suc non dépuré.

Supposons maintenant que la plupart des substances inertes aient été éliminées pendant la clarification. L'*extrait* de suc dépuré agira avec plus d'intensité à poids égal que l'*extrait* de suc non dépuré, puisqu'il sera presque exclusivement constitué par les principes actifs de la plante.

Si, au contraire, il s'éliminait, pendant la clarification, plus de substances actives que de substances inertes, le rapport de ces premières substances aux secondes, dans l'*extrait*, serait diminué, et l'*extrait* de suc dépuré agirait moins énergiquement que l'*extrait* de suc non dépuré.

Il faudrait donc savoir, pour qu'on pût se prononcer d'une manière certaine, si, dans les *extraits* de sucs dépurés, le rapport des substances actives aux substances inertes est plus petit ou plus grand que dans les *extraits* non dépurés, et c'est ce qu'on n'a pas encore déterminé par des expériences suffisamment précises. L'observation clinique et les expériences d'Orfila tendent cependant à faire croire que les *extraits* de sucs non dépurés sont beaucoup plus énergiques.

On prépare avec les sucs dépurés des *extraits* de ciguë, de belladone, de jusquiame, de stramonium, de chicorée, de pissenlit, de fumeterre, de trèfle d'eau, d'ortie, de cochléaria et de cresson.

5° *Extraits aqueux.* Lorsqu'une plante est peu succulente ou qu'on ne la possède pas fraîche, on est obligé d'avoir recours aux *extraits* aqueux, bien qu'ici on ait deux fois plus d'altération à redouter, puisqu'il s'en produit aussi bien pendant la dessiccation de la plante que pendant la concentration de la solution aqueuse qui doit fournir l'*extrait*. On peut obtenir cette solution par macération, infusion, décoction ou lixiviation. Lorsqu'on opère à froid, le procédé qui mérite la préférence est la lixiviation. Toutefois, pour certaines substances, comme la rhubarbe, la scille, les baies de genièvre, l'aloès, l'opium et la casse, la macération est préférable. Quelquefois on chauffe à 20°. On évite ainsi de dissoudre des corps inertes, tels que la fécule, et l'on ne s'expose pas à fixer les substances médicamenteuses sur la fibre végétale. A la fin, on porte le liquide à l'ébullition pour coaguler l'albumine, on passe et l'on évapore. On prépare de cette manière les *extraits* de feuilles d'absinthe, d'aconit, d'anémone, d'armoise, de bourrache, de buglosse, de chamédrys, de chardon bénit, de ciguë, de belladone, de digitale, de jusquiame, de pensée sauvage, de stramonium, de fleurs de petite centaurée, de camomille, de racines de quassia, de saponaire, de gentiane, de tiges de douce-amère, d'écorces de saule, de chêne, de café, de racine de grenadier.

On traite par l'eau froide, afin de ne pas introduire dans l'*extrait* quelques substances qui se dissoudraient à chaud, les racines de bistorte, de chiendent, de patience, de persil, de réglisse, de ratanhia, l'écorce de quinquina gris, les feuilles de séné, les baies de genièvre, les racines de pareira brava, de bardane, d'aunée, de rhubarbe, les sucs de réglisse, d'aloès.

6° *Extraits alcooliques.* L'alcool dissout certaines substances actives qui sont insolubles dans l'eau et ne dissout pas certains corps inertes que l'eau dissout. Ces *extraits* sont beaucoup plus actifs que les *extraits* aqueux. Ils ont cet autre avantage que l'évaporation peut s'exécuter à une plus basse température et que l'altération des principes médicamenteux par la chaleur est moins à craindre.

La teinture alcoolique qui est destinée à la préparation de l'*extrait* s'obtient d'ordinaire par lixiviation. On humecte la poudre avec son poids d'alcool, on l'introduit dans le cylindre de l'appareil à déplacement, qu'on tient fermé jusqu'au lendemain; on la lessive alors en y ajoutant trois ou quatre fois son poids de nouvel alcool. Quand ce dernier a pénétré dans la poudre, on le chasse par l'eau, en ayant soin de retirer une quantité de liquide inférieure à celle de l'alcool employé, sans quoi les derniers produits seraient aqueux. On s'arrête lorsque le liquide qui filtre commence à troubler la liqueur déjà filtrée.

Dans quelques cas, il est cependant préférable d'opérer par macération ou par digestion. On a recours à cette dernière méthode pour la scille, le safran, la noix vomique, les semences de jusquiame, de belladone et de stramonium.

Lorsqu'on se propose de dissoudre à la fois, pour les réunir dans l'*extrait*, les principes solubles dans l'eau et ceux qui sont solubles dans l'alcool, on se sert d'alcool à 56°. Le Codex prescrit de préparer ainsi les *extraits* d'arnica, de houblon, d'écorces de buis, de quinquina, de bois de gaïac, de myrrhe, de racines d'ellébore noir, de jalap, de salsepareille, de serpentaire, de valériane.

On recourt encore à l'alcool à 56° lorsqu'on veut dissoudre des substances solubles dans l'eau, et qu'on ne fait agir l'alcool que pour éliminer d'autres corps inertes. C'est pour ce motif qu'on prépare avec l'alcool à 56° les *extraits* de cantharides, de pavot, de noix vomique, de scille, de safran, de semences de belladone, de jusquiame, de stramonium.

On prépare encore avec l'alcool les *extraits* de racines de caïnça, de colchique, de colombo, d'ipécacuana, de polygala, d'écorce de grenadier, de fleurs de narcisse, de feuilles de digitale, d'aconit, de ciguë, de belladone, de jusquiame, de stramonium.

Pour ces derniers *extraits*, il serait difficile de donner une bonne raison qui explique l'emploi de l'alcool; c'est l'usage qui l'a consacré.

M. Pache, de Vienne, a proposé de préparer les *extraits* des plantes narcotico-âcres par l'évaporation de leurs alcoolatures. M. le professeur Schroff, qui a fait des études comparatives sur la jusquiame, affirme que l'*extrait* ainsi préparé est deux fois plus actif que celui qu'on obtient avec la teinture alcoolique.

Dans certains cas, on fait de véritables *extraits* aqueux d'*extraits* alcooliques (émétine brute), c'est-à-dire qu'on traite par l'eau l'*extrait* alcoolique, qu'on filtre et qu'on évapore cette nouvelle solution. Après avoir ainsi préparé par le traitement avec l'alcool les matières insolubles dans ce liquide, on élimine, au moyen de l'eau, les matières que l'alcool dissout et que l'eau ne dissout pas.

On peut encore opérer en ordre inverse, c'est-à-dire faire des *extraits* alcooliques d'*extraits* aqueux (ergotine). Le résultat est identiquement le même. On a conseillé d'appliquer ce procédé aux *extraits* de suc de laitue, d'aconit, de jusquiame et d'autres solanées, obtenus avec les plantes sèches.

Quelquefois on épuise les plantes par de l'alcool; on distille les liqueurs filtrées et on lave à l'eau le résidu, que l'on fait dissoudre dans très-peu d'alcool et que l'on évapore à siccité. C'est le procédé dont on se sert pour préparer les résines de scammonée, de jalap, de turbith et de quinquina.

6° *Extraits éthérés.* On les obtient en distillant les teintures éthérées. Ceux de fougère mâle, de digitale pourprée et de cantharides sont seuls usités.

7° *Extraits vineux.* Un seul de ces *extraits*, l'*extrait* vineux d'opium, est encore employé quelquefois. Ces *extraits* contiennent toujours, outre les principes des médicaments que l'on a épuisés par le vin, les substances que contenait le vin lui-même.

8° *Extraits acétiques.* Un seul de ces *extraits* est encore un peu usité : c'est l'*extrait* acéteux d'opium de Lalouette.

On pourrait ranger dans cette classe les *extraits* que l'on préparerait par un procédé qu'a proposé M. Caventou. Ce procédé consiste à exposer les plantes placées sur un diaphragme à l'action d'un courant de vapeur d'eau chargée d'acide acétique, jusqu'à ce que l'odeur de la plante ait disparu. On retire ensuite la plante de dessus le diaphragme, on l'exprime et on évapore la liqueur qui s'écoule, jusqu'à consistance sirupeuse. On a préparé ainsi les *extraits* de ciguë, de belladone, de jusquiame, d'aconit et de phellandrium.

EXTRAJUDICIAIRE adj. (èk-stra-ju-di-si-è-re — du préf. *extra*, et de *judiciaire*). Pratiq. Fait en dehors de l'instance et des formes judiciaires qui rattacheraient au procès l'acte dont il s'agit : *Acte* EXTRAJUDICIAIRE. *Sommation* EXTRAJUDICIAIRE. *Expertise* EXTRAJUDICIAIRE. ‖ On dit quelquefois EXTRAJUDICIEL, ELLE.

EXTRAJUDICIAIREMENT adv. (èk-stra-ju-di-si-è-re-man — rad. *extrajudiciaire*). Pratiq. En dehors de l'instance, des formes judiciaires : *Agir* EXTRAJUDICIAIREMENT. *Citer quelqu'un* EXTRAJUDICIAIREMENT.

EXTRALÉGAL, ALE adj. Qui est en dehors de la loi, de la légalité : *Employer des moyens* EXTRALÉGAUX.

EXTRA-MUROS adv. (èk-stra-mu-ross — mots lat. qui signifient *en dehors des murs*). Hors des murs, hors de l'enceinte de la ville : *Habiter* EXTRA-MUROS.

— Adj. Qui est ou se fait hors des murs d'une ville : *Quartiers* EXTRA-MUROS.

EXTRANÉITÉ s. f. (èk-stra-né-i-té — du lat. *extraneus*, étranger). Qualité d'étranger : *Mon attention a été appelée sur le nombre toujours croissant des jeunes gens résidant en France, qui excipent de leur* EXTRANÉITÉ *pour échapper à la loi du recrutement.* (Mal Randon.)

EXTRAORDINAIRE adj. (èk-stror-di-nè-re ou èk-stra-or-di-nè-re. La première prononciation tend à disparaître). Qui n'est pas ordinaire, qui a lieu ordinairement d'une autre

façon, ou qui n'a pas lieu ordinairement : *Dépenses* EXTRAORDINAIRES. *Un temps* EXTRAORDINAIRE *pour la saison. Il est* EXTRAORDINAIRE *de vous rencontrer ici. Il a employé des moyens* EXTRAORDINAIRES. *Les événements les plus* EXTRAORDINAIRES *dans la nature arrivent cependant aussi nécessairement que les choses ordinaires.* (Buff.) *J'ai vu tant de choses* EXTRAORDINAIRES *qu'il n'y a plus rien d'*EXTRAORDINAIRE. (Volt.) ‖ Etrange, étonnant; original, bizarre : *Fait* EXTRAORDINAIRE. *Mise* EXTRAORDINAIRE. *Voilà qui est* EXTRAORDINAIRE. *Tout ce qui est* EXTRAORDINAIRE *plait aux femmes.* (Pétiet.) *Le besoin de croire à quelque chose d'*EXTRAORDINAIRE *est inné dans l'homme.* (Renan.) ‖ Très-grand, très-considérable : *Un talent* EXTRAORDINAIRE. *Il est dans une exaltation* EXTRAORDINAIRE. *Il a obtenu un succès* EXTRAORDINAIRE.

— Par ext. Qui se distingue, sous quelque rapport, du commun des hommes; qui est bizarre, singulier : *Un homme* EXTRAORDINAIRE. *Le public, en général, persécute d'abord tous les hommes* EXTRAORDINAIRES. (Grimm.)

— Anc. jurispr. *Juge extraordinaire*, Juge qui prononçait en vertu d'une commission spéciale. ‖ *Crime extraordinaire*, Crime non prévu par la loi, et que le juge punissait à son gré, d'une façon arbitraire. ‖ *Procédure extraordinaire*, Procédure criminelle, la procédure civile étant dénommée procédure ordinaire. ‖ *Question extraordinaire*, La plus rude des questions que l'on appliquait aux prévenus pour leur arracher l'aveu de leur crime : *Donner à un accusé la* QUESTION EXTRAORDINAIRE.

— Administr. *Fonds extraordinaires*, *Budget extraordinaire*, Fonds, budget destinés à faire face à des dépenses imprévues. ‖ *Ambassadeur extraordinaire*, *Envoyé extraordinaire*, Ambassadeur, envoyé chargé d'une négociation spéciale et de fonctions temporaires. ‖ *Conseiller d'Etat en service extraordinaire*, Conseiller d'Etat qui n'a pas actuellement de fonctions au conseil. ‖ *Courrier extraordinaire*, Courrier qui n'est pas dépêché pour un service régulier, mais pour quelque motif spécial.

— s. m. Ce qui arrive contre l'ordinaire; ce qui est étrange, étonnant : *Rien, dans la vie, n'exige plus d'attention que les choses qui paraissent naturelles; on se défie toujours assez de l'*EXTRAORDINAIRE. (Balz.) ‖ Dépenses, frais extraordinaires : *Je ne veux pas que vous fassiez pour moi de l'*EXTRAORDINAIRE.

— Féod. Casuel d'une seigneurie.

— Administr. Dépense excédante, non prévue au budget; administration relative à ces dépenses : *L'*EXTRAORDINAIRE *de la marine, de l'agriculture. Le trésorier de l'*EXTRAORDINAIRE. *Un commis à l'*EXTRAORDINAIRE. ‖ Courrier extraordinaire : *Dépêcher un* EXTRAORDINAIRE. ‖ *Extraordinaire des guerres*, Dépenses de guerre qui étaient acquittées à l'aide d'impôts spéciaux, et non par le trésor royal. ‖ *Contrôleurs de l'extraordinaire*, Contrôleurs spéciaux de l'impôt destiné aux mêmes dépenses.

— Anc. jurispr. *A l'extraordinaire*, Au criminel : *Juger* A L'EXTRAORDINAIRE. *Je suis poursuivi* A L'EXTRAORDINAIRE. (Beaumarch.)

— Art milit. Corps des officiers inférieurs, au XVIIe siècle.

— **Syn. Extraordinaire, bizarre, étrange, singulier.** V. BIZARRE.

— **Antonymes.** Banal, commun, habituel, ordinaire, trivial, vulgaire.

EXTRAORDINAIREMENT adv. (èk-stra-or-di-ne-re-man ou èk-stror-di-nè-re-man — rad. *extraordinaire*). D'une façon extraordinaire, en dehors de l'ordinaire : *Un courrier dépêché* EXTRAORDINAIREMENT. *Les dévots sont susceptibles d'un certain orgueil subtil, qui tend à se flatter qu'ils sont des âmes* EXTRAORDINAIREMENT *conduites.* (Fén.) ‖ Extrêmement, excessivement, à un très-haut degré : *Je suis* EXTRAORDINAIREMENT *content. Il est des êtres ainsi faits, des êtres* EXTRAORDINAIREMENT *intelligents, qui ne sont intelligents que parce qu'ils sont aimants.* (G. Sand.)

EXTRAPUROS s. m. (ek-stra-pou-ross). Comm. Tabac d'Espagne, de qualité supérieure.

EXTRA-SUPERFIN, INE adj. Se dit d'une qualité supérieure à la qualité dite extra-fine : *Chocolat* EXTRA-SUPERFIN. ‖ Ce mot, dû aux habitudes hyperboliques des commerçants, n'est pas admissible dans la langue ordinaire.

EXTRA-UTÉRIN, INE adj. Méd. Qui a lieu, qui se produit en dehors de l'utérus : *Une grossesse* EXTRA-UTÉRINE. *Le développement* EXTRA-UTÉRIN *d'un germe.*

EXTRAVAGANCE s. f. (èk-stra-va-gan-se — rad. *extravagant*). Caractère de ce qui est extravagant ou d'une personne extravagante : *L'orgueil pousse ses desseins jusqu'à l'*EXTRAVAGANCE. (Boss.) *Les habitants de Paris sont d'une curiosité qui va jusqu'à l'*EXTRAVAGANCE. (Montesq.)

D'âge en âge on ne fait que changer de folie,
Par une *extravagance* une autre est abolie.
LA CHAUSSÉE.

‖ Parole ou action extravagante : *Débiter des* EXTRAVAGANCES. *Faire des* EXTRAVAGANCES.

Manger son bled en vert est grande *extravagance*.
REGNARD.

Nous sommes et riches et grands,
Mais c'est en fait d'*extravagances*.
VOLTAIRE.

— **Antonymes.** Sagesse, prudence, raison.

EXTRAVAGANT, ANTE adj. (èk-stra-va-gan — lat. *extravagans*; de *extravagare*, extravaguer). Qui extravague, qui dit ou fait des choses folles, bizarres, hors de sens : *Une femme* EXTRAVAGANTE. *La fortune est si* EXTRAVAGANTE *qu'il n'y a rien qu'on ne puisse attendre de son caprice.* (Mme de Sév.)

Crois-tu que d'une fille humble, honnête, charmante,
L'hymen n'ait jamais fait de femme *extravagante*?
BOILEAU.

‖ Qui est bizarre, étrange, insensé, en parlant des actes, des pensées ou des paroles : *Une conduite* EXTRAVAGANTE. *Des paroles* EXTRAVAGANTES. *Des projets* EXTRAVAGANTS. *Des soupçons* EXTRAVAGANTS. *Combien la rage de dire des choses nouvelles a fait dire de choses* EXTRAVAGANTES! (Volt.) *Il convient de laisser chacun développer ses idées, fussent-elles* EXTRAVAGANTES. (J. Simon.)

D'*extravagants* discours ne prennent point les gens.
DESTOUCHES.

— Substantiv. Personne extravagante : *N'écoutez pas cette* EXTRAVAGANTE. *Il faut un assez grand amas d'impertinences pour faire un* EXTRAVAGANT. (Mlle de Scudéry.) *Ma foi, les* EXTRAVAGANTS *ne vont guère loin sans vous ennuyer, et la plupart de ces gens-là ne sont plus plaisants dès la seconde visite.* (Mol.)

— s. m. Ce qui est extravagant; genre extravagant : *L'*EXTRAVAGANT *vaut mieux que le plat.* (Volt.)

— s. f. Dr. canon. Nom donné à des constitutions des papes rassemblées après les Clémentines, et qui ne font pas partie du droit canonique, ce qui leur a valu leur nom : *Les* EXTRAVAGANTES. *La deuxième* EXTRAVAGANTE.

— Jurispr. Nom donné à des constitutions impériales non contenues dans le corps du droit civil.

— **Syn. Extravagant, fou, insensé.** Celui qui est *extravagant* choque les idées communes et les usages reçus; sa conduite est extraordinaire et semble inspirée par le délire. Le *fou* agit comme un être privé de raison et il agit ainsi toujours, comme s'il était poussé par une impulsion intérieure qu'il est forcé de suivre. L'*insensé* manque de sens, de jugement; ses actions peuvent être réfléchies, mais il juge toujours de travers et fait ce qu'il devrait ne pas faire. La jeunesse est souvent *extravagante*; on devient *fou* par une maladie du cerveau; on se montre *insensé* quand on se laisse dominer par une passion ridicule.

— **Antonymes.** Sage, prudent, raisonnable. — Modéré, réservé, retenu.

EXTRAVAGUER v. n. ou intr. (èk-stra-va-ghé — du préf. *extra*, et de *vaguer*). Délirer, parler et agir à la manière des fous, soit par l'effet d'une folie réelle, soit par une cause qui fait perdre accidentellement la raison : *Le mal le fait* EXTRAVAGUER.

— Dire, faire des choses folles, bizarres, extravagantes : *C'est* EXTRAVAGUER *que de chercher l'évidence partout.* (Condill.) *Ne confondons pas le génie qui rêve avec la médiocrité qui* EXTRAVAGUE. (Chateaub.)

Pour charmer une folle, il faut *extravaguer*.
DUFRESNY.

EXTRAVASATION s. f. (èk-stra-va-za-si-on — rad. *extravaser*). Pathol. Action des liquides qui s'épanchent de leurs vaisseaux et se répandent confusément à travers les tissus ou dans les cavités naturelles : *L'*EXTRAVASATION *du sang, de la bile.* ‖ On dit aussi EXTRAVASION.

EXTRAVASÉ, ÉE (èk-stra-va-zé) part. passé du v. Extravaser. Pathol. Epanché hors des vaisseaux : *Bile* EXTRAVASÉE. *Sang* EXTRAVASÉ.

— Par anal. Sorti de son lit en parlant d'une masse liquide; versé hors du vase, du récipient : *Les déluges particuliers, les mers* EXTRAVASÉES, *les éruptions de volcans, tout ce qui dut effrayer et disperser les sauvages habitants d'un pays dut ensuite les rassembler.* (J.-J. Rouss.)

Le bronze *extravasé* doit couler dans un moule.
LAMARTINE.

— Bot. Epanché hors des canaux, en parlant de la sève ou des sucs végétaux : *Sève* EXTRAVASÉE. *Résine* EXTRAVASÉE.

EXTRAVASER v. a. ou tr. (èk-stra-va-zé — Ce mot, qui est fait de *extra*, en dehors de, et de *vase*, a produit le dérivé *extravasation*, forme préférable à *extravasion*. Linguet a employé ce dernier mot dans le sens de digression. C'est ainsi que, parlant des discussions du parlement d'Angleterre : « Hommes assez heureux, dit-il, pour pouvoir influer sur les opérations du gouvernement, ne perdez pas, dans des *extravasions* puériles, votre temps et votre enthousiasme. » Scheler prétend que, dans ce sens, ce substantif n'a rien à faire avec *extravaser*, sortir du vase; selon lui, il répond à un type latin *extravasio*, du verbe *extravadere*, qui est formé de *extra*, hors de, et de *vadere*, aller, et qui est d'une structure et d'une acception analogues à celles de *digredi* ou de *extravagari*. *Evasion*, qui vient certainement de *evadere*, et où la racine *vas* n'a rien à faire, appuie fortement cette hypothèse; ces mots ne semblent différer entre eux que par le préfixe, qui est *extra* pour l'un et *e* pour l'autre). Epancher hors de ses vaisseaux, produire l'extravasation de : *Un choc un peu violent* EXTRAVASE *toujours du sang.*

S'extravaser v. pr. Etre extravasé, épanché hors de ses vaisseaux : *Le sang des grands animaux* S'EXTRAVASE *par leurs artères et coule par les narines et par les oreilles à une hauteur où l'homme n'est nullement incommodé.* (L. Figuier.) *La gomme* S'EXTRAVASE *à la partie de la branche rompue ou écorchée.* (La Quintinie.)

— Se répandre hors de son lit ou de son récipient : *Fleuve qui* S'EXTRAVASE. *Vin qui* S'EXTRAVASE. *Les rivières sortaient fréquemment de leurs lits et* S'EXTRAVASAIENT *à droite et à gauche.* (J.-J. Rouss.)

EXTRAVASION s. f. (èk-stra-va-zi-on — rad. *extravaser*). V. EXTRAVASATION.

EXTRAVERSION s. f. (èk-stra-vèr-si-on — du préf. *extra*, et de *version*). Chim. Opération qui rend sensibles les qualités acides ou salines d'un composé.

EXTRÊME adj. (èk-strê-me — lat. *extremus*, proprement qui est le plus en dehors. Ce mot est, en effet, un superlatif, formé, par le moyen du suffixe *imus*, de l'adjectif *exterus*, extérieur, qui est lui-même un comparatif formé de *ex*, hors, et du suffixe de comparaison *terus*, qui répond au *teros* du grec et au *taras* du sanscrit, de la racine *tar*, traverser, dépasser, franchir : *extremus* est pour *exterimus*, comme *extra* pour *extera*). Qui est situé tout à fait au bout, tout à la fin : *L'*EXTRÊME *frontière. Les* EXTRÊMES *limites. S'asseoir à l'*EXTRÊME *gauche d'un banc.*

— Poussé jusqu'à ses dernières limites; très-intense : *L'*EXTRÊME *vieillesse. Un froid* EXTRÊME. *Une chaleur* EXTRÊME. *Des souffrances* EXTRÊMES. *Une* EXTRÊME *faiblesse. Ce n'est que d'un* EXTRÊME *amour que peut naître une* EXTRÊME *jalousie.* (Dider.) *Il ne peut y avoir que deux sortes d'esprits qui se suffisent à eux-mêmes : l'*EXTRÊME *génie, qui n'existe point, et l'*EXTRÊME *sottise, qui n'existe que trop.* (D'Alemb.) *L'*EXTRÊME *candeur agit souvent comme ferait l'*EXTRÊME *habileté.* (G. Sand.) *L'*EXTRÊME *science et l'*EXTRÊME *ignorance se touchent par l'*EXTRÊME *naïveté.* (V. Hugo.)

Tous les maux sont pareils, alors qu'ils sont *extrêmes*.
P. CORNEILLE.

Si *Peau-d'Ane* m'était conté,
J'y prendrais un plaisir *extrême*.
LA FONTAINE.

O justice, ô bonté suprême!
Que de raisons, quelle douceur *extrême*
D'engager à ce Dieu son amour et sa foi!
RACINE.

‖ Excessif, outré, exagéré, en parlant des personnes et des choses : *Vous êtes* EXTRÊME *en tout. Les femmes sont* EXTRÊMES, *elles sont meilleures ou pires que les hommes.* (La Bruy.) *Toutes les civilisations* EXTRÊMES *produisent des sentiments trop complexes pour être traduits par la langue vulgaire.* (P. de Saint-Victor.)

La faiblesse pour mère a l'*extrême* indulgence,
Et l'*extrême* justice est presque la vengeance.
C. DELAVIGNE.

‖ Violent, hasardeux; employé à défaut de tout autre : *Des remèdes* EXTRÊMES. *Des moyens, des ressources* EXTRÊMES. *Pourquoi chercher le danger des choses* EXTRÊMES? (E. Souvestre.)

— Par ext. Opposé : *Il y a toujours quelque rapport entre les choses les plus* EXTRÊMES.

— Politiq. *Extrême droite*, Fraction d'une assemblée politique la plus dévouée aux intérêts du gouvernement : *Les membres de l'*EXTRÊME DROITE. ‖ *Extrême gauche*, Fraction la plus tranchée dans le sens de l'opposition, dans une assemblée politique : *Siéger à l'*EXTRÊME GAUCHE.

— s. m. Ce qui est extrême ou excessif; dernière limite : *Les caractères vigoureux se reposent dans l'*EXTRÊME. (Chamfort.) *Les esprits ardents arrivent à se figurer que l'on n'est conséquent que dans les* EXTRÊMES. (Renan.) ‖ Opposé par rapport à un objet auquel on le compare : *Passer d'un* EXTRÊME *à l'autre. Aristote est le premier qui a mis toutes les vertus entre les* EXTRÊMES *opposés.* (Volt.) *La France est le pays où l'on passe le plus vite d'un* EXTRÊME *à l'autre.* (E. de Gir.)

— *A l'extrême*, Au delà de toute mesure, de toute borne raisonnable : *Pousser les choses* A L'EXTRÊME.

— Prov. *Les extrêmes se touchent*, Les choses les plus opposées ont des points de contact, ou bien, Les choses les plus opposées conduisent au même résultat : *Non-seulement* LES EXTRÊMES SE TOUCHENT, *mais ils se suivent.* (B. Const.) *C'est surtout en fait de détresse et d'intelligence qu'il est dangereux que* LES EXTRÊMES SE TOUCHENT. (V. Hugo.)

— Mathém. Premier et dernier terme d'une proportion.

— **Antonymes.** Moyen. — Modéré.

— **Encycl.** Arithm. On nomme *extrêmes* d'une proportion par différence, ou par quotient, le premier et le quatrième terme.

Dans une proportion par différence, la somme des *extrêmes* est égale à celle des moyens; en effet, de l'égalité

$$a-b=c-d,$$

on tire

$$a+d=b+c.$$

Dans une proportion par quotient, le produit des *extrêmes* est égal au produit des moyens; car, de l'égalité

$$\frac{a}{b}=\frac{c}{d},$$

il résulte

$$\frac{ad}{bd}=\frac{bc}{bd} \text{ ou } ad=bc.$$

EXTRÊMEMENT adv. (èk-strê-me-man — rad. *extrême*.) Au dernier point; à un très-haut degré, excessivement : *C'est* EXTRÊMEMENT *fâcheux. Il est* EXTRÊMEMENT *lent. Les hommes* EXTRÊMEMENT *heureux et les hommes* EXTRÊMEMENT *malheureux sont également portés à la dureté.* (Montesq.) *La femme véritablement honnête est* EXTRÊMEMENT *indulgente.* (Boitard.)

EXTRÊME-ONCTION s. f. Théol. Sacrement que l'Eglise catholique administre aux malades en danger de mort, par l'application des saintes huiles sur diverses parties du corps, et qui a pour but de soulager le malade corporellement et spirituellement : *Donner, recevoir l'*EXTRÊME-ONCTION. *La duchesse du Maine aimera la comédie jusqu'au dernier moment, et, quand elle sera malade, je vous conseille de lui administrer quelque belle pièce au lieu de l'*EXTRÊME-ONCTION. (Volt.) *Bougainville désirait être de l'Académie française; il sollicita vivement Duclos, qui en était le secrétaire. Il lui fit sentir qu'étant atteint d'une maladie qui le minait il laisserait bientôt la place vacante. Le secrétaire, honnête homme, mais homme dur, eut la cruauté de lui répondre que ce n'était point à l'Académie française de donner l'*EXTRÊME-ONCTION.

— **Encycl.** Les écrits des apôtres sont la source à laquelle l'Eglise catholique a puisé ses croyances, ses pratiques et ses maximes relatives au sacrement de l'*extrême-onction*.

On lit, en effet, dans l'*Epître* de saint Jacques (ch. V, v. 14) : « Quelqu'un d'entre vous est-il malade, qu'il fasse venir les prêtres de l'Eglise et qu'ils prient sur lui, en lui faisant des onctions d'huile au nom du Seigneur; la prière, jointe à la foi, sauvera le malade, le Seigneur le soulagera et, s'il a des péchés, ils lui seront remis; confessez donc vos péchés les uns aux autres. »

En s'appuyant sur ce témoignage, tous les théologiens catholiques qui ont traité d'une manière spéciale les questions qui se rapportent aux sacrements arrivent à conclure et à enseigner qu'il y a lieu de croire que c'est Jésus-Christ lui-même qui a institué et prescrit l'*extrême-onction*, puisque les apôtres n'ont rien fait que par ses ordres et par l'inspiration de son Esprit; et ils admettent, comme non moins évident, que les onctions d'huile sont la matière de ce sacrement, que les prières prononcées en sont la forme, et que l'effet qu'il opère est la rémission des péchés, saint Jacques en ayant clairement désigné les ministres, qui sont les prêtres, et ayant fait comprendre qu'il ne doit être administré qu'aux malades.

Ils ajoutent qu'il est visible, d'ailleurs, qu'il s'agit d'une institution durable et permanente, attendu que les paroles de saint Jacques ne se rapportent pas à un temps limité, qu'elles sont, au contraire, absolues et qu'elles s'appliquent à tous les temps, à tous les chrétiens, à tous les genres de maladies; et c'est pourquoi l'Eglise a constamment observé cette pratique et administré le sacrement de l'*extrême-onction* suivant la forme indiquée par l'apôtre.

Le concile de Trente (sess. XIV, ch. Ier et suiv.) a irrévocablement sanctionné cette doctrine en déclarant formellement que l'*extrême-onction* est un véritable sacrement, puisqu'il en a tous les signes et qu'il en produit tous les effets, et en frappant d'anathème ceux qui soutiendraient que ce sacrement n'a point été institué par Jésus-Christ et promulgué par saint Jacques, mais que c'est seulement une cérémonie religieuse de pure invention humaine.

Les protestants, bien qu'ils fassent profession de s'en tenir à l'Ecriture sainte, rejettent absolument le sacrement de l'*extrême-onction* et s'élèvent expressément contre toute la doctrine catholique à cet égard. Ils vont même jusqu'à révoquer en doute l'*Epître* de saint Jacques, prétendant qu'elle n'a pas toujours été comprise dans le canon des Ecritures; que, dans les premiers siècles de l'Eglise, on n'a pas toujours cru à son authenticité; que l'onction pratiquée sur les malades par les apôtres avait uniquement pour but de leur rendre la santé et que, par conséquent, ce rite n'a plus de raison d'être depuis que les guérisons par les miracles ont cessé dans l'Eglise.

A l'appui de leur opinion, les protestants ajoutent que, dans le style du Nouveau Testament, remettre les péchés ne signifie souvent rien autre chose que guérir une maladie, et que c'est dans ce sens que Jésus-Christ dit au paralytique (Matth., chap. IX.