

quantité d'huile un peu grande, il est bien difficile de se soustraire à son influence irritante et aux accidents inflammatoires qu'elle détermine à la surface de la peau et des muqueuses.

On peut se servir des graines, réduites en pâte et mélangées avec un poids égal d'huile d'amandes douces ou d'axonge, pour produire sur la peau une éruption pustuleuse.

HUILE DE CROTON.

L'huile de croton possède une odeur extrêmement désagréable et une excessive âcreté; à la dose de 1 goutte à 2 gouttes, elle constitue un purgatif des plus violents; la graine en contient 38 p. 100. Densité = 0,942 (Cloëz).

Pour la préparer, on lave les semences de *Croton Tiglium* dans l'eau froide, on les sèche, puis on les passe au moulin sans les mordre de leurs enveloppes. On pourrait le faire, afin d'obtenir une quantité d'huile un peu plus considérable et une huile moins colorée; mais les semences de croton sont tellement âcres qu'il faut éviter autant que possible de les manier inutilement.

Un des procédés d'extraction consiste, après avoir broyé les semences, à y ajouter assez d'éther alcoolisé pour en faire une pâte molle; on verse celle-ci dans un long tube effilé par une de ses extrémités que l'on a eu soin de garnir de coton. Quand la liqueur éthérée est écoulée, on épuise la graine par une nouvelle quantité d'éther. On tient ensuite la liqueur éthérée au bain-marie afin de volatiliser l'éther; on laisse déposer l'huile et on la filtre.

Ce procédé peut être recommandé aux pharmaciens qui ne consomment qu'une faible quantité d'huile de croton. Ils ne devront jamais recourir aux huiles du commerce, qui sont souvent falsifiées. Ainsi obtenue, l'huile est d'une couleur citrine un peu brune.

M. Dominé, qui a conseillé ce mode opératoire, prescrit d'employer un mélange de 1 partie d'alcool à 90° et de 3 parties d'éther sulfurique à 0,725. L'huile que l'on recueille est un peu colorée, elle est plus difficilement débarrassée des dernières traces d'alcool que de tout l'éther.

Quand on opère en grand, on extrait l'huile de croton par expression, de la façon suivante : la poudre des semences est renfermée dans une toile forte de coutil, et soumise à la presse entre deux plaques de fer chauffées dans l'eau bouillante. On filtre l'huile, après l'avoir laissée déposer pendant une quinzaine de jours.

L'huile ainsi préparée est moins colorée que celle obtenue par

l'éther; on en recueille aussi beaucoup moins (27 à 28 p. 100 au lieu de 35 p. 100).

Afin d'extraire ce qui reste dans le tourteau, Soubeiran opère de la manière suivante :

On broie la substance qui forme le résidu de cette première opération, et on la place dans un bain-marie couvert, avec deux fois son poids d'alcool à 90°; on laisse en contact pendant vingt-quatre heures, et l'on verse la pâte sur une toile que l'on soumet de suite à la presse. Il est bien rare que, dans la préparation de cette huile, quand on agit sur des masses assez considérables, on ne soit pas atteint d'une inflammation de quelque partie du corps, lors même que l'on n'a employé que l'expression à froid; aussi ne saurait-on trop recommander aux opérateurs l'attention la plus minutieuse.

La liqueur alcoolique qui s'écoule sous l'influence de la presse est distillée au bain-marie afin de séparer l'alcool, que l'on conserve pour une nouvelle opération. Le produit est une huile épaisse que l'on abandonne à elle-même pendant une quinzaine de jours. Au bout de ce temps, on la sépare du dépôt qui s'est formé, on la filtre à l'étuve, et on la mélange au produit de l'expression.

On peut ne faire qu'une opération et traiter immédiatement la poudre des semences par l'alcool, mais alors il faut employer inutilement une plus grande quantité de ce liquide. D'ailleurs la proportion de matière que l'on doit manier est plus considérable et les chances d'accidents plus nombreuses.

1 kilogramme de semence de croton nous a fourni 270 grammes d'huile, dont 146 ont été obtenus par la pression et 124 à l'aide de l'alcool. M. Cloëz donne comme rendement absolu 37 % pour les semences entières et 53 % pour les graines décortiquées.

Il semble que cette huile doit être plus active que celle préparée par simple expression; mais telle est l'énergie de ces produits, que les différences s'effacent dans la pratique, et que Piedagnel n'a pu observer aucune différence dans les effets thérapeutiques de l'une et de l'autre.

Propriétés thérapeutiques. L'huile de croton est un médicament énergique, mais dangereux, dont il faut user avec de grands ménagements; après son ingestion, elle laisse dans l'arrière-bouche un sentiment d'ardeur qui dure très-longtemps; son action sur l'estomac est plus modérée, bien qu'elle amène souvent des vomissements. Elle réagit le plus souvent sur l'intestin grêle, et détermine de vives coliques et de la diarrhée.

On n'en fait guère usage à l'intérieur que lorsqu'à tout prix il faut produire des évacuations alvines.

À l'extérieur, l'huile de croton est plus souvent employée; elle cause de la cuisson, puis de l'inflammation, et enfin une éruption qui laisse suinter un liquide jaunâtre. On prétend que souvent elle purge le malade et celui qui l'a frictionné.

On l'emploie aussi comme révulsif par inoculation; il se produit une énorme papule qui est accompagnée d'une forte chaleur locale. Au bout de trente-six heures, la papule est remplacée par une grosse pustule semblable à un furoncle.

Quand on administre l'huile de croton à l'intérieur, il est toujours bon de la diviser, soit au moyen du sucre, soit à l'aide de quelque autre matière. — Voici un certain nombre de formules généralement adoptées.

POTION D'HUILE DE CROTON.

(Potion du docteur Cory.)

Pr. : Huile de croton.....	2 gutt.
Sucre blanc.....	10 gr.
Gomme arabique.....	10
Eau distillée de menthe.....	30

On donne cette potion par cuillerée à café toutes les 3 à 4 heures; on s'arrête quand on a obtenu des évacuations abondantes.

PILULES D'HUILE DE CROTON.

Pr. : Huile de croton.....	1 gutt.
Conserve de roses.....	10 cent.
Poudre de guimauve.....	s. q.

F. s. a. 1 à 2 pilules.

AUTRE.

Pr. : Chocolat à la vanille.....	8 gr.
Sucre.....	4
Amidon.....	1
Huile de croton.....	5 gutt.

On divise l'huile au moyen du sucre et de l'amidon, on incorpore

le tout au chocolat, et l'on fait avec la masse 30 pilules. Chaque pilule contient un sixième de goutte d'huile de croton.

LINIMENT AVEC L'HUILE DE CROTON.

* Pr. : Huile de croton.....	1
Huile d'olive.....	5

Mélez.

La peau frictionnée plusieurs fois par jour avec ce mélange, devient rouge et se couvre ensuite d'un exanthème pustuleux qui, au bout de quelques jours, laisse suinter une liqueur jaunâtre; puis le tégument revient à l'état normal. On se sert avec avantage de ce mélange comme révulsif. Les parties soumises à ces frictions doivent être soigneusement couvertes d'une carde de coton.

On emploie plus souvent en frictions l'huile de croton pure.

ÉPURGE.

Les semences d'Épurgé ou Catapuce, *Euphorbia Lathyris* Lin. (Euphorbiacées), fournissent une huile purgative qui est à peu près inusitée.

Ces graines ont donné à Soubeiran :

Une huile fixe, de la stéarine, une huile brune âcre, une matière cristalline, une résine, une matière colorante extractive, de l'albumine végétale.

La stéarine est blanche et insipide; l'huile fixe est purgative; mais elle doit certainement cette propriété à des matières qu'elle tient en dissolution et qui sont étrangères à sa nature. L'huile brune âcre paraît être le principe actif; elle possède une odeur et une saveur désagréables, qui la rapprochent beaucoup de l'huile de croton; elle est soluble dans l'alcool et dans l'éther. La matière cristalline est à peine étudiée; elle est sans saveur et sans odeur; elle cristallise en aiguilles, se dissout facilement dans l'alcool et dans l'éther purs. La résine brune est une matière presque noire, insipide, fusible, insoluble dans l'eau et dans l'alcool même bouillant, un peu soluble dans l'éther; les huiles constituent son véritable dissolvant.

Les semences d'épurgé ont été utilisées en raison des propriétés de leur huile purgative.

Pour obtenir cette huile par expression, on divise les graines au

moyen de la contusion, et mieux encore du moulin, et on les exprime dans une toile de coutil. On soumet le produit à la filtration, et l'on obtient une huile d'un jaune clair et très-fluide, douée d'une saveur âcre. Elle n'est pas entièrement soluble dans l'alcool; 100 parties de semences d'Épurgé fournissent 45,73 parties d'huile, dont la densité = 0,926 à + 15° (Cloëz).

Comme l'huile d'épurgé est peu employée, et comme le procédé prescrit pour l'extraire par expression n'est guère applicable à de petites quantités, les pharmaciens feront bien d'isoler cette huile au moyen de l'éther; le produit est à la vérité un peu coloré.

L'huile d'épurgé est purgative à la dose de 1 gramme et demi à 2 grammes. De même que toutes les huiles des Euphorbiacées, elle occasionne souvent des nausées.

§ III. — CORPS GRAS UNIS A UNE HUILE ESSENTIELLE.

Cette série de médicaments comprend :

La muscade,	Le musc,
Le macis,	L'ambre gris,
Les baies de laurier,	Le castoréum.

MUSCADE ET MACIS.

Le fruit du muscadier, *Myristica officinalis* Lin. (Myristicées), fournit à la médecine sa semence, connue sous le nom de Noix muscade ou de Muscade, et l'arille ou *macis*, qui enveloppe son tégument ligneux.

Le fruit du muscadier est une baie pyriforme de la grosseur d'une petite pêche. Cette baie s'ouvre à la maturité et laisse voir, appliquée sur une coque sèche et cassante, une substance épaisse, rouge, découpée, et qui adhère au cordon ombilical; c'est l'arille du muscadier ou le macis; la coque sur laquelle elle pose est l'enveloppe propre de la graine; au-dessous est la semence ou noix muscade.

La noix muscade est arrondie ou ovoïde, de la grosseur d'une petite noix; sa couleur extérieure est le gris rougeâtre; sa cassure est marbrée, grise avec des veines rouges; elle est cassante, mais assez tendre pour être coupée au couteau; sa saveur est âcre, son odeur forte et aromatique.

Le macis constitue une espèce de sac ouvert par un bout, très-dé-

coupé, à parois épaisses, d'un jaune rougeâtre, d'une odeur et d'une saveur fortes et agréables.

La muscade contient :

Myristine, oléine, huile volatile, matières féculentes et gommeuses.

L'huile volatile de muscade est incolore; sa consistance est visqueuse; sa densité est de 0,948, un peu moindre que celle de l'eau. Agitée avec l'eau, elle se sépare comme l'huile de sassafras en deux essences : l'une fluide, vient nager à la surface de l'eau; l'autre, de consistance butyreuse, va au fond. Elle laisse déposer, avec le temps, un composé solide, fusible au-dessus de 100°, volatil, soluble dans l'alcool et dans l'éther, et remarquable par la propriété qu'il possède de se dissoudre dans l'eau bouillante et de cristalliser par le refroidissement.

En traitant le beurre de muscade par l'alcool, on en retire un corps gras solide que l'on purifie par des dissolutions alcooliques; c'est la myristine; elle est cristallisable, soyeuse, incolore, inodore; elle fond à 31°. La myristine se dédouble, par la saponification, en glycérine et en acide myristique $C^{28}H^{50}O^4$ qui fond à 49°.

La muscade et le macis doivent toutes leurs propriétés à l'huile volatile; elles sont employées dans l'alimentation comme aromes et condiments, et en médecine comme des excitants énergiques.

BEURRE DE MUSCADE.

On pile les muscades dans un mortier, on les passe à travers un crible fin; on les expose à la vapeur de l'eau bouillante afin de ramollir le corps gras, et on les exprime entre des plaques de fer chauffées. On laisse refroidir le beurre pour séparer l'humidité, on le fait fondre, et puis on le filtre dans un appareil chauffé par l'eau bouillante. 100 parties de muscade fournissent 38,66 de beurre de muscade dont la densité = 1,008 à + 150° (Cloëz).

Un autre procédé de préparation consiste à réduire les muscades en pâte en les contusant dans un mortier chauffé, à ajouter à cette pâte 1/5 d'eau bouillante et à exprimer entre des plaques chauffées.

Le beurre de muscade est un corps gras solide, d'un jaune rougeâtre, d'une odeur aromatique très-forte.

Il est souvent falsifié dans le commerce par son mélange avec

des graisses étrangères colorées au moyen du curcuma. Pour découvrir la fraude, il suffit de faire bouillir le beurre de muscade avec 4 à 5 parties d'alcool à 47°, de laisser refroidir et de filtrer. L'alcool passe incolore, si le beurre n'a pas été coloré artificiellement.

Nous avons trouvé qu'un gramme de beurre récent dissous dans 200^{cc} cubes d'éther, donne une liqueur encore sensiblement colorée.

Le beurre de muscade est quelquefois employé seul en frictions stimulantes, le plus souvent, il est associé à d'autres médicaments.

BAUME NERVAL.

Pr : Moelle de bœuf purifiée.....	350
Huile de muscade par expression.....	450
— d'amande douce.....	100
Essence de romarin.....	30
— de girofle.....	15
Camphre.....	15
Baume de Tolu.....	30
Alcool à 80c.....	60

On fait liquéfier ensemble la moelle de bœuf et l'huile de muscade; on verse le mélange dans une bouteille à large ouverture; on y ajoute les essences, le camphre en poudre, et le baume de Tolu dissous dans l'alcool; on fait fondre le tout au bain-marie; on mélange exactement, et l'on conserve dans des vases bien bouchés.

Cette pommade est employée en frictions excitantes contre la paralysie, les douleurs rhumatismales, etc.

DU LAURIER.

Les feuilles et les fruits du Laurier, *Laurus nobilis* Liu. (Laurinées), sont employés en médecine; ils contiennent tous deux une huile volatile qui les rend aromatiques et excitants.

Le fruit du laurier a été analysé par Bonastre, qui a trouvé :

Huile volatile, laurine, huile fixe, cire, résine, fécule, principes gommeux, sucre incristallisable, matières albuminoïdes.

La laurine, qui constitue la partie solide de l'huile de Laurier, est, suivant Marson, une matière grasse neutre spéciale. Elle est blanche, cristallisée en aiguilles d'un éclat soyeux. L'alcool froid la

dissout à peine, l'alcool et l'éther bouillant la dissolvent en forte proportion. Les alcalis la dédoublent en glycérine et en acide laurique $C^{24}H^{24}O^4$, fusible entre 42° et 43°.

HUILE DE LAURIER.

Pour obtenir l'huile de laurier, on réduit en poudre les baies sèches du laurier; on les expose à l'action de la vapeur d'eau, assez longtemps pour les bien pénétrer, et on les soumet promptement à la presse dans une toile de coutil, entre des plaques métalliques chauffées; on exprime fortement; on filtre l'huile à chaud, si la température de l'atmosphère est basse. L'huile de laurier finit par laisser déposer un sédiment cristallin et par prendre une consistance analogue à celle de l'huile d'olive demi-figée. Les baies fournissent environ le quart de leur poids d'huile; 24,45 pour 100, densité = 0,933 à +150° (Cloëz). Toutes les pharmacopées prescrivent de se servir de baies fraîches, de les faire bouillir dans l'eau et de recueillir l'huile qui vient nager à la surface. Menigault a reconnu que par cette méthode on ne peut obtenir l'huile des baies fraîches, et Soubeiran s'est assuré à plusieurs reprises qu'il en est de même avec les baies sèches.

Nous avons décrit ici la préparation de l'huile de laurier au moyen des fruits secs, parce que, dans nos climats, ce sont les seuls que l'on puisse se procurer. Les pharmaciens du Midi, qui sont mieux placés pour cette récolte, extraient ce produit des baies récentes. Il faut les broyer, les chauffer légèrement et les soumettre à la presse.

L'huile de laurier est d'un vert foncé, d'une consistance d'huile d'olive figée; son odeur est très-aromatique. Elle se résout par la chaleur en une huile transparente d'un vert foncé. Son ébullition avec de l'eau aiguisée d'acide chlorhydrique ne change pas sa couleur, et la liqueur aqueuse, qui ne s'est pas colorée, ne prend pas une teinte bleue par un excès d'ammoniaque.

POMMADE DE LAURIER.

(Onguent de laurier.)

Pr. : Feuilles de laurier récentes et contuses.....	1
Baies de laurier récentes et contuses.....	1
Axonée.....	2

On fait digérer le mélange à une douce chaleur, jusqu'à ce que

L'eau de végétation soit dissipée; on laisse encore pendant quelques heures sur un feu modéré; on passe avec expression; on laisse refroidir et l'on sépare les fèces.

Cette pommade est employée en frictions stimulantes; elle est surtout usitée dans la médecine vétérinaire. On la substitue à l'huile de laurier, qui est néanmoins plus active.

DU CASTORÉUM.

Le Castoréum est un organe sécréteur du *Castor Fiber* Lin., animal de l'ordre des Rongeurs.

Dans le castor, la verge et l'anus vont s'ouvrir dans le canal ou cloaque qui existe à la naissance de la queue. Au voisinage de l'anus, on observe une ou plusieurs paires de petites glandes sécrétant une matière odorante; plus loin et en avant de la verge existent deux glandes plus volumineuses, qui se rencontrent chez le mâle comme chez la femelle, plus fortes chez le mâle, et qui constituent le castoréum du commerce. Le castoréum nous est apporté du Canada; il présente la forme d'une besace plus ou moins ridée ou aplatie. A l'intérieur se trouve disséminée dans des loges cellulaires une matière brune ou jaunâtre, d'une odeur forte toute particulière, d'une saveur âcre et amère; on la retire des poches pour l'utiliser en médecine.

Le castoréum a été analysé successivement par Bouillon-Lagrange et Laugier, par Brandes, John, Pfaff et Woehler. Il contient :

Huile volatile, castorine, salicine, résine, acide benzoïque, albumine, matière grasse, mucus, carbonate d'ammoniaque, sels de soude et de potasse (urate, benzoate, sulfate).

La castorine a été découverte par Brandes; elle cristallise en longs prismes diaphanes et fasciculés. Sa saveur est cuivreuse; son odeur est la même que celle du castoréum; elle est insoluble dans l'eau et dans l'alcool froid, soluble dans l'alcool bouillant et dans les huiles volatiles. Elle n'est ni acide, ni alcaline. Pour l'obtenir, on traite le castoréum par l'alcool bouillant. La castorine se dépose à la longue; on la purifie par un lavage à l'alcool froid. Brandes prétend que c'est à cette matière que le castoréum doit ses propriétés; Soubeiran pense qu'il faut les rapporter surtout à l'huile volatile. La castorine est identique par sa composition à l'acide phénique, lequel figure parmi les produits de la distillation de la houille. Quelques chimistes

croient que la présence de cette matière dans le castoréum dépend de l'alimentation, qui consiste dans l'écorce de certaines espèces de saules.

Propriétés thérapeutiques. Le castoréum est employé contre les maladies nerveuses. Ses propriétés sont analogues à celles de l'asa foetida; on le prescrit à la dose de quelques décigrammes que l'on porte jusqu'à 6 et 8 grammes.

C'est un remède populaire dans le nord de l'Europe et de l'Amérique pour faciliter l'accouchement, calmer la violence des tranchées et expulser le placenta.

EAU DISTILLÉE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum.....	1
Eau.....	s. q.

Distillez pour retirer 8 parties de produit. (Inusitée, supprimée du Codex.)

TEINTURE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum.....	1
Alcool à 80°.....	5

Faites macérer pendant huit jours, et passez.

M. Personne s'est assuré que 4 parties d'alcool suffisent pour épuiser le castoréum. Nous avons employé 5 parties pour conserver l'uniformité dans les formules de teintures. *La teinture est d'une couleur foncée, d'une odeur forte de castoréum; elle marque 70°. Elle laisse environ 1/7 de son poids de produit par l'évaporation.*

Quand on introduit cette teinture dans une potion, il faut d'abord la mêler au sirop, parce que la matière grasse et la résine se sépareraient dans l'eau, sous forme de grumeaux.

SIROP DE CASTORÉUM.

Pr. : Eau distillée de valériane.....	10
— de laurier-cerise.....	10
Sucre.....	20

Préparez un sirop par solution en vase clos. Versez-le chaud sur :

Castoréum divisé.....	1
-----------------------	---

Laissez digérer en vase clos; passez. Cette formule de M. Lebrou

donne un sirop fort actif; 30 grammes représentent les parties solubles de 50 centigrammes de castoréum. Le Codex n'a pas fait mention de cette formule qui, du reste, est peu usitée.

TEINTURE ÉTHÉRÉE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum divisé.....	1
Éther sulfurique alcoolisé à 0.76.....	10

Divisez le castoréum; mettez-le dans un flacon avec l'éther; faites macérer pendant dix jours; décantez.

La teinture alcoolique se prépare suivant les mêmes doses au moyen de l'alcool à 80°.

DU MUSC.

On donne le nom de musc à un appareil glanduleux extrait d'un animal de l'ordre des Ruminants, le Musc, *Moschus moschiferus* Lin. Cet organe se compose d'une poche membraneuse dans laquelle se trouve le musc.

Le *Moschus moschiferus* est une espèce de chevrotain qui habite les montagnes escarpées de la Chine et du Thibet. Il porte sous le ventre, et près de la verge, une poche glanduleuse, qui constitue le musc du commerce; celle-ci laisse suinter une matière odorante à l'ouverture du canal préputial. Cette poche est détachée par les chasseurs immédiatement après la mort de l'animal.

Le musc tonquin, musc de Chine ou du Thibet, se compose de poches rondes ou ovales, planes sur la partie qui adhère au ventre, convexes et couvertes de poils sur l'autre face. Les poils sont blancs ou grisâtres et rudes. En ouvrant la poche, on y trouve un tissu cellulaire lâche rempli par une matière grumelée d'un brun noirâtre, d'une saveur aromatique et d'une odeur excessivement forte, qui n'est supportable que lorsqu'elle a été très-affaiblie par la dilution.

Dans tout le plateau de la grande Tartarie, jusqu'en Sibérie, vit un autre chevrotain qui n'est peut-être qu'une variété du précédent, et qui fournit la qualité de musc vendue sous le nom de *musc kabardin*. Celui-ci nous arrive par la Russie, ses poches sont plus allongées, moins volumineuses, plus sèches et plus plates. L'odeur du produit qu'elles contiennent est plus faible et moins agréable.

D'après l'analyse de Blondeau et Guibourt, le musc renferme :

Ammoniaque, huile volatile, stéarine, oléine, cholestérine, acide gras liquide uni à l'ammoniaque? gélatine, albumine, fibrine, matière soluble dans l'eau et insoluble dans l'alcool, chlorhydrate d'ammoniaque, sels divers.

Le docteur Hanle a fait la curieuse remarque que les amandes amères, introduites avec le musc dans une potion, détruisent presque complètement l'odeur de ce dernier. Comme on ne sait pas si les propriétés médicinales du musc sont conservées dans le mélange, il faut éviter d'associer ces deux substances. Il paraît cependant que le principe aromatique du musc n'est pas détruit, car son odeur redevient aussi forte quand l'acide prussique s'est volatilisé.

Le musc est un antispasmodique dont l'administration est souvent suivie de céphalalgie et de vertiges; il n'active pas la circulation.

Il est prescrit surtout dans les affections graves qui se compliquent d'accidents nerveux; il faut alors porter la dose assez haut, 1, 2, 3, et 4 grammes par jour.

On l'a employé contre l'hystérie avec des succès douteux.

Il passe pour aphrodisiaque.

Son prix élevé s'oppose souvent à son emploi.

On l'administre sous forme de pilules, ou délayé dans une potion.

TEINTURE DE MUSC.

Pr. : Musc hors vessie.....	1
Alcool à 80°.....	10

Faites macérer pendant dix jours et passez.

La teinture éthérée se prépare, suivant les mêmes doses, avec l'éther sulfurique alcoolisé à 0,76.

DE L'AMBRE GRIS.

L'Ambre gris est une espèce de concrétion calculeuse qui prend naissance dans l'intestin du cachalot, *Physeter macrocephalus* Lin. (Cétacés).

D'après John, l'ambre gris contient :

Ambréine 85; matière résineuse 25; matière soluble mêlée d'acide benzoïque et de sel marin 1,5.

La matière résineuse balsamique possède une saveur douce et

acidule; elle est soluble dans l'eau et dans l'alcool, et paraît contenir de l'acide benzoïque.

L'ambréine a été découverte par Pelletier et Caventou, elle offre la plus grande analogie avec la cholestérine. On la prépare en traitant l'ambre par l'alcool à 90° bouillant; l'ambréine cristallise par le refroidissement de la solution.

L'ambréine est blanche, insipide; son odeur est suave, sans doute parce qu'elle retient un peu d'huile volatile. Elle est insoluble dans l'eau, soluble dans l'éther et l'alcool. Elle fond vers 330°, et n'est pas saponifiable. L'acide nitrique bouillant la transforme en un acide gras qui ressemble beaucoup à l'acide cholestérique, mais qui en diffère en ce qu'il fond à plus de 100°, au lieu de fondre à 58°.

L'ambre est rarement employé comme médicament; il a des propriétés stimulantes prononcées.

TEINTURE D'AMBRE.

Pr: Ambre gris.....	1
Alcool à 80°	10

On met l'ambre et l'alcool dans un matras; on fait macérer durant quelques jours, puis l'on porte l'alcool à l'ébullition; on laisse refroidir et l'on filtre.

Cette teinture est peu odorante, car l'odeur ne se développe bien qu'après le mélange de l'ambre avec d'autres parfums.

En ajoutant, pendant la macération, un peu de carbonate de potasse, l'odeur est plus vive; sans doute parce que quelque sel ammoniacal est décomposé, et que l'ammoniaque sert de véhicule à l'odeur de l'ambre.

ESSENCE ROYALE.

Pr. : Ambre gris.....	24
Musc.....	12
Civette.....	4
Huile volatile de cannelle.....	3
— de rose.....	2
— de bois de Rhodes.....	2
— de fleur d'oranger.....	2
Sel de tartre.....	6
Alcool à 80°.....	850

F. s. a.

On laisse la liqueur sur le marc, et l'on en tire une partie par décantation, au fur et à mesure du besoin.

DES HUILES MÉDICINALES, POMMADES ET CÉRATS.

Quelques substances oléagineuses et un petit nombre de corps gras, de consistance molle ou solide, servent à préparer les *Huiles médicinales*, les *Pommades* et les *Cérats*. Ces corps gras peuvent jouer par eux-mêmes un rôle thérapeutique; souvent ce sont des excipients insolubles, qui maintiennent à la surface des téguments des substances diverses tantôt dissoutes, tantôt divisées dans leur masse.

Les corps gras peuvent jouer le rôle de véritables agents de dissolution; ils forment alors, d'après leur consistance, l'un des deux ordres de médicaments suivants: les *huiles médicinales* et les *pommades par solution*, qui ne diffèrent réellement entre elles que par la liquidité du véhicule pour les unes, et par sa solidité pour les autres.

Les principes végétaux dissous par les corps gras sont les suivants: les matières résineuses, les huiles essentielles, la chlorophylle, et quelques traces des principes actifs de certaines plantes médicamenteuses telles que la ciguë et les Solanées vireuses. La dissolution au moyen des huiles peut s'exécuter à la température ordinaire; mais, avec les corps gras solides, il est nécessaire de recourir à une température capable de les liquéfier. Pour les uns comme pour les autres, l'élévation de température doit être modérée, de façon à n'altérer ni le corps gras, ni les matières organiques qu'il s'agit de dissoudre; on ne dépasse, pas en général, 100°.

Les solutions médicinales obtenues au moyen des corps gras se divisent, ainsi que nous l'avons dit, en huiles médicinales et en pommades.

Les huiles médicinales sont des médicaments qui résultent de la dissolution dans l'huile de différents principes immédiats ordinairement d'origine organique.

Les pommades par solution se préparent en faisant dissoudre dans une graisse quelques éléments constituants des substances végétales ou animales. Dès que la solution est obtenue, le corps gras reprend la consistance qui lui est propre.