

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.

Des Huiles médicinales.

Dans les Huiles médicinales, l'huile est un véhicule dont l'action s'ajoute à celle de la matière dissoute. Cette forme pharmaceutique ne peut être appliquée qu'aux substances solubles ou qui renferment des principes solubles dans l'huile, tels que les résines, les corps gras et les huiles essentielles. La chlorophylle entre en dissolution dans les huiles, et le même phénomène paraît avoir lieu pour les combinaisons narcotiques des Solanées et des Ombellifères vireuses.

L'huile d'olive est toujours préférée dans la préparation des huiles médicinales, elle doit être employée pure. On reconnaît qu'elle n'est pas mélangée avec des huiles étrangères, à l'aide du procédé suivant, imaginé par Poutet de Marseille. Il consiste dans la solidification de l'huile d'olive sous l'influence d'une solution nitrique de mercure, qui ne modifie pas la consistance des huiles provenant des semences oléagineuses. Pour préparer le réactif de Poutet, on introduit dans une fiole 7 parties et demie d'acide nitrique à 38° et 6 parties de mercure. La dissolution s'opère sans aucune autre élévation de température que celle développée par la combinaison. Le produit est une solution aqueuse d'acide nitrique, d'acide hyponitrique, de nitrates mercureux et mercurique, et sans doute de nitrite de ce métal.

On mêle dans une fiole 8 grammes de réactif et 96 grammes d'huile; on agite fortement le mélange, de dix minutes en dix minutes, pendant deux heures et demie, et ensuite on laisse en repos. Si l'huile d'olive est pure, le mélange se concrète après trois ou quatre heures en hiver, et après six ou sept heures en été; la surface du mélange est lisse, et sa couleur est blanche. On reconnaît que l'huile d'olive est falsifiée lorsque, après six à sept heures d'attente, le mélange n'est pas solidifié, ou que la solidification est partielle. Cinq centièmes d'huile de graines (Eillette, Colza) font prendre à la surface congelée une configuration en choux-fleurs; dix centièmes, une consistance de miel ou d'huile figée.

Il est bon d'opérer dans une cave, à une température constante. Ainsi donc, l'huile d'olive pure se solidifie, tandis que l'huile mélangée conserve de la mollesse et peut même rester fluide. Soubeiran s'est assuré, par des expériences faites en commun avec Blondeau, que l'emploi du réactif Poutet atteint suffisamment le but que l'on se propose, sans qu'il soit possible toutefois d'arriver, par son moyen, à préciser dans quelle proportion l'huile d'olive a été additionnée d'huiles étrangères. En général, un vingtième d'huile d'œillette mélangé à l'huile d'olive

fournit une masse moins solide que l'huile pure; mais la différence n'est pas toujours tellement tranchée que l'on puisse affirmer avec certitude si l'on a affaire à une huile mélangée, à moins que l'on n'opère comparativement l'essai avec de l'huile pure.

Le mélange au dixième fournit constamment une masse dont la consistance ne peut induire en erreur. C'est, suivant Soubeiran, tout ce que l'on doit espérer de ce système d'essai.

M. Félix Boudet, qui a étudié l'action de l'acide hyponitrique sur les huiles (1), admet que, dans le réactif Poutet, l'acide hyponitrique concourt seul à la solidification; il a pensé, dès lors, qu'il serait bon de le remplacer par un mélange constant d'acide hyponitrique et d'acide nitrique. M. Boudet a fort bien remarqué que, dès lors, la solidification ne peut plus servir de caractère distinctif, puisque les huiles sur lesquelles on opère finissent toutes par se solidifier. Il a pris pour base de ce nouveau genre d'essai le temps nécessaire pour amener la solidification de l'huile. Mais les expériences de Soubeiran et Blondeau démontrent que le temps employé à la solidification n'est pas le même avec chaque variété d'huile, et que souvent des huiles impures se prennent en masse avant certaines huiles non mélangées.

On peut utiliser un caractère empirique de l'huile d'olive, fondé sur la viscosité différente des huiles d'olive et de pavot. Voici en quoi il consiste: on introduit des bulles d'air dans l'huile, au moyen de l'agitation brusque d'une fiole qui la renferme; les bulles un peu fortes disparaissent à mesure qu'elles arrivent à la surface de l'huile d'olive, tandis qu'elles persistent longtemps à la surface de l'huile de pavot. Ce moyen n'est pas d'une exactitude bien rigoureuse, il fournit néanmoins de bonnes indications, qui rendent souvent inutile une investigation plus scientifique.

Les différences de densité que les huiles présentent entre elles ont été utilisées par L. Heydenrich et par M. Gobley; pour cet essai, le commerce a adopté l'oléomètre construit par M. Lefebvre (d'Amiens).

(1) En traitant par l'acide hyponitrique une huile non siccative, celle-ci se transforme, après un temps plus ou moins long, en une masse solide qui contient une petite quantité d'une matière jaune et une substance grasse composée, en grande partie, d'un corps gras neutre spécial, blanc, cristallisable, fusible à 32°, suivant Meyer; c'est l'élaïdine de M. Boudet. L'action porte sur l'oléine; mais il semble que la palmitine peut être également transformée. L'élaïdine donne, à la saponification, de la glycérine et de l'acide élaïdique, fusible à 44° ou 45°. Il est à remarquer que l'oléine des huiles siccatives n'éprouve pas cette transformation. C'est précisément à cause de cette différence d'action que l'acide hyponitrique a pu servir à constater les mélanges.

C'est un aëromètre ordinaire, dont la tige est assez longue pour pouvoir indiquer des différences très-petites de densité. La densité de l'eau est considérée comme 10; les densités des huiles, toujours plus faibles, se trouvent comprises entre 9 et 9,400; mais, comme il est difficile d'inscrire quatre chiffres sur la tige, le 9 est supprimé, ainsi que le quatrième chiffre. Par exemple, au point d'affleurement de l'instrument dans l'huile de colza, on lit 15°; il faut dire 9,150 densité, et pour le poids de l'hectolitre 91^k,500. Le nom de l'huile est écrit à côté du chiffre qui représente la densité de cette huile pure, et, pour faciliter les vérifications, cette place est marquée sur l'instrument par la coloration que l'huile prend avec l'acide sulfurique.

Les densités doivent être déterminées à la température de 15°. M. Lefebvre a donné des tables qui indiquent les corrections à faire pour chaque température; à défaut de ces tables, il faut ramener l'huile à la température de 15°.

DENSITÉ DES HUILES.

UNITÉ : 10,000. — TEMPÉRATURE : 15°.

	DENSITÉ.	POIDS DE L'HECTOL.
Corps du cachalot.....	8,840	88 ^k ,40
Oléine de suif.....	9,003	90 03
Colza d'hiver.....	9,147	91 47
Navette d'hiver.....	9,155	91 55
— d'été.....	9,157	91 57
Pied de bœuf.....	9,160	91 60
Colza d'été.....	9,167	91 67
Arachide.....	9,170	91 70
Olive.....	9,170	91 70
Amandes douces.....	9,180	91 80
Faine.....	9,207	92 07
Ravison.....	9,210	92 10
Sésame.....	9,235	92 35
Baleine filtrée.....	9,240	92 40
Œillette.....	9,253	92 53
Foie de morue.....	9,260	92 60
Foie de raie.....	9,270	92 70
Chênevis.....	9,270	92 70
Cameline.....	9,282	92 82
Croton.....	9,306	93 06
Lin.....	9,350	93 50

A l'emploi de l'aëromètre, M. Lefebvre joint l'examen par l'acide sulfurique. Ce genre d'essai, malgré les observations nouvelles de

MM. Maumené et Calvert, ne donne pas malheureusement des indications suffisamment précises.

Les huiles médicinales peuvent être préparées par simple solution, par macération, par digestion et par coction.

On prépare par simple solution les huiles qui ont pour base une matière entièrement soluble dans l'huile, par exemple le camphre, le phosphore.

La macération s'applique surtout à des substances odorantes fraîches dont l'odeur fugace se dissipe par une forte élévation de la température. Les substances mises en contact avec l'huile sont exposées à la température ordinaire ou à la chaleur solaire; au bout de quelques jours, on passe avec expression, on ajoute de nouvelles fleurs, on fait une seconde macération; on passe encore, et, pour la troisième fois, on ajoute des fleurs à l'huile; enfin on passe et l'on filtre le liquide huileux. On applique ce procédé à la préparation des huiles de lis, de roses pâles; il est exclusivement propre à charger l'huile du principe odorant des fleurs.

La macération dans l'huile, appliquée à des plantes sèches, réussit assez mal pour la préparation des huiles médicinales, parce que les tissus sont défendus contre la pénétration du liquide huileux par l'eau hygrométrique qu'ils ont puisée dans l'atmosphère.

La digestion est une méthode avantageuse pour la préparation des huiles médicinales; elle convient à toutes les substances sèches. La chaleur augmente la faculté dissolvante de l'huile, et détruit l'obstacle que l'humidité des plantes pourrait opposer à son action. La meilleure manipulation consiste à prendre les plantes concassées et à les faire digérer dans un vase couvert, à la température du bain-marie, pendant cinq à six heures, en agitant de temps à autre. Quand l'huile est refroidie, on passe avec expression et l'on clarifie par dépôt ou par filtration.

C'est de cette manière que l'on prépare l'huile de cantharides et celle des plantes aromatiques telles que l'absinthe, la camomille, le fenugrec, le mélilot, le millepertuis la rue, le sureau, etc.

La préparation des huiles par coction s'applique surtout à la ciguë, au pavot et aux plantes de la famille des Solanées: belladone, jusquiame, nicotiane, tabac, morelle. On conçoit qu'elle n'est pas applicable aux corps qui doivent leurs propriétés à des principes volatils que la chaleur dissiperait; on se sert donc de ces plantes à l'état de fraîcheur. Après les avoir pilées dans un mortier de bois ou de marbre, on les fait chauffer avec le double de leur poids d'huile, jusqu'à ce que l'eau des tissus soit entièrement expulsée. On reconnaît

que ce terme est atteint lorsque les plantes ont perdu leur flexibilité et quand une petite quantité d'huile jetée sur des charbons ardents s'y enflamme sans pétiller. Jusqu'à ce moment, l'huile ne risque pas de s'altérer, parce que l'eau des plantes empêche la température de s'élever sensiblement au delà de 100 degrés. Mais dès qu'on approche de ce point, il faut diminuer la chaleur et laisser digérer pendant quelques heures sur un feu très-doux. L'huile dissout bien les principes solubles, dès qu'ils ne sont plus protégés contre son action par l'eau qui les accompagnait. Pour terminer l'opération, on passe avec expression à travers un tissu résistant, on laisse déposer, on décante et on conserve pour l'usage.

Les huiles médicinales simples les plus employées sont celles de :

Camomille,
Ciguë,
Belladone,

Jusquiamé,
Stramonium;

et, parmi les huiles composées, le :

Baume tranquille.

Toutes ces préparations seront examinées à propos des médicaments fournis par les familles des Solanées, des Umbellifères et des Composées.

DES POMMADES.

Les pommades sont des médicaments qui ont pour base des matières grasses d'une consistance molle auxquelles sont le plus souvent associés différents principes aromatiques et médicamenteux. Les pommades se distinguent des onguents en ce qu'elles ne contiennent pas de matières résineuses ou qu'elles en renferment seulement de petites quantités.

On peut les diviser, quant à leur nature, en trois séries :

1° Les *pommades par simple mélange*; elles sont formées d'un excipient gras uni à diverses matières qui lui sont mécaniquement mélangées;

2° Les *pommades par combinaisons chimiques*; ce sont celles qui résultent d'une action chimique manifestée entre les corps gras et les composés, ordinairement d'origine minérale, qu'on leur adjoint.

3° Les *pommades par solution*; elles sont obtenues par la solution

dans l'excipient gras de différents principes le plus souvent fournis par les végétaux.

Pommades par simple mélange.

Leur excipient est ordinairement l'axonge, à laquelle on ajoute quelquefois un peu de cire pour lui donner une consistance plus ferme. A l'axonge on substitue quelquefois le beurre, un mélange d'huile et de cire, un corps gras médicamenteux chargé de principes odorants, et souvent un ou plusieurs de ces excipients.

On colore quelques pommades en rouge au moyen de la racine d'orcanète, *Lithospermum tinctorium* Lin. (Borraginées) (1). Dans ce but, on fait digérer la racine concassée dans le corps gras, jusqu'à ce que celui-ci ait pris une teinte assez foncée.

On doit à Deschamps (d'Avallon) une observation fort intéressante sur le moyen de préserver l'excipient gras de toute altération. Cet habile praticien a constaté que l'axonge chargée de matières résineuses se conserve sans rancir pendant plusieurs années. Il conseille, en conséquence, de se servir, pour la préparation des pommades, d'axonge saturée à chaud des principes odorants et résineux contenus dans les bourgeons de peuplier ou le benjoin. Soubeiran préfère le benjoin, lequel ne colore pas la graisse et lui donne une odeur plus faible et plus agréable. Voici la formule de Deschamps, qui a été adoptée par le Codex de 1866 pour la préparation des pommades.

AXONGE BENZOÏNÉE.

Pr. : Benjoin grossièrement pulvérisé	1
Axonge.....	25

Chauffez au bain-marie pendant deux à trois heures; passez sans expression et agitez, de temps en temps, pendant le refroidissement.

La graisse populinée est préparée par Deschamps avec 12 parties de bourgeons de peuplier pour 100 parties d'axonge. Elle résiste

(1) Bolley et Wisler ont préparé la matière colorante de l'orcanète (anchusine) par le procédé suivant : épuiser l'orcanète par l'eau, reprendre le marc par l'alcool, ajouter quelques gouttes d'acide chlorhydrique, lequel prévient toute altération pendant l'évaporation; reprendre l'extract par l'éther, laver la teinture éthérée à l'eau; évaporer. Le résidu est l'anchusine, matière résinoïde d'un rouge foncé, colorable en bleu par les alcalis.

mieux que toute autre à l'oxydation; mais la graisse benzoïnée doit lui être préférée pour les pommades blanches et pour celles qui contiennent des alcalis, car ceux-ci coloreraient en orangé la matière verte des bourgeons de peuplier. Après ces deux préparations, le beurre fondu est le corps gras qui résiste le mieux à la rancidité.

Soubeiran a appliqué avec succès à la conservation de l'axonge le baume de Tolu épuisé dans la préparation du sirop. Il fait liquéfier l'axonge et y ajoute 1/100 de son poids de baume de Tolu dissous dans un peu d'alcool; il continue à chauffer pour volatiliser l'alcool, et il coule la graisse dans des pots; il a soin de l'agiter jusqu'à ce qu'elle soit en partie solidifiée.

On incorpore par simple mélange les substances médicamenteuses à l'excipient gras; s'il se produit des phénomènes chimiques, ce n'est qu'au bout d'un temps plus ou moins long; et alors le médicament altéré doit être rejeté de l'usage.

Le mélange des matières médicamenteuses à l'excipient gras se fait dans un mortier ou sur un porphyre. Il est important que ces corps soient parfaitement divisés: aussi a-t-on l'attention de porphyriser préalablement les substances minérales et même de porphyriser la pommade après le mélange, dans le cas où une extrême ténuité est indispensable, par exemple pour les pommades ophthalmiques.

Quelquefois on fait le mélange à froid, et cette manipulation suffit quand on ne prépare qu'une petite quantité de pommade; mais lorsqu'on opère sur de fortes proportions, il faut fondre le corps gras, et y incorporer les poudres dès qu'il est en partie refroidi; on obtient par ce procédé, avec moins de temps et de peine, un mélange plus exact.

Lorsque la matière qui doit être introduite dans la pommade est soluble dans une petite quantité d'eau, il est bon de la dissoudre. Ce procédé est applicable aux pommades d'iodure de potassium, de carbonate de potasse, à base d'extraits, etc.

Il existe quelques pommades que l'on obtient par des procédés particuliers; telle est la pommade mercurielle. (Voy. *Mercur.*)

Parmi les pommades par simple mélange nous citerons :

- La pommade de tutie. (Voy. *Zinc.*)
- La pommade épispastique verte. (Voy. *Cantharides.*)
- La pommade de Cirillo;
- La pommade mercurielle. (Voy. *Mercur.*)
- La pommade iodurée, etc. (Voy. *Iode.*)

Pommades par combinaisons chimiques.

Les seules préparations de ce genre qui soient actuellement employées sont : la pommade oxygénée ou onguent nitrique, la pommade citrine ou pommade au nitrate de mercure, et l'onguent nutritum.

Nous donnerons comme exemple la préparation de la pommade nitrique.

POMMADE OXYGÉNÉE.

(Pommade ou onguent nitrique.)

Pr. : Axonge.....	50
Acide azotique à 1,42.....	6

Liquéfiez l'axonge dans une terrine vernissée placée sur un feu doux; ajoutez l'acide petit à petit, et agitez le mélange, que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à dégager des bulles de gaz nitreux. A ce moment, retirez du feu et continuez à agiter jusqu'à ce que la matière soit en grande partie refroidie; coulez-la dans des moules en papier.

Dans cette opération, l'acide azotique est décomposé. Son oxygène agit sur une partie du carbone et de l'hydrogène de la graisse, d'où résultent de l'eau et de l'acide carbonique qui se dégagent en même temps que le deutoxyde d'azote provenant de la désoxygénation de l'acide.

L'acide azoteux développé réagit sur l'axonge par un mode d'action encore inconnu, et la transforme en un nouveau corps gras (*Elaïdine*) fusible à 36°, et soluble en toutes proportions dans l'éther. Cette substance a été autrefois étudiée par M. Boudet; elle est plus solide que la graisse, et communique au produit une consistance plus grande que celle de cette dernière. Les corps qui se forment dans la décomposition de la graisse par l'acide nitrique, ou dans l'action secondaire de cet acide sur l'élaïdine, sont très-nombreux. Redtenbacher y a reconnu neuf acides volatils, parmi lesquels figurent les acides acétique, butyrique, valérianique, caprique, etc. Il se produit aussi des acides fixes, savoir les acides oléique, margarique ou palmitique, subérique, adipique, etc. On trouve également dans le mélange une petite quantité d'une matière jaune que l'on peut séparer au moyen de l'alcool froid.

La pommade oxygénée retient de l'acide azotique, lequel continue à réagir sur la graisse en augmentant de plus en plus sa consistance. La couleur jaune de la pommade se détruit peu à peu : c'est un médicament qu'il convient de préparer en petite quantité.

La pommade oxygénée est employée dans le traitement de certaines affections dartreuses.

Pommades par solution.

L'excipient des pommades obtenues par solution est presque toujours l'axonge, à laquelle on ajoute quelquefois de la cire pour donner aux pommades plus de solidité. Tout autre corps gras de consistance molle peut à la rigueur être substitué à cet excipient.

Les pommades par solution se préparent au moyen des procédés que nous avons précédemment indiqués pour les huiles médicinales.

1° *Par simple solution.* Exemple : Pommade de phosphore.

2° *Par macération.* En pétrissant des substances végétales fraîches dans l'axonge, et en recommençant plusieurs fois cette opération avec des plantes nouvelles; à la fin, il est nécessaire de liquéfier le corps gras et de comprimer le mélange à travers un tissu, de manière à séparer les tissus épuisés. Dans quelques cas, on remplace la plante par son suc obtenu au moyen de l'expression, et alors on n'a pas besoin de liquéfier chaque fois les corps gras. Lors de la dernière opération, on est cependant obligé de maintenir la matière liquide en repos, afin de donner aux fèces le temps de se déposer.

La macération n'est convenable que pour charger la graisse des parties odorantes des végétaux; elle s'applique à la préparation des pommades de rose, de jasmin, de concombre.

3° *Par digestion.* On opère absolument de la même manière que pour les huiles, et le procédé est applicable aux mêmes substances. Les pommades les plus employées auxquelles convient cette méthode sont celles de cantharides, de baies de laurier, de garou, etc.

4° *Par coction.* Le mode opératoire est le même que celui employé pour les huiles par coction, et il convient aux mêmes plantes. C'est ainsi qu'on prépare les pommades de ciguë, de nicotiane, de belladone, etc.

Les pommades simples par solution les plus employées sont celles de :

Cantharides,	Roses pâles,
Concombres,	Laurier,
Garou,	Phosphore;

et parmi les pommades composées :

L'onguent populéum.

La pommade de concombre fournit un excellent exemple de pommade obtenue par solution. Les fruits du concombre, *Cucumis sativus* Lin. (Cucurbitacées), servent à la préparation de cette pommade, qui est d'un usage habituel comme cosmétique. Nous rapportons la formule attribuée à Page, pharmacien de Paris, sans toutefois en garantir l'entière exactitude.

POMMADE DE CONCOMBRE.

Pr. : Paine de porc mondée des membranes.....	500
Graisse de veau mondée	300

Coupez grossièrement; pilez dans un mortier de marbre; lavez ensuite, d'abord à l'eau tiède, puis à l'eau froide; faites égoutter sur un tamis de crin, et fondez au bain-marie après avoir ajouté :

Baume du Pérou dissous dans l'alcool.....	1
Eau distillée de rose.....	5

Quand le tout sera liquéfié, passez avec expression à travers une toile, et laissez reposer pour qu'une partie de l'eau se sépare.

Mondez 2500 grammes de concombre; râpez-les et soumettez-les à la presse dans un seau percé de trous, dont l'intérieur aura été entouré d'un tissu de crin; passez le suc à travers un tamis.

Dans une bassine étamée et d'une capacité convenable, pesez :

Graisse préparée encore chaude et puisée à la surface	540
--	-----

Ajoutez le suc par tiers (pour ne pas trop refroidir la graisse et la voir se grumeler); agitez presque continuellement pendant six heures; décantez le suc; remplacez-le par une nouvelle quantité, et opérez comme la première fois; enfin, renouvelez-le une troisième fois en opérant de même. Après cette manipulation, malaxez la pommade afin de séparer la majeure partie du suc; mettez-la au bain-marie, et chauffez en vase clos et sans remuer pendant deux heures.

On retire alors le feu et on laisse déposer pendant vingt-cinq minutes.

On enlève, à l'aide d'une carte ou d'une écumoire, la couche de pulpe qui s'est formée à la surface, on puise le liquide avec un poëlon, sans l'agiter, et on le coule dans des pots.

Quand il ne reste plus qu'une petite quantité de pommade; on la laisse refroidir; on la sépare du liquide aqueux et on la met avec celle que l'on préparera le lendemain, ou bien on la bat pour l'employer la première.

L'opération commencée doit être terminée dans la journée; car le suc en contact avec la graisse s'acidifie et donne un produit de mauvaise qualité.

Les graisses doivent être préparées le même jour que le suc; si on les préparait d'avance, on serait forcé de les refondre, et l'opération durerait aussi longtemps; on ne doit employer que celles de la première cuite, celles de la deuxième peuvent servir à d'autres usages.

Avant de livrer cette pommade à la consommation, on lui fait subir l'opération suivante :

Pr. : Pommade..... 4 kilogr.

Faites fondre à moitié dans une bassine étamée et battez pendant deux heures avec une spatule de bois, absolument comme on bat la pâte de guimauve.

On enferme la pommade dans des pots, en la prenant avec une large spatule, et on la fait couler dans le pot sans presser; on frappe le fond du pot au moyen de la main pour ne pas laisser de cavités, et on enlève, à l'aide d'une spatule, tout ce qui dépasse les bords; on frappe ensuite le pot sur une table.

On doit battre seulement la quantité de pommade que l'on veut consommer dans un mois; il faut opérer sur 4 kilogrammes au moins à la fois, sans quoi elle ne serait ni aussi grenue ni aussi légère.

Le Codex 1866 a donné la formule suivante, qui fournit également un produit de bonne qualité :

POMMADE DE CONCOMBRE.

Axonge.....	1000
Graisse de veau.....	600
Baume de Tolu.....	2
Eau distillée de rose.....	10
Suc de concombre.....	1200

Faites fondre les graisses à la chaleur du bain-marie, en y ajoutant le baume de Tolu préalablement dissous dans une petite quantité d'alcool, puis l'eau de rose. Lorsque la graisse est éclaircie, décantez-la et versez-la dans une bassine étamée.

Ajoutez alors le premier tiers du suc de concombre, en ayant soin de remuer continuellement pendant quatre heures; retirez ce premier suc avant d'en remettre une nouvelle quantité. Recommencez cette même opération avec le second, puis avec le troisième tiers du suc.

Séparez autant que possible la graisse du liquide; faites-la fondre au bain-marie, et, après un repos de quelques heures, enlevez l'écume. Retirez la pommade, que vous coulerez dans des pots afin de la conserver dans une cave.

Pour terminer cette pommade, faites-la ramollir, sans la liquéfier entièrement, dans une bassine étamée; battez-la avec une spatule de bois, jusqu'à ce quelle soit devenue assez légère pour que son volume soit presque doublé.

DES CÉRATS.

Les Cérats sont des médicaments externes analogues aux pommades par leur usage et leur consistance, mais formés d'huile et de cire, et quelquefois de blanc de baleine; leur consistance, toujours molle, varie suivant les proportions dans lesquelles on unit les corps gras précédents. De même que les pommades, les cérats admettent souvent dans leur composition des liquides médicamenteux, des extraits, des sels, des poudres, etc.

La plupart des cérats doivent être crémeux et blancs, et il ne faut négliger aucune précaution pour leur donner cette apparence. Voici les règles qui nous semblent les plus sûres pour atteindre ce but.

On n'emploiera que des vases très-propres;

L'huile et la cire devront être récentes;

On donnera la préférence à l'huile d'amande et à celle d'olive sur les autres huiles;

On fera fondre les matières grasses à une très-douce chaleur, même au bain-marie; car, par une élévation un peu forte de la température, les principes gras s'altéreraient et le produit aurait moins de blancheur.

Afin d'éviter le séjour prolongé des substances grasses sur le