

QUASSIA AMARA.

Le bois de *Quassia* ou de *Surinam* est la racine ligneuse du *Quassia amara* Lin. (Simaroubées). C'est un arbre de la Guyane, dont la racine arrive en Europe sous la forme de cylindres de 3 à 5 centimètres de diamètre. Ils sont formés par un tissu ligneux, jaunâtre, très-léger et couvert d'une écorce mince, peu adhérente, blanchâtre et mouchetée de gris. Le bois de Surinam du commerce est souvent remplacé par celui du *Picroena excelsa* Lindl. (Simaroubées), lequel possède une amertume aussi intense que le bois de Surinam, et ne lui est en rien inférieur sous le rapport des propriétés thérapeutiques. Les fragments (bûches) du *Picroena excelsa* ou quassia de la Jamaïque atteignent un diamètre plus considérable que ceux du quassia amara.

Le bois de quassia est très-amer et inodore. A haute dose, il provoque des vomissements et cause des vertiges. Il passe pour un médicament antidysentérique; mais il est plus souvent prescrit comme amer, et plus rarement à titre de fébrifuge.

Le bois de Surinam doit ses propriétés médicinales à un principe amer que Thompson a nommé *Quassine*, remarquable par sa saveur extrêmement amère. Wiggers a obtenu le premier la quassine cristallisée; elle est inodore, incolore, très-amère, peu soluble dans l'eau et dans l'éther. L'alcool la dissout très-bien; ses dissolutions sont précipitées par la noix de galle.

Elle fond à la manière des résines; sa composition chimique la rapproche du principe amer de la racine de colombo; elle est exprimée par la formule $C^{20}H^{12}O^6$?

Pour extraire la quassine, on évapore aux trois quarts la décoction de quassia; on y ajoute de l'hydrate de chaux, afin de précipiter la pectine, et l'on évapore à siccité. L'extrait est repris par l'alcool à 90°, et la solution est évaporée de nouveau. On traite le résidu par une petite quantité d'alcool absolu auquel on ajoute son volume d'éther, et on laisse évaporer la solution éthéro-alcoolique. La quassine cristallise en prismes incolores et opaques.

On n'emploie guère le *Quassia amara* que sous les formes de tisane, de vin, ou d'extrait.

TISANE DE QUASSIA.

Pr. : Bois de quassia râpé ou coupé menu.....	5 gr.
Eau.....	1000

Faites infuser pendant deux heures et passez. Le Codex prescrit une macération de quatre heures; les produits sont identiques.

L'infusion doit être préférée à la décoction; elle donne une boisson plus amère.

EXTRAIT DE QUASSIA.

Pr. : Quassia amara.....	s. v.
Eau à 20°.....	q. q.

Humectez le bois pulvérisé avec la moitié de son poids d'eau; au bout de une à deux heures, tassez fortement la poudre dans un appareil à déplacement, et lessivez: évaporez les liqueurs en consistance d'extrait.

100 parties de quassia épuisées par l'eau distillée ont fourni 7 parties 3/10 d'extrait. 1 partie d'extrait représente 14 parties de quassia. (Soubeiran.)

VIN DE QUASSIA.

Pr. : Quassia amara.....	1
Alcool à 60°.....	1
Vin blanc.....	15

F. s. a.

GENTIANE.

La racine de Gentiane est fournie par la *Gentiana lutea* Lin. (Gentianées); en Allemagne on emploie les *G. rubra* et *G. purpurea*.

La racine de Gentiane est l'un de nos meilleurs médicaments indigènes; son excessive amertume la fait employer avec succès comme un tonique excitant; ses propriétés fébrifuges et vermifuges sont douteuses.

La poudre, l'infusion, le sirop, l'extrait, le vin, les teintures alcooliques simples ou composées de gentiane sont des médicaments d'un usage habituel.

La racine de gentiane contient :

Matière amère, principe odorant volatil, gentisin, glu, matière huileuse verte, lévulose, gomme, acide pectique, matière colorante jaune, acide indéterminé.

Planche a reconnu dans la gentiane l'existence d'un principe nauséabond, volatil, qui donne à l'eau distillée de cette plante la pro-

priété de causer des nausées et une sorte d'ivresse. On ne constate pas son action dans l'emploi de la plupart des préparations de gentiane, parce qu'il s'y trouve en trop faible proportion.

Henry et Caventou, qui les premiers ont extrait la matière cristalline de la gentiane, ne l'avaient obtenue qu'à l'état impur. Ils la considéraient, sous le nom de Gentianin, comme le principe amer de la gentiane. Trommsdorff et plus tard Leconte ont fait voir que cette matière cristalline est une substance colorante non amère (Gentisin), laquelle est mélangée dans le prétendu gentianin avec des proportions variables de principe amer et de matière grasse.

Le Gentisin, matière colorante cristalline de la gentiane, *acide gentianique* de Baumert, se présente sous la forme de longues aiguilles prismatiques, colorées en jaune clair; il est insipide et inodore. A une température élevée il se décompose; mais, en même temps, il se volatilise en partie et cristallise en se condensant. Il est très-peu soluble dans l'eau, plus soluble dans l'alcool bouillant que froid; il cristallise par le refroidissement. Le gentisin est peu soluble dans l'éther; il se dissout en grande quantité dans les liqueurs alcalines, et forme de véritables sels. La combinaison sodique est nettement cristallisée et possède une belle couleur jaune pure. Le gentisin ne déplace pas l'acide carbonique de ses combinaisons.

La matière amère de la gentiane est peu connue; elle s'est présentée à M. Leconte sous la forme d'une masse résinoïde incristallisable, très-soluble dans l'eau et dans l'alcool. Le docteur Dulk, qui s'est depuis occupé de cette substance, ne paraît pas l'avoir obtenue à l'état de pureté. Plus tard MM. Ludwig et Stromeyer ont isolé la matière amère de la gentiane et lui ont donné le nom de Gentiopierin. C'est un glucoside cristallisable, soluble dans l'eau et l'alcool, insoluble dans l'éther.

Quant à la matière désignée sous le nom de glu, M. Leconte a prouvé qu'elle est composée de cire, d'huile et de caoutchouc.

Pour se faire une idée exacte de la composition de la racine de gentiane et de la manière dont elle se comporte avec les véhicules, il faut tenir grand compte de la substance désignée dans l'analyse sous le nom d'acide pectique, et du tissu spécial cellulosique de la racine, qui est spongieux et se gonfle beaucoup dans l'eau, en prenant une consistance mucilagineuse. Cette constitution rend fort difficile le traitement de la gentiane par lixiviation.

POUDRE DE GENTIANE.

On coupe la racine de gentiane en tranches minces; on la fait sécher à l'étuve et on la pulvérise en laissant un résidu à peine sensible.

1 kilogramme de gentiane perd, pendant la pulvérisation, environ 100 grammes de résidu. Soubeiran a trouvé que tandis que 100 parties de poudre épuisée par l'alcool à 60° fournissent 42,5 d'extrait sec, 100 parties de résidu traitées de même en donnent 41,6.

La poudre de gentiane s'emploie à l'intérieur, comme tonique, à la dose de quelques centigrammes à 1 gramme.

TISANE DE GENTIANE.

Pr. : Racine de gentiane incisée.....	5 gr.
Eau.....	1000

Faites infuser pendant deux heures, et passez.

L'eau convient très-bien pour dissoudre les parties actives de la gentiane. Froide, elle dissout la matière amère, le sucre, la gomme, une partie de l'acide pectique, le gentisin, des traces de matières grasses et résineuses, ainsi qu'une portion de la substance odorante volatile. L'eau chaude employée en infusion exerce une action toute semblable : seulement la quantité de résine dissoute est un peu plus forte. La décoction entraîne beaucoup d'acide pectique, de résine et de matière grasse.

EXTRAIT DE GENTIANE.

La meilleure manière de préparer l'extrait de gentiane consiste à réduire la racine en poudre demi-fine, à l'humecter avec le double de son poids d'eau distillée tiède, à laisser macérer quelques heures, et à soumettre à la presse. On ajoute au marc une nouvelle quantité d'eau égale à la première, et l'on exprime encore; les liqueurs sont évaporées en consistance d'extrait mou.

On peut également avoir recours à la lixiviation. La racine doit être réduite en poudre grossière, puis humectée avec la moitié de son poids d'eau froide. On l'introduit dans l'appareil à lixiviation en la tassant fort peu; l'opération demande de l'habitude. 100 parties de gentiane épuisées par l'eau donnent jusqu'à 50 parties d'extrait.

SIROP DE GENTIANE.

Pr. : Racine de gentiane.....	1
Eau bouillante.....	10
Sucre blanc.....	s. q.

On coupe la racine de gentiane en très-petits fragments, et l'on verse l'eau bouillante; après douze heures d'infusion, l'on jette la liqueur sur une toile afin de l'obtenir claire. Le marc est soumis à la presse et fournit une nouvelle quantité de solution qui est trouble et que l'on clarifie par la filtration; on réunit les deux liqueurs, on les pèse et l'on y ajoute pour 100 parties 190 parties de sucre; on fait un sirop par simple solution au bain-marie.

Ce sirop est amer et fort odorant. Il est moins sapide lorsque, suivant le conseil de quelques praticiens, on mêle l'infusion de gentiane au sirop et que l'on soumet le tout à l'évaporation.

Le sirop de gentiane est amer; il est caractérisé par la saveur et l'odeur spéciales de la racine; étendu de 100 parties d'eau, il permet de reconnaître encore la saveur de la racine; la solution possède une nuance jaune qui se fonce un peu par l'addition de l'ammoniaque, mais qui ne se voit bien que si l'on place le verre renfermant la liqueur sur un papier blanc.

30 grammes de sirop de gentiane contiennent les éléments solubles de 1 gramme de racine.

TEINTURE DE GENTIANE.

Pr. : Gentiane.....	1
Alcool à 60c.....	5

Faites macérer pendant quinze jours; passez avec expression et filtrez.

L'alcool faible extrait parfaitement de la racine de gentiane toutes ses parties amères.

La teinture de gentiane contient la substance amère, le sucre, la gomme, le gentisin, et les matières grasses, résineuses et odorantes.

Les observations de M. Personne prouvent que 4 parties d'alcool seraient rigoureusement suffisantes pour épuiser cette racine.

ÉLIXIR ANTISCROFULEUX.

Pr. : Racine de gentiane.....	4
Carbonate d'ammoniaque.....	1
Alcool à 60c.....	125

Faites macérer pendant huit jours; passez avec expression, et filtrez.

ÉLIXIR AMER DE PERYLHE.

Pr. : Racine de gentiane.....	10
Carbonate de soude.....	3
Alcool à 60c.....	300

Faites macérer pendant dix jours; passez avec expression; filtrez.

VIN DE GENTIANE.

Pr. : Racine de gentiane.....	30
Alcool à 60c.....	60
Vin rouge.....	1000

Divisez la racine; versez l'alcool et laissez en contact pendant vingt-quatre heures; ajoutez le vin; faites macérer pendant dix jours et passez.

Parmentier prescrivait d'employer la teinture alcoolique; dans le cas de la racine de gentiane, son procédé est aussi convenable que le précédent.

FEUILLES CHARGÉES DE PRINCIPES EXTRACTIFS AMERS.

Les plantes amères les plus usitées sont :

Le trèfle d'eau ou ményanthe,
La fumeterre,
La pensée sauvage,
Diverses Chicoracées,
Diverses Cynarocéphales.

On peut joindre à ces plantes la *Petite Centaurée*, dont les sommités fleuries sont souvent utilisées.

PETITE CENTAURÉE.

On emploie les sommités fleuries de la Petite Centaurée, *Chironia Centaurium* DC. (Gentianées). Cette plante constituait le fébrifuge indigène le plus employé en France avant la découverte du quinquina; c'est un amer puissant dont on fait usage en infusion, à la dose de 10 à 20 grammes, ou sous forme d'extrait, à la dose de quelques centigrammes à 1 gramme et plus.

On récolte les sommités de la petite centaurée lorsque la plante est fleurie. On en fait de petites bottes que l'on enveloppe de papier, afin de conserver la couleur des fleurs; on les sèche en les suspendant en guirlande dans un grenier aéré. L'extrait de petite centaurée se prépare par déplacement; il faut tasser modérément la poudre. La plante donne le quart de son poids d'extrait.

M. Méhu a extrait de la petite centaurée une substance cristallisée analogue à la Santonine, et qu'il a désignée sous le nom de *Erythrocentaurine*; elle est neutre et insipide, soluble dans 35 parties d'eau bouillante et dans 1600 parties d'eau à + 15°, soluble à + 15° dans 245 part. d'éther, 48 part. d'alcool et 13 part. de chloroforme. L'Erythrocentaurine est remarquable par la coloration rouge qu'elle prend sous l'influence de la radiation solaire. Du reste, elle ne constitue pas le principe actif de la plante.

L'Erythrocentaurine a été retrouvée dans deux gentianées exotiques: *Perythraea chilensis* Pers. par M. Méhu; le *chironia angularis* par M. Huneker.

TRÈFLE D'EAU.

Les feuilles fraîches de Trèfle d'eau, *Menyanthes trifoliata* Lin. (Gentianées), contiennent un suc amer souvent usité en médecine comme tonique, vermifuge et antiscorbutique. Trommsdorff, qui a analysé cette plante, a trouvé les principes suivants: *Fécule, principe extractif amer, gomme, albumine, matière albuminoïde non coagulable par la chaleur, inuline?*

Brandes et Kromayer ont extrait du trèfle d'eau une matière amère pure, *Ményanthine*, sous la forme de longues aiguilles blanches à éclat satiné. (Nativelle.)

Cette substance amère appartient au groupe des glucosides, et se dédouble, sous l'influence de l'acide sulfurique dilué et de la chaleur,

en glucose et en une substance volatile, le *Ményantol*, qui, d'après ses propriétés et sa constitution, peut être considéré comme un homologue de l'Hydruure de benzoyle (Romayer).

Trommsdorff fait remarquer que l'extrait de cette plante amère ne contient pas de tannin, et peut être associé aux sels de fer sans qu'il y ait de réaction apparente.

SUC DE TRÈFLE D'EAU.

Il est rarement prescrit seul; mais il est souvent mélangé aux suc d'autres plantes. Associé aux suc de *Cochlèria* et de *Cresson*, il fait partie du *suc antiscorbutique*.

EXTRAIT DE TRÈFLE D'EAU.

On le prépare au moyen du suc dépuré de la plante; celle-ci donne le 1/6 de son poids d'extrait.

Si le Ményanthe frais vient à manquer, on a recours à la plante sèche, que l'on traite par lixiviation.

CYNAROCÉPHALES.

Le suc des Cynarocéphales est d'une amertume plus franche que celui des Chicoracées, il est dépourvu de propriétés laxatives, et est prescrit comme tonique. Les espèces très-amères ont été vantées autrefois comme fébrifuges. Ex. : les Centaurées, et en particulier la chausse-trape (*Centaurea calcitrapa*), l'artichaut (*Cynara scolymus*), et le *Serratula amara* de Sibérie. Les espèces moins amères sont réputées sudorifiques, stomachiques; ex. : le chardon-Marie (*Sylibum marianum*), le chardon béni (*Centaurea benedicta*), le (*Carthamus lanatus*) et l'*Elephantopus scaber* de l'Inde.

La nature du principe amer de ces plantes a été peu étudiée; cependant M. Nativelle a retiré de la chausse-trape et du chardon béni une matière très-amère (*Cnicin*), présentant la forme de cristaux incolores et soyeux, soluble en toutes proportions dans l'alcool, moins soluble dans l'éther, à peine soluble dans l'eau. Le cnicin s'altère dans l'eau bouillante et se transforme en une substance résinoïde, amère et incristallisable. M. Nonat l'a essayé dans le traitement des fièvres intermittentes et n'a pas obtenu de résultats décisifs. On ne peut pas le donner à haute dose, car un

gramme suffit pour produire des vomissements et fréquemment de la diarrhée.

Le chardon béni est employé en infusion; on s'en sert également pour préparer un extrait; 100 parties de plante sèche fournissent 18 à 20 parties d'extrait.

FUMETERRE.

On emploie indifféremment, sous le nom de Fumeterre, les espèces communes du genre *Fumaria* (Fumariacées), et surtout le *F. officinalis* Lin. Cette plante possédait jadis une assez grande réputation dans le traitement des maladies de la peau et de quelques affections du foie. Les espèces voisines, et même la fumeterre jaune (*Corydalis bulbosa*), jouissent, dit-on, des mêmes propriétés.

Peschier, de Genève, a retiré de la fumeterre un alcaloïde (*fumarine*), des principes extractifs, une résine, et un acide cristallisable (*Acide fumarique*). L'alcaloïde existe en plus grande quantité dans le *Fumaria officinalis* que dans les autres espèces.

Chez la plante qui a végété dans les terres fortes et fumées, la proportion de fumarine peut s'élever jusqu'à 5 et 6 pour 100 du poids de la plante.

Pour obtenir la fumarine, on filtre le suc de fumeterre, et l'on y ajoute deux fois son volume d'eau distillée; on y verse une solution étendue d'acétate de plomb basique, on filtre et on lave le précipité. L'excès de plomb est séparé au moyen de l'acide sulfurique; on filtre; on évapore et on laisse cristalliser l'acétate de fumarine. On retire l'alcaloïde de ce sel en le précipitant par un alcali.

La fumarine est incolore, amère, cristallise en prismes rhomboïdaux à six pans; elle est peu soluble dans l'eau, mais très-soluble dans l'alcool, l'éther, le chloroforme et la benzine. Broyée avec l'acide sulfurique, la fumarine se colore en violet, qui passe au brun par l'addition d'un corps oxydant. L'acétate, le chlorhydrate, le sulfate, le chloroplatinate et le chloroaurate de fumarine sont cristallisables; les sels de fumarine ont une saveur franchement amère et persistante.

Administrée à l'intérieur, 20 à 30 centigrammes, la fumarine agit d'abord comme stimulant; l'appétit augmente, le pouls est plus fréquent; mais ces effets diminuent bientôt; et si l'on continue l'emploi, il y a bientôt tendance au sommeil et ralentissement de la circulation.

Hannon considère la fumarine comme un antiphlogistique des plus

puissants, et pense que l'on doit s'abstenir d'administrer la fumarine et la fumeterre dans les cachexies et les anciennes affections chroniques.

L'acide fumarique de Peschier a été trouvé par Psass dans le Lichen d'Islande, par Brobst dans le *Glaucium luteum*, par Bolly dans plusieurs champignons. Il se produit par déshydratation en même temps que l'acide maléique, lorsqu'on chauffe l'acide malique à la température de + 176° (Lassaigne et Pelouze). Cet acide ne semble jouer aucun rôle dans les propriétés physiologiques de la fumeterre.

La fumeterre sèche est employée sous forme de boisson; on la traite par infusion. On fait également usage de son suc, qui entre dans la composition des sucés d'herbes.

SUC DE FUMETERRE.

On pile la fumeterre dans un mortier de marbre, on exprime le suc et on le filtre à froid.

TISANE DE FUMETERRE.

Pr. : Fumeterre sèche.....	10
Eau bouillante.....	1000

Faites infuser pendant une heure; passez.

EXTRAIT DE FUMETERRE.

Pr. : Suc de fumeterre dépuré à chaud.....	q. v.
--	-------

Évaporez au bain-marie. La plante fournit le 40° de son poids d'extrait. La fumeterre sèche, traitée par l'eau à 20°, fournit le 5° de son poids d'extrait.

SIROP DE FUMETERRE.

Pr. : Suc dépuré de fumeterre.....	10
Sucre blanc.....	19

Faites cuire en consistance de sirop; filtrez.

PENSÉE SAUVAGE.

On emploie, sous le nom de pensée sauvage, les feuilles et les tiges de la *Viola arvensis* Murr. (Violariées); elles contiennent comme produits spéciaux une matière amère de nature complexe et une substance résineuse particulière. Plusieurs praticiens prétendent que les effets de la plante fraîche sont plus énergiques que ceux de la plante soumise à la dessiccation. Quand on fait usage de la plante fraîche, on prescrit le suc obtenu par expression.

La dose est de 10 à 15 grammes de feuilles sèches par litre de tisane.

SIROP DE PENSÉE SAUVAGE.

Pr. : Extrait alcoolique de pensée sauvage.....	1
Eau froide.....	3
Sirop de sucre.....	30

On dissout l'extrait dans l'eau, on filtre, on ajoute la solution au sirop et l'on cuit à 1,27 bouillant. La pensée sauvage donne avec l'alcool à 60° le quart de son poids d'extrait hydro-alcoolique.

Cette formule est de MM. Casseran et Gobley. Le sirop est plus sapide et se conserve mieux que celui qui est préparé au moyen de l'infusion de la plante (pensées 1, sucre 10).

Quelques personnes prescrivent de préparer ce sirop à l'aide du suc de la plante; mais ce suc, en raison de son extrême viscosité, est difficile à extraire et ne se clarifie que très-imparfaitement par l'ébullition.

CHICORACÉES.

Les chicoracées sont des plantes dont les laticifères contiennent un suc amer dont l'apparence lactescente est généralement attribuée à la présence du caoutchouc. Scradler et Quevenne prétendent avoir trouvé le caoutchouc dans la laitue, Pfaff en a extrait de la laitue vireuse et John du pissenlit. Les espèces les plus employées sont la chicorée sauvage, la lampsane (*Lampsana communis*), le pissenlit (*Taraxacum dens leonis*), la chondrille (*Chondrilla joncea*); mais on leur substitue au besoin le plus grand nombre des espèces de la tribu.

Les chicoracées sont prescrites comme amères et toniques; à haute dose, elle sont laxatives et possèdent une réputation populaire dans le traitement des engorgements viscéraux. Elles appartiennent, en tout cas, à cette classe de remèdes dont on ne peut tirer parti que par un usage persévérant.

Quelques Chicoracées passent pour sédatives; la laitue ordinaire, *Lactuca sativa*; la laitue vireuse, *Lactuca virosa*; la laitue sauvage, *Lactuca sylvestris*; le *L. elongata* aux États-Unis, le *Sonchus tenerimus* à Naples, sont les espèces dans lesquelles on prétend avoir reconnu cette propriété. Elle paraît résider dans le suc propre laiteux que contiennent les vaisseaux laticifères, abondants surtout dans les parties corticales de la plante. Cette action calmante assez faible, et même très-contestable, se trouve-t-elle dans les autres espèces? Les expériences sérieuses manquent sur ce sujet.

CHICORÉE SAUVAGE.

La Chicorée sauvage, *Cichorium Intybus* Lin., fournit à la médecine ses feuilles et ses racines. C'est un médicament qui a joui d'une grande réputation comme stomachique et dépuratif. On l'a également recommandé dans quelques maladies du foie; son usage, pour être suivi d'effets sensibles, doit être longtemps continué.

Les feuilles de chicorée contiennent :

Un principe extractif complexe, de la chlorophylle, une matière sucrée, de l'albumine; des sels, parmi lesquels se trouve le nitrate de potasse.

Les racines de chicorée ont une composition analogue; mais, suivant l'observation de Watt, elles renferment de plus une notable proportion d'inuline. C'est à la matière extractive amère que les feuilles et les racines de la chicorée doivent leurs propriétés.

Les feuilles de chicorée sont le plus souvent employées en tisane; on choisit les feuilles fraîches, et on les soumet à une décoction de quelques instants. Si on les prend sèches, il faut les faire infuser dans l'eau, à la dose d'environ 10 grammes par litre. C'est également par infusion que l'on doit traiter la racine de chicorée, après l'avoir bien divisée, afin de la rendre facilement pénétrable par l'eau. On prescrit ordinairement 20 grammes de racine par litre de tisane.

SUC DE CHICORÉE.

On pile les feuilles fraîches de la chicorée, on en exprime le suc, et on le filtre à froid.

Ce suc est le plus ordinairement associé à celui d'autres plantes, et entre dans la composition des suc d'herbes, que quelques personnes ont encore l'habitude de prendre au printemps. Voici, pour exemple, une formule très-usitée, mais qui peut être singulièrement variée.

SUC D'HERBES (SOUBEIRAN).

Pr. : Feuilles de chicorée sauvage.....	1
— de bourrache.....	1
— de fumeterre.....	1
— de cerfeuil.....	1

On pile les plantes, on en exprime le suc que l'on filtre à froid.

Le Codex actuel prépare] le *Suc d'herbes ordinaire* au moyen de parties égales de feuilles fraîches des plantes suivantes : *Chicorée, Cresson, Fumeterre, Laitue.*

Les suc d'herbes, beaucoup moins prescrits aujourd'hui qu'autrefois, sont néanmoins des médicaments utiles. Ils agissent par les principes amers et laxatifs qu'ils renferment, et aussi par les sels à acides organiques contenus dans les plantes; ceux-ci appartiennent à la médication alcaline, grâce à la destruction de leur acide pendant l'hématose.

EXTRAIT DE CHICORÉE.

On pile la chicorée afin d'en extraire le suc; on clarifie celui-ci par la chaleur; on le passe à la chausse, et on le fait évaporer au bain-marie en consistance d'extrait.

On prépare également un extrait en traitant les feuilles sèches de chicorée par lixiviation.

Les feuilles sèches de chicorée épuisées par l'eau distillée fournissent à peu près le quart de leur poids d'extrait. On peut obtenir un extrait spécial à l'aide de la racine, elle n'en fournit que le huitième de son poids.

Le *Pissenlit* (*Taraxacum dens leonis* Desf.) possède absolument les

mêmes propriétés que la chicorée; il s'emploie sous les mêmes formes, aux mêmes doses, et on le traite d'une manière identique.

Ingenhol a reconnu que la matière amère est plus abondante dans les racines en été, bien qu'au printemps et en automne ces parties soient plus riches en suc.

§ II. — PRINCIPES PURGATIFS VÉGÉTAUX.

L'effet général des purgatifs est une excitation directe ou indirecte de la muqueuse intestinale, une augmentation du mouvement péristaltique et un accroissement des sécrétions fournies par les appareils glandulaires intrinsèques ou extrinsèques de l'intestin. L'expulsion des matières contenues dans les intestins, et la production de selles plus ou moins liquides ont lieu sous cette influence.

Suivant leur puissance, on a distingué les purgatifs en *laxatifs*, qui provoquent une purgation faible et non compliquée de coliques; en *drastiques*, qui produisent des gardes-robes séreuses et de violentes coliques; leur action très-vive détermine une sécrétion abondante de mucus et de liquides pancréatique et biliaire. Les *minoratifs* exercent une action moyenne, et leurs effets sont fréquemment accompagnés de malaise et de fièvre.

L'impression des purgatifs semble être quelquefois purement locale et ne diffère guère de celle d'un corps étranger que l'intestin tend à expulser. C'est ainsi que paraissent agir le soufre, le charbon, et aussi peut-être quelques matières sucrées et pulpeuses qui font partie du groupe des médicaments laxatifs. Une action locale plus vive peut également résulter de l'âcreté de la matière purgative, qui réagit à la façon des stimulants, et détermine par les réflexes une hypersécrétion de liquides.

Les huiles des Euphorbiacées et les sels neutres produisent un effet de ce genre sur une portion quelquefois étendue du canal digestif; mais leur manière d'agir semble très-différente. Tandis que l'influence des Euphorbiacées est persistante, celle des purgatifs salins est passagère; ces derniers causent une modification physiologique qui souvent amène à sa suite de la constipation.

La sécrétion exagérée de l'intestin produit un affaiblissement qui se répare plus rapidement que celui résultant de la saignée, parce que ni les hématies, ni les éléments plastiques du sang ne font partie du liquide excrété. L'exsudation intestinale est toujours accom-