

Pour la purifier, il est nécessaire de la dissoudre dans l'ammoniaque, de la précipiter de nouveau, de la laver, et alors, suivant M. Lœwenberg, de la faire bouillir avec du sel marin qui précipite l'albumine et redissout la caséine. On filtre, on précipite celle-ci de nouveau, on la lave et on l'épuise enfin par l'alcool bouillant ou par l'éther. Braconnot attribue à la formation d'une combinaison insoluble de la légumine avec le sulfate de chaux la propriété que possèdent les légumes de durcir dans l'eau des puits chargée de ce sel; un peu d'alcali ou un acide végétal s'opposent à la production de ce phénomène.

La saveur et l'odeur spéciales des semences de Légumineuses sont dues à des corps particuliers qui, jusqu'à présent, ont été mal examinés. Einhoff a trouvé un principe amer dans les pois, les haricots, les lentilles, les fèves. Fourcroy et Vauquelin ont reconnu dans la lentille la présence du tannin et celle d'une huile visqueuse colorée en vert; l'enveloppe de la fève contient également du tannin. Braconnot a trouvé dans les haricots une matière grasse; dans le fenugrec, M. Bosson a observé une matière amère et nauséabonde, et une huile fixe douée d'une saveur âcre. Le lupin contient également une huile âcre, et M. Cassoli en a retiré un principe extrêmement amer, très-soluble dans l'eau, mais insoluble dans l'alcool pur et dans l'éther; enfin M. Figuier attribue les propriétés du pois chiche à une substance résineuse.

Quelques semences de Légumineuses sont fort employées comme matières alimentaires, mais leurs usages thérapeutiques sont très-restricts. C'est aux substances accessoires et non nutritives qu'elles doivent leurs propriétés médicinales. Les pois chiches ont été donnés comme diurétiques; ils renferment, suivant Figuier, du tannin et de l'acide gallique; torréfiés, ils perdent $\frac{1}{5}$ de leur poids et ont été vantés comme toniques.

La plupart des semences de légumineuses réduites en farine peuvent être employées comme cataplasmes résolutifs. Toutes possèdent des propriétés émollientes, mais quelques-unes seulement sont habituellement prescrites; les pharmacopées donnent la formule suivante :

FARINES RÉSOLUTIVES.

Pr. : Farine de fenugrec.....	1
— de fève.....	1
— de lupin.....	1
— d'orobe.....	1
Mélez.	1

La semence du fenugrec est quelquefois usitée en décoctions émollientes contre la dysenterie; jadis son emploi le plus habituel était de servir de base à l'huile de fenugrec. Cette huile passe pour résolutive, elle tient en dissolution une petite quantité d'une huile essentielle et d'une substance résineuse.

HUILE DE FENUGREC.

Pr. : Semences de fenugrec.....	1
Huile d'olive.....	10

Réduisez les semences en poudre grossière; faites-les digérer dans l'huile, à la chaleur du bain-marie; après six heures de digestion, passez avec expression et filtrez.

RÉGLISSE.

La racine de la Réglisse, *Glycyrrhiza glabra* Lin. (Légumineuses), constitue un médicament très-souvent usité; Robiquet a trouvé dans cette racine les principes suivants :

Glycyrrhizine, fécule, asparagine, huile, résine, albumine, sels.

La glycyrrhizine, ou principe sucré de la réglisse, a été étudiée par Robiquet, Berzelius, Vogel, Lade et Gorup-Besanez. Elle se présente sous la forme de poudre ou de petites plaques jaunes transparentes; sa saveur est forte, à la fois sucrée et légèrement amère, comme celle de la racine de réglisse. Elle se dissout facilement dans l'eau et dans l'alcool, et donne des solutions colorées en jaune. Cette substance n'est pas susceptible de fermenter; elle est précipitée de sa dissolution par la plupart des acides concentrés. Les précipités possèdent une saveur douce et sont dépourvus d'acidité; ils sont solubles dans l'eau bouillante, dont ils se déposent sous la forme de gelée; ils sont également solubles dans l'alcool et retiennent une partie de l'acide qui a déterminé leur séparation.

La glycyrrhizine, suivant Gorup-Besanez, a pour formule $C^{48}H^{56}O^{18}$; elle se combine aux bases et forme avec l'oxyde de plomb une combinaison qui a pour formule $C^{48}H^{56}O^{18}, 3PHO, 2HO$.

Pour se procurer la glycyrrhizine, on ajoute à une infusion de réglisse une quantité d'acide sulfurique suffisante pour précipiter toute la matière sucrée. On lave le dépôt avec de l'eau acidulée afin de ne pas le dissoudre, puis avec de l'eau froide pure afin d'enlever

l'excès d'acide. Le dépôt est dissous dans l'alcool à 90°, et la solution alcoolique est additionnée d'éther sulfurique qui sépare une substance résinoïde colorée. La liqueur filtrée et évaporée laisse un résidu qu'on redissout dans l'alcool. Cette dissolution est de nouveau traitée par l'éther, filtrée s'il y a un dépôt, et enfin soumise à l'évaporation. La glycyrrhizine ainsi obtenue est sensiblement pure.

Le principe auquel la racine de réglisse doit son âcreté est un mélange oléo-résineux. Cette matière complexe paraît à la longue se transformer en une résine sèche et insipide.

M. Bouillon a présenté quelques remarques intéressantes sur la propriété que possède la glycyrrhizine de masquer ou de dissimuler d'une façon plus ou moins complète la saveur extrêmement amère de certains médicaments tels que le sulfate de quinine, la coloquinte, l'aloès, le quassia, etc. Peut-être pourrait-on tirer parti de ces observations pour faciliter l'ingestion de ces diverses matières.

POUDRE DE RÉGLISSE.

Pour pulvériser la racine de réglisse, qui est très-fibreuse, il est nécessaire de la couper en tranches très-minces, et de cesser la pulvérisation dès qu'il ne reste plus qu'un résidu ligneux.

Si l'on veut obtenir une poudre douée d'une belle couleur jaune, il convient de détacher entièrement, à l'aide d'un couteau, la couche corticale brune.

TISANE DE RÉGLISSE.

Pr. : Racine de réglisse..... 10 gr.
Eau bouillante..... 1000

Faites infuser pendant deux heures et passez. C'est la *Tisane commune* des hôpitaux de Paris.

La racine de réglisse est employée très-souvent comme moyen d'édulcorer diverses tisanes. Il ne faut pas la faire bouillir dans l'eau, car la liqueur acquiert ainsi de l'âcreté. Cet effet est dû à la matière oléo-résineuse, qui ne se dissout qu'en très-faible proportion quand on opère à froid ou simplement par infusion, mais qui est entraînée en notable quantité si l'action de la chaleur est longtemps soutenue.

EXTRAIT DE RÉGLISSE.

Pr. : Racine de réglisse..... q. v.
Eau tiède..... s. q.

On prépare cet extrait par lixiviation de la poudre préalablement humectée avec la moitié de son poids d'eau; suivant M. Guilliermond, la proportion d'extrait ainsi obtenue est considérable. Il faut tasser assez fortement la poudre dans l'appareil à lixiviation.

La racine de réglisse donne à peu près le tiers de son poids d'extrait.

L'extrait de réglisse des laboratoires de pharmacie est préférable au produit du commerce; celui-ci a été préparé par décoction, et contient beaucoup de matière âcre; souvent aussi il a été en partie brûlé. Zier a constaté que, dans un grand nombre de cas, la moitié du principe sucré a disparu. Il attribue ce fait à ce que les liqueurs destinées à la préparation industrielle de l'extrait s'altèrent, et qu'il s'y développe de l'acide acétique, lequel précipite la glycyrrhizine, en formant un composé insoluble qui s'attache à la chaudière et se décompose en grande partie. Le suc de réglisse du commerce contient souvent du cuivre qui a été enlevé mécaniquement aux vases évaporatoires. Aujourd'hui, le suc de réglisse de l'industrie est toujours falsifié par une forte proportion de dextrine.

SUC DE RÉGLISSE PURIFIÉ.

Pr. : Extrait de réglisse du commerce..... q. v.
Eau froide..... s. q.

On pose l'extrait sur un diaphragme que l'on plonge à la surface d'un vase plein d'eau; l'extrait se dissout peu à peu. On passe la liqueur au blanchet, et on la fait évaporer en consistance d'extrait pilulaire. Cette opération sépare le suc des matières insolubles, mais elle laisse la dextrine, substance que depuis un certain temps les falsificateurs ajoutent à ce produit.

On roule l'extrait en petits cylindres sur un marbre huilé légèrement, ou bien on l'étend en plaques minces que l'on divise en bandes étroites. On coupe ensuite celles-ci transversalement en morceaux que l'on fait sécher au soleil ou à l'étuve; on aromatise cet extrait avec de la poudre d'iris ou avec de l'essence d'anis. La poudre d'iris est incorporée à l'extrait, quelques instants avant de le retirer du feu. Si l'on veut aromatiser au moyen de l'anis, on met dans un flacon quelques gouttes d'essence (8 grammes essence pour 1 kilogramme); on ajoute l'extrait préparé et l'on agite; on laisse le tout dans le flacon pendant un jour ou deux.

PÂTE DE RÉGLISSE BLANCHE.

Pr. : Racine de réglisse.....	1
Gomme arabique.....	8
Sucre blanc.....	1
Eau de fleur d'oranger.....	1
Blanc d'œuf.....	s. q.

On opère absolument de la même manière que pour la pâte de guimauve, en se servant de l'infusion de réglisse au lieu d'eau pour dissoudre la gomme; on emploie 12 blancs d'œufs par kilogramme de sucre.

La plupart des pharmacopées et des pharmaciens suppriment les blancs d'œufs, et coulent cette pâte en plaques, comme la pâte de jujubes.

PÂTE DE RÉGLISSE BRUNE.

Pr. : Suc de réglisse.....	100
Gomme arabique.....	1500
Sucre.....	1000
Extrait d'opium.....	1
Eau filtrée.....	2500

On fait dissoudre le suc de réglisse dans 2500 parties d'eau froide; à la liqueur passée au blanchet on ajoute la gomme arabique mondée et lavée; on fait fondre au bain-marie; on ajoute le sucre, puis la dissolution d'opium (1 gramme d'extrait par kilogramme de sucre). On évapore en agitant continuellement, et quand la pâte est cuite on la coule sur un marbre huilé. Cette formule empruntée à l'ancien Codex donne un médicament assez actif, puisque 100 grammes de pâte correspondent à 3 centigrammes d'extrait d'opium.

PÂTE DE RÉGLISSE NOIRE.

Pr. : Suc de réglisse.....	1
Gomme arabique.....	2
Sucre.....	1

On fait fondre le suc de réglisse dans 4 parties d'eau froide; on sert de cette liqueur pour dissoudre la gomme et le sucre. La solution est passée à travers un blanchet, et on la fait évaporer sur un feu doux en consistance ferme. La masse est coulée sur un marbre huilé, et

enfin divisée, comme nous l'avons dit pour l'extrait de réglisse purifié, qui, ne renfermant pas de sucre, offre une saveur moins agréable. Il faut bien se garder de confondre cette préparation inerte avec la précédente.

SUC DE RÉGLISSE DE BLOIS.

Pr. : Extrait de réglisse par infusion.....	280
Gomme arabique.....	1000
Sucre.....	500
Poudre d'aunée.....	2
— d'iris.....	2
Huile essentielle de millefeuille ou d'anis.....	40 goutt.

On coule en plaques minces sur un marbre huilé, on coupe par lames de 4 à 7 millimètres de largeur, que l'on divise en petits morceaux cubiques et que l'on fait sécher à l'étuve.

§ IV.— PRINCIPES EXTRACTIFS ET HUILE ESSENTIELLE.

Cette série comprend des médicaments très-variés : les uns ont des propriétés peu marquées et ne sont qu'aromatiques, telles sont les fleurs de tilleul, de mélilot et de sureau; les propriétés des autres sont plus énergiques : ex. safran, vanille, sassafras, fruits d'Ombellifères aromatiques. Enfin il en est chez lesquels le principe caractéristique possède une action irritante extrêmement marquée, tel est le cas du rhus radicans.

TILLEUL.

Les fleurs du Tilleul, *Tilia Europæa* (Tiliacées), contiennent :

Une huile volatile odorante, du tannin, de la glucose, de la gomme, de la chlorophylle.

Pour extraire l'huile essentielle des fleurs de tilleul, on commence par préparer 40 kilogrammes d'une eau aromatique, au moyen de la distillation de 50 kilogrammes de fleurs sèches. En redistillant cet hydrolat sur 50 nouveaux kilogrammes de fleurs, on obtient 20 kilogrammes d'une eau très-suave, sur laquelle nagent des globules d'une huile volatile offrant une coloration jaune doré. M. Brossat, après l'ingestion de cette eau distillée, a éprouvé une sorte d'excitation gaie, d'une nature toute particulière. Ces résultats

sont confirmatifs de ceux qui ont été observés jadis par Margraff et Pfaff.

L'essence qui se trouve dans l'eau distillée et dans l'infusion des fleurs de tilleul paraît être la cause de leurs propriétés antispasmodiques.

EAU DISTILLÉE DE TILLEUL.

Pr. : Fleurs sèches de tilleul..... 1
Eau..... s. q.

Retirez, suivant l'art, 4 parties d'eau distillée.

L'eau de tilleul préparée avec les fleurs sèches est beaucoup plus suave que celle obtenue au moyen des fleurs fraîches; à la condition, bien entendu, que les fleurs ne sont pas anciennes et qu'elles ont été séchées avec soin.

MÉLILOT.

On emploie les sommités fleuries du mélilot, *Melilotus officinalis* Lam. (Légumineuses); elles exhalent une odeur agréable qui se rapproche beaucoup de celle de la fève tonka. On fait sécher les sommités fleuries de mélilot enveloppées dans des cornets de papier; elles acquièrent, par la dessiccation, une odeur plus suave et plus intense que celle qu'elles possédaient dans leur état de fraîcheur.

Les sommités du mélilot contiennent une huile volatile concrète, que Vogel a confondue avec l'acide benzoïque. Cette substance a été étudiée depuis par M. Guillemette, qui l'a trouvée tout à fait identique avec la coumarine que Guibourt, Boutron et Boullay ont retirée de la fève tonka. Suivant Zwenger et Bodenbender, le principe aromatique n'est pas, comme on l'a cru longtemps, la coumarine pure, mais une combinaison d'acide méliotique ou hydrocoumarique, $C^{18}H^{10}O^6$, avec la coumarine.

La coumarine est incolore; elle cristallise en prismes orthorombiques terminés par des biseaux. Son odeur aromatique est très-agréable, sa saveur âcre et brûlante. Elle est plus dense que l'eau, fusible et volatile. L'eau froide en dissout de faibles proportions, l'eau bouillante, au contraire, la dissout avec facilité et la laisse cristalliser par le refroidissement. Un excès de coumarine fond dans l'eau bouillante à la façon d'une matière grasse. Cette substance est très-soluble dans l'alcool et dans l'éther, et n'offre aucune réaction acide ni alcaline.

Sa formule, suivant Delalande, est $C^{18}H^{10}O^4$. La coumarine a été analysée et étudiée chimiquement par Delalande en France et par Zwenger et Bodenbender en Allemagne.

Le mélilot est employé comme résolutif, principalement dans les inflammations légères de la conjonctive. On se sert de son infusion ou de son eau distillée.

EAU DISTILLÉE DE MÉLILOT.

Pr. : Fleurs sèches de mélilot..... 1 partie.
Eau..... s. q.

Distillez à la vapeur, et retirez 4 parties de produit.

Les fleurs sèches de mélilot fournissent une eau distillée douée d'une odeur plus agréable que celles obtenues au moyen des fleurs fraîches.

HUILE DE MÉLILOT.

Pr. : Fleurs sèches de mélilot..... 1
Huile d'olive..... 8

Faites digérer à la température du bain-marie pendant deux heures; passez avec expression; filtrez. (Inusitée.)

FLEURS DE SUREAU.

Le Sureau, *Sambucus nigra* Lin. (Caprifoliacées), fournit à la médecine ses fleurs, ses fruits, l'écorce de sa tige, et plus souvent encore celle de sa racine.

Les fleurs de sureau jouissent d'une réputation populaire comme sudorifiques, et c'est souvent à ce titre que leur infusion est prescrite; la dose est de 4 grammes de fleurs sèches par litre. On s'en sert aussi en fomentations résolutives; la dose de fleurs est alors portée à 10 et 15 grammes. On prépare également avec ces fleurs des cataplasmes émollients. Dans leur état de fraîcheur, les fleurs de sureau exhalent une odeur désagréable, qui devient plus forte, mais plus suave par la dessiccation.

L'eau distillée de fleur de sureau est souvent la base de collyres résolutifs.

EAU DISTILLÉE DE SUREAU.

Pr. : Fleurs sèches de sureau..... q. v.

Retirez par la distillation à la vapeur quatre fois le poids des fleurs employées.

On peut, suivant Soubeiran, préparer également l'eau de sureau au moyen des fleurs fraîches. Lorsqu'on compare les deux produits, on les trouve si peu différents, qu'il n'y a pas réellement de raison sérieuse pour choisir l'un plutôt que l'autre. Le seul motif que l'on puisse donner à l'appui de la préférence accordée à la fleur sèche de sureau, c'est qu'on se la procure facilement à toutes les époques de l'année.

Suivant Gleitzmann, l'eau distillée de sureau contient une proportion notable d'ammoniaque; elle précipite abondamment le sublimé corrosif et l'acétate de plomb.

ROSE PALE.

Les roses pâles sont les fleurs du *Rosier à cent feuilles*, *Rosa centifolia* Lin. (Rosacées); elles fournissent à la médecine un suc doué de propriétés laxatives dont il a été question plus haut.

On les emploie également à cause de l'huile volatile suave qu'elles contiennent. Cette essence, que l'on prépare dans le Levant, en distillant les fleurs des *Rosa moschata* Ait. et *centifolia*, est jaune, de consistance butyreuse; elle fond à la température de 28° à 30°. Sa densité est 0,832; elle est peu soluble dans l'alcool froid. Cette essence est formée par le mélange d'une huile volatile liquide dont la composition n'est pas connue, avec un carbure d'hydrogène solide qui a pour formule C⁴H²? Il est blanc, cristallin, fusible à 35°, très-soluble dans l'éther et dans les huiles essentielles.

L'essence de rose du commerce est parfois falsifiée à l'aide de l'essence de géranium ou mieux d'*andropogon*. Pour reconnaître la fraude, Guibourt prescrit de mélanger l'essence avec un nombre égal de gouttes d'acide sulfurique : l'essence de rose pure conserve son odeur, l'essence falsifiée prend une odeur forte, désagréable et caractéristique.

Voici un autre procédé : on verse quelques gouttes d'essence suspecte sur un verre de montre, et de l'iode sur un autre, on recouvre le tout d'une cloche. L'essence de rose pure ne change pas de couleur; celle qui est mélangée d'essence de géranium, d'*andropogon*, ou d'essence de bois de Rhodes devient noire.

EAU DE ROSE.

Pr. : Rosés..... q. v.

Distillez à la vapeur, pour retirer un poids d'eau distillée égal à celui des fleurs employées. On prend pour cette préparation les fleurs des espèces suivantes : *Rosa centifolia*, *Rosa Damascena* Mill.; cette dernière espèce doit être préférée à cause de la suavité des produits qu'elle fournit. En séparant les calices avant la distillation, on obtient une eau de qualité supérieure.

SIROP DE ROSE.

Pr. : Eau distillée de rose..... 100
Sucre blanc..... 190

Faites dissoudre le sucre à froid et filtrez.

ESPRIT DE ROSE.

Pr. : Essence de rose..... 2 gr.
Alcool à 80c..... 1

Faites dissoudre.

HUILE ROSAT.

Pr. : Pétales mondés de rose pâle..... 1
Huile d'olive..... 10

On contuse un tiers des pétales de rose dans un mortier, on les mêle avec l'huile, et l'on fait digérer au soleil ou à l'étuve, pendant trois jours. On passe avec expression; on ajoute à l'huile une quantité de pétales de rose égale à la première, et, après une nouvelle digestion, on passe et l'on fait une troisième opération semblable. L'huile filtrée est conservée au frais, dans des vases bien fermés. Le Codex de 1866 prescrit simplement la digestion pendant deux heures de tous les pétales contusés. Le produit obtenu est moins aromatique.

L'huile, au contact des fleurs, ne se charge que de la matière odorante; souvent on la colore en y ajoutant 1/16 de racine d'orcanette, pendant la dernière digestion des fleurs.

L'huile rosat est un médicament insignifiant.

POMMADE A LA ROSE.

Pr. : Axonge lavée à l'eau de rose.....	30 gr.
Essence de rose.....	2 goutt.

Mêlez:

Elle est employée comme cosmétique.

ONGUENT ROSAT.

Pr. : Axonge.....	1000
Racine d'orcanette.....	30
Cire blanche.....	8
Essence de rose.....	2

Faites digérer la racine dans l'axonge au bain-marie, pendant une heure; passez à travers une toile. Ajoutez la cire, faites-la fondre, et remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi; mêlez enfin l'essence, et coulez la pommade dans un pot.

SAFRAN.

Le Safran des pharmacies est constitué par les styles et les stigmates du *Crocus sativus* Lin. (Iridées). Cette plante est cultivée en Espagne, et en France, dans le Gâtinais et l'Orléanais. Elle est également cultivée dans l'ancienne province de l'Angoumois, mais les produits qu'on y récolte sont de qualité inférieure.

Le *Crocus sativus* fleurit dans les mois de septembre et d'octobre; sa floraison dure deux à trois jours. On récolte les fleurs dès qu'elles s'épanouissent, et l'on en sépare les styles et les stigmates rouges, longs et pendants. Ce sont ces portions du pistil que l'on désigne sous le nom de safran; 140 000 donnent environ 1 kilogr. de safran sec. On sèche le safran sur des tamis de crin chauffés très-modérément au moyen de la braise.

Le Safran du commerce est très-souvent falsifié. Les fraudes les plus habituelles consistent à augmenter son poids en l'imprégnant d'eau et d'huile, en le mélangeant avec des grains de plomb (Guibourt) ou avec de la craie (Dan. Hanbury). Indépendamment de ces substances, on trouve souvent dans le safran une proportion considérable de fleurons de *Carthame* (*Safranum*, *safran bâtard*), *Carthamus tinctorius* Lin. (Composées), et des débris préparés et artificiellement colorés de *fleurs de saponaire*, de *souci des vignes*, d'*arnica*.

Toutes ces falsifications du safran sont faciles à constater à l'aide d'un examen attentif des caractères botaniques, et au moyen de quelques expériences physiques ou chimiques exécutées comparativement sur du safran pur, d'origine certaine, et sur ces divers mélanges.

Le safran contient une huile volatile, une matière colorante particulière, une forte proportion de substance gommeuse et de l'albumine végétale. L'huile volatile paraît être le principe auquel il convient d'attribuer l'action médicale de cette substance. La matière colorante désignée par Bouillon-Lagrange et Vogel sous le nom de *Polychroïte* a été étudiée par Bernard Quadrat et enfin par Rochleder, qui l'a nommée *Crocine*. Pour isoler la *crocine*, ce chimiste épuise le safran par l'éther, et le fait ensuite bouillir dans l'eau, puis il précipite la solution aqueuse par l'acétate basique de plomb. Le précipité est traité par l'acide sulfhydrique, et le dépôt de *crocine* mélangée au sulfure de plomb résultant de la réaction est séché, et enfin épuisé par l'alcool à 90°, qui abandonne la matière colorante par l'évaporation dans le vide.

La *crocine* se présente sous l'aspect d'une poudre rouge orangé, donnant avec l'eau une solution jaune; les alcalis augmentent sa solubilité. La *crocine* est très-soluble dans l'alcool, et à peine soluble dans l'éther. L'acide sulfurique concentré la colore en bleu; l'acide nitrique en vert qui s'altère promptement; l'acide chlorhydrique en brun. Le sous-acétate de plomb précipite la solution aqueuse de *crocine* en rouge, l'acétate de cuivre en vert, l'eau de chaux ou de baryte en jaune.

Sous l'influence des acides sulfurique et chlorhydrique étendus et bouillants, la *crocine* fixe les éléments de l'eau et se dédouble en glucose et en une matière colorante nouvelle que Rochleder a désignée sous le nom de *Crocétine*. La *crocine* appartient donc au groupe des glucosides.

L'huile essentielle de safran est jaune, moins dense que l'eau qui la transforme avec le temps en une matière incolore, cristalline, plus dense que l'eau.

Propriétés thérapeutiques. Le safran est usité comme condiment dans une partie du Levant, en Italie et en Espagne; il agit comme stimulant à petite dose.

Il possède une action marquée sur le système nerveux. Les cultivateurs qui le récoltent sont, dit-on, souvent atteints de céphalalgie.

C'est de cette influence sur le système nerveux, et en raison de sa

propriété stimulante que le safran est compté parmi les emménagogues. Il peut être administré sans qu'il y ait danger à dose un peu élevée, 4 à 8 grammes.

On choisit parmi les formes suivantes, en notant que la poudre est presque toujours préférée.

POUDRE DE SAFRAN.

On fait sécher le safran à l'étuve, et on le pulvérise sans laisser de résidu.

INFUSION DE SAFRAN.

Pr. : Safran	2
Eau	1000

Faites infuser pendant une heure; filtrez.

L'eau dissout très-bien des parties colorantes et aromatiques du safran.

TEINTURE DE SAFRAN.

Pr. : Safran	1
Alcool à 80°	10

Faites macérer pendant dix jours; passez avec une forte expression, et filtrez.

On emploie l'alcool fort pour la préparation de cette teinture, bien que l'alcool faible épuise également le safran; mais on a remarqué que la coloration est plus stable quand la solution est plus spiritueuse. A la longue, une partie de la matière colorante se dépose toujours.

La teinture de safran laisse par l'évaporation 5 pour 100 d'extrait sec.

EXTRAIT DE SAFRAN.

Pr. : Safran	1
Alcool à 60°	8

Traitez le safran successivement par deux macérations dans l'alcool; distillez les liqueurs pour retirer toute la partie spiritueuse; évaporez le résidu jusqu'en consistance d'extrait.

Une partie d'extrait représente deux parties de safran; néanmoins ce médicament, à poids égal, est moins actif que la poudre (Soubeiran).

SIROP DE SAFRAN.

Pr. : Safran	25
Vin de Malaga	440
Sucre	560

On fait macérer en deux fois, et successivement, le safran dans la totalité du vin; on passe avec expression; on filtre et l'on fait dissoudre le sucre au bain-marie couvert.

10 grammes de sirop représentent 25 centigrammes de safran.

VANILLE.

On désigne sous le nom de *Vanille* le fruit excitant et aromatique d'une plante de la famille des *Orchidées*, le *Vanillier officinal*, *Vanilla aromatica* Swartz.

Le Vanillier croît naturellement dans les régions maritimes du Mexique, de la Colombie et de la Guyane. Le fruit de la vanille est une capsule allongée, mince, à 3 valves et uniloculaire. Les graines sont nombreuses et attachées à 5 placentas fixés sur la ligne médiane des valves; elles sont noires et enveloppées d'un suc épais et balsamique. On récolte les fruits avant leur maturité et leur déhiscence, et on les fait sécher. On les recouvre d'huile pour leur conserver de la souplesse et les préserver contre l'attaque des insectes. Quand ils sont secs, on les réunit en petites bottes que l'on enferme dans des boîtes de fer-blanc. Le commerce distingue 1° la *Vanille sée*, qui est la plus belle sorte; elle est un peu molle, d'un brun rougeâtre, d'une odeur suave; sa surface se tapisse d'une efflorescence cristalline formée par une matière que l'on a considérée longtemps comme de l'acide benzoïque, mais qui est un principe immédiat spécial (*Vanilline*) analogue à la coumarine; ce caractère l'a fait appeler *Vanille givrée*; 2° la *Vanille simarona* ressemble beaucoup à la précédente, mais est un peu plus grêle, plus pâle et moins aromatique; elle ne se givre pas; 3° le vanillon ou *Vanilla pompona* des Espagnols est constitué par des fruits plus épais, presque toujours ouverts, noirs, moins odorants et moins suaves que les sortes précédentes. La vanille contient plusieurs principes définis, parmi lesquels il convient de citer les suivants :

Huile grasse, résine, tannin et dérivés tanniques, glucose, lévulose, substance amyloïde, vanilline, cellulose.

L'huile grasse contenue dans la vanille possède une saveur et une odeur désagréables. La résine est molle et répand, quand on la chauffe, une faible odeur de vanille. Le principe extractif renferme beaucoup de tannin; il précipite en vert les sels ferriques, trouble l'émétique, mais ne précipite pas la gélatine.

Quant à la substance désignée sous le nom de *vanilline*, elle a été découverte par M. Gobley, qui la considère comme le principe aromatique de la vanille. Cette substance, confondue par quelques chimistes avec l'acide benzoïque et plus tard avec la *coumarine*, cristallise en petits prismes déliés qui constituent sur certaines espèces de vanille la couche blanche que l'on désigne sous le nom de *givre*. La vanilline, d'après Stokkeby et Carles, fonctionne comme un acide; Carles lui attribue la formule $C^{16}H^{10}O^6$, et a constaté que ses cristaux fondent entre $+ 80^{\circ}$ et $+ 81^{\circ}$.

POUDRE DE VANILLE SUCRÉE.

Pr. : Vanille.....	1
Sucre.....	9

On coupe la vanille en petits morceaux, et on la pile dans un mortier en fer avec une portion du sucre, on passe au tamis de soie. On pile le résidu avec une nouvelle portion de sucre, et ainsi de suite, puis on mélange les poudres entre-elles. Les quantités de sucre nécessaires pour terminer l'opération peuvent varier suivant l'état de sécheresse ou de succulence de la vanille. Cette poudre est commode pour aromatiser rapidement différentes préparations condimentaires ou médicamenteuses.

TABLETTES DE VANILLE.

Pr. : Vanille.....	1
Sucre.....	6
Mucilage de gomme adragante.....	S. q.

Faites, selon l'art, des pastilles de 40 centigrammes; chaque pastille contient 5 centigrammes de vanille.

TEINTURE DE VANILLE.

Pr. : Vanille incisée.....	1
Alcool à 80e.....	10

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

SASSAFRAS.

On désigne, en pharmacie, sous le nom de bois de sassafras la racine ligneuse d'un bel arbre qui croît dans plusieurs régions de l'Amérique septentrionale, le *sassafras officinale* Née., de la famille des Lauracées; cette substance ligneuse possède une odeur fortement aromatique et contient une notable proportion d'huile essentielle.

D'après l'analyse de Reinsh, la racine de sassafras contient :

Essence, substance résineuse balsamique, matières grasses et cireuses, sassafride? acide tannique, matière colorante, gomme, albumine, amidon.

La seule de ces substances qui soit intéressante pour la pharmacologie est l'essence de sassafras, qui a été étudiée avec beaucoup de soin, dans ces derniers temps, par MM. E. Grimaux et S. Ruotte. La densité de cette essence est 1,0815 à 0° ; elle possède un pouvoir rotatoire égal à $+ 3^{\circ},5$ pour 1 longueur de 10 centimètres. D'après E. Grimaux et Ruotte, l'essence de sassafras renferme un hydrocarbure, $C^{20}H^{16}$ (safrène); un corps oxygéné (safrol), $C^{20}H^{10}O^2$, qui constitue la plus grande partie de l'essence, et enfin environ $1/2$ pour 100 d'une huile volatile qui paraît être un phénol.

On obtient l'essence de sassafras par le procédé usité pour les essences plus denses que l'eau et peu volatiles. (*Voy. PRÉP. DES HUILES ESSENTIELLES*, p. 301.)

Le sassafras est administré, comme diaphorétique et diurétique, dans les maladies vénériennes, le rhumatisme, la goutte; on ne l'emploie guère que sous la forme de tisane.

TISANE DE SASSAFRAS.

Pr. : Racine de sassafras.....	15
Eau bouillante.....	500

Faites infuser pendant une demi-heure et passez.

SIROP DE SASSAFRAS.

Pr. : Sassafras.....	1
Vin blanc.....	7
Sucre.....	10

Faites macérer le sassafras râpé dans le vin blanc, pendant 2 à 6 jours; passez et faites un sirop par solution.

30 grammes de sirop représentent 5 grammes de sassafras.