

dissoute est à peu près moitié moindre que dans la teinture obtenue au moyen de la plante sèche. L'*Alcoolature de racine d'aconit* préparée dans les mêmes proportions constitue un médicament beaucoup plus actif, mais qu'il faut se garder de substituer à l'alcoolature des feuilles, sans une mention spéciale du médecin.

Le docteur Turnbull prescrit une teinture préparée avec 1 partie de racines sèches d'aconit et 2 parties d'alcool rectifié, il emploie cette solution en frictions dans les mêmes cas que l'aconitine. Il sert également, pour remplacer l'aconitine, de l'extrait qui résulte de l'évaporation de cette teinture.

SIROP D'ACONIT.

Pr. : Alcoolature d'aconit.....	10
Sirop de sucre.....	100

Mêlez.

20 grammes de ce sirop contiennent 2 grammes d'alcoolature d'aconit.

TEINTURE ÉTHÉRÉE D'ACONIT.

Pr. : Poudre de feuilles d'aconit.....	1
Éther sulfurique alcoolisé à 0,76.....	5

Préparez par la méthode de déplacement, au moyen de l'appareil de Guibourt (fig. 82).

On n'a fait aucune expérience sérieuse pour apprécier la composition et la valeur thérapeutique de la teinture étherée d'aconit.

ANÉMONE.

L'anémone officinale est l'*Anemone Pulsatilla* Lin. (Renonculacées.)

Toutes les anémones sont des plantes très-âcres; Storck prescrivait l'emploi de l'*Anemone pratensis* Lin., qui diffère peu de l'*Anemone Pulsatilla*.

Heyer a reconnu le premier que l'eau distillée d'anémone est chargée d'une matière âcre volatile; des observations nombreuses, et en particulier celles publiées par Orfila, montrent que cette substance se dissipe totalement par la simple dessiccation de la plante.

L'eau distillée d'anémone laisse déposer, quelques semaines après sa préparation, une matière blanche, cristalline, presque insipide et inodore, qui répand, lorsqu'on élève fortement sa température, des vapeurs excessivement âcres. Ce principe immédiat est peu soluble dans l'eau froide, plus soluble dans l'eau bouillante, il est très-soluble dans l'alcool. Vauquelin considérait cette substance comme une matière grasse; Robert, de Rouen, et Braconnot ont également

admis cette opinion. On a donné à cette matière âcre de l'anémone le nom d'*Anémone*; Schwartz a décrit, sous le nom d'*Acide anémone*, un produit qui paraît résulter de la transformation de l'anémone.

Comme l'anémone se dépose seulement dans l'eau distillée d'anémone, Blanchet et Sell ont pensé qu'elle est un résultat de la transformation du principe âcre volatil naturellement contenu dans la plante. Celui-ci existerait en dissolution dans l'eau, et se combinerait peu à peu avec les éléments de celle-ci pour former un hydrate cristallisé qui serait l'anémone de Heyer. Toutes ces assertions ne s'appuient sur aucune démonstration scientifique, et la matière âcre de la pulsatille exigerait de nouvelles expériences.

Les préparations d'anémone ont été jadis vantées dans le traitement d'affections très-diverses; elles sont dangereuses et absolument inutiles aujourd'hui. L'alcoolature est la seule préparation d'anémone sur l'activité de laquelle il serait permis de compter.

EXTRAIT D'ANÉMONE.

On exprime le suc de la plante, on le passe à travers une toile, puis on l'évapore en couches minces sur des assiettes placées dans une étuve. Une partie du principe âcre de l'anémone se perd évidemment pendant cette préparation; l'extrait en conserve d'autant plus qu'il a été évaporé à une température plus basse. Storck, qui l'a employé le premier, le préparait suivant sa méthode générale, qui diffère peu de la précédente.

Pour l'anémone comme pour l'aconit, il faudrait donner la préférence à l'extrait alcoolique.

L'extrait d'anémone s'altère promptement. Suivant une observation du docteur Rabenhorck, un extrait préparé au printemps, et dont l'efficacité avait été constatée, a perdu toutes ses propriétés vers l'automne.

ALCOOLATURE D'ANÉMONE.

Pr. : Anémone fraîche.....	1
Alcool à 90°.....	1

Broyez les feuilles d'anémone par contusion dans un mortier de marbre; ajoutez l'alcool, et, après 10 jours de macération, passez avec expression et filtrez.

SIROP D'ANÉMONE.

Pr. : Alcoolature d'anémone.....	10
Sirop de sucre.....	100

Mêlez.

STAPHISAIGRE.

Les semences de Staphisaigre, *Delphinium Staphisagria* L., sont les seules parties de cette plante qui reçoivent quelques applications, elles ont donné à l'analyse les principes suivants :

Stéarine; divers corps gras peu solubles dans l'alcool; huile très-soluble dans l'alcool; gomme; amidon; matière azotée; albumine végétale soluble; albumine végétale coagulée; delphine; acide volatil; sulfates et phosphates de potasse, de chaux et de magnésie.

Les propriétés des semences de Staphisaigre paraissent devoir être attribuées tout entières à la *Delphine* et à l'acide volatil qu'elles contiennent; celui-ci a été aperçu par Hofschager. Il est incolore, cristallin, volatil et irritant. Il semble être analogue à la matière âcre commune à plusieurs Renonculacées. La *Delphine* est un alcalin végétal qui a été découvert par Lassaigne et Feneulle. Elle existe dans les semences de staphisaigre à l'état de combinaison soluble avec un acide qui n'a pas été étudié jusqu'ici. Cet alcaloïde est mal connu; on sait pourtant que ses propriétés physiologiques semblent être analogues à celles de la vératrine, et qu'il se dissout entièrement dans l'éther, qui le sépare d'un autre alcaloïde, *Staphisagrine* ou *Staphisin*, découvert par Couerbe.

M. Bazin a recommandé l'emploi interne de la teinture de staphisaigre contre l'eczéma, et le docteur Turnbull l'a appliquée au traitement des maladies nerveuses, de la même manière que la vératrine.

POUDRE DE STAPHISAIGRE.

Les semences de staphisaigre doivent être pulvérisées sans résidu.

LOTION DE STAPHISAIGRE.

Pr. : Poudre de semences de staphisaigre 15 à 30 gr.
Eau 1000

Faites bouillir et filtrez.

Cette liqueur a été employée dans le traitement de la gale et de quelques affections de la peau.

TEINTURE DE STAPHISAIGRE.

Pr. : Semences de staphisaigre 1
Alcool à 80° 5

Employée en frictions, par le docteur Turnbull.

POMMADE DE STAPHISAIGRE.

Pr. : Poudre de semences de staphisaigre 1
Axonge 3

Faites digérer au bain-marie; passez avec expression et séparez les fèces, après le refroidissement de la pommade.

Cette formule est de Swediaur, qui la préconise à titre d'insecticide; elle a été recommandée par Bourguignon dans le traitement de la gale.

BUIS.

Le buis, *Buxus sempervirens* Lin. (Euphorbiacées), ne fournit à la médecine que sa racine et son écorce. La racine a été conseillée dans le traitement des arthrites chroniques succédant aux rhumatismes aigus; elle n'est plus prescrite. L'écorce a été quelquefois administrée comme sudorifique, elle est aujourd'hui inusitée. Cette écorce, analysée par Fauré, a donné les principes immédiats suivants :

Buxine; chlorophylle; matière colorante rouge; cire; matière grasse; résine; principes extractifs et gommeux.

La buxine est pulvérulente, difficilement cristallisable, inodore, amère et dépourvue d'acreté. Elle est soluble dans l'eau et dans l'alcool, mais à peine soluble dans l'éther; les alcalis ne la dissolvent pas. Elle sature les acides et forme des sels difficilement cristallisables, très-solubles dans l'eau et dans l'alcool.

Cette substance, très-imparfaitement étudiée, s'obtient en préparant un extrait alcoolique d'écorce de buis, le reprenant par l'eau, précipitant la solution par l'acétate de plomb, et dépouillant la liqueur aqueuse de l'excès de plomb, au moyen de l'acide sulfhydrique. La liqueur est chauffée à l'ébullition avec de la magnésie; le précipité magnésien égoutté sur un filtre et repris par l'alcool à 90° fournit la buxine. On transforme celle-ci en sulfate en acidifiant la liqueur alcoolique, et l'on ajoute à cette combinaison de l'acide nitrique, qui sépare la matière résineuse. On précipite enfin la buxine par l'ammoniaque.

D'après Fauré, la buxine existe dans toutes les parties du buis, mais en faible proportion; M. Bley l'a retirée des feuilles de cet arbrisseau. Récemment M. Barbaglia a proposé le procédé suivant pour préparer la buxine. Les feuilles et les tiges de buis sont épuisées par l'acide sulfurique très-dilué. La solution traitée par le carbonate de soude donne un précipité que l'on sèche et que l'on épuise par l'alcool absolu. Le liquide évaporé fournit un résidu qui est de nouveau repris par l'acide sulfurique étendu, puis précipité par le carbonate de soude. On délaye ce dépôt dans l'eau, et on y fait passer un courant d'acide carbonique, lequel dissout la buxine et laisse une sub-

stance de nature résineuse. La précipitation du carbonate de buxine par l'ammoniaque fournit cette substance à l'état de poudre incolore, mais incristallisable.

La matière colorante rouge s'extrait de l'écorce de buis au moyen de l'éther; elle s'y trouve en très-petite quantité et est à peine étudiée.

L'écorce de buis est habituellement soumise à la décoction dans l'eau. Si la matière résineuse ne concourt pas aux propriétés du buis, l'infusion est préférable; c'est à l'expérience à prononcer.

L'écorce de buis a été prescrite à la dose de 30 à 60 grammes; son usage est rare et ses propriétés inconnues.

On emploie peu l'extrait de buis; il se prépare par lixiviation au moyen de l'alcool à 60°.

CAFÉ.

On donne le nom de café aux semences d'un arbrisseau de la famille des Rubiacées, le *Caféier d'Arabie*, *Coffea Arabica* Lin. Cette plante originaire de la haute Égypte a été transportée en Arabie, elle est très-répan due dans la province de Yémen sur les bords de la mer Rouge et particulièrement dans les environs de Moka. La culture du caféier a été successivement introduite dans les régions équatoriales de l'Asie et de l'Amérique.

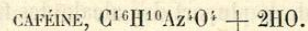
Le fruit du Caféier est une baie offrant à peu près le volume d'une merise, il est ovoïde et présente un sommet ombiliqué. Le péricarpe est vert avant sa maturité, il passe successivement par la teinte rouge clair, puis noirâtre; le mésocarpe est constitué par une pulpe aigrelette et sucrée. Sous la partie charnue se trouvent deux coques (*nucules*) ellipsoïdes, accolées par leur face plane; elles renferment chacune une graine bombée sur sa face externe, et plane sur sa face interne, laquelle présente dans la direction de l'axe du fruit un sillon droit très-marqué. La plus grande masse de chaque graine est constituée par un albumen de consistance cornée, jaune, bleuâtre ou verdâtre; à l'une des extrémités de l'albumen se trouve l'embryon avec ses cotylédons cordiformes. La culture a engendré des variétés nombreuses de café; elles sont désignées dans le commerce par les noms des pays dans lesquels croit la plante.

Bien qu'au point de vue de la pharmacie et même de la thérapeutique, les applications du café soient restées limitées, il nous semble nécessaire de donner sur cette semence quelques détails de chimie pharmacologique, que l'importance de ses usages en hygiène et en bromatologie justifient certainement.

Il existe plusieurs analyses du café; elles varient dans certaines limites avec les espèces qui ont été examinées; les résultats admis par Payen se rapportent au café Moka.

Cellulose.....	34,000
Eau hygroscopique.....	12,000
Matières grasses.....	10 à 13,000
Glucose, dextrine, acide indéterminé.....	15,500
Légumine, caféine.....	10,000
Chlorogénate de caféine et de potasse.....	3,5 à 5,000
Substance azotée albuminoïde.....	3,000
Caféine libre.....	0,800
Huile essentielle solide.....	0,001
— liquide.....	0,002
Matières minérales.....	6,697

100,030



Parmi ces nombreuses substances, la *Caféine* est la plus importante et la mieux étudiée tant au point de vue chimique que sous le rapport physiologique. Elle offre d'autant plus d'intérêt que c'est elle qui donne au café et aux divers produits naturels qui la renferment la propriété singulière de causer l'insomnie et d'agir comme un antagoniste énergique des médicaments soporifiques.

La Caféine $\text{C}^8\text{H}^{10}\text{Az}^2\text{O}^2 + 2\text{HO}$ a été découverte par Runge en 1821. Depuis elle a été trouvée : dans le *Thé* et décrite sous le nom de *Théine* par Oudry; dans le *Guarana* par Martius; dans le *Maté* ou *Thé du Paraguay* par Stenhouse. Herzog a reconnu le premier que cette substance est un alcaloïde.

La Caféine se sépare de sa dissolution aqueuse sous la forme de fines aiguilles prismatiques, renfermant deux équivalents d'eau qu'elles perdent vers 150°. Les cristaux qui se déposent de la dissolution alcoolique ou étherée sont anhydres. Cet alcaloïde est incolore et inodore, sa saveur est légèrement amère; il fond vers 178° et se volatilise sans décomposition sensible vers 200°. La Caféine se dissout dans 98 fois son poids d'eau froide, et dans l'eau bouillante en proportion telle que la masse se solidifie par le refroidissement; elle est soluble en notable quantité $\frac{4}{100}$ (à + 20°) dans l'alcool à 80°, mais est peu soluble dans l'alcool anhydre et dans l'éther pur, $\frac{5}{1000}$ environ; elle se dissout en assez forte proportion dans le chloroforme, la benzine et l'alcool amylique.

Parmi les réactions intéressantes que présente la caféine, nous

COLEGIO CIVIL
PREPARATORIA N.º



SECRETARIA

BIBLIOTECA
FAC. DE MED. U. A. N. L.

FAC. DE MED. U. A. N. L.

BIBLIOTECA
FAC. DE MED. U. A. N. L.

FAC. DE MED. U. A. N. L.

citerons la décomposition qu'elle subit lorsqu'elle est soumise à l'action de la chaleur, après avoir été associée à un acide organique susceptible de lui céder de l'hydrogène. Il se dégage dans ce cas une notable quantité de méthylamine, ainsi que l'a reconnu M. J. Personne. Cette production de *Méthylamine* a également lieu lorsqu'on chauffe de la caféine avec l'hydrate potassique (Wurtz), ou barytique. M. Strecker a reconnu dans ce dernier cas la formation d'un nouvel alcaloïde auquel il a donné le nom de *Caféidine*, et dont la composition peut être exprimée par la formule $C^{14}H^{12}Az^1O^2$.

L'action de la chaux sodée sur la caféine mérite également d'être mentionnée; chauffée avec ces alcalis, la caféine fournit un abondant dégagement d'ammoniaque, et laisse comme résidu un mélange de carbonates alcalins et de cyanure sodique. La présence de cette dernière combinaison dans le produit de la décomposition permet de distinguer la caféine de la plupart des alcaloïdes fixes.

La caféine forme des sels définis; quelques-uns d'entre eux sont cristallisables et jouissent d'une assez grande stabilité, tandis que la plupart se décomposent au contact de l'eau. Nous nous bornerons à mentionner parmi ces sels: le *Tannate*, qui est très-peu soluble dans l'eau froide; le *Cafétannate de caféine et de potasse*, dont l'existence dans le café est admise par M. Payen, et enfin le *Citrate*, que l'on a proposé d'employer dans la thérapeutique, mais dont l'usage ne s'est pas généralisé.

Plusieurs procédés ont été indiqués pour obtenir la caféine; ils varient suivant que l'on traite le café, le thé ou les divers produits naturels qui contiennent cet alcaloïde.

La caféine est plus abondante dans le thé que dans le café. La moyenne de plusieurs analyses montre que la proportion de caféine contenue dans le café est comprise entre 0,6 et 1 pour 100; elle varie de 2 à 4 pour 100 dans le thé.

Pour obtenir la caféine au moyen du café, on épuise le café finement divisé à l'aide de l'alcool à 80° bouillant; puis on distille l'alcool de façon à avoir un extrait que l'on reprend par l'eau distillée afin de séparer les matières grasses. Dans la solution aqueuse filtrée, on ajoute de l'hydrate d'oxyde de plomb, lequel forme avec la matière colorante une combinaison insoluble d'une belle couleur jaune. On sépare, à l'aide de la filtration, la solution du précipité, et on la concentre à une température peu élevée jusqu'à ce qu'elle acquiert une consistance sirupeuse. Cette liqueur abandonne peu à peu la caféine sous la forme de cristaux, que l'on purifie en les exprimant entre des

doubles de papier buvard, les dissolvant dans l'alcool à 80° et les décolorant par le charbon animal lavé.

On peut extraire la caféine du thé par un procédé différent: on traite le thé par l'eau bouillante, de manière à préparer une infusion concentrée que l'on précipite par l'acétate de plomb basique. Le liquide est additionné d'une faible quantité d'ammoniaque et soumis à la filtration; on enlève l'excès de plomb dissous par un courant d'acide sulhydrique, on filtre de nouveau et l'on évapore à une basse température. La solution abandonne la caféine sous la forme de cristaux très-faciles à purifier.

Acide cafétannique. — Cet acide est quelquefois désigné sous le nom d'*Acide chlorogénique*; il existe dans le café soit en combinaison avec la chaux et la magnésie, soit, comme le pense Payen, à l'état de sel double de potasse et de caféine. Il rougit énergiquement la teinture de tournesol, possède une saveur astringente manifeste, et se dissout dans l'eau et dans l'alcool; par l'évaporation de ses dissolutions dans ces véhicules, il se sépare sous la forme de mamelons cristallins.

Soumis à l'action de la chaleur, l'acide cafétannique entre en fusion, se décompose et donne des vapeurs exhalant l'odeur du café torréfié, ainsi qu'un produit qui se condense et n'est autre que l'*Acide oxyphénique*. L'acide cafétannique colore les sels ferriques en vert foncé et ne produit pas de précipité dans les sels ferreux. Il ne donne pas de composé insoluble avec l'émétique et la gélatine, mais il précipite la quinine et la cinchonine de leurs dissolutions salines; sa composition est exprimée par la formule $C^{30}H^{18}O^{16}$.

Suivant Hlasiwetz, en faisant bouillir l'acide cafétannique avec une solution concentrée de potasse, puis saturant le liquide par l'acide sulfurique dilué, on obtient un produit cristallin qui n'a pas encore été étudié.

Acide caféique. — Cet acide possède la propriété de colorer en vert les sels ferreux et de réduire les solutions de nitrate d'argent. L'acide caféique $C^{18}H^8O^8 + 2HO^2$ donne lieu à plusieurs produits de doublement remarquables: fondu avec l'hydrate potassique, il fournit de l'*Acide acétique* et de l'*Acide protocatéchique*; par la distillation sèche, il développe de la *Pyrocatechine*. Du reste, l'acide caféique ne préexiste pas dans le café, et sous ce nom quelques chimistes ont désigné autrefois l'acide cafétannique.

La semence de café renferme des principes odorants, mais le produit aromatique qui donne à l'infusion de café une si grande vogue et la fait rechercher comme boisson, ne se développe que par la

torréfaction. MM. Boutron et Fremy ont démontré que les graines de café épuisées au moyen de l'eau ne fournissent pas de principes aromatiques par la torréfaction; ils admettent en conséquence que c'est de l'une des substances solubles dans ce véhicule que dérive ce produit remarquable; mais cette donnée est insuffisante et la question mérite une nouvelle étude. La matière amère colorée en brun qui se développe dans les mêmes conditions provient, suivant ces auteurs, de l'altération des substances gommeuses contenues dans la graine, elle est analogue à celle qui prend naissance par la torréfaction des principes amylicés.

MM. Boutron et Fremy ont donné le nom de *Caféone* au produit aromatique de nature indéterminée, qu'ils obtiennent en distillant le café torréfié mélangé à de l'eau et agitant l'hydrolat recueilli avec de l'éther, lequel enlève la caféone et la laisse par l'évaporation spontanée.

Payen a constaté que le café torréfié perd une proportion de principes solides d'autant plus grande que l'action de la chaleur a été poussée plus loin; un quart environ des produits azotés disparaît, et si la torréfaction est continuée, les principes aromatiques diminuent graduellement. Lorsqu'on traite par des lixiviations fractionnées du café torréfié à différents degrés, on trouve que le café roux cède plus de matériaux que le brun, et que ce dernier en abandonne plus que le brun noirâtre. La torréfaction des cafés ne doit donc pas être portée au delà d'une certaine limite, il faut du reste varier son intensité, suivant les espèces de café sur lesquelles on opère.

D'après Dausse, les cafés des Antilles, de Porto-Rico, d'Haïti, doivent être chauffés jusqu'à ce qu'ils aient perdu 20 pour 100 de leur poids; les cafés de Bourbon, du Malabar et de la côte d'Afrique, 16 à 18 pour 100; le Moka et le Java, 15 à 16 pour 100 au maximum.

M. J. Personne a fait une intéressante étude des transformations que subit la caféine sous l'influence de la torréfaction du café. Il a reconnu que la température atteinte par les grains de café, pendant une opération bien conduite, reste inférieure à $+300^{\circ}$; elle ne doit pas dépasser $+275^{\circ}$ pour le café vert (Porto-Rico) et $+250^{\circ}$ ou 255° pour le café de Java. La perte de caféine pendant cette opération est considérable, elle s'élève à près de la moitié de cette substance. M. Personne a trouvé que du café vert renfermant $4^{\text{sr}},45$ pour 100 de caféine, fournit seulement $0^{\text{sr}},65$ pour 100 de caféine après la torréfaction. La caféine qui disparaît ainsi n'est pas entraînée, comme on le croyait, avec les produits volatils résultant de l'action de la chaleur; elle se décompose et engendre de la méthylamine $\text{C}^2\text{H}^3\text{Az}$ en

présence de l'hydrogène qui lui est cédé par la destruction simultanée de l'acide cafétannique auquel cet alcaloïde est associé. La nécessité d'un acide organique cédant à la caféine de l'hydrogène est prouvée par la décomposition de la caféine pure, qui à $+300^{\circ}$ ne fournit pas de méthylamine, et par celle du gallotannate de caféine qui donne une proportion considérable de l'alcaloïde volatil découvert par M. Wurtz.

M. Personne fait remarquer que la méthylamine provenant de l'action de la chaleur sur le gallotannate de caféine, de même que celui qui résulte de la torréfaction du café, ne se trouve qu'en faible proportion dans les produits condensés de la distillation, mais qu'elle existe surtout dans le résidu du tannate et dans le café torréfié. Le même chimiste a constaté dans les produits volatils de la destruction du gallotannate de caféine la présence d'un corps qui offre, dit-il, une certaine analogie d'odeur avec celle du café torréfié. Cette dernière observation rapprochée du fait signalé plus haut, touchant la décomposition pyrogénée de l'acide cafétannique, paraît devoir conduire à l'explication du développement de l'arome du café.

Propriétés thérapeutiques. — La caféine ingérée à petite dose (10 centigrammes environ) produit une stimulation circulatoire favorable à l'exercice des fonctions animales, et surtout au travail intellectuel. Cet effet est quelquefois précédé d'un court et léger assoupissement. Lehmann admet qu'à des doses plus élevées (30 à 50 centigrammes par exemple), la caféine excite violemment le système nerveux ainsi que l'appareil circulatoire, et qu'elle amène des palpitations cardiaques, de l'oppression et des troubles plus ou moins intenses de l'ouïe et de la vue; ces symptômes peuvent aller jusqu'au délire.

Les phénomènes physiologiques correspondants aux faibles doses de caféine sont observés, à la suite de l'ingestion de l'infusion de café torréfié, chez les sujets qui ne font pas ordinairement usage de cette boisson; l'effet le plus habituel du café est l'insomnie, et si les doses sont exagérées, des accidents cardiaques plus ou moins prononcés. C'est grâce à ces propriétés que l'on peut considérer le café comme un médicament antagoniste de l'opium, et que son usage dans les cas d'empoisonnement par cet agent hypnotique a rendu d'incontestables et éminents services.

INFUSION DE CAFÉ.

De tous les moyens que l'on a proposés pour administrer la caféine, le meilleur est, sans contredit, l'infusion du café de bonne qualité, lorsqu'elle est préparée avec soin. On obtient une excellente infusion de café en prenant parties égales de Moka et de Bourbon. Chaque

sorte doit être torréfiée à part; il importe que le café Moka prenne seulement une teinte rousse, tandis que la torréfaction du café Bourbon doit être poussée jusqu'au brun marron.

Le mélange de ces sortes de cafés et leur degré différent de torréfaction ont été recommandés par Soubeiran; nous ajouterons quelques détails pratiques sur les doses et le mode opératoire indiqués par le docteur Penilleau; ils permettent d'obtenir une boisson à la fois agréable et active.

Les deux semences récemment torréfiées sont réduites en poudre fine à l'instant même où l'on va faire l'infusion. La poudre est introduite à la dose de 10 grammes pour 100 grammes d'infusion dans une cafetière-filtre en porcelaine; à la surface de cette poudre non tassée, on verse le double de son poids d'eau bouillante. Cette première affusion pénètre la poudre et permet un épuisement plus complet des parties solubles. Après une ou deux minutes de contact, on verse sur le café 100 grammes d'eau bouillante, et l'on recueille environ 100 grammes d'infusion très-chargée et très-aromatique. Lorsque les dernières gouttes cessent de couler, la masse de liquide se trouve à 50° ou 60°, température à laquelle cette boisson est habituellement ingérée. Le Codex ne donne la formule d'aucune préparation pharmaceutique de café; le Formulaire des hôpitaux comprend les deux préparations suivantes :

TISANE DE CAFÉ.

Café torréfié.....	20 gr.
Eau bouillante.....	1000

Faites infuser pendant une demi-heure, et passez.

On prépare la *Tisane de café au quinquina* en faisant dissoudre dans l'infusion ci-dessus :

Extrait de quinquina gris.....	4 gr.
--------------------------------	-------

Les Formulaires mentionnent un certain nombre de boissons obtenues au moyen du café non torréfié; elles résultent tantôt de l'action de l'eau froide, tantôt de celle de l'eau bouillante employée soit en infusion, soit en décoction.

La saveur aromatique et légèrement amère de l'infusion de café torréfié est souvent utilisée pour faciliter l'ingestion de médicaments doués de sapidités repoussantes. Parmi les formules citées par le docteur Penilleau nous en citerons quelques-unes dont l'emploi s'est généralisé.

CAFÉ PURGATIF AU SULFATE DE MAGNÉSIE.

Café torréfié.....	10 gr.
Eau.....	500
Sulfate de magnésie.....	30

On fait bouillir le mélange dans un vase de porcelaine pendant deux minutes, on filtre, on sucre le liquide et on l'ingère chaud. La propriété que possède l'infusion de café de dissimuler, dans une certaine mesure, la saveur du sulfate de magnésie a été signalée pour la première fois par M. Combes, élève en pharmacie.

CAFÉ QUININÉ.

Café torréfié.....	10 gr.
Eau bouillante.....	100
Sulfate de quinine.....	de 0 ^{gr} ,5 à 2
Sucre.....	15

On prépare l'infusion de café, et on la verse chaude sur le sulfate de quinine préalablement trituré avec le sucre. Ce moyen d'administrer le sulfate de quinine et de masquer sa saveur a été imaginé par M. Desvoves, élève en médecine (1847). La portion d'acide café-tannique non modifiée par la torréfaction du café semble jouer un rôle dans l'abolition de la saveur, en formant une combinaison insoluble avec la quinine. Il est certain, en tout cas, comme l'expérience clinique l'a prouvé, que le mélange conserve ses propriétés physiologiques et thérapeutiques.

Ajoutons, pour terminer, que l'infusion de café noir, de même que celle de thé rendent très-facile l'administration de l'huile de ricin, et évitent les nausées et les vomissements qui, chez certains malades, suivent souvent l'ingestion de ce précieux laxatif.

THÉ.

On donne le nom de Thé aux feuilles convenablement préparées d'un arbriseau originaire de l'Asie orientale, le *Thea Sinensis* Sims. (*Thea viridis* et *Bohea* Lin.) de la famille des Camelliacées. Cette plante croît en Chine et au Japon, et elle est pour ces pays l'objet d'une importante culture. L'usage de l'infusion des feuilles de thé comme boisson remonte à la plus haute antiquité dans les régions asiatiques, il a pénétré en Europe par la Hollande et l'Angleterre, vers la première moitié du XVII^e siècle, mais il a pris depuis un demi-siècle une énorme extension en France. Le thé est beaucoup plus important au point de vue de l'hygiène que de la pharmacologie; son histoire est néanmoins un des chapitres les plus intéressants de la matière médicale; aussi bien, la culture de la plante, les procédés employés pour la fabrication du thé sont décrits minutieusement dans les traités d'histoire naturelle.

On sait qu'il existe entre les nombreuses sortes de thé que fournit le commerce de très-grandes différences; elles portent non-seulement