

tilles. Il prescrit, pour 1 kilogramme, 20 gouttes de néroli, 50 gouttes d'essence de menthe, 40 gouttes d'essence d'anis, 60 gouttes d'essence de citron.

Les tablettes obtenues par la cuite du sucre, sont simples ou composées. Les premières ne sont ordinairement formées que de sucre soumis à la coction dans une eau distillée ou dans de l'eau que l'on a aromatisée à l'aide d'une huile essentielle. Parmi les plus employées, nous mentionnerons les pastilles de menthe, de citron, de fleur d'oranger, de rose, etc. Comme exemple de préparation, nous citerons les *Pastilles de menthe*.

On prend du sucre blanc en pains, on le pile dans un mortier de marbre et on le passe au tamis de crin. Quand le sucre est entièrement pulvérisé, on le passe de nouveau, mais, cette fois, dans un tamis de soie. La partie fine est conservée pour un autre usage, le sucre granulé qui reste sur le tamis sert à la préparation des pastilles. Cette manipulation un peu compliquée n'est pas indispensable, et l'on peut se contenter de passer le sucre au tamis de crin.

On introduit une portion du sucre granulé dans un petit poëlon dont le bec est tourné à gauche et l'on verse dessus la quantité d'eau aromatique strictement nécessaire pour former une pâte. On fait chauffer, et, dès que la matière se soulève par une légère ébullition, on y ajoute une nouvelle quantité de sucre pour lui donner la consistance convenable, et en même temps la dose d'essence de menthe poivrée (une partie pour cent parties de sucre). On saisit avec la main gauche le manche du poëlon, on le dirige de telle façon que le bec soit placé en avant du corps, et l'on verse immédiatement le liquide par gouttes sur une table de marbre ou sur une plaque de fer-blanc, en facilitant l'écoulement au moyen d'une petite tige d'argent. Les gouttes, en se figeant, donnent des pastilles hémisphériques que l'on réunit sur un tamis et dont on termine la dessiccation à l'étuve. Ce procédé a été adopté par les auteurs du Codex.

On réussit encore très-bien, en opérant de la manière suivante : on mélange l'essence au sucre et l'on ajoute par kilogramme de sucre 160 grammes d'eau aromatique. Il en résulte une pâte ferme que l'on tient tassée. On prend une petite quantité de cette pâte, 120 grammes environ, que l'on fait chauffer dans le poëlon à bec en agitant continuellement, et, quand elle est assez ramollie, on la coule en pastilles. En hiver surtout, la pâte est un peu ferme et l'on y instille, en la chauffant, une petite quantité d'eau.

Si l'on cuisait le sucre à la plume comme il est prescrit dans la plupart des ouvrages, il se fondrait encore en trop grande quantité,

il se graisserait suivant l'expression des confiseurs, et les pastilles sècheraient mal et seraient moins blanches. Il ne faut fondre que la quantité de sucre nécessaire pour donner à la matière le liant indispensable.

Quand on fait entrer des acides dans des pastilles préparées par la cuite du sucre, il ne faut pas les mêler de suite au sucre pour faire la masse en une seule fois. On opère par petites fractions, sans quoi le mélange ne pourrait pas prendre une consistance assez solide : cet effet serait dû à ce que les acides, par l'intermède de la chaleur, agissent sur le sucre et modifient ses propriétés chimiques et physiques.

Pour préparer les pastilles composées, par la cuite du sucre, on fait cuire celui-ci à 1,535 densité bouillant, et, quand il est à demi-refroidi, on y incorpore les poudres par l'agitation ; on coule la masse sur un marbre huilé ; on l'aplanit avec un rouleau, et tandis qu'elle est encore chaude, on la divise avec un couteau en tablettes carrées ou en losanges.

On ne doit incorporer au sucre que le tiers au plus de son poids de poudre, autrement la masse serait trop tôt refroidie, et l'on n'aurait pas le temps de la manipuler.

Quand on incorpore des poudres résineuses, il faut craindre que la chaleur ne les fasse grumeler. Le sucre doit être très-peu chaud ; encore souvent ne peut-on éviter l'agglomération des particules résineuses. Cet inconvénient et la propriété hygrométrique que possèdent à un haut degré les tablettes obtenues à l'aide de la chaleur ont fait renoncer à ce procédé : on ne prépare plus de cette manière que des pastilles simples.

SUBSTANCES QUI DOIVENT A DES MATIÈRES GOMMEUSES LEURS PROPRIÉTÉS MÉDICAMENTEUSES.

Après avoir traité des matières constituées presque entièrement par des gommés pures, il nous reste à faire l'histoire des substances qui contiennent de la gomme ou des principes analogues engagés dans des tissus d'où il faut les extraire. Cette circonstance entraîne une complication plus ou moins grande dans les moyens de rendre ces substances propres aux usages pharmaceutiques.

Les matières gommeuses des plantes, souvent désignées sous le nom de *mucilages*, consistent le plus ordinairement en une substance soluble qui diffère peu de l'arabine. Cependant, suivant Linck,

L'arabine de la racine de guimauve ne précipite pas par les sels ferriques, et ne donne pas d'acide mucique par l'acide nitrique. Le mucilage des semences de lin contient une substance soluble semblable à l'arabine, et une matière insoluble faiblement azotée qui se gonfle comme la bassorine et offre l'apparence du mucus. Le mucilage des bulbes d'hyacinthe est précipitable par la noix de galle, celui des semences de coing est coagulable par les acides. Ces différences peuvent s'expliquer par la nature spéciale de la matière gommeuse, et probablement par son mélange avec des produits qui lui sont étrangers. L'association dans laquelle le mucilage se trouve engagé exerce une influence marquée sur les propriétés médicamenteuses et sur le mode de traitement auquel les matières premières doivent être soumises. En ne considérant ici que les drogues simples dans lesquelles les substances réunies à la gomme sont en assez petite proportion pour ne pas dissimuler complètement son influence émolliente, on peut établir les séries suivantes :

- 1° Substances chargées de gomme et de mucilage presque à l'état de pureté ;
- 2° Substances dans lesquelles le mucilage est associé à l'amidon ;
- 3° Substances qui contiennent en même temps du mucilage, du sucre et de la pectine ;
- 4° Substances qui renferment le mucilage uni à des matières odorantes ou extractives en proportions assez faibles pour que la propriété émolliente prédomine.

1° Substances qui peuvent fournir le mucilage presque pur.

FEUILLES ET FLEURS DE MAUVE, *Malva sylvestris*, *M. rotundifolia* Lin. (Malvacées). La première espèce est vulgairement désignée sous le nom de *grande Mauve*, de *Mauve sauvage*, la seconde sous celui de *petite Mauve*.

FEUILLES ET FLEURS DE GUIMAUVE, *Althæa officinalis* Lin. (Malvacées).

FLEURS DE NÉNUPHAR, *Nymphaea alba* Lin. (Nymphéacées).

FLEURS DE BOUILLON-BLANC, *Verbascum thapsus*, *V. sinuatum*, *V. nigrum* Lin. (Verbascées).

SEMENCES DE LIN, *Linum usitatissimum* Lin. (Linées).

La graine de lin contient :

Mucilage, matière extractive mêlée de quelques sels, sucre, amidon, cire, résine molle, matière colorante jaune, albumine végétale, huile grasse, sels.

D'après les travaux de Meyer et de Meuret, le mucilage de lin est composé de deux matières différentes. La portion que l'on peut extraire par l'eau froide est composée d'arabine unie à une petite quantité d'albumine et de sel, Meuret en a trouvé 10 p. 100. — Si, après l'action de l'eau froide, on traite par l'eau bouillante, on isole par une matière insoluble qui se gonfle et occupe dans l'eau un volume considérable. Cette matière offre les principaux caractères assignés à la bassorine et entre pour $\frac{1}{10}$ dans le poids de la graine de lin.

La proportion d'huile, suivant la diversité d'origine des graines, a varié de 52 à 58 p. 100 dans les expériences de Meuret.

Tout le mucilage se trouve dans le spermodermis, il y est accompagné d'une faible proportion de substance résineuse et d'une matière oléagineuse entièrement soluble dans l'alcool.

L'amande constituée par un embryon dépourvu d'albumen présente la composition générale des semences émulsives.

SEMENCES DE COING, *Cydonia vulgaris* Pers. (Pomacées). Le mucilage est très-abondant, il est contenu dans le spermodermis ; la plupart des acides minéraux le coagulent.

SEMENCES DE PSYLLIUM, *Plantago psyllium* Lin. (Plantaginées). Leur mucilage ressemble à celui du lin ; on l'emploie dans les arts pour l'apprêt des mousselines, il est presque complètement inusité en pharmacie.

2° Substances dans lesquelles le mucilage est associé à l'amidon.

RACINE DE GUIMAUVE, *Althæa officinalis* Lin. (Malvacées).

Le racine de guimauve contient :

Gomme, amidon, matière colorante jaune, albumine, asparagine, sucre de canne, huile fixe.

L'asparagine est une substance azotée fort intéressante sous le rapport chimique et qui ne l'est nullement comme matière médicamenteuse ; elle n'a aucune influence sur les propriétés thérapeutiques de la racine de guimauve.

RACINE DE CYNOGLOSSE, *Cynoglossum officinale* Lin. (Borraginées).

RACINES DES GRAMINÉES, savoir : la racine de Chiendent, *Triticum repens* Lin., et celle du Chiendent pied-de-poule, *Cynodon dactylon* Rich. ; la racine de Canne, *Arundo donax* Lin. Ces racines sont inodores, elles ne fournissent à l'eau qu'une faible proportion de sucre, de gomme et d'amidon.

La matière sucrée du chiendent, suivant Pfaff, se rapproche du

sucré de canne par sa grande solubilité dans l'eau et sa solubilité très-limitée dans l'alcool. Il en diffère par sa forme cristalline.

3° Substances qui contiennent en même temps du mucilage, du sucre et de la pectine.

Parmi les substances qui offrent cette composition, se trouvent quelques fruits sucrés et mucilagineux et certaines racines succulentes et sucrées, comme le Navet, *Brassica napus* Lin. (Crucifères); l'Oignon commun, *Allium cepa* Lin. (Asphodélées), et le bulbe de Lis, *Lilium candidum* Lin. (Liliacées). Quand on traite ces parenchymes par décoction, plusieurs matières entrent en dissolution, le tissu cellulaire se gonfle à la manière de l'adragantine, et l'huile volatile se dissipe.

4° Substances mucilagineuses renfermant un principe gommeux associé à quelque matière odorante ou extractive.

Dans ces substances, l'influence de la matière associée au mucilage ne peut pas être négligée, bien qu'elle n'efface pas complètement ses principaux caractères; nous citerons les types suivants :

FLEURS D'ORTIE BLANCHE, *Lamium album* Lin. (Labiées); elles sont légèrement aromatiques; leur parfum est très-fugace.

FLEURS DE CHÈVREFEUILLE, *Lonicera caprifolium* Lin. (Caprifoliacées).

FLEURS DE TUSSILAGE, *Tussilago farfara* Lin. (Corymbifères).

FLEURS DE PIED-DE-CHAT, *Antennaria dioica* Gært. (Corymbifères).

FLEURS DE BOURRACHE, *Borrago officinalis* Lin. (Borraginées).

FLEURS DE BUGLOSSE, *Anchusa italica* Lin. (Borraginées).

FLEURS DE COQUELICOT, *Papaver rhœas* Lin. (Papavéracées).

Les fleurs de coquelicot contiennent, d'après l'analyse de Meer :

Albumine, gomme, amidon, acide rhéadinique (?), *acide erratique* (?) combinés à la chaux, cérine, résine.

Suivant Meer, la matière colorante des pétales est formée par les acides rhéadinique et erratique. Le premier est amorphe, brillant, d'un rouge foncé, inodore, hygrométrique, doué d'une saveur acide franche; il est soluble dans l'eau et dans l'alcool, insoluble dans l'éther; il forme des sels colorés.

L'acide erratique s'obtient en lames amorphes, brillantes, d'un

beau rouge, sa saveur est acide. Cet acide est soluble dans l'alcool absolu et dans l'éther; l'alcool ordinaire le dissout à l'ébullition.

Les pétales de coquelicot présentent un tissu succulent, ce qui rend leur conservation difficile; ils doivent être séchés rapidement et avec de grandes précautions dans un grenier très-chaud, ou dans une étuve. On les crible après leur entière dessiccation, afin d'en séparer les étamines et les œufs d'insectes. Il faut les déposer dans un endroit bien sec.

FLEURS DE VIOLETTES, *Viola odorata* Lin. (Violariées).

Pour les besoins de la pharmacie, on peut employer les variétés suivantes : — 1° la *Violette cultivée*; les pétales sont larges, d'un bleu foncé, d'une odeur fragrante; les fleurs de cette variété, surtout celles qui paraissent au premier printemps, sont les meilleures de toutes. 2° la *Violette des quatre saisons*, variété alpine de la *Viola odorata*, cultivée à Paris : les fleurs doubles sont les plus odorantes. Quant à la *Violette de Parme* (*Viola parmensis*; hort.) qui ne paraît être qu'une variété du *V. odorata*, ses fleurs sont d'un bleu pâle et doivent être rejetées pour la préparation du sirop.

Les fleurs de violettes sèches livrées par le commerce proviennent surtout de deux espèces de violettes croissant dans les Vosges, l'Autvergne et les Alpes : ce sont les *Viola lutea* Smith et *calcarata* Lin. Ces fleurs ne sont nullement comparables pour l'arôme à celles de *V. odorata* que le pharmacien fait sécher lui-même, mais ces dernières sont rarement employées, parce qu'elles sont d'un prix très-élevé.

Pour procéder à la dessiccation des violettes, on commence par séparer les pétales du calice, puis on les monde de leurs onglets, et on les fait sécher rapidement dans un grenier aéré ou dans une étuve. Si l'on se propose de conserver aux fleurs leur couleur, il faut, suivant le conseil de Save, les enfermer, pendant qu'elles sont encore chaudes et friables, dans des flacons bien privés d'humidité par un séjour prolongé à l'étuve : on bouche soigneusement ces vases, on les goudronne immédiatement, et on les garde dans un lieu complètement obscur.

Les fleurs de violettes sont employées dans le traitement des bronchites légères; elles contiennent beaucoup de principes mucilagineux, mais elles sont en même temps légèrement vomitives et purgatives. M. Boullay en a extrait un principe immédiat qu'il a comparé à l'*émétine* et auquel il a donné le nom de *violine*. Il paraît probable que les fleurs des diverses espèces ont des propriétés analogues, car on substitue sans inconvénient à la violette odorante, les fleurs des *Viola lutea, hirta et calcarata*.

Les espèces béchiques sont constituées par un mélange de quelques-unes des fleurs précédentes.

ESPÈCES BÉCHIQUES. (HÔPITAUX.)

Pr. : Fleurs sèches de mauve ou de guimauve:	1
— de pied-de-chat.	1
— de tussilage.	1
— de coquelicot.	1

Incisez et mêlez.

Le Codex donne pour les espèces béchiques la formule suivante : Feuilles de Capillaire du Canada ; de Lierre terrestre ; de Scolopendre ; de Véronique ; Sommités d'Hysope ; Capsules de pavot blanc ; parties égales.

FEUILLES DE CAPILLAIRE (Fougères).

Les organes foliacés de plusieurs espèces de Fougères sont employés comme médicaments pectoraux ; ils contiennent généralement du mucilage, un principe légèrement astringent et une matière aromatique. Les espèces dont on se sert ordinairement sont : le capillaire du Canada (*Adiantum pedatum* Lin.) ; celui de Montpellier (*Adiantum capillus Veneris* Lin.) ; le capillaire noir (*Asplenium adiantum nigrum* Lin.), le capillaire polytric (*Asplenium Trichomanes* Lin.), la sauve-vie, ou rue des murailles (*Asplenium Ruta muraria* Lin.), la scolopendre (*Scolopendrium officinale* Smith) et la doradille ou cétérac (*Ceterach officinarum* DC). Le capillaire du Canada est l'espèce la meilleure et la plus rare ; on lui substitue souvent l'*Adiantum trapeziforme* Lin., qui croît au Mexique et dans les diverses parties de l'Amérique du Sud.

FEUILLES DE BOURRACHE, *Borrago officinalis* Lin. (Borraginées).

La bourrache est une plante considérée comme pectorale et adouçissante, grâce au mucilage qu'elle contient abondamment. Elle possède une réputation populaire comme sudorifique ; c'est, sous ce rapport, un remède qui ne paraît guère mériter sa réputation.

L'extrait de bourrache contient, suivant Braconnot :

Substance mucilagineuse, 18 ; substance albuminoïde insoluble dans l'alcool, 15 ; acide végétal combiné à la potasse, 11 ; acide végétal combiné à la chaux, 0,5 ; acétate de potasse, 1 ; nitrate de potasse, 0,5.

La bourrache, à cause de l'abondance et de la viscosité de son suc, exige beaucoup de soin pour être desséchée. On doit développer au-

tant que possible la surface exposée à l'air et retourner souvent la plante sur des claies ; si l'air n'est pas très-sec, il faut recourir à l'étuve pour que la dessiccation ne dure pas trop longtemps et afin d'éviter que la plante s'altère.

FEUILLES DE PARIÉTAIRE, *Parietaria officinalis* Lin. (Urticées). Elles sont émollientes et légèrement diurétiques, grâce au nitrate de potasse qu'elles contiennent.

Les espèces émollientes sont un mélange de différentes feuilles chargées de mucilage.

ESPÈCES ÉMOLLIENTES.

Pr. : Feuilles sèches de bouillon-blanc.	1
— de guimauve.	1
— de mauve.	1
— de pariétaire.	1

Mêlez.

Passons successivement en revue les formes sous lesquelles ces diverses matières doivent être employées.

1° Poudres.

L'action thérapeutique des substances mucilagineuses est si faible, et la quantité de tissu inerte dans lequel le mucilage est engagé tellement grande, que l'on recourt rarement à leur emploi sous forme de poudre ; il convient d'excepter néanmoins la racine de guimauve et les semences de lin qui l'une et l'autre sont usitées à cet état.

POUDRE DE GUIMAUVE.

On coupe la racine de guimauve en tranches minces et, après dessiccation à l'étuve, on la pulvérise jusqu'à ce qu'il ne reste plus que du tissu ligneux. Cette racine contient une grande quantité de matière fibreuse dont il passe toujours quelques parties au tamisage : aussi est-il bon de passer la poudre une seconde fois au tamis.

FARINE DE LIN.

Les semences de lin grossièrement pulvérisées reçoivent ordinairement le nom de farine de lin. On peut obtenir la farine de lin en pilant la graine dans un mortier, mais c'est un moyen long, surtout

lorsqu'on n'a pas eu la précaution de bien sécher la graine; il est donc préférable d'avoir recours au moulin. Celui-ci doit remplir dans sa construction la condition d'inciser et de déchirer la graine, plutôt que de l'écraser : autrement l'huile est exprimée, la farine est moins belle et elle rancit plus vite.

Il est à désirer que les pharmaciens préparent toujours eux-mêmes la farine de lin, car celle du commerce est souvent falsifiée. On la mélange de tourteau de lin, de son, de sciure de bois, etc.

Le son est la matière qu'on y ajoute le plus communément; dans ce cas la farine délayée dans l'eau devient bleue quand on y ajoute de l'iode; mais ce caractère, à moins qu'il ne se montre d'une manière exagérée, n'est pas absolu, parce que le lin contient lui-même un peu d'amidon et parce qu'il est souvent mélangé de diverses semences de graminées qui se pulvérisent avec lui et y introduisent de l'amidon. *La meilleure de toutes les épreuves consiste à épuiser la farine de lin par l'éther; elle doit fournir 25 p. 100 d'huile.* (Appareil de Berjot, p. 89.) *La farine de lin calcinée à blanc laisse environ 5 p. 100 de cendres.*

2° Solutions par l'eau.

L'eau est le seul véhicule des substances mucilagineuses; on sait en effet que les gommes ne se dissolvent ni dans l'alcool, ni dans l'éther, ni dans les huiles; d'autre part, les propriétés thérapeutiques du vin et du vinaigre sont opposées à celles que l'on recherche dans le mucilage. On opère par macération, par infusion digestion ou décoction, suivant la nature des matières sur lesquelles on agit, et en tenant compte des effets que l'on veut produire.

On traite la racine de guimauve par macération, quand on se propose de dissoudre le mucilage sans atteindre l'amidon; on obtient ainsi une liqueur très-limpide qui peut être utilisée comme boisson, ou servir à la préparation d'un sirop.

L'infusion est généralement préférée, parce que l'eau chaude dissout le mucilage plus facilement que l'eau froide. Cette méthode est indispensable dans le cas où l'on opère sur des substances fraîches, elle est également avantageuse quand la solution obtenue doit servir de boisson, parce que la coagulation des principes albuminoïdes par la chaleur empêche leur dissolution et permet à la liqueur de se conserver quelque temps sans altération. On a recours à la digestion lorsque le principe mucilagineux doit être concentré dans une petite quantité d'eau.

Enfin, on épuise les substances au moyen de la décoction, quand on veut en extraire une très-forte proportion de mucilage. Si le produit est destiné à l'usage externe et si l'on ne tient pas à ce que les liqueurs soient parfaitement limpides, la décoction est applicable; elle l'est également, si l'on désire dissoudre l'amidon et augmenter la masse des matières mucilagineuses. Ce procédé a de plus l'avantage de gonfler le tissu cellulaire et d'isoler la pectine et les produits analogues.

Nous allons voir l'application de ces préceptes dans les préparations suivantes :

TISANE DE VIOLETTE.

Pr. : Fleurs de violette. 5 gr.
Eau bouillante. 1000

Faites infuser pendant une demi-heure, et passez.

On prépare de même les tisanes de

Feuilles de Capillaire du Canada,
Fleurs de Bouillon-blanc,
— de Guimauve,
— de Mauve,
— de Pied-de-chat,
— de Tussilage.

TISANE DE GUIMAUVE.

Pr. : Racine de guimauve incisée. 10 gr.
Eau bouillante. 1000

Faites infuser pendant deux heures, et passez.

MUCILAGE DE COING.

Pr. : Semences de coing. 1
Eau tiède. 5

Faites digérer pendant six heures, en agitant de temps en temps, et passez avec expression.

On prépare de même :

Les mucilages de psyllium
— de lin.

Pour conserver le mucilage de coing et éviter qu'il subisse aucune altération, M. Garot conseille de le dessécher; l'opération s'exécute commodément sur des assiettes, à l'étuve. Réduit à l'état de siccité, le mucilage ressemble à du blanc d'œuf desséché; 1 décigramme suffit pour donner à 100 grammes d'eau une consistance demi-sirupeuse.

Le mucilage de coing est surtout employé à l'extérieur comme topique adoucissant.

LOTION, INJECTION OU FOMENTATION DE GUIMAUVE. (HÔPITAUX.)

Pr. : Racine de guimauve. 50 gr.
Eau. S. Q.

Faites bouillir pendant une demi-heure de façon à obtenir un litre de liqueur.

On opère de même avec les feuilles de mauve ou de guimauve, les espèces émoullientes.

Pour le lin, on réduit la dose à 15 grammes.

TISANE DE CHIENDENT.

Pr. : Racine de chiendent. 20 gr.
Eau. Q. S.

Enlevez les écailles foliacées du rhizome.

Lavez le chiendent à l'eau froide, contusez-le, et faites-le bouillir pendant une demi-heure dans la quantité d'eau suffisante pour obtenir un litre de liquide. L'eau dissout le sucre, la gomme et le mucilage.

On prépare de même la tisane de racine de canne, mais sans laver préalablement celle-ci.

3° Pulpes.

Les pulpes d'oignon ordinaire et de bulbe de lis sont quelquefois usitées comme cataplasmes.

PULPE D'OIGNON.

On traite les oignons par la décoction dans l'eau ou par l'exposition à la vapeur d'eau bouillante, et on les pulpe quand ils sont ramollis et que toute l'huile volatile a été expulsée.

Cette pulpe est employée en cataplasmes maturatifs; on y associe souvent d'autres plantes ou des farines émoullientes.

4° Conserves.

L'usage des conserves obtenues au moyen des fleurs émoullientes est aujourd'hui à peu près abandonné. Ce sont, du reste, des médicaments presque inertes qui s'altèrent avec la plus grande facilité. Nous donnerons seulement comme exemple la conserve de violettes.

CONSERVE DE VIOLETTES.

Pr. : Pétales mondés de violettes. 1
Sucre. 5

On pile les pétales de violettes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit réduit en une pulpe que l'on passe à travers un tamis de crin à la manière ordinaire.

5° Sirops.

Les solutions de matières mucilagineuses dans lesquelles on fait dissoudre une proportion suffisante de sucre forment des sirops peu actifs, que l'on prescrit encore quelquefois comme émoullients et béchiques. Nous allons passer en revue les principaux.

SIROP DE NYMPHÆA OU DE NÉNUPHAR.

Pr. : Pétales récents et mondés de nymphæa. 1000 gr.
Eau. 2500
Sucre, S. Q. environ. 4000

Faites un sirop par infusion des fleurs, et simple solution de sucre.

Ce sirop a été employé comme rafraîchissant et béchique, il est peu efficace. Le Codex de 1866 n'en a pas conservé la formule.

SIROP DE COQUELICOT.

Pr. : Pétales secs de coquelicot. 100
Eau bouillante. 1000
Sucre blanc. S. Q.

On fait une infusion au moyen des pétales; on la passe avec légère expression et on la clarifie par le repos ou à l'aide de la filtration. On

ajoute à 100 parties d'infusion 190 parties de sucre, et l'on fait un sirop par simple solution au bain-marie. Ce sirop est d'une belle couleur et il se conserve bien.

Soubeiran préfère l'emploi des pétales frais, que l'on fait infuser dans deux fois leur poids d'eau bouillante. Il est certain que le sirop préparé dans ces conditions est plus mucilagineux et que sa couleur est plus brillante. La difficulté de se procurer les pétales frais dans un bon état de conservation a probablement décidé l'adoption de la précédente formule par les auteurs du Codex.

SIROP DE VIOLETTE.

Pr. : Pétales récents et mondés de violette.	1000
Eau distillée bouillante.	Q. S.
Sucre très-pur.	4000

Les violettes, mondées de leur calice et de l'onglet des pétales, sont secouées sur un crible fin qui sépare les débris du calice, ceux des onglets et surtout des étamines; cette opération, conseillée par M. Blondeau, est très-utile.

On introduit les violettes nettoyées dans un bain-marie d'étain; on verse l'eau bouillante (2000 grammes pour 1000 grammes de fleurs) et on fait digérer pendant 12 heures dans un lieu chaud; on passe avec expression, on laisse déposer, on décante et l'on ajoute le sucre à l'infusion. On le fait dissoudre au bain-marie dans un vase d'étain.

Cette opération mérite quelques commentaires: autrefois on lavait les violettes pour en séparer une matière verdâtre. Huraut a prouvé que celle-ci n'était autre chose qu'une petite proportion du principe colorant violet transformé en vert par les carbonates terreux de l'eau employée au lavage. Malgré cette observation, le Codex de 1866 est revenu à la pratique du lavage au moyen de l'eau distillée à + 45°.

La digestion des violettes pendant douze heures, conseillée par le même praticien et empruntée aux anciennes pharmacopées, a pour résultat de donner une infusion plus odorante et probablement plus active.

Quant à l'emploi des vases d'étain, il y a longtemps que l'on a reconnu leur avantage pour aviver la couleur du sirop; Huraut s'est assuré que cet effet est dû à la formation d'une sorte de laque, ou d'une combinaison de l'oxyde d'étain avec la matière colorante des fleurs.

Il est très-important, lorsqu'on passe l'infusion de violettes, de se servir d'un linge que l'on a eu le soin de laver à plusieurs reprises au moyen de l'eau distillée. Grâce à cette précaution, on sépare les dernières traces de lessive alcaline qui ont pu rester adhérentes au tissu, lesquelles feraient tourner au vert la matière colorante bleue des fleurs.

Le sirop de violettes étendu de 40 parties d'eau est encore violet; il verdit par l'ammoniaque; la couleur verte est encore sensible quand le sirop a été étendu avec 200 parties d'eau.

Ce sirop peut se conserver pendant deux ans en bon état. La couleur pâlit avec le temps, sans que pour cela le sirop paraisse perdre ses propriétés laxatives et incisives que l'on ne trouve pas dans les sirops simplement mucilagineux.

SIROP DE CAPILLAIRE.

Pr. : Capillaire du Canada.	100
Eau.	1000
Sucre, S. Q. environ.	1000

On fait infuser le capillaire dans l'eau bouillante; on passe et l'on filtre s'il est nécessaire; on ajoute le sucre (190 parties pour 100 d'infusion), et l'on prépare un sirop par simple solution.

Le procédé que nous venons de décrire donne un sirop qui possède, à un degré très-prononcé, la saveur et l'odeur du capillaire. Le sulfate ferrique lui fait prendre une couleur verte intense; il est véritablement médicamenteux; mais, quand on veut se servir du sirop de capillaire comme d'un sirop d'agrément, ce mode opératoire n'a plus le même avantage. On peut dans ce cas recourir à la formule suivante:

Pr. : Capillaire du Canada.	1
Eau froide.	1
Sirop simple.	64
Eau de fleur d'oranger.	4

On débarrasse le capillaire de toute la poussière adhérente, et on l'humecte avec l'eau froide; on le laisse en cet état jusqu'au lendemain, en ayant soin de le retourner de temps en temps. On porte le sirop de sucre à l'ébullition; on y ajoute le capillaire; on fait jeter quelques bouillons; on retire du feu, et, après une demi-heure, on passe. On aromatise le sirop refroidi avec l'eau de fleur d'oranger.

SIROP DE GUIMAUVE.

Pr. : Racine sèche de guimauve incisée.	50
Eau froide.	500
Sirop de sucre.	500

On fait macérer la racine pendant douze heures dans l'eau. On passe sans expression et l'on mêle la colature au sirop bouillant et même un peu concentré. On cuit jusqu'à ce qu'il marque 1,26 au densimètre et l'on passe.

C'est Chéreau qui a prescrit de remplacer, par la macération de la racine, la décoction dont on faisait autrefois usage; le sirop est beaucoup plus clair et fort odorant.

On trouve souvent du sirop de guimauve qui n'est rien autre chose que du sirop de sucre. — Le sirop de guimauve bien préparé a une saveur de racine de guimauve très-appreciable; il précipite légèrement par l'alcool; les alcalis et les carbonates alcalins lui font prendre une teinte jaune.

SIROP DE BOURRACHE.

Pr. : Suc de bourrache clarifié à chaud.	1000
Sucre.	1900

Faites un sirop par simple solution au bain-marie; passez à travers une étamine.

6° Tablettes.

Les tablettes de guimauve sont seules employées.

TABLETTES DE GUIMAUVE. (SOUBEIRAN.)

Pr. : Poudre de guimauve.	100
Sucre.	700
Gomme adragante.	10
Eau de fleur d'oranger.	80

F. S. A. des tablettes de 1 gramme.

Cette formule a été modifiée par les auteurs du Codex qui ont adopté la suivante :

Racine de guimauve incisée.	100
Sucre blanc.	1000
Gomme adragante.	10
Eau.	Q. S.

Faites bouillir la racine de guimauve dans quatre fois son poids d'eau; passez la décoction, faites-la réduire par l'évaporation à 90 grammes, et servez-vous-en pour préparer le mucilage de gomme adragante. Faites des tablettes du poids de 1 gramme.

Nous nous bornons à mentionner cette seconde formule dont la supériorité nous paraît contestable.

7° Cataplasmes.

On emploie comme cataplasmes émollients et maturatifs les bulbes de lis et d'oignon commun, cuits à la vapeur ou sous les cendres. On se sert le plus communément du cataplasme préparé en chauffant la farine de lin avec de l'eau. On fait servir au même usage le mélange suivant qui coûte moins cher, mais qui uni à l'eau s'aigrit plus vite que celui préparé au moyen de la farine de lin pure :

FARINES ÉMOLLIENTES.

Pr. : Farine de lin.	1
— de seigle.	1
— d'orge.	1

Mélez.

Le Codex prépare une poudre émolliente (*farine émolliente*) pour cataplasmes en pulvérisant et passant au tamis les espèces émollientes composées d'un mélange de :

Feuilles sèches de Bouillon-blanc,	
— de Guimauve,	
— de Mauve,	
— de Pariétaire.	

a a... P. E. Mélez.

De même que le cataplasme de farine de lin, le cataplasme de poudre émolliente s'obtient en délayant la poudre dans l'eau froide, de manière à obtenir une bouillie très-claire que l'on chauffe, en remuant continuellement, jusqu'à ce que la masse ait pris une consistance convenable.