

## DU LAURIER.

Les feuilles et les fruits du Laurier, *Laurus nobilis* Lin. (Laurinées), sont employés en médecine; ils contiennent tous deux une huile volatile qui les rend aromatiques et excitants.

Le fruit du laurier a été analysé par Bonastre, qui y a trouvé :

*Huile volatile; laurine; huile fixe; cire; résine; fécule; principes gommeux; sucre incristallisable; matières albuminoïdes.*

La laurine, qui constitue la partie solide de l'huile de laurier, est, suivant Marson, une matière grasse neutre particulière. Elle est blanche, cristalline, formant des aiguilles d'un éclat soyeux. L'alcool froid la dissout à peine, l'alcool et l'éther bouillant la dissolvent en forte proportion. Les alcalis la dédoublent en glycérine, et en acide laurique  $C^{22}H^{42}O^4$  fusible entre  $42^{\circ}$  et  $45^{\circ}$ .

## HUILE DE LAURIER.

Pour obtenir l'huile de laurier, on réduit en poudre les baies sèches du laurier; on les expose à l'action de la vapeur d'eau assez longtemps pour les bien pénétrer, et l'on met promptement à la presse dans une toile de coutil, entre des plaques métalliques chauffées; on exprime fortement; on filtre l'huile à chaud, si la température de l'atmosphère est basse. L'huile de laurier finit par laisser déposer un sédiment cristallin et par prendre une consistance analogue à celle de l'huile d'olive demi-figée. Les baies fournissent à peine le cinquième de leur poids d'huile. Toutes les pharmacopées prescrivent de se servir de baies fraîches, de les faire bouillir dans l'eau et de recueillir l'huile qui vient nager à la surface. Menigault a reconnu que, par cette méthode, on ne peut obtenir l'huile des baies fraîches, et Soubeiran s'est assuré à plusieurs reprises qu'il en est de même avec les baies sèches.

Nous avons décrit ici la préparation de l'huile de laurier avec les fruits secs, parce que, dans nos climats, ce sont les seuls que l'on puisse se procurer. Les pharmaciens du Midi, qui sont mieux placés pour cette récolte, extrairont ce produit des baies récentes. Il faut les broyer, les chauffer légèrement et les soumettre à la presse.

*L'huile de laurier est d'un vert foncé, d'une consistance d'huile d'olive figée; son odeur est très-aromatique. Elle se résout par la chaleur en une huile transparenté d'un vert foncé. Son ébullition avec*

*de l'eau aiguisée d'acide chlorhydrique ne change pas sa couleur, et la liqueur aqueuse, qui ne s'est pas colorée, ne prend pas une teinte bleue par un excès d'ammoniaque.*

## POMMADE DE LAURIER.

## (Onguent de laurier.)

Pr. : Feuilles de laurier récentes et contuses. . . . .	1
Baies de laurier récentes et contuses. . . . .	1
Axonge. . . . .	2

On fait digérer le mélange à une douce chaleur jusqu'à ce que l'eau de végétation soit dissipée; on laisse encore pendant quelques heures sur un feu modéré; on passe avec expression; on laisse refroidir et on sépare les fèces.

Cette pommade est employée en frictions stimulantes; elle est surtout usitée dans la médecine vétérinaire. On la substitue à l'huile de laurier, qui est néanmoins plus active.

## DU CASTORÉUM.

Le Castoréum est un organe sécréteur du *Castor Fiber* Lin., animal de l'ordre des Rongeurs.

Dans le castor, la verge et l'anus vont s'ouvrir dans le canal ou cloaque qui aboutit à la naissance de la queue. Au voisinage de l'anus existe une ou plusieurs paires de petites glandes qui sécrètent une matière odorante; plus loin et en avant de la verge sont deux glandes plus volumineuses, qui se rencontrent chez le mâle comme chez la femelle, plus fortes chez le mâle, et qui constituent le castoréum du commerce. Le castoréum nous est apporté du Canada, il a la forme d'une besace, plus ou moins ridée ou aplatie. A l'intérieur se trouve disséminée dans des loges cellulaires, une matière brune ou jaunâtre d'une odeur forte toute particulière, d'une saveur âcre et amère; on la retire des poches pour l'utiliser en médecine.

Le castoréum a été analysé successivement par Bouillon-Lagrange et Laugier, par Brandes, John, Pfaff et Woehler. Il contient :

*Huile volatile; castorine; salicine; résine; acide benzoïque; albumine; matière grasse; mucus; carbonate d'ammoniaque; sels de soude et de potasse (urate, benzoate, sulfate).*

La castorine a été découverte par Brandes; elle cristallise en longs prismes diaphanes et fasciculés. Sa saveur est cuivrée; son odeur

est la même que celle du castoréum; elle est insoluble dans l'eau et dans l'alcool froid, soluble dans l'alcool bouillant et dans les huiles volatiles. Elle n'est ni acide, ni alcaline. Pour l'obtenir, on traite le castoréum par l'alcool bouillant. La castorine se dépose à la longue; on la purifie par un lavage à l'alcool froid. Brandes prétend que c'est à cette matière que le castoréum doit ses propriétés; Soubeiran pense qu'il faut les rapporter surtout à l'huile volatile. La castorine est identique par sa composition à l'acide phénique, lequel figure parmi les produits de la distillation de la houille. Quelques chimistes croient que la présence de cette matière dans le castoréum dépend de l'alimentation des castors qui consiste dans l'écorce de certaines espèces de saules.

*Propriétés thérapeutiques.* Le castoréum est employé contre les maladies nerveuses. Ses propriétés sont analogues à celles de l'asa-fœtida; on le prescrit à la dose de quelques décigrammes que l'on porte jusqu'à 6 et 8 grammes.

C'est un remède populaire dans le nord de l'Europe et de l'Amérique pour faciliter l'accouchement, calmer la violence des tranchées et expulser le placenta.

## EAU DISTILLÉE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum. . . . .	1
Eau. . . . .	S. Q.

Distillez pour retirer 8 parties de produit. (Inusitée, supprimée du Codex.)

## TEINTURE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum. . . . .	4
Alcool à 80°. . . . .	5

Faites macérer pendant huit jours, et passez.

M. Personne s'est assuré que 4 parties d'alcool suffisent pour épuiser le castoréum. Nous avons employé 5 parties pour conserver l'uniformité dans les formules de teintures. *La teinture est d'une couleur foncée, d'une odeur forte de castoréum; elle marque 70°. Elle laisse environ 1/7 de son poids de produit par l'évaporation.*

Quand on introduit cette teinture dans une potion, il faut d'abord la mêler au sirop, parce que la matière grasse et la résine se sépareraient dans l'eau, sous forme de grumeaux.

## SIROP DE CASTORÉUM.

Pr. : Eau distillée de valériane. . . . .	10
— de laurier-cerise. . . . .	10
Sucre. . . . .	20

Préparez un sirop par solution en vase clos. Versez-le chaud sur :

Castoréum divisé. . . . .	1
---------------------------	---

Laissez digérer en vase clos; passez. Cette formule de M. Lebrun donne un sirop fort actif; 50 grammes représentent les parties solubles de 50 centigrammes de castoréum. Le Codex n'a pas fait mention de cette formule qui, du reste, est peu usitée.

## TEINTURE ÉTHÉRÉE DE CASTORÉUM.

Pr. : Castoréum. . . . .	1
Éther sulfurique alcoolisé à 0,76. . . . .	10

Divisez le castoréum; mettez-le dans un flacon avec l'éther; faites macérer pendant dix jours; décantez.

La teinture alcoolique se prépare suivant les mêmes doses au moyen de l'alcool à 80°.

## DU MUSC.

Le musc est un organe glanduleux qui provient d'un animal de l'ordre des Ruminants, le Musc, *Moschus moschiferus* Lin. Cet organe se compose d'une poche membraneuse dans laquelle se trouve le musc.

Le *Moschus moschiferus* est une espèce de chevrotain qui habite les montagnes escarpées de la Chine et du Thibet. Il porte sous le ventre, et près de la verge, une poche glanduleuse qui constitue le musc du commerce; celle-ci laisse suinter une matière odorante à l'ouverture du canal préputial. Cette poche est détachée par les chasseurs, immédiatement après la mort de l'animal.

Le musc tonquin, musc de Chine ou du Thibet, se compose de poches rondes ou ovales, planes sur la partie qui adhère au ventre, convexes et couvertes de poils sur l'autre face. Les poils sont blancs ou grisâtres et rudes. En ouvrant la poche, on y trouve un tissu cellulaire lâche rempli par une matière grumelée, d'un brun noirâtre, d'une saveur aromatique et d'une odeur excessivement forte, qui n'est agréable que lorsqu'elle a été très-affaiblie par la dilution.

Dans tout le plateau de la grande Tartarie, jusqu'en Sibérie, vit un autre chevrotain qui n'est peut-être qu'une variété du précédent et qui fournit la qualité de musc vendue sous le nom de *musc kabardin*. Celui-ci nous arrive par la Russie, ses poches sont plus allongées, moins volumineuses, plus sèches et plus plates. L'odeur du produit qu'elles contiennent est plus faible et moins agréable.

D'après l'analyse de Blondeau et Guibourt, le musc renferme :

*Ammoniaque; huile volatile; stéarine; oléine; cholestérine; huile acide unie à l'ammoniaque; gélatine; albumine; fibrine; matière soluble dans l'eau et insoluble dans l'alcool; chlorhydrate d'ammoniaque; sels divers.*

Le docteur Hanle a fait la curieuse remarque que les amandes amères, introduites avec le musc dans une potion, détruisent presque complètement l'odeur de ce dernier. Comme on ne sait pas si les propriétés médicinales du musc sont conservées dans le mélange, il faut éviter d'associer ces deux substances. Il paraît cependant que le principe aromatique du musc n'est pas détruit, car son odeur redevient aussi forte, quand l'acide prussique s'est dissipé.

Le musc est un antispasmodique dont l'administration est souvent suivie de céphalalgie et de vertiges; il n'active pas la circulation.

Il est prescrit surtout dans les affections graves qui se compliquent d'accidents nerveux; il faut alors porter la dose assez haut, 1, 2, 3 et 4 grammes par jour.

On l'a employé contre l'hystérie avec des succès douteux.

Il passe pour aphrodisiaque.

Son prix élevé s'oppose souvent à son emploi.

On l'administre sous forme de pilules, ou délayé dans une potion.

#### TEINTURE DE MUSC.

Pr. : Musc hors vessie. . . . .	1
Alcool à 80°. . . . .	10

Faites macérer pendant dix jours et passez.

La teinture éthérée se prépare, suivant les mêmes doses, avec l'éther sulfurique alcoolisé à 0,76.

#### DE L'AMBRE GRIS.

L'Ambre gris paraît être une espèce de calcul qui prend naissance dans l'intestin du cachalot, *Physeter macrocephalus* Lin. (Cétacés).

D'après John, l'ambre gris contient :

*Ambréine, 85; matière balsamique, 2,5; matière soluble, mêlée d'acide benzoïque et de sel marin, 1,5.*

La matière balsamique possède une saveur douce et acidule, elle est soluble dans l'eau et dans l'alcool, et paraît contenir de l'acide benzoïque.

L'ambréine a été découverte par Pelletier et Caventou, elle offre la plus grande analogie avec la cholestérine. On la prépare en traitant l'ambre par l'alcool à 90° bouillant; l'ambréine cristallise par le refroidissement de la solution.

L'ambréine est blanche, insipide; son odeur est suave, sans doute parce qu'elle retient un peu d'huile volatile. Elle est insoluble dans l'eau; elle est soluble dans l'éther et l'alcool. Elle fond vers 550°, et n'est pas saponifiable. L'acide nitrique à chaud la change en un acide gras qui ressemble beaucoup à l'acide cholestérique, mais qui en diffère, en ce qu'il fond à plus de 100°, au lieu de fondre à 58°.

L'ambre est rarement employé comme médicament; il a des propriétés stimulantes prononcées.

#### TEINTURE D'AMBRE.

Pr. : Ambre gris. . . . .	1
Alcool à 80°. . . . .	10

On met l'ambre et l'alcool dans un matras; on fait macérer durant quelques jours, puis l'on porte l'alcool à l'ébullition; on laisse refroidir et l'on filtre.

Cette teinture est peu odorante, car l'odeur ne se développe bien qu'après le mélange de l'ambre avec d'autres parfums.

En ajoutant, pendant la macération, un peu de carbonate de potasse, l'odeur est plus vive; sans doute, parce que quelque sel ammoniacal est décomposé, et que l'ammoniaque sert de véhicule à l'odeur de l'ambre.

#### ESSENCE ROYALE.

Pr. : Ambre gris. . . . .	24
Musc. . . . .	12
Civette. . . . .	4
Huile volatile de cannelle. . . . .	5
— de rose. . . . .	2
— de bois de Rhodes. . . . .	2
— de fleur d'oranger. . . . .	2
Sel de tartre. . . . .	6
Alcool à 80°. . . . .	850

F. S. A.

On laisse la liqueur sur le marc, et l'on en tire une partie par décantation au fur et à mesure du besoin.

#### DES HUILES MÉDICINALES, POMMADÉS ET CÉRATS.

L'huile, dans les huiles médicinales, les graisses solides dans les pommades, et la cire dans les cérats, forment des excipients, actifs tantôt par eux-mêmes, tantôt et plus souvent par les matières médicamenteuses qu'on y a ajoutées.

Les corps gras peuvent jouer le rôle de véritables agents de dissolution; ils forment alors, d'après leur consistance, l'un des deux ordres de médicaments suivants: les huiles médicinales et les pommades par solution, qui ne diffèrent réellement entre eux que par la liquidité du véhicule pour les uns, et par sa solidité pour les autres.

Les principes végétaux que les corps gras dissolvent sont les matières résineuses, les huiles essentielles, la chlorophylle, et quelques traces des principes actifs de certaines plantes médicamenteuses telles que la ciguë et les Solanées vireuses. La dissolution au moyen des huiles est possible à la température ordinaire; mais, avec les corps gras solides, il faut employer presque toujours une température capable de les liquéfier. Pour les uns comme pour les autres, on a recours à une élévation de température assez modérée afin de n'altérer ni le corps gras, ni les matières organiques qu'il doit dissoudre; on ne dépasse pas, en général, 40°.

Les solutions par les corps gras se divisent en huiles médicinales, et en pommades.

Les huiles médicinales sont des médicaments qui résultent de la dissolution dans l'huile de différents principes actifs.

Les pommades par solution s'obtiennent également en faisant dissoudre dans la graisse quelques éléments constituants des substances végétales ou animales; mais, la solution une fois obtenue, le corps gras reprend la consistance qui lui est propre.

#### Des Huiles médicinales.

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

L'huile d'olive est toujours préférée pour la préparation des huiles médicinales; elle doit être employée pure. On reconnaît qu'elle n'est pas mélangée avec des huiles étrangères, par le procédé suivant, que nous devons à Poutet de Marseille. Ce procédé consiste dans la solidification de l'huile d'olive par le nitrate de mercure, qui laisse liquides les huiles des semences oléagineuses. On prend 7 parties et demie d'acide nitrique à 38° et 6 parties de mercure. La dissolution se fait spontanément, et sans autre chaleur que celle développée par la combinaison. Le produit est un mélange d'acide nitrique, d'acide hyponitrique, de nitrates mercurieux et mercurique, et sans doute de nitrite de ce métal.

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

Il est bon d'opérer dans une cave, à une température constante. L'huile pure se solidifie; l'huile mélangée conserve de la mollesse et peut même rester fluide. Soubeiran s'est assuré, par des expériences faites en commun avec M. Blondeau, que l'emploi du réactif Poutet remplit assez bien le but que l'on se propose, sans qu'il soit possible toutefois d'arriver, par son moyen, à préciser dans quelle proportion l'huile d'olive a été mélangée. En général, l'addition d'un vingtième d'huile d'œillette à l'huile d'olive fournit une masse moins solide que l'huile pure; mais la différence n'est pas toujours tellement tranchée que l'on puisse affirmer avec certitude que l'on a affaire à une huile mélangée, à moins que l'on n'opère comparativement l'essai avec l'huile pure.

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

M. Félix Boudet, qui a étudié l'action de l'acide hyponitrique sur les huiles<sup>1</sup>, a admis que, dans le réactif Poutet, l'acide hyponitrique

<sup>1</sup> En traitant une huile non siccatrice par l'acide hyponitrique, celle-ci se transforme, après un temps plus ou moins long, en une masse solide qui contient une petite quantité d'une matière jaune et une matière grasse, composée en grande par-

concourt seul à la solidification ; il a pensé, dès lors, qu'il serait bon de recourir à un mélange constant d'acide hyponitrique et d'acide nitrique. M. Boudet a fort bien observé que la solidification ne pouvait plus, dans ce cas, servir de caractère distinctif, puisque les huiles sur lesquelles on opère finissent toutes par se solidifier. Il a pris pour base de ce nouvel essai, le temps nécessaire pour amener la solidification de l'huile. Mais les expériences faites par Soubeiran et M. Blondeau ont démontré à ces observateurs que le temps employé à la solidification change avec chaque variété d'huile, et que souvent des huiles impures se prennent en masse avant certaines huiles non mélangées.

Il est un caractère empirique bien connu, qui est fondé sur la viscosité différente des huiles d'olive et de pavot. Voici en quoi il consiste : on introduit des bulles d'air dans l'huile, au moyen d'une agitation brusque, les bulles un peu fortes disparaissent à mesure qu'elles arrivent à la surface de l'huile d'olive, tandis qu'elles persistent longtemps à la surface de l'huile de pavot. Ce moyen, qui n'est pas d'une exactitude rigoureuse, a cependant un mérite réel. Il fournit une bonne indication qui rend souvent inutile une investigation plus scientifique.

Les différences de densité que les huiles présentent entre elles ont été utilisées par M. Heydenrich et par M. Gobley ; mais le commerce a adopté l'oléomètre construit par M. Lefebvre (d'Amiens). C'est un aéro-mètre ordinaire, dont la tige est assez longue pour pouvoir indiquer des différences très-petites de densité. La densité de l'eau est considérée comme 10 ; les densités des huiles, toujours plus faibles, se trouvent comprises entre 9 et 9,400 ; mais, comme il aurait été impossible d'écrire quatre chiffres, le 9 est supprimé sur l'instrument, ainsi que le quatrième chiffre. Par exemple, là où s'arrête l'instrument dans l'huile de colza, on lit 15° ; il faut dire 9,150 densité ; le poids de l'hectolitre est 91<sup>k</sup>,500<sup>gr</sup>. Le nom de l'huile est écrit à côté du chiffre qui représente la densité de cette huile pure, et, pour faciliter les vérifications, cette place est marquée sur l'instrument par la coloration que l'huile prend avec l'acide sulfurique.

Les densités d'huiles doivent être déterminées à la température

tie d'un corps gras neutre particulier, blanc, cristallisable, fusible à 52°, suivant Meyer, élaidine de M. Boudet. C'est sur l'oléine que se porte l'action ; mais il semble que la margarine peut être transformée aussi. L'élaidine donne, à la saponification, de la glycérine et de l'acide élaidique, fusible à 44° et à 45°. Il est à remarquer que l'oléine des huiles siccatives n'éprouve pas cette transformation. C'est précisément à cause de cette différence d'action que l'acide hyponitrique a pu servir à constater les mélanges.

de 15°. M. Lefebvre a donné des tables qui indiquent les corrections à faire pour chaque température ; à défaut de ces tables, on peut ramener l'huile à la température de 15°.

## DENSITÉ DES HUILES.

UNITÉ : 10,000. — TEMPÉRATURE : 15°.

	DENSITÉ.	POIDS DE L'HECTOL.
Du corps du cachalot. . . . .	8,840	88 <sup>k</sup> , 40
D'oléine de suif. . . . .	9,003	90 03
Colza d'hiver. . . . .	9,147	91 47
Navette d'hiver. . . . .	9,155	91 55
— d'été. . . . .	9,157	91 57
Pied de bœuf. . . . .	9,160	91 60
Colza d'été. . . . .	9,167	91 67
Arachide. . . . .	9,170	91 70
Olive. . . . .	9,170	90 70
Amandes douces. . . . .	9,180	91 80
Paine. . . . .	9,207	92 07
Ravison. . . . .	9,210	92 10
Sésame. . . . .	9,255	92 55
Baleine filtrée. . . . .	9,240	92 40
Éillette. . . . .	9,255	92 55
Foie de morue. . . . .	9,260	92 60
Foie de raie. . . . .	9,270	92 70
Chênevis. . . . .	9,270	92 70
Cameline. . . . .	9,282	92 82
Croton. . . . .	9,506	95 06
Lin. . . . .	9,550	90 50

A l'emploi de l'aéro-mètre, M. Lefebvre joint l'examen par l'acide sulfurique. Ce genre d'essai, malgré les observations nouvelles qui y ont été ajoutées par M. Maumené et par M. Calvert, ne donne pas malheureusement des indications suffisamment précises.

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

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

La macération s'applique surtout à des substances odorantes, fraîches, dont l'odeur fugace se dissiperait par une forte élévation de température. On les met en contact avec l'huile à la température ordinaire, ou à la chaleur du soleil ; au bout de quelques jours, on passe avec expression, on ajoute de nouvelles fleurs, on fait une seconde macération ; on passe encore, et, pour la troisième fois, on ajoute des fleurs à l'huile ; enfin on passe et l'on filtre le liquide huileux. On applique ce

procédé à la préparation des huiles de lis, de roses pâles ; il est exclusivement propre à charger l'huile du principe odorant des fleurs.

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

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

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

La préparation des huiles par coction s'applique surtout à la ciguë, au pavot et aux plantes de la famille des Solanées, belladone, jusquiame, nicotiane, tabac, morelle. On conçoit qu'elle ne serait pas applicable aux corps qui doivent leurs propriétés à des principes volatils que la chaleur dissiperait ; on se sert de ces plantes à l'état de fraîcheur. Après les avoir pilées dans un mortier de bois ou de marbre, on les fait bouillir avec le double de leur poids d'huile jusqu'à consommation de l'humidité, ce que l'on reconnaît à ce que les plantes ont perdu leur flexibilité, et à ce qu'un peu d'huile jetée sur des charbons ardents s'y enflamme sans petiller. Jusqu'à ce moment, l'huile ne risque pas de brûler, parce que l'eau empêche la température de s'élever sensiblement au delà de 100 degrés ; mais, quand on approche de ce point, il faut diminuer le feu, et laisser digérer pendant quelques heures sur un feu très-doux. L'huile ne dissout bien les principes solubles que lorsqu'ils ne sont plus défendus de son action par l'eau qui les accompagnait. Cette opération terminée, on passe avec expression, on laisse déposer, on décante et on conserve pour l'usage.

Les huiles médicinales les plus employées sont celles de

Camomille,  
Ciguë,  
Belladone,

Jusquiame,  
Stramonium ;

et, parmi les huiles composées, le

Baume tranquille.

## DES POMMADES.

Les pommades sont des préparations composées de matières grasses d'une consistance molle, chargées de différents principes aromatiques et médicamenteux. Les pommades se distinguent des onguents, en ce qu'elles ne contiennent pas de matières résineuses, ou qu'elles n'en renferment que fort peu.

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

1<sup>o</sup> Les *pommades par simple mélange* ; elles sont formées d'un excipient gras uni à diverses matières, qui lui sont mécaniquement mélangées ;

2<sup>o</sup> Les *pommades par solution* ; elles sont obtenues par solution dans l'excipient gras de différents principes, le plus souvent fournis par les végétaux ;

3<sup>o</sup> Les *pommades par combinaisons chimiques* ; ce sont celles qui résultent d'une action chimique manifeste entre les corps gras et les composés, ordinairement d'origine minérale, qu'on leur adjoint.

## Pommades par simple mélange.

Leur excipient est ordinairement l'axonge, à laquelle on ajoute quelquefois un peu de cire pour lui donner une consistance plus ferme. On lui substitue le beurre, un mélange d'huile et de cire, une des graisses médicamenteuses et odorantes, et souvent un ou plusieurs de ces excipients.

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

On doit à Deschamps (d'Avallon) une observation fort intéressante sur le choix de l'excipient. Cet habile praticien a observé que la graisse chargée de matière résineuse se conserve sans rancir pendant plusieurs années. Il conseille en conséquence de se servir, pour la préparation des pommades, d'axonge que l'on a chargée des principes odorants et résineux des bourgeons de peupliers ou du

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