

Racines de bistorte,	Racines de pareira-brava
— de chiendent,	— de bardane,
— de patience,	— d'aunée,
— de persil,	— de rhubarbe
— de réglisse,	Agaric blanc,
— de ratanhia,	Opium,
Écorce de quinquina gris,	Suc de réglisse.
Feuilles de séné,	Aloès.
Baies de genièvre,	

(Voy. l'HISTOIRE PARTICULIÈRE DE CES SUBSTANCES.)

EXTRAITS PRÉPARÉS PAR L'ALCOOL.

Quand on veut obtenir un extrait à l'aide de l'alcool, on réduit en poudre la matière qui doit le fournir et on la traite, suivant sa texture, par l'alcool au moyen de la méthode de déplacement, par simple macération, ou par digestion. Ainsi on préfère le dernier procédé pour la scille, le safran, qui sont visqueux, pour la noix vomique, les semences de jusquiame, de belladone, de stramonium. On opère sur les autres substances par lixiviation. Après avoir humecté la substance en poudre avec la moitié de son poids d'alcool (à 60° ou à 80°) on l'introduit dans le cylindre à lixiviation, que l'on tient fermé jusqu'au lendemain; on la lessive alors en ajoutant deux, trois ou quatre fois au plus son poids de nouvel alcool. Quand celui-ci a pénétré dans la poudre, on le chasse par l'eau, avec la précaution de retirer moins de liquide que la totalité de la liqueur alcoolique dont on s'est servi, car les derniers produits sont plus ou moins mélangés d'eau. Ordinairement une assez bonne indication sur le moment où il faut arrêter l'affusion d'eau, est fournie par cette circonstance que les liqueurs troublent les premières solutions dans lesquelles elles viennent tomber. On distille les liqueurs au bain-marie afin de retirer tout le liquide spiritueux, et l'on achève l'évaporation à la manière ordinaire.

L'emploi de l'alcool présente toujours cet avantage, que la plus grande partie de l'évaporation se fait en vases clos, à une température qui n'atteint pas celle de l'ébullition de l'eau, et qu'il ne reste plus qu'une petite quantité de liquide, dont l'évaporation doit être achevée à l'air libre: toutes ces circonstances diminuent les chances d'altération de la matière extractive des plantes.

Le traitement alcoolique est employé à la préparation des extraits: 1° afin d'épuiser certaines matières dont les parties actives sont insolubles dans l'eau; 2° afin de dissoudre en même temps des prin-

cipes solubles dans l'eau et d'autres solubles dans l'alcool; 5° pour éviter d'introduire dans l'extrait quelques matières que l'eau aurait dissoutes.

Quand une substance contient en même temps des principes solubles dans l'eau et des principes solubles dans l'alcool, lesquels doivent tous faire partie de l'extrait, on emploie de préférence l'alcool dilué à 60°. Cette méthode convient pour les substances qui sont formées en même temps de matières extractives, de parties résineuses, et d'huiles essentielles. Telles sont: la valériane, le jalap, le gayac, le quinquina, la serpentinaire, la rhubarbe, la patience, l'ellébore noire. Il faut remarquer que ces extraits alcooliques sont généralement plus actifs que ceux que l'on isole des mêmes substances au moyen de l'eau; aussi ne faut-il pas substituer les extraits alcooliques aux autres extraits, sans une prescription spéciale. On conseille de préparer, à l'aide de l'alcool, les extraits fournis par les substances suivantes:

Arnica,	Racines d'ellébore noir,
Houblon,	— de jalap,
Écorce de buis,	— de salsepareille,
— de quinquina,	— de serpentinaire,
Bois de gayac,	— de valériane.
Myrrhe,	

(Voy. l'HISTOIRE PARTICULIÈRE DE CHACUNE DE CES SUBSTANCES.)

On a encore recours à l'alcool à 60° ou à 80° quand les parties actives d'une substance sont solubles à la fois dans l'alcool et dans l'eau, mais lorsqu'elles sont accompagnées d'une abondante quantité de principes inertes que l'eau dissoudrait, tandis que l'alcool n'a pas d'action sur elles. C'est un moyen de concentrer la matière active sous un plus petit volume. Pour ces motifs on prépare avec l'alcool les extraits de

Cantharides,	Safran,
Pavots,	Semences de belladone,
Noix vomique,	— de jusquiame,
Fève de Calabar,	— de stramonium.
Scille,	

On prépare également à l'aide de l'alcool les extraits suivants:

Racine de caïnga,	Feuille de digitale,
— de colchique,	— d'aconit,
— de colombo,	— de ciguë,
— d'ipécacuanha,	— de belladone,
— de polygala,	— de jusquiame,
Écorce de racine de grenadier,	— de stramonium.
Fleur de narcisse,	

Il serait difficile de dire la raison pour laquelle l'alcool est employé à la préparation de ces derniers extraits : presque toujours c'est l'usage qui a consacré ce choix ; ex. : caïnga, colchique, colombo, narcisse. Avec le polygala, qui est visqueux, l'opération est plus facile ; avec l'ipécacuanha, la partie vomitive est, pense-t-on, plus complètement dissoute. Quant aux plantes stupéfiantes, de la famille des Solanées, l'expérience a montré qu'elles donnent par l'alcool des extraits actifs, d'une belle couleur verte. L'alcool coagule l'albumine de la plante, et dissout la plus grande partie de la matière extractive et de la chlorophylle. Ces extraits ont gagné par la séparation de l'albumine, matière inerte comme médicament ; ils ont moins perdu par l'introduction de la chlorophylle ; l'expérience médicale a prononcé. Ces plantes donnent généralement moins d'extrait par l'alcool que par l'eau, le principe médicamenteux y est dans un plus grand état de concentration. Du reste, comme tous les extraits obtenus d'une même plante par des procédés différents ne sont pas identiques, on ne doit jamais, dans la pratique, remplacer les uns par les autres.

Pache, pharmacien de Vienne, a conseillé de préparer les extraits des plantes narcotiques ou stupéfiantes au moyen de l'évaporation de leur alcoolature (P. E. de plante et d'alcool à 90°). Le professeur Schroff, qui a expérimenté comparativement les extraits de jusquiame, a trouvé que l'extrait ainsi obtenu possède une efficacité double de celle de l'extrait préparé à l'aide de la plante sèche et de l'alcool. Il en est probablement de même pour la belladone et le stramonium.

Nous devons rapprocher des extraits alcooliques, deux modes opératoires encore peu usités, bien qu'ils puissent présenter de l'intérêt.

Le premier consiste à faire un extrait alcoolique, à la manière ordinaire, à le redissoudre dans une petite quantité d'eau, à filtrer et à évaporer de nouveau jusqu'à la consistance voulue. Le traitement alcoolique a pour effet de séparer les matières insolubles dans l'alcool ; le traitement par l'eau ne laisse, parmi les matériaux solubles dans l'alcool, que ceux qui sont également solubles dans l'eau.

Ce procédé a été mis en pratique pour la préparation de l'émétine brune, laquelle se trouve ainsi complètement débarrassée des matières gommeuses et mucilagineuses de l'ipécacuanha, et enfin de sa matière grasse.

La seconde méthode consiste à reprendre par l'alcool les extraits obtenus par l'eau, pour ne conserver de ces derniers que les corps qui sont également solubles dans les deux menstrues. Dublanc a

conseillé d'appliquer ce procédé à l'extrait de laitue, Lombard à l'extrait d'aconit, et MM. Georges et Hesse ont prescrit d'y recourir pour les extraits aqueux de jusquiame et des autres Solanées obtenues avec la plante sèche. On s'en est servi également pour préparer l'ergotine.

EXTRAITS OBTENUS AU MOYEN DU VIN.

Un seul de ces extraits est rarement employé, c'est l'extrait d'opium au vin. On doit remarquer que tout extrait préparé avec le vin contient, outre les matériaux solubles de la plante, les principes fixes qui font partie de la composition du vin.

On peut placer dans cette série, l'extrait d'ellébore noir de Bacher ; mais il entre dans sa préparation du carbonate de potasse, c'est donc un médicament plus composé.

EXTRAITS PRÉPARÉS AVEC LE VINAIGRE.

C'est le vinaigre distillé qui est employé à la préparation de ce genre d'extraits. L'extrait acétique d'opium de Lalouette est le seul dont on fasse encore quelquefois usage.

Tableau des quantités d'extrait fournies en moyenne par 100 parties des substances suivantes.

SUBSTANCE EMPLOYÉE.	VÉHICULE D'EXTRACTION.	QUANTITÉ D'EXTRAIT P. 100.
Absinthe (feuilles sèches)	Eau	20
	Alcool à 60°	22
Aconit (feuilles sèches)	Alcool à 60°	20
Aloès	Eau froide	58
Armoise (feuilles sèches)	Eau	48
Arnica	Eau	20
	Alcool à 60°	40
Asperge (racines sèches)	Eau	11
— (racines vertes)	Eau	8
— (pointes d')	Suc.	4
Aunée (racine)	Eau	25
Bardane (racine)	Eau	35
Bistorte (racine)	Eau	20
Belladone	Suc.	2
— (feuilles sèches)	Eau	12
	Alcool à 60°	20
Bourrache (feuilles sèches)	Eau	10
	Alcool à 60°	20
Caïnga	Alcool à 60°	20
	Alcool à 70°	27

SUBSTANCE EMPLOYÉE.	VÉHICULE D'EXTRACTION.	QUANTITÉ D'EXTRAIT P. 100.
Camomille.	Eau.	25
	Alcool à 60°.	50
	Alcool à 80°.	20
Cévadille.	Alcool à 60°.	25
	Alcool à 80°.	20
	Alcool à 60°.	25
Cantharides.	Alcool à 80°.	25
	Alcool à 60°.	20
Casse.	Eau.	19
Centaurée (petite).	Eau.	25
Cerfeuil.	Suc.	2,5
Charbon dénit.	Eau.	20
Chiendent.	Eau.	8
Chicorée.	Suc.	2
	Eau.	9
— (feuilles sèches).	Eau.	12
— (racine sèche).	Eau.	12
Ciguë.	Suc.	2
	Alcool à 60°.	24
Colchique (bulbes).	Alcool à 60°.	22
	Alcool à 60°.	7
— (semence).	Alcool à 60°.	20
Colombo.	Alcool à 60°.	20
Coloquinte mondée.	Eau.	13
	Alcool à 60°.	13
Digitale.	Suc.	3
	Eau.	50
Digitale (feuilles sèches).	Alcool à 60°.	58
	Eau.	20
Douce-amère.	Eau.	20
Écorce de grenadier.	Alcool à 60°.	20
	Eau.	16
— de saule.	Alcool à 60°.	14
Elébore noir.	Alcool à 60°.	14
Fiel de bœuf.	Passé à la chausse.	8
Frêne (feuilles sèches).	Eau.	20
	Eau (décoction).	3
Gayac.	Alcool à 60°.	20
	Alcool à 80°.	20
Garou.	Alcool à 80°.	20
Genièvre (baies sèches).	Eau.	50
Gentiane.	Eau.	50
	Eau.	14
Houblon.	Alcool à 60°.	20
	Alcool à 80°.	17
Ipécacuanha.	Eau.	58
	Alcool à 60°.	20
Jusquiame noire.	Suc dépuré.	2
	Alcool à 60°.	28
— (feuilles sèches).	Alcool à 60°.	28
Ménianthe.	Suc.	1,5
	Eau.	16
Myrrhe.	Eau.	85
	Alcool à 60°.	25
Narcisse des prés (fleurs sèches).	Eau.	15
Nerprun.	Suc.	6
	Eau froide.	5
Noix vomique.	Alcool à 80°.	40
	Eau.	25
Noyer (feuilles sèches).	Eau.	25
	Alcool à 60°.	55
Patience.	Eau.	25

SUBSTANCE EMPLOYÉE.	VÉHICULE D'EXTRACTION.	QUANTITÉ D'EXTRAIT P. 100.
Pavots.	Alcool à 60°.	18
Pensée sauvage.	Alcool à 60°.	25
	Eau.	8
Quassia amara.	Alcool à 60°.	2
	Eau (infusion).	16
Quinquina gris.	— (décoction).	25
	Alcool à 60°.	24
	Procédé Boudet.	16
Quinquina jaune.	Eau (infusion).	12
	— (décoction).	25
Quinquina rouge.	Alcool à 60°.	26
	Eau.	18
Régliasse.	Alcool à 60°.	20
	Eau.	30
Rhubarbe.	Eau.	50
	Alcool à 60°.	50
Rue.	Alcool à 80°.	44
	Alcool à 80°.	24
Roses rouges.	Eau.	20
Sabine.	Alcool à 60°.	4
Safran.	Eau.	50
	Alcool à 80°.	50
Salsepareille.	Eau à 80°.	15
	Alcool à 60°.	12
Saponaire (racines).	Eau.	33
	Alcool à 60°.	25
— (feuilles).	Eau.	38
Scille.	Eau.	60
	Alcool à 60°.	66
Séné.	Eau froide.	20
	Eau à 80°.	25
Serpentaire de Virginie.	Alcool à 60°.	21
	Eau.	7
Stramonium.	Suc.	1,5
	Eau.	25
— (feuilles sèches).	Eau.	25
Sureau.	Baies fraîches.	5
Uva ursi.	Eau.	28
	Eau.	16
Valériane.	Eau.	16
	Alcool à 60°.	25

SIROPS OBTENUS A L'AIDE DES MATIÈRES EXTRACTIVES.

On peut suivre différentes méthodes pour préparer ces sirops; nous ne ferons que les rappeler brièvement ici, en renvoyant à ce qui a été dit touchant cette question à l'article SIROPS.

Il est essentiel d'éviter le procédé de clarification au moyen de l'albumine dans la préparation des sirops chargés de matières extractives. L'albumine, en se coagulant, forme une combinaison insoluble avec une partie des principes extractifs, et diminue l'efficacité du

sirop. On doit la proscrire également lorsque les matières extractives sont associées à des substances volatiles que la chaleur vaporiserait.

La simple solution du sucre, à la température du bain-marie, est toujours avantageuse quand la quantité du véhicule n'est pas trop considérable. Le rapport est 100 parties de liqueur pour 190 parties de sucre. On l'emploie pour les sirops de suc d'asperge, de cresson, de cochléaria, de fleurs de pêcher, pour les sirops d'absinthe, d'écorces d'orange.

Quand les suc n'ont pas le degré de concentration convenable, on y ajoute le sucre à parties égales, et l'on procède à l'évaporation jusqu'à ce que le liquide bouillant marque 1,27 au densimètre. Ex. : sirops de nerprun, d'ortie.

On se sert également, pour la confection des sirops colorés, de sucre clarifié à l'avance; on mélange les liqueurs au sirop, et l'on procède à l'évaporation. Ce procédé n'est pas applicable aux solutions très-altérables, comme celles que fournissent les fleurs, ni aux liqueurs qui renferment des principes que l'évaporation volatiliserait. On y a recours pour des solutions colorées, et non aromatiques, qui sont en quantité trop grande pour que l'on n'ait pas besoin de les concentrer. En ce cas, il est toujours préférable de conserver les premières liqueurs les plus concentrées, et de ne les ajouter que vers la fin; si même elles sont aromatiques, il vaut mieux dépasser le degré de cuite ordinaire du sirop, et le ramener à la concentration normale à l'aide d'une portion de la liqueur que l'on a conservée dans ce but.

SIROPS AVEC DES SUCS DE FRUITS.

Le sirop de nerprun compose à lui seul la série des sirops obtenus au moyen des suc extractifs de fruits. On mélange le suc avec son poids de sucre, et l'on concentre à la température de l'ébullition jusqu'à ce que le sirop bouillant marque 1,27 au densimètre.

SIROPS AVEC DES SUCS DE PLANTES.

On se sert de ces suc pour la préparation des sirops dont la base est une plante dont les tissus sont gorgés de liquides qui peuvent être extraits avec facilité.

Lorsque les suc contiennent quelques parties aromatiques, le sirop se prépare au moyen de la solution simple en vase clos; le même

procédé est usité dans le cas où les suc sont suffisamment concentrés pour l'effet médical.

On prépare par simple solution :

Le sirop de suc de bourrache,	Le sirop de suc de fleur de pêcher,
— de chou rouge,	— de cerfeuil,
— de cresson.	— de pointes d'asperges.
— de cochléaria,	

On emploie les suc dépurés par la chaleur, et l'on y dissout à la température du bain-marie 190 parties de sucre, pour 100 de suc. Quand ce dernier contient des principes volatils, on opère au bain-marie clos, et l'on ne filtre le sirop qu'au moment où il est en grande partie refroidi. Au lieu de se servir de suc dépurés, on peut se borner à les filtrer à travers un linge; dans ce cas, l'albumine végétale qu'ils contiennent contribue, en se coagulant, à la clarification du sirop; mais on perd une portion du sirop qui reste mêlée au dépôt albumineux.

Quand les suc ne sont pas assez concentrés, et qu'ils ne donneraient pas, par simple solution, un sirop aussi actif qu'on le désire, on a recours à l'évaporation. On prescrit d'employer parties égales de sucre et de suc dépuré par la chaleur. Exemples :

Sirop de suc de trèfle d'eau,	Sirop de suc de fumeterre et autres plantes
— d'ortie,	herbacées.

On ajoute le suc au sucre, et l'on évapore le sirop jusqu'à la densité de 1,27 au densimètre. On peut également mélanger le sucre au suc non dépuré; l'albumine de celui-ci contribue à clarifier le sirop.

SIROPS AVEC DES EXTRAITS.

On emploie les extraits à la préparation des sirops : 1° lorsque sous cette forme la matière médicamenteuse possède une action mieux définie et plus constante; ex. : belladone, jusquiame, opium; 2° lorsque l'extrait donne une solution plus active qu'on ne l'obtiendrait par l'action directe de l'eau; ex. : pavot, salsepareille, et peut-être ipécacuanha. Enfin, si les drogues simples contiennent des quantités très-variables de principes solubles, le dosage en est plus exact quand le sirop est fait avec l'extrait; ex. : ratanhia.

Le procédé ordinaire consiste à dissoudre l'extrait dans le moins d'eau possible, à filtrer la dissolution et à l'ajouter au sirop, auquel

on a fait dépasser le point de cuite ordinaire; on filtre ensuite à travers un blanchet. Le sirop de salsepareille fait exception; on le prépare par solution du sucre, à cause de la forte proportion d'extrait qui doit entrer dans la préparation.

On prépare avec les extraits :

Le sirop de belladone,	Le sirop de pavot,
— de cachou,	— d'opium,
— de caïnça,	— de ratanhia,
— d'émétine,	— de salsepareille,
— d'ipécacuanha,	— de stramonium,
— de jusquiame,	

On a proposé de généraliser l'emploi des extraits pour la préparation des sirops, comme un procédé commode qui permet au pharmacien d'obtenir presque instantanément les sirops qui lui sont demandés, et qui lui évite l'inconvénient de les voir souvent s'altérer dans la cave. Il est évident que cette prescription ne peut pas être appliquée aux sirops dont la base est une substance aromatique; mais pour les autres, même en employant des extraits évaporés dans le vide, le produit est inférieur à celui qui résulte de la simple dissolution du sucre dans un suc, ou dans une infusion végétale.

L'application du procédé aux formules connues est d'ailleurs simple. Soit le sirop de douce-amère : 100 grammes de sirop représentent 12 grammes de tige, et 12 grammes de tige fourniraient 2 grammes 40 centigrammes d'extrait. Ce serait la quantité d'extrait à introduire dans 100 grammes de sirop. (Voir le tableau des extraits.)

Le Codex a adopté pour la préparation de plusieurs sirops (belladone, digitale, etc.), un procédé qui consiste à ajouter la *solution alcoolique* des plantes au sirop de sucre, et à évaporer l'alcool en soumettant le mélange à l'ébullition. Ce procédé est commode, et il évite les altérations qui sont fréquentes par le fait même de la confection des extraits. Nous aurons l'occasion de revenir sur ce mode opératoire à propos de plusieurs des substances auxquelles on en a fait l'application.

SIROPS AVEC DES DÉCOCTÉS.

On emploie des décoctés chargés de parties extractives à la préparation des sirops dont la base médicamenteuse contient quelques principes actifs qui ne se dissolvent que par l'action prolongée de

l'eau bouillante, ou qui, étant peu solubles par eux-mêmes, ne peuvent se trouver dans les liqueurs qu'à la faveur de la décoction. Le sirop de quinquina peut à la rigueur être compris dans cette section.

SIROPS AVEC DES MACÉRÉS.

Cette méthode est applicable à tous les sirops extractifs dont la base est une racine amylocée. Elle convient également pour toutes les substances qui renferment quelque principe soluble à chaud, insoluble à froid, que l'on a intérêt à ne pas dissoudre. Cette méthode est également bonne pour les substances dont les principes sont facilement solubles dans l'eau, à la condition de les diviser assez pour que froide elle les pénètre avec facilité.

Les sirops faits au moyen des macérés sont ordinairement chargés de matières extractives que l'albumine entraînerait en partie; on peut les préparer par filtration de la liqueur et simple solution du sucre. Il est encore possible de les clarifier en se servant de filtres de papier, ou en ajoutant les liqueurs claires au sirop de sucre clarifié. Quand il est possible d'obtenir un assez petit volume de liqueur pour éviter de la soumettre à l'évaporation, on peut concentrer le sirop simple et le décuire par l'addition de la solution végétale.

On prépare au moyen des macérés :

Le sirop de rhubarbe,
— de patience.

SIROPS AVEC DES INFUSÉS.

On prépare avec des infusés les sirops de la plupart des fleurs et des herbes. Cette méthode est préférable à l'emploi des macérés, pour les sirops dont la base est une fleur fraîche, que l'eau ne pénétrerait pas, ou pour les herbes aromatiques qui donnent par infusion une liqueur peu chargée.

On prépare à l'aide des fleurs fraîches :

Le sirop de camomille,	Le sirop d'œillet.
— de narcisse des prés,	

On prépare avec des matières sèches :

Le sirop d'absinthe,	Le sirop d'écorce d'orange,
— d'armoise,	— de citron,
— de capillaire,	— de racine de gentiane,
— de digitale,	— de gingembre,
— de douce-amère,	— de pivoine.

Tous ces sirops se préparent très-bien par simple solution, en réglant la proportion d'eau qui sert à faire l'infusion sur la quantité de sucre.

Pour le médecin qui veut formuler un des sirops précédents, la méthode la plus sûre qu'il puisse suivre pour éviter toute erreur consiste à établir sa formule pour 30 grammes de sirop de la manière suivante :

Pr. : Polygala de Virginie.	50 cent.
ou	
Feuilles de belladone.	10 —
ou	
Racine de patience.	2 gr.
ou	
Feuilles d'absinthe.	1 gr. 1/2
Eau.	10 gr.
Sucre.	S. Q.

F. S. A. un sirop.

Préparer 100, 200, 500 grammes de sirop.

La base du sirop ayant été traitée par l'eau, et la liqueur médicamenteuse étant fixée, celle-ci ne représentera plus 10 grammes, parce qu'une partie de la solution reste dans le tissu de la plante ; mais, en dissolvant dans cette solution le double de son poids de sucre, le rapport de la matière médicamenteuse à 30 grammes de sirop n'en reste pas moins le même que celui qui a été donné dans la formule.

CLASSIFICATION DES SUBSTANCES MÉDICAMENTEUSES

CHARGÉES DE PRINCIPES EXTRACTIFS.

Les matières qui se rangent dans cette section sont extrêmement nombreuses. Les propriétés médicinales particulières des principes extractifs médicamenteux obligent de subdiviser l'histoire de ces substances en plusieurs groupes distincts. Nous avons déjà étudié d'une façon générale les préparations qui ont pour base les substances extractives, savoir :

- Les sucs extractifs,
- Les solutions,
- Les extraits,
- Les sirops préparés à l'aide des matières extractives.

Nous partagerons en cinq sections l'étude des matières premières qui empruntent leurs propriétés aux principes extractifs; elles sont fon-

dées sur certaines analogies de propriétés, et sur la nature des principes spéciaux qui accompagnent souvent la matière extractive et lui communiquent leur action propre. Cette classification adoptée par Soubeiran a l'avantage de grouper près les unes des autres des substances qui ont une composition semblable et des propriétés médicamenteuses analogues. On ne doit la considérer toutefois que comme un système provisoire, dont les subdivisions artificielles sont destinées à subir des modifications nombreuses, à mesure que l'analyse chimique montrera quel faible lien établit entre les substances végétales l'existence d'un principe aussi mal défini que celui, ou mieux que l'ensemble de ceux que nous continuerons à désigner sous la dénomination vague d'extractif.

- 1° Extractif amer,
- 2° Extractif purgatif,
- 3° Extractifs divers,
- 4° Extractif et huile essentielle,
- 5° Extractif amer et huile essentielle,
- 6° Extractif, résine et huile essentielle.

§ I. — PRINCIPES EXTRACTIFS AMERS.

Tous les médicaments de cette série appartiennent à la classe des toniques, c'est-à-dire des médicaments qui stimulent l'action physiologique des organes digestifs, et qui semblent augmenter la tonicité des tissus. Ils trouvent leur emploi dans la convalescence des maladies, et à la suite de toutes les affections débilitantes.

Tous ont été plus ou moins vantés comme fébrifuges; ils ne semblent pourtant efficaces que dans le traitement des fièvres, qui probablement guériraient sans leur emploi. On peut les considérer néanmoins comme d'utiles adjuvants, lorsqu'il y a lieu de combattre les cachexies qui suivent les fièvres paludéennes.

Presque tous ces médicaments doivent leurs propriétés à des matières amères cristallisables, en général peu solubles dans l'eau, plus solubles dans l'alcool, peu ou pas solubles dans l'éther sulfurique. Une seule a été étudiée avec soin; c'est la salicine.

ÉCORCES AMÈRES.

Les écorces amères les plus usitées sont les suivantes :

- | | |
|------------------|-------------------------|
| Écorce de houx, | Écorce de phyllyrea, |
| — de frêne, | — d'angusture vraie, |
| — de marronnier, | — de saule, |
| — d'olivier, | — de racine de pommier. |