

## POUDRE DE GENTIANE.

On coupe la racine de gentiane par tranches; on la fait sécher à l'étuve et on la pulvérise, en laissant un résidu à peine sensible.

1 kilogramme de gentiane laisse à la pulvérisation au plus 100 grammes de résidu. Soubeiran a trouvé que tandis que 100 parties de poudre épuisée par l'alcool à 60° fournissent 42,5 d'extrait sec, 100 parties de résidu traitées de même en donnent 41,6.

La poudre de gentiane s'emploie à l'intérieur, comme tonique, à la dose de quelques centigrammes à 1 gramme.

## TISANE DE GENTIANE.

Pr. : Racine de gentiane incisée. . . . . 5 gr.  
Eau. . . . . 1000

Faites infuser pendant deux heures, et passez.

L'eau convient très-bien pour dissoudre les parties actives de la gentiane. Froide, elle dissout la matière amère, le sucre, la gomme, une partie de l'acide pectique, le gentisin, des traces de matières grasses et résineuses, ainsi qu'une portion de la matière odorante volatile. L'eau chaude employée en infusion, exerce une action toute semblable : seulement la quantité de résine dissoute est un peu plus forte. La décoction entraîne beaucoup d'acide pectique, de résine et de matière grasse.

## EXTRAIT DE GENTIANE.

La meilleure manière de préparer l'extrait de gentiane consiste à réduire la racine en poudre à moitié fine, à l'humecter avec le double de son poids d'eau tiède, à laisser macérer quelques heures, et à soumettre à la presse. On ajoute au marc une nouvelle quantité d'eau égale à la première, et l'on exprime encore; les liqueurs sont évaporées en consistance d'extrait mou.

On peut également avoir recours à la lixiviation. La racine doit être réduite en poudre demi-fine, puis humectée avec la moitié de son poids d'eau froide. On l'introduit dans l'appareil à lixiviation, en la tassant fort peu; l'opération demande de l'habitude, 100 parties de gentiane épuisées par l'eau donnent jusqu'à 50 parties d'extrait.

## SIROP DE GENTIANE.

Pr : Racine de gentiane. . . . . 1  
Eau bouillante. . . . . 10  
Sucre blanc. . . . . S. Q.

On coupe la racine de gentiane en très-petits fragments, et l'on verse l'eau bouillante; après douze heures d'infusion, l'on jette sur une toile, et l'on obtient une liqueur claire. Le marc est soumis à la presse et fournit une nouvelle quantité de liqueur qui est trouble et que l'on clarifie par la filtration; on réunit les deux liqueurs, on les pèse et l'on y ajoute pour 100 parties 190 parties de sucre; on fait un sirop par simple solution au bain-marie.

Ce sirop est amer et fort odorant. Il est moins sapide lorsque, suivant le conseil de quelques praticiens, on mêle l'infusion de gentiane au sirop, et que l'on soumet le tout à l'évaporation.

*Le sirop de gentiane est amer, il est caractérisé par la saveur et l'odeur spéciales de la racine; étendu de 100 parties d'eau, on y reconnaît encore la saveur de la racine; la solution possède une nuance jaune, qui se fonce un peu par l'addition de l'ammoniaque, mais qui ne se voit bien que si l'on place le verre renfermant la liqueur sur un papier blanc.*

50 grammes de sirop de gentiane contiennent les éléments solubles de 1 gramme de racine.

## TEINTURE DE GENTIANE.

Pr. : Gentiane. . . . . 1  
Alcool à 60°. . . . . 5

Faites macérer pendant quinze jours; passez avec expression et filtrez.

L'alcool faible extrait parfaitement de la racine gentiane toutes ses parties amères.

La teinture de gentiane contient la matière amère, le sucre, la gomme, le gentisin, et les matières grasses, résineuses et odorantes.

Les observations de M. Personne prouvent que 4 parties d'alcool seraient rigoureusement suffisantes pour épuiser cette racine.

## ÉLIXIR ANTISCROFULEUX.

Pr. : Racine de gentiane. . . . . 4  
Carbonate d'ammoniaque. . . . . 1  
Alcool à 60°. . . . . 125

Faites macérer pendant huit jours; passez avec expression et filtrez.

## ÉLIXIR AMER DE PERYLHE.

Pr. : Racine de gentiane. . . . .	10
Carbonate de soude. . . . .	3
Alcool à 60°. . . . .	500

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

## VIN DE GENTIANE.

Pr. : Racine de gentiane. . . . .	5
Alcool à 60°. . . . .	6
Vin rouge. . . . .	100

Divisez la racine; versez l'alcool et laissez en contact pendant vingt-quatre heures; ajoutez le vin; faites macérer pendant dix jours et passez.

Parmentier prescrivait d'employer la teinture alcoolique; dans le cas de la racine de gentiane son procédé est aussi convenable que le précédent.

## FEUILLES CHARGÉES D'EXTRACTIF AMER.

Les feuilles amères les plus usitées sont :

Le trèfle d'eau ou menyathe,  
La fumeterre,  
La pensée sauvage,  
Diverses Chicoracées,  
Diverses Cynarocéphales.

On peut joindre à ces plantes la petite centaurée, dont les sommités fleuries sont souvent utilisées.

## PETITE CENTAURÉE.

On emploie les sommités fleuries de la Petite Centaurée, *Chironia Centaurium* DC (Gentianées). Cette plante constituait le fébrifuge indigène le plus employé avant la découverte du quinquina; c'est un amer puissant dont on fait usage en infusion à la dose de 8 à 16 grammes, ou sous forme d'extrait, à la dose de quelques centigrammes à 1 gramme et plus.

On récolte les sommités de la petite centaurée, lorsque la plante est en fleurs. On en fait de petites bottes que l'on enveloppe de pa-

pier, afin de conserver la couleur des fleurs; on les sèche en les suspendant en guirlandes dans un grenier aéré.

L'extrait de petite centaurée se prépare par déplacement; il faut tasser modérément la poudre. La plante donne le quart de son poids d'extrait.

M. Méhu a extrait de la petite centaurée une substance cristallisée, *erythrocentaurine* remarquable par la coloration rouge qu'elle prend sous l'influence de la radiation solaire. Du reste, ce n'est pas le principe actif de la plante.

## TRÈFLE D'EAU.

Les feuilles fraîches de Trèfle d'eau, *Menyanthes trifoliata* Lin. (Gentianées), contiennent un suc amer, auquel la médecine a souvent recours comme tonique, vermifuge et antiscorbutique.

Trommsdorff, qui a analysé cette plante, y a trouvé :

*Fécule; principe extractif amer; gomme; albumine; matière albuminoïde non coagulable par la chaleur; inuline (?)*.

Depuis, on a extrait du trèfle d'eau une matière amère pure, *Menyanthine*, sous forme de longues aiguilles blanches, à éclat satiné. (Nativelle.)

Trommsdorff fait remarquer que, l'extrait amer de cette plante ne contenant pas de tannin, peut être associé aux sels de fer sans qu'il y ait de réaction apparente.

## SUC DE TRÈFLE D'EAU.

Il est rarement prescrit seul; mais on le mélange souvent à d'autres sucs de plantes.

## EXTRAIT DE TRÈFLE D'EAU.

On le prépare au moyen du suc dépuré de la plante; celle-ci donne le 1/6 de son poids d'extrait. Si le Ményanthe frais venait à manquer, on aurait recours à la plante sèche, que l'on traiterait par lixiviation.

## CYNAROCÉPHALES.

Le suc extrait des Cynarocéphales est amer, mais d'une amertume plus franche que celle des Chicoracées: il ne paraît pas participer aux vertus laxatives de ces dernières, aussi en fait-on usage comme toni-

que, mais il ne semble pas réussir aussi bien dans le traitement des maladies chroniques. Les espèces très-amères ont été vantées autrefois comme fébrifuges. Ex. : les Centaurées, et en particulier la chausse-trape (*Centaurea calcitrapa*), l'artichaut (*Cynara scolymus*), le *Serratula amara* de Sibérie. Les espèces moins amères sont réputées sudorifiques, stomachiques; ex. : le chardon-marie (*Sylibum marianum*), le chardon bénit (*Centaurea benedicta*), le (*Carthamus lanatus*) et l'*Elephantopus scaber* de l'Inde.

La nature du principe amer de ces plantes a été mal déterminée; cependant M. Guérin-Vary a retiré de la chausse-trape, et M. Nativelle du chardon bénit, une matière très-amère (*Cnicin*), sous la forme de cristaux incolores et soyeux, solubles en toutes proportions dans l'alcool, moins solubles dans l'éther, à peine solubles dans l'eau. Le cnicin s'altère dans l'eau bouillante, et se transforme en une substance résinoïde, amère, incristallisable. M. Nonat l'a employé contre les fièvres intermittentes; mais on ne peut en porter la dose bien haut, au-dessus d'un gramme, par exemple; car, cette quantité produit des vomissements et fréquemment de la diarrhée.

Le chardon bénit est employé en infusion; on s'en sert pour préparer un extrait, au moyen de l'eau tiède; 100 parties de plante sèche donnent 18 à 20 parties d'extrait.

#### FUMETERRE.

On emploie indifféremment, sous le nom de Fumeterre, les espèces communes du genre *Fumaria* (Fumariacées), et surtout le *F. officinalis* Lin. Cette plante possédait jadis une assez grande réputation dans le traitement des maladies de la peau et de quelques affections du foie. Les espèces voisines, et même la fumeterre jaune (*Corydalis bulbosa*), jouissent, dit-on, des mêmes propriétés.

Peschier, de Genève, a retiré de la fumeterre une base (fumarine), un principe extractif, une résine et un acide cristallisable. La matière alcaline existe dans le *Fumaria officinalis* en plus grande quantité que dans les autres espèces.

Chez la plante qui a végété dans les terres fortes et fumées, la proportion peut s'élever jusqu'à 5 et 6 pour 100 du poids de la plante.

Pour obtenir la fumarine, on filtre le suc de fumeterre, et l'on y ajoute deux fois son volume d'eau distillée; on y verse une solution étendue d'acétate de plomb basique, on filtre et on lave le précipité. L'excès de plomb est séparé par l'acide sulfurique; on filtre; on éva-

pore et on laisse cristalliser l'acétate de fumarine. On retire l'alcaloïde de ce sel, en le précipitant par un alcali.

La fumarine est incolore, amère, cristallisable; ses sels ont une saveur franchement amère et persistante.

Administrée à l'intérieur, 20 à 50 centigrammes, elle agit d'abord comme stimulant; l'appétit augmente, le pouls est plus fréquent; mais ces effets diminuent bientôt; si l'on continue l'emploi, il y a bientôt tendance au sommeil et ralentissement de la circulation.

Hannon considère la fumarine comme un antiphlogistique des plus puissants, et pense que l'on doit s'abstenir d'administrer la fumarine et la fumeterre dans les cachexies et les anciennes affections chroniques.

La fumeterre sèche est employée sous forme de boisson; on la traite par infusion. On fait également usage de son suc, qui entre dans la composition des sucs d'herbes.

#### SUC DE FUMETERRE.

On pile la fumeterre dans un mortier, on exprime le suc, et on le filtre à froid.

#### TISANE DE FUMETERRE.

Pr. : Fumeterre sèche. . . . . 40  
Eau bouillante. . . . . 1000

Faites infuser pendant une heure; passez.

#### EXTRAIT DE FUMETERRE.

Pr. : Suc de fumeterre dépuré à chaud. . . . . Q. V.

Évaporez au bain-marie. La plante fournit le 40<sup>e</sup> de son poids d'extrait. La fumeterre sèche, traitée par l'eau à 20° fournit le 5<sup>e</sup> de son poids d'extrait.

#### SIROP DE FUMETERRE.

Pr. : Suc dépuré de fumeterre. . . . . 40  
Sucre blanc. . . . . 49

Faites cuire en consistance de sirop; filtrez.

## PENSÉE SAUVAGE.

On emploie, sous le nom de Pensée sauvage, les feuilles et les tiges de la *Viola arvensis* Murr. (Violariées) ; elles contiennent une matière amère de nature extractive, et une résine particulière. Plusieurs praticiens pensent que l'on retire de meilleurs effets de cette plante lorsqu'elle est fraîche qu'après sa dessiccation. On l'emploie surtout sous forme de suc et d'infusion.

La dose est de 10 à 15 grammes de feuilles sèches par litre de tisane.

## SIROP DE PENSÉE SAUVAGE.

Pr. : Extrait alcoolique de pensée sauvage. . . . .	1
Eau froide. . . . .	5
Sirop de sucre. . . . .	50

On dissout l'extrait dans l'eau, on filtre, on ajoute la solution au sirop et l'on cuit à 1,27 bouillant. La pensée sauvage donne avec l'alcool à 60°. le quart de son poids d'extrait hydro-alcoolique.

Cette formule est de M. Goble, qui a adopté la proposition faite par M. Cusseran, d'employer l'extrait alcoolique. Le sirop est plus sapide et se conserve mieux que celui qui est préparé au moyen l'infusion de la plante (pensée s. 1., sucre 10).

Quelques personnes prescrivent de préparer ce sirop avec le suc de la plante ; mais celle-ci est tellement visqueuse dans son état de fraîcheur, que l'on ne peut en extraire le suc. Lorsqu'on l'additionne d'une assez forte proportion d'eau, il est encore si mucilagineux, qu'il coule à la manière des blancs d'œufs. La clarification à chaud ne lui fait perdre qu'imparfaitement cette viscosité.

## CHICORACÉES.

Les Chicoracées sont des plantes contenant un suc amer qui, suivant quelques chimistes, doit sa lactescence à la présence du caoutchouc. Schrader et Quevenne disent en avoir trouvé dans la laitue, Pfaff dans la laitue vireuse et John dans le pissenlit. Les espèces les plus employées sont le pissenlit, la chicorée sauvage, la lampsane (*Lampsana communis*), la chondrille (*Chondrilla juncea*) ; mais on leur substitue au besoin le plus grand nombre des espèces de la tribu.

Les Chicoracées sont prescrites comme amères et toniques ; à haute dose, elles sont laxatives. Elles ont une réputation populaire dans le

traitement des engorgements viscéraux ; ce sont, en tout cas, de ces remèdes dont on ne peut espérer tirer avantage que par un usage persévérant.

Quelques Chicoracées sont sédatives ; la laitue ordinaire, *Lactuca sativa* ; la laitue vireuse, *Lactuca virosa* ; la laitue sauvage, *Lactuca sylvestris* ; le *L. elongata* aux États-Unis, le *Sonchus tenerrimus* à Naples, sont les espèces dans lesquelles on croit avoir reconnu cette propriété. Elle paraît résider dans le suc propre laiteux que contiennent les vaisseaux laticifères de l'écorce. La vertu calmante, assez faible, et même très-contestée dans ces plantes, se trouve-t-elle dans les autres espèces ? Nous manquons d'expériences à ce sujet.

## CHICORÉE SAUVAGE.

La Chicorée sauvage, *Cichorium Intybus* Lin., fournit à la médecine ses feuilles et ses racines. C'est un médicament qui a joui d'une grande réputation comme stomachique et dépuratif. On l'a également recommandé dans quelques maladies du foie ; son usage, pour être suivi d'effets sensibles, doit être longtemps continué.

Les feuilles de chicorée contiennent :

*Un principe extractif ; de la chlorophylle ; une matière sucrée ; de l'albumine ; des sels , entre autres, du nitrate de potasse.*

Les racines de chicorée ont une composition analogue ; mais, suivant l'observation de Watt ; elles contiennent de l'inuline. C'est à la matière extractive amère que ces médicaments doivent leurs propriétés.

Les feuilles de chicorée sont le plus souvent employées en tisane : on préfère les prendre fraîches, et on les soumet à une décoction de quelques instants. Si on les choisit sèches, on les fait infuser dans l'eau, à la dose d'environ 10 grammes par litre. C'est également par infusion que l'on doit traiter la racine de chicorée, après l'avoir bien divisée, afin de la rendre facilement pénétrable par l'eau. On prescrit ordinairement 20 grammes de racine par litre de tisane.

## SUC DE CHICORÉE.

On pile la chicorée, on en exprime le suc, et on le filtre à froid.

Ce suc est le plus ordinairement associé à celui d'autres plantes, et entre dans la composition des suc d'herbes, que quelques personnes ont encore l'habitude de prendre au printemps. Voici pour

exemple une formule très-usitée, mais qui peut être singulièrement variée.

## SUC D'HERBES. (SOUBEIRAN.)

Pr. : Feuilles de chicorée sauvage. . . . .	1
— de bourrache. . . . .	1
— de fumeterre. . . . .	1
— de cerfeuil. . . . .	1

On pile les plantes, on exprime le suc et on le filtre à froid. Le Codex actuel prépare le *suc d'herbes ordinaire* avec parties égales de feuilles fraîches des plantes suivantes : *chicorée, cresson, fumeterre, laitue*.

Les sucs d'herbes, beaucoup moins prescrits aujourd'hui qu'autrefois, sont néanmoins des médicaments utiles. Ils agissent par les principes amers et laxatifs qu'ils renferment, et aussi par les sels à acides organiques contenus dans les plantes; ceux-ci appartiennent à la médication alcaline, par suite de la destruction de leur acide pendant l'acte de l'hématose.

## EXTRAIT DE CHICORÉE.

On pile la chicorée afin d'en extraire le suc; on clarifie celui-ci par la chaleur; on le passe à la chausse, et on le fait évaporer en consistance d'extrait.

On prépare également un extrait, en traitant les feuilles sèches de chicorée par lixiviation.

Les feuilles sèches de chicorée fournissent à peu près le quart de leur poids d'extrait. On peut obtenir un extrait spécial à l'aide de la racine, elle n'en fournit que le huitième de son poids.

## PISSENLIT.

Le Pissenlit (*Taraxacum dens leonis*) Desf. possède absolument les mêmes propriétés que la chicorée; il s'emploie sous les mêmes formes, aux mêmes doses, et on le traite d'une manière identique.

Ingenhol a reconnu que la matière amère est plus abondante dans les racines en été, bien qu'au printemps et en automne ces parties soient plus riches en suc.

## § II. — PRINCIPES EXTRACTIFS PURGATIFS.

L'effet général des purgatifs est une excitation directe ou indirecte de la muqueuse intestinale, une augmentation dans le mouvement péristaltique des intestins et un accroissement de la quantité des sécrétions. L'expulsion des matières contenues dans les intestins, et la production de selles liquides ont lieu sous cette influence. Suivant leur puissance, on distingue les purgatifs en *laxatifs*, qui provoquent une purgation faible, et non compliquée de coliques; en *drastiques*, qui produisent des garde-robes séreuses et de violentes coliques; leur action très-vive sur les intestins détermine une sécrétion abondante de mucus et de liquides pancréatique et biliaire. Les *minoratifs*, exercent une action moyenne, et leurs effets sont toujours accompagnés de plus ou moins de malaise et de fièvre.

L'impression des purgatifs est quelquefois purement locale et ne diffère pas, dans ce cas, de celle d'un corps étranger que l'intestin tend à expulser. C'est ainsi qu'agissent le soufre, le charbon, la magnésie pris à haute dose, et sans doute aussi les matières sucrées et mucoso-sucrées, *pulpes*, qui constituent particulièrement les médicaments appelés laxatifs.

Cette action locale peut également résulter de l'acreté spéciale de la matière purgative, qui réagit sur la paroi intestinale à la manière des stimulants, et détermine une hypersécrétion de liquides. — Les huiles des Euphorbiacées et les sels neutres produisent un effet de ce genre sur toute l'étendue du canal digestif, mais leur manière d'agir est très-différente. Tandis que l'acreté des Euphorbiacées est persistante, l'action des sels neutres est passagère, cette dernière cause une modification dans l'état physiologique, laquelle amène consécutivement de la constipation.

La sécrétion de l'intestin paraît être constituée par le liquide intestinal proprement dit, lequel est alcalin, ne se coagule ni par la chaleur, ni par les acides minéraux, et renferme, avec un peu de peptone en dissolution, une certaine proportion des ferments de la digestion. Cette exsudation abondante cause un affaiblissement général, qui se répare plus rapidement que celui résultant de la saignée, parce qu'aucun des éléments plastiques du sang ne fait partie du liquide qui a été excrété. L'exhalation du liquide intestinal est toujours accompagnée d'une production de mucus, et d'un écoulement variable de suc pancréatique et de bile.