

de Trousseau, lorsqu'il jugea opportun d'apporter certaines modifications au médicament primitif. Il est essentiel de mélanger l'alcool au vin, avant d'y introduire les substances végétales; nous avons observé, en effet, que si l'on procède à une macération préalable de celles-ci dans l'alcool à 90°, ce dernier véhicule dissout une partie considérable de l'huile essentielle et de la résine contenues dans les baies de genièvre. Lors de l'addition du vin, l'eau qu'il renferme produit la séparation d'une grande quantité de principes oléo-résineux, à un état de division tel, qu'il devient impossible de clarifier le vin, soit par un repos prolongé, soit par des filtrations répétées: rien de semblable n'a lieu, en opérant comme nous l'avons dit plus haut.

Trousseau, ayant jugé utile d'accroître la dose d'acétate de potasse, celle-ci a été portée de 90 grammes à 200 grammes. L'addition de ce sel doit être faite à part, c'est-à-dire, en dehors de la macération. Cette précaution, négligée jusqu'ici, paraît exercer, aussi bien que l'alcoolisation, une influence favorable sur la conservation du médicament. Les doses et le manuel opératoire que nous venons d'indiquer, fournissent sensiblement 4 kilogrammes d'un vin médicinal qui, indépendamment des principes solubles qu'il enlève à la digitale, à la scille et aux baies de genièvre, contient 1 gramme d'acétate de potasse dans 20 grammes de liquide.

Nous avons donné sur cette préparation des renseignements un peu minutieux, afin de venir en aide aux pharmaciens, que l'absence de la formule de Trousseau, dans le Codex, pourrait laisser dans l'indécision sur la véritable composition de ce médicament énergétique.

§ VI. — PRODUITS PAR LE VINAIGRE.

VINAIGRE DE DIGITALE.

Pr.: Feuilles sèches de digitale.	1
Vinaigre blanc.	12

Faites macérer pendant dix jours et filtrez.

Recommandé comme un puissant diurétique par le docteur Nasse.
(Inusité.)

SIROP ACÉTIQUE DE DIGITALE.

Pr.: Vinaigre de digitale.	10
Sucre.	18

Faites dissoudre le sucre à une douce chaleur dans le vinaigre de digitale.

Ce médicament diffère à peine de l'*Oxysaccharum de digitale*, vanté par le docteur Martin contre la phthisie pulmonaire.

On a prétendu que le vinaigre corrige l'âcreté de la digitale de même que celle de plusieurs autres végétaux, et qu'il s'oppose au vomissement. A-t-il quelque effet pour augmenter la propriété diurétique de la digitale? Les effets diurétiques énergiques observés par M. Nasse ne sont-ils pas simplement ceux qui sont propres à la plante recueillie dans des conditions favorables exceptionnelles.

SCILLE.

Le bulbe de Scille est fourni par une plante de la famille des Liliacées le *Scilla maritima*; la scille croît dans les terrains sablonneux qui bordent, au midi de l'Europe, l'Océan et la Méditerranée. Le bulbe de la scille maritime est très-volumineux, et formé d'un axe ou plateau supportant des feuilles qui revêtent la forme de tuniques embrassantes (squames). Le commerce les tire d'Espagne et des îles de la Méditerranée. Il y a deux variétés de scilles, l'une à squames rouges, l'autre à squames blanches; en France, on préfère la première (*Scille femelle*, des anciens), et en Angleterre on ne se sert que de la seconde (*Scille mâle*, des anciens). Pour dessécher ces bulbes et pouvoir les conserver, on détache les squames extérieures, qui sont en partie altérées; on rejette également toutes celles du centre, dont les sucres ne sont pas suffisamment élaborés. Les squames intermédiaires sont coupées par tranches minces, en long ou en travers; on les étale sur des claies et on les fait sécher à l'étuve; elles perdent plus des 4/5 de leur poids, par la dessiccation.

On doit se garder de porter au visage les mains pendant ces opérations; les parties touchées deviendraient le siège d'une inflammation assez vive.

Malgré les analyses de Vogel, de M. Tilloy et de M. Marais, la composition chimique de la scille est encore mal connue. M. Marais admet les principes suivants:

Scillitine; *tannin*; *matière colorante jaune*; *matière colorante rouge*; *mucilage*; *sucres intervertis*; *divers sels*; *traces d'iode*.

On avait attribué l'action irritante que la scille exerce sur la peau, à un principe volatil; M. Marais a montré qu'elle est le résultat de l'action mécanique des raphides, ou cristaux aciculaires; ceux-ci percent l'épiderme et inoculent la matière âcre du bulbe ou *scillitine*.

La scillitine est un principe dont les propriétés alcaloïdiques sont

douteuses; ce composé est incristallisable, hygrométrique, insoluble dans l'eau et dans l'éther, soluble dans l'alcool; sa saveur est amère et tenace. Les alcalis la décomposent, en produisant de l'ammoniaque; le tannin, le chlorure de platine, la précipitent. La scillitine paraît s'altérer très-facilement, sous l'influence de la chaleur.

POUDRE DE SCILLE.

La scille possède des propriétés vomitives que l'on n'utilise jamais; elle est souvent employée, à titre de diurétique et d'expectorant.

On fait sécher les squames de scille à l'étuve et on les pulvérise, sans laisser de résidu.

La poudre de scille attire fortement l'humidité de l'air, elle doit être conservée dans des vases bien fermés. On ne peut éviter qu'elle se prenne en masse, quelque temps après sa préparation; aussi faut-il n'en préparer que peu à la fois.

On l'emploie, à la dose de 10 à 50 centigrammes, divisée en plusieurs prises.

POUDRE DE SCILLE COMPOSÉE.

(Poudre incisive.)

Pr. : Poudre de scille.	1
Soufre lavé.	2
Sucre.	5

Mélez.

Cette poudre a été employée contre l'asthme, à la dose de 1 gramme à 1 gramme et demi.

PILULES SCILLITIQUES.

1. Pr. : Poudre de scille.	1 gr.
Extrait de scille.	S. Q.

Divisez en pilules de 10 centigrammes.

2. Pr. : Poudre de scille.	5
Gomme ammoniacque.	1
Oxymel scillitique.	S. Q.

Faites, selon l'art, des pilules de 20 centigrammes.

MELLITE DE SCILLE (MIEL SCILLITIQUE).

Pr. : Scille sèche.	4
Eau bouillante.	6
Miel blanc.	12

On fait infuser la scille pendant douze heures, on passe, on ajoute le miel, et l'on fait cuire en consistance de sirop. Mieux vaut encore concentrer l'infusion de scille, et faire le mellite par simple solution au bain-marie. Médicament peu employé; il s'altère vite. Le Codex prescrit de clarifier le mellite scillitique au moyen de la pâte de papier.

TEINTURE DE SCILLE.

Pr. : Scille sèche.	1
Alcool à 60°.	5

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

La teinture laisse 9 pour 100 d'extrait sec.

On l'introduit dans les potions de préférence à la poudre de scille. On l'utilise également en frictions.

EXTRAIT DE SCILLE.

Pr. : Scille sèche.	1
Alcool à 60°.	8

Faites macérer pendant cinq jours la scille dans les deux tiers de l'alcool, passez avec expression; ajoutez le reste de l'alcool; faites une seconde macération pendant 5 jours; passez de nouveau, filtrez les teintures, distillez-les, et évaporez le résidu en consistance d'extrait. Le Codex donne le même procédé que Soubeiran; seulement il fait la macération au moyen de 8 parties d'alcool, au lieu de 6 qui suffisent, et il emploie pour la première solution les $\frac{3}{4}$ de l'alcool au lieu des $\frac{2}{3}$.

La scille donne les $\frac{2}{3}$ de son poids d'extrait. Il y a donc peu d'avantage à remplacer la scille par son extrait.

VIN SCILLITIQUE.

Pr. : Scille sèche.	5
Vin de Malaga.	50

Faites macérer pendant dix jours; passez avec expression; filtrez. Il faut employer un vin de liqueur pour la préparation du vin

scillitique : en effet, quand il est obtenu avec le vin ordinaire, il ne se conserve pas.

Odeur de vin de Malaga très-prononcée. Saveur amère, encore sensible, quand le vin a été étendu de 800 parties d'eau ; la liqueur aqueuse mousse par l'agitation comme une dissolution de saponine.

VIN AMER SCILLITIQUE.

(Vin diurétique amer de la Charité.)

Pr. : Quinquina gris.	60
Écorce de Winter.	60
Zeste sec de citron.	60
Racine de dompte-venin.	15
Squames de scille.	15
Racine d'angélique.	15
Baies de genièvre.	15
Matif.	15
Feuilles d'absinthe.	50
— de mélisse.	50
Vin blanc.	4000
Alcool à 60°.	200

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

Ce vin est employé comme diurétique dans l'ascite à la dose de 50 à 120 grammes par jour.

VINAIGRE SCILLITIQUE.

Pr. : Scille sèche.	1
Vinaigre blanc.	12

Faites macérer pendant quelques jours ; passez avec expression, filtrez.

OXYMEL SCILLITIQUE.

Pr. : Vinaigre scillitique.	100
Miel.	400

Faites chauffer les substances mélangées, dans une capsule ou dans une bassine d'argent, jusqu'à ce que le mellite bouillant marque 1,26 au densimètre. Clarifiez s'il est nécessaire, au papier, par la méthode de Desmarests.

Soubeiran a obtenu de l'oxymel scillitique, certainement supérieur au précédent, pour la limpidité, la saveur et la conservation, en faisant dissoudre 6 parties d'extrait alcoolique de scille dans 50 parties de

vinaigre, filtrant et préparant un mellite au moyen de 200 parties de miel.

Le vinaigre, dès le temps de Pythagore, était considéré comme un des bons dissolvants de la scille ; on admet, sans preuves suffisantes, qu'il en corrige l'âcreté, et qu'il empêche la production des nausées. M. Marais a vu qu'il préserve la scillitine, de l'altération qu'elle subit quand elle est isolée ; il prétend également que l'acétate de scillitine possède une saveur moins amère que celle de la scille.

L'oxymel scillitique est prescrit, comme expectorant, dans les cas où la scille est indiquée.

ERGOT DE SEIGLE.

Dans les années humides, les champs de seigle sont souvent envahis par l'ergot ; un certain nombre de grains sont remplacés par une production brune, allongée, que sa forme a fait comparer à un ergot de coq : c'est l'ergot de seigle, et le seigle est dit ergoté.

L'opinion de M. Tulasne sur la véritable nature de cette production est aujourd'hui la plus accréditée.

Suivant cet auteur, à un certain moment il se développe, en dehors de l'ovaire, un champignon (*Sphacélie*), qui peu à peu s'identifie avec l'ovaire et le remplace, grandit rapidement et présente la forme de cet ovaire, dont la cavité s'oblitére presque entièrement. Plus tard, on voit exsuder de la surface, et surtout du sommet, une matière gluante ; le champignon est le *Sphacelia segetum* de M. Léveillé. La matière qui s'écoule est constituée par des spermaties flottantes dans un liquide visqueux.

Avant que cette exsudation se manifeste, le champignon parasite a changé d'état ; l'ergot apparaît à son centre ; il grandit, s'allonge et finit par se détacher.

Si on le met en terre, il donne naissance à une masse de petites sphères que M. Tulasne a nommées *Claviceps purpurea*.

En somme, il y a eu trois métamorphoses successives : la Sphacélie, l'Ergot et le Claviceps.

L'ergot, tel qu'on le trouve dans le commerce, est un corps allongé, de 2 à 3 centimètres de long, de 2 à 4 millimètres de diamètre. Il est incomplètement quadrangulaire ou triangulaire, aminci aux deux extrémités. Sa couleur extérieure est le brun violacé, avec des fissures transversales ou longitudinales ; à l'intérieur, il est blanc et d'une couleur vineuse sur les bords ; son odeur est celle des champignons ; sa saveur, d'abord nulle, se montre astringente au fond du pharynx.

L'ergot s'altère avec une grande facilité; il faut le conserver dans un lieu sec et dans des vases hermétiquement fermés. Wislin conseille d'appliquer à sa conservation le procédé d'Appert.

D'après l'analyse de Wiggers, le seigle ergoté contient :

Huile grasse; matière grasse cristallisable; cérine; ergotine; osmazome; mannite; matière gommeuse extractive unie à la matière colorante; albumine; fungine; phosphate acide de potasse; chaux.

La matière huileuse est épaisse comme l'huile de ricin; elle est insipide et inodore; elle est soluble dans l'éther, soluble dans l'alcool à chaud seulement. Quand on l'a extraite par simple expression, elle est sans action sur l'économie animale. Il en est tout autrement quand on l'obtient au moyen de l'éther; alors elle contient la partie toxique de l'ergot.

L'ergotine de Wiggers est une poudre rougeâtre, d'une odeur nauséabonde, d'une saveur amère, légèrement âcre. Elle n'est ni acide, ni alcaline; elle est insoluble dans l'eau et dans l'éther; elle est soluble dans l'alcool. Elle se dissout dans la potasse caustique et est insoluble dans les alcalis carbonatés; elle se dissout également dans l'acide acétique.

Cette ergotine de Wiggers rappelle par ses propriétés le rouge cinchonique. Wiggers la regarde comme la partie active du seigle ergoté, fait qui a été contredit par M. Bonjean, et accepté, en partie du moins, par M. Parola et par M. Arnal. D'après les expériences du docteur Wight, de M. Bonjean et de M. F. Boudet, l'action thérapeutique de l'ergot se retrouve tout entière dans son extrait aqueux.

Propriétés thérapeutiques. L'ergot de seigle administré d'une manière continue dilate la pupille, et ralentit la circulation. Il produit de la céphalalgie, des vertiges, de l'assoupissement; puis de l'engourdissement, de la fatigue, des nausées. On a attribué à la présence du seigle ergoté dans le pain, la production de certaines épidémies graves de gangrène; mais ces faits sont révoqués en doute par plusieurs médecins.

La propriété médicinale la plus importante du seigle ergoté est de déterminer les contractions de l'utérus, et de faciliter les accouchements rendus laborieux par suite de l'inertie musculaire de cet organe. Cette propriété, connue depuis longtemps, n'a été utilisée par les médecins que vers l'année 1780. — L'effet se montre de dix minutes à une demi-heure, après l'administration, et se continue pendant une demi-heure à une heure et demie. On ne doit user de ce médicament que lorsque, l'accouchement étant assez avancé, il ne

s'agit que d'activer les contractions trop faibles de l'utérus, ou bien encore, pour faciliter l'expulsion des caillots ou du placenta.

M. Bonjean a singulièrement exalté l'utilité du seigle ergoté comme antihémorrhagique, surtout dans les cas d'hémorrhagies puerpérales.

On a proposé de remplacer le *seigle ergoté* par le *blé ergoté*, qui paraît offrir des propriétés analogues et être d'une conservation plus facile. Cette tentative n'a pas eu jusqu'ici la sanction de l'expérience.

POUDRE DE SEIGLE ERGOTÉ.

On fait sécher le seigle ergoté à l'étuve, et on le pulvérise sans résidu.

La poudre de seigle ergoté doit être préparée en très-petite quantité, elle ne se conserve que dans un flacon parfaitement bouché. Mieux vaut encore ne diviser l'ergot de seigle, qu'au moment du besoin.

On en prescrit 30 à 40 centigrammes, 4 à 8 fois dans les vingt-quatre heures.

Les praticiens s'accordent généralement à considérer la poudre récente comme la préparation de seigle ergoté la plus active. M. le professeur Pajot m'a montré un moulin de poche extrêmement petit, au moyen duquel l'accoucheur peut broyer lui-même l'ergot lorsqu'il veut l'administrer.

POTION DE SEIGLE ERGOTÉ.

Pr. : Poudre de seigle ergoté	2
Sirop de sucre blanc	15
Eau de menthe	50

Mélez.

A prendre en trois fois, de 20 à 30 minutes de distance.

On emploie le seigle ergoté en infusion ou en décoction, dans les cas où l'estomac du sujet est délicat; autrement on préfère la poudre récente.

DECOCTUM PARTURIENS.

Pr. : Seigle ergoté	3 à 4 gr.
Eau	S. Q.

Faites bouillir pour avoir 180 grammes de liqueur; passez; ajoutez :

Sirop de sucre	50
--------------------------	----

A prendre par cuillerées.

Plusieurs praticiens pensent que la décoction est plus active que l'infusion.

SIROP DE SEIGLE ERGOTÉ.

(Sirop de Calcar.)

Pr. Seigle ergoté pulvérisé.	1
Vin blanc.	6
Sucre.	9

Faites macérer le seigle ergoté dans le vin pendant dix jours, passez avec expression, filtrez; préparez au moyen de la liqueur et du sucre, un sirop par solution. La dose est de 50 à 100 grammes : 50 grammes de sirop correspondent à 2 grammes de seigle ergoté. (Inusité.)

EXTRAIT DE SEIGLE ERGOTÉ.

Pr. : Seigle ergoté. Q. V.

Traitez par l'eau froide dans un appareil de déplacement et évaporez au bain-marie en consistance d'extrait. Le seigle ergoté donne le cinquième de son poids d'extrait.

Cet extrait, suivant M. Bonjean de Chambéry, est éminemment hémostatique, et n'a rien de vénéneux. Il agit avec promptitude dans les hémorrhagies dépendant de l'inertie de l'utérus, et il doit être employé à haute dose.

On administre cet extrait sous forme de potions ou de pilules, à la dose de 2 grammes.

En traitant l'extrait de seigle ergoté par l'alcool à 90°, on en sépare la moitié de son poids, de matières gommeuses, et le nouvel extrait que l'on obtient est beaucoup plus actif; c'est l'*ergotine* de Bonjean. L'ergot de seigle en fournit le dixième de son poids.

M. Bonjean conseille d'employer l'ergotine sous la forme de potion ou de pilules (1 gramme d'ergotine). Dans les cas d'hémorrhagie, grave, on élève la dose jusqu'à 5 et 10 grammes.

SIROP D'ERGOTINE.

Pr. : Ergotine.	1
Eau de fleur d'oranger.	5
Sirop simple.	60

Faites dissoudre l'ergotine dans l'eau de fleur d'oranger; ajoutez la solution au sirop bouillant et passez. 50 grammes de sirop contiennent 50 centigrammes d'ergotine.

ARNICA.

Les fleurs d'Arnica, *Arnica montana*, Lin. (Composées), sont à peu près la seule partie de la plante qui soit restée dans la matière médicale. C'est un médicament énergique dont l'emploi est encore mal réglé. A une dose même assez faible, les fleurs d'arnica produisent des nausées, des vertiges, des tremblements. Les médecins les prescrivent contre la goutte, les rhumatismes, la paralysie, les spasmes; ils s'en sont servis avec des résultats contestables dans le traitement de fièvres intermittentes, ou muqueuses qui revêtent le caractère adynamique. C'est un remède populaire contre les coups, les plaies, les contusions.

La fleur d'arnica, suivant l'analyse de MM. Chevalier et Lassaigue, contient :

Matière résineuse unie au principe odorant de l'arnica; acide gallique; matière colorante jaune; gomme; sels.

Il faut ajouter une huile volatile d'une couleur bleue, suivant Weber; de la *saponine*, suivant Bucholz, et de l'*arnicine*.

L'arnicine a été extraite par M. Lecoudrai, en filtrant une infusion aqueuse d'arnica sur du charbon animal purifié. Le charbon, lavé et séché, est repris par l'alcool bouillant; celui-ci, soumis à l'évaporation, laisse pour résidu l'arnicine. Cette substance probablement complexe offre l'aspect et la consistance de la térébenthine; elle est peu soluble dans l'eau, à laquelle elle communique cependant une saveur amère.

L'arnica est fréquemment employée en infusion; on met 2 à 4 grammes de fleurs pour 1 litre d'eau. Il faut passer la liqueur à travers une étoffe de laine, ou un linge très-fin, afin de séparer exactement les parties de l'aigrette qui s'attacheraient à la gorge et feraient beaucoup tousser. L'arnica est un remède dont il faut au reste se servir avec prudence.

On emploie également les fleurs d'arnica en poudre. Comme les dernières parties de poudre diffèrent peu des premières, il faut pulvériser les fleurs convenablement séchées, sans laisser de résidu, et mélanger les produits. Si l'arnica est destinée à servir de sternutatoire, on ne la réduit qu'en poudre demi-fine.

TEINTURE D'ARNICA.

Pr. : Arnica.	1
Alcool à 60°.	5

F. S. A.

Teinture de couleur jaune tirant sur le brun, odeur et saveur prononcées d'arnica, laissant à l'évaporation 4,7 p. 100 d'extrait sec.

EXTRAIT D'ARNICA.

Pr. : Arnica Q. V.
Alcool à 60° S. Q.

F. S. A.

100 parties d'arnica fournissent plus de 40 parties d'extrait.

Extrait d'un jaune brun pâle, déliquescent, d'une saveur caractéristique, qui se prononce surtout quand on a délayé l'extrait dans l'eau. Il est imparfaitement soluble dans ce véhicule.

CABARET.

La racine du Cabaret, *Asarum Europæum* Lin. (Aristolochiées), est vomitive, et, d'après le témoignage de Cullen, de Coste et Willemet, et de Loiseleur-Deslongchamps, elle peut remplacer l'ipécacuanha comme vomitif, à la dose de 1 à 2 grammes. On l'emploie plutôt comme sternutatoire, et elle entre, à ce titre, dans la poudre de Saint-Ange. Feneulle et Lassaigne ont analysé l'asarum et y ont trouvé une huile volatile; une huile grasse très-âcre; une matière jaune analogue à la cytosine; de la fécule; un principe gommeux; de l'acide citrique et quelques sels.

La distillation de la racine d'asarum avec l'eau donne trois produits différents: une huile volatile, de l'asarite et du camphre d'asarum. L'huile volatile est liquide; quant à l'asarite, elle cristallise en petites aiguilles prismatiques d'un aspect soyeux, inodores, insipides, d'une densité de 0,95; elle est fusible à + 70°, volatilisable sans décomposition et donne une vapeur irritante; elle est soluble dans l'alcool, l'éther et dans les huiles essentielles.

Le camphre d'asarum est blanc, transparent; il cristallise en prismes droits à six pans. Il fond à + 40°, et se solidifie à + 27°; il bout à 280°. Le thermomètre ne tarde pas à monter à 300°, température à laquelle le camphre est décomposé; il a pour formule $C^8H^{14}O^4$? L'huile essentielle d'asarum renferme en moins les éléments de l'eau; de telle sorte que le camphre d'asarum a été envisagé par quelques chimistes comme un hydrate de cette essence.

Pour obtenir les trois corps précédents, il suffit de distiller la racine d'asarum avec de l'eau; on obtient une liqueur laiteuse, aromatique, offrant une saveur âcre. A la surface nagent des gouttelettes jaunâ-

tres qui se transforment peu à peu en cristaux aiguillés. Lorsque l'on dissout ces cristaux dans l'alcool et que l'on précipite la dissolution par l'eau, on obtient une masse blanchâtre et cristalline qui flotte dans le liquide, tandis qu'une matière opalescente se dépose au fond; celle-ci peut être isolée des cristaux par décantation. Les cristaux constituent l'asarite pur; la masse coagulée est un mélange d'huile volatile et de camphre d'asarum; on en sépare l'huile volatile, en la chauffant avec précaution.

TEINTURE D'ASARUM.

Pr. : Racine d'Asarum 4
Alcool à 60° 5

F. S. A.

4 parties d'alcool pourraient suffire pour dissoudre toutes les parties actives de la racine.

On prépare de la même manière la teinture des feuilles d'Asarum.

NARCISSE DES PRÉS.

Le Narcisse des prés, *Narcissus pseudonarcissus* Lin. (Narcissées), fournit à la médecine ses fleurs, ses feuilles et ses racines; les premières seules sont quelquefois employées. Elles contiennent, suivant M. Charpentier :

Acide gallique; gomme; tannin; principes extractifs; résine; sels de chaux.

D'après M. Caventou, la matière colorante est jaune, odorante et de la nature des corps gras.

Les bulbes, les tiges et les fleurs contiennent, suivant Jourdain, de la Narcitine, matière blanche, suave, transparente, douce au toucher, d'une odeur et d'une saveur peu marquées, déliquescente, soluble dans l'alcool et le vinaigre. Elle constitue, dit cet auteur, la partie active de la plante.

Le narcisse des prés en poudre a été employé avec succès par Deslongchamps, pour combattre certaines diarrhées; il était prescrit à la dose de 4 à 8 grammes de poudre, délayée dans 200 à 250 grammes d'une eau aromatique. Aujourd'hui l'usage de cette plante est abandonné.

EXTRAIT DE NARCISSE.

On prépare cet extrait, en humectant les fleurs sèches de narcisse

pulvérisées avec la moitié de leur poids d'alcool à 60°. On lessive, à l'aide de 5 nouvelles parties d'alcool; on déplace l'alcool par l'eau, et l'on évapore en consistance d'extrait.

SIROP DE NARCISSE DES PRÉS.

Pr. : Fleurs récentes de narcisse des prés.	1
Eau bouillante.	2
Sucre	S. Q.

On fait infuser les fleurs, on ajoute à l'infusion le double de son poids de sucre, et l'on fait un sirop par simple solution. Ce sirop a été employé contre la coqueluche.

GENËT.

La fleur du Genêt, *Sarotamnus scoparius* Koch. (Légumineuses), est considérée par quelques médecins comme un diurétique précieux. On l'administre en infusion théiforme, dans le traitement de l'albuminurie.

En évaporant au dixième une décoction de ces fleurs, Stenhouse a obtenu un résidu gélatineux, qui purifié a fourni des cristaux étoilés, solubles dans l'eau bouillante et dans l'alcool. Cette matière est la *Scoparine*, laquelle est considérée comme le principe diurétique du genêt.

Les eaux amères de la scoparine impure contiennent, suivant Stenhouse, un alcaloïde volatil (*Sparteïne*), doué d'une saveur amère, et qui jouit, d'après cet auteur, de propriétés narcotiques.

NOYER.

On emploie en médecine différentes parties du Noyer, *Juglans regia* Lin. (Juglandées), ce sont les feuilles, les fleurs, le péricarpe et les semences.

Les feuilles de noyer sont considérées par quelques personnes comme un spécifique contre lictère. Elles font également partie du remède antivénérien de Mitté: ce médicament, aujourd'hui inusité, est un extrait pilulaire préparé au moyen des sucres de P. E. de feuilles de noyer, d'ache et de trèfle d'eau.

La feuille de noyer est actuellement administrée dans le traitement des affections scrofuleuses; on la prescrit en décoction légère, pour laver et panser les ulcères, pour faire des injections détersives dans les

trajets fistuleux. A l'intérieur, on l'emploie sous forme de tisane, d'extrait, de sirop, de vin, de collyre, de pommade.

100 parties de feuilles vertes de noyer donnent environ 47 parties de feuilles sèches.

EXTRAIT DE FEUILLE DE NOYER.

Pr. : Feuilles sèches de noyer.	Q. V.
Eau tiède.	S. Q.

Opérez par la méthode de déplacement. Cet extrait est celui qui a été employé par Négrier d'Angers. 1 partie d'extrait représente 4 parties de feuilles sèches.

EXTRAIT ALCOOLIQUE DE FEUILLE DE NOYER.

Pr. : Feuilles de noyer.	Q. V.
Alcool à 60°.	S. Q.

F. S. A.

Cet extrait est celui qui est employé dans les hôpitaux de Paris. La feuille de noyer fournit $\frac{1}{3}$ d'extrait. Il est bon, sur la fin de l'évaporation, d'ajouter un peu d'alcool, afin de diviser convenablement dans l'extrait les matières résinoïdes qui tendent à se séparer.

SIROP D'EXTRAIT DE FEUILLE DE NOYER.

Pr. : Extrait alcoolique de feuille de noyer.	40
Sirop simple.	990

Faites dissoudre l'extrait de noyer dans la plus petite quantité d'eau suffisante, filtrez; ajoutez la solution au sirop, faites jeter un bouillon et passez. (Soubeiran.)

Le Codex, sous le nom vague de *Sirop de noyer* donne une formule de sirop, qui doit être préparé au moyen du suc extrait des feuilles.

Les fleurs de noyer font partie d'une ancienne préparation, maintenant inusitée, et que l'on appelait l'*Eau des trois noix*. Elle se préparait en distillant d'abord l'eau sur les chatons mâles de noyer; puis le produit sur les noix nouées, et enfin sur des noix presque mûres.

Le péricarpe charnu ou le brou de la noix est une matière active dont l'analyse a été faite jadis par Braconnot; il y a trouvé les substances suivantes :

Amidon; chlorophylle; matière âcre et amère; acide malique; tannin; acide citrique; sels.

La matière âcre et amère est extrêmement remarquable : elle absorbe assez rapidement l'oxygène de l'air en formant de l'acide carbonique et probablement de l'eau. Le suc de brou de noix filtré, qui est à peine coloré, brunit de plus en plus à l'air, et en même temps il perd sa saveur amère; sa surface se recouvre d'une pellicule noire, laquelle se reproduit à mesure qu'elle se précipite. Cette matière noire, qui résulte de l'altération du principe amer, est insipide, inodore. Quand elle a été séchée, elle ressemble, pour l'aspect, au bitume de Judée; elle brûle sans flamme, se dissout dans la potasse, et en est précipitée par les acides.

Le *brou de noix* est la base de la tisane antivénérienne de Pollini, préconisée par quelques médecins dans le traitement des accidents syphilitiques rebelles, et de certaines affections dartreuses. La formule de ce médicament secret est rapportée différemment par les auteurs : voici celle de la pharmacopée batave :

TISANE DE POLLINI.

Pr. : Brou de noix sec.	500
Racine de salsepareille.	60
Racine de squine.	60
Sulfure d'antimoine concassé.	60
Pierre ponce.	60
Eau.	10000

Faites réduire à moitié. La dose est de 2 à 3 cuillerées à bouche, toutes les heures.

Cette formule diffère beaucoup de celle employée à l'hôpital Saint-Louis. Voici la formule qui nous a été donnée par Bielt :

Pr. : Partie ligneuse des noix, située sous la partie verte.	560 gr.
Racine de salsepareille.	15
— de squine.	15
Sulfure d'antimoine natif.	15
Pierre ponce.	15
Eau.	4000

Faites macérer pendant une nuit; le lendemain faites réduire à moitié. Passez, décantez, mais ne filtrez pas.

Le malade prend un demi-litre de cette boisson le matin et autant le soir, et à la suite, une infusion de guimauve.

EXTRAIT DE BROU DE NOIX.

Pr. : Brou de noix vertes.	Q. V.
------------------------------------	-------

Pilez dans un mortier, ajoutez un peu d'eau, exprimez; soumettez

le suc à la coagulation; puis évaporez le liquide filtré, en extrait pilulaire. Cet extrait doit être évaporé promptement, à cause de la rapide altération du principe amer. Celui-ci se détruit facilement pendant l'évaporation, en laissant une liqueur acide, et en formant un dépôt d'un brun noir.

L'extrait de brou de noix est conseillé, à la dose de quelques centigrammes, comme stomachique et anthelminitique.

LAITUE ET LAITUE VIREUSE.

Les Laitues, parmi les Chicoracées, passent pour être sédatives; on emploie en France la laitue ordinaire, *Lactuca sativa* Lin.; la laitue vireuse, *Lactuca virosa* Lin., qu'on dit plus active, est inusitée.

Quatre produits principaux tirés de cette plante sont à examiner : la *laitue pommée*; la *laitue montée*; le suc lactescent de laitue ou *Lactucarium*; la *Thridace*.

Laitue pommée. Elle ne contient que des sucres très-aqueux. Il est permis de révoquer en doute son utilité; on l'a fait entrer quelquefois dans les sucres d'herbes.

Laitue montée. C'est ainsi que l'on désigne la laitue près de fleurir; il faut la choisir à ce moment pour la préparation de l'eau de laitue.

EAU DE LAITUE.

Pr. : Laitue montée près de fleurir.	1
Eau.	2

Contusez la laitue après avoir enlevé les feuilles inférieures détériorées, mettez la plante avec l'eau dans la cucurbitte d'un alambic, et retirez à un feu modéré 1 partie d'eau distillée.

Cette eau distillée, que l'on est dans l'habitude de prescrire comme véhicule, des potions calmantes, leur donne une saveur assez désagréable, et n'ajoute certainement rien à leur effet. M. Arnaud, de Nancy, a conseillé d'extraire le suc de la laitue, et de le distiller à moitié : on obtient une eau très-vireuse et très-odorante, qu'on étend d'eau, si l'on veut la ramener au même degré de concentration que l'eau de laitue ordinaire.

Il est à remarquer que l'eau distillée de laitue préparée au moyen du suc se conserve mal; mais cette eau, qui possède à un très-haut degré l'odeur de la laitue, pourrait être préférée pour la préparation du sirop de laitue.