

## PÂTE DE RÉGLISSE BLANCHE.

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Pr. : Racine de réglisse. . . . . | 1     |
| Gomme arabique. . . . .           | 8     |
| Sucre blanc. . . . .              | 8     |
| Eau de fleur d'oranger. . . . .   | 1     |
| Blanc d'œuf. . . . .              | S. Q. |

On opère absolument de la même manière que pour la pâte de guimauve; toutefois, en se servant de l'infusion de réglisse au lieu d'eau, pour dissoudre la gomme; on emploie 12 blancs d'œufs par kilogramme de sucre.

La plupart des pharmacopées et des pharmaciens suppriment les blancs d'œufs, et coulent cette pâte en plaques, comme la pâte de jujubes.

## PÂTE DE RÉGLISSE BRUNE.

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Pr. : Suc de réglisse. . . . . | 100  |
| Gomme arabique. . . . .        | 1500 |
| Sucre. . . . .                 | 1000 |
| Extrait d'opium. . . . .       | 1    |
| Eau filtrée. . . . .           | 2500 |

On fait dissoudre le suc de réglisse dans 2500 parties d'eau froide; à la liqueur passée au blanchet, on ajoute la gomme arabique mondée et lavée; on fait fondre au bain-marie; on ajoute le sucre, puis la dissolution d'opium (1 gramme d'extrait par kilogramme de sucre). On évapore, en agitant continuellement, et quand la pâte est cuite, on la coule sur un marbre huilé. Cette formule empruntée à l'ancien Codex donne un médicament assez actif, puisque 100 grammes de pâte correspondent à 5 centigrammes d'extrait d'opium.

## PÂTE DE RÉGLISSE NOIRE.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Pr. : Suc de réglisse. . . . . | 1 |
| Gomme arabique. . . . .        | 2 |
| Sucre. . . . .                 | 1 |

On fait fondre le suc de réglisse dans 4 parties d'eau froide; on sert de cette liqueur pour dissoudre la gomme et le sucre. La solution est passée à travers un blanchet, et on la fait évaporer sur un feu doux en consistance ferme. La masse est coulée sur un marbre huilé, et enfin divisée, comme nous l'avons dit pour l'extrait de réglisse purifié. Cette préparation reçoit le même emploi; seulement la présence du sucre la rend plus agréable. Il faut bien se garder de confondre cette préparation inerte avec la précédente.

## SUC DE RÉGLISSE DE BLOIS.

|  |           |
|--|-----------|
| Pr. : Extrait de réglisse par infusion. . . . .        | 280       |
| Gomme arabique. . . . .                                | 1000      |
| Sucre. . . . .   | 500       |
| Poudre d'année. . . . .                                | 2         |
| — d'iris. . . . .                                      | 2         |
| Huile essentielle de millefeuille, ou d'anis . . . . . | 40 goutt. |

On coule en plaques minces sur un marbre huilé, on coupe par lames de 4 à 7 millimètres de largeur, que l'on divise en petits morceaux cubiques et que l'on fait sécher à l'étuve.

## § IV. — PRINCIPES EXTRACTIFS ET HUILE ESSENTIELLE.

Cette série comprend des médicaments assez divers. Les uns ont des propriétés peu prononcées et ne sont pour ainsi dire qu'aromatiques, telles sont les fleurs de tilleul, de mélilot et de sureau. Les propriétés des autres sont plus actives. Ex. : safran, vanille, sassafras, semences d'Ombellifères; enfin il en est chez lesquels le principe extractif possède une action spéciale très-marquée, tel est le rhus radicans.

## TILLEUL.

Les fleurs du Tilleul, *Tilia Europæa* (Tiliacées), contiennent :

Une huile volatile odorante; du tannin, colorant les sels de fer en vert; du sucre; de la gomme; de la chlorophylle.

M. Brossat, pour extraire l'huile volatile des fleurs de tilleul commence par préparer 40 kilogrammes d'une eau aromatique, au moyen de la distillation de 50 kilogrammes de fleurs sèches. En redistillant cette eau distillée sur 50 nouveaux kilogrammes de fleurs, il obtient 20 kilogrammes d'une eau très-suave, sur laquelle nagent des globules d'une huile volatile offrant une coloration jaune doré. M. Brossat, après l'ingestion de cette eau distillée, a éprouvé une sorte d'excitation gaie, d'une nature toute particulière. Ces résultats sont confirmatifs de ceux qui ont été observés jadis par Margraff et Pfaff.

Le principe volatil, qui se trouve dans l'eau distillée et dans l'infusion de fleurs de tilleul, paraît être la cause de leurs propriétés anti-spasmodiques.

## EAU DISTILLÉE DE TILLEUL.

Pr. : Fleurs sèches de Tilleul. . . . . 1  
Eau. . . . . S. Q.

Retirez, suivant l'art, 4 parties d'eau distillée.

L'eau de tilleul doit être préparée avec les fleurs sèches, elle est plus suave que celle obtenue au moyen des fleurs fraîches; à la condition, bien entendu, que les fleurs sont nouvelles et séchées avec soin.

## MÉLILOT.

Le Mélilot, *Melilotus officinalis* Lam. (Légumineuses).

On emploie les sommités fleuries du mélilot; elles ont une odeur agréable qui se rapproche beaucoup de celle de la fève tonka. On fait sécher les sommités fleuries de mélilot enveloppées dans des cornets de papier; elles acquièrent, par la dessiccation, une odeur plus suave et plus forte que celle qu'elles possédaient dans leur état de fraîcheur.

Les sommités du mélilot contiennent une huile volatile concrète, que Vogel a confondue avec l'acide benzoïque. Cette substance a été étudiée depuis par M. Guillemette, qui s'est assuré qu'elle est tout à fait identique avec la coumarine que MM. Boutron et Boullay ont retirée de la fève tonka.

La coumarine est blanche, cristallisée en prismes courts, terminés par des biseaux. Son odeur aromatique est la même que celle du mélilot; sa saveur est âcre, puis agréable. Elle est plus dense que l'eau, fusible et volatile. L'eau froide en dissout de faibles proportions, l'eau bouillante, au contraire, la dissout avec facilité et la laisse cristalliser par le refroidissement. Un excès de coumarine fond dans l'eau bouillante, à la façon d'une matière grasse. Cette substance est très-soluble dans l'alcool et dans l'éther, et n'offre aucune réaction acide, ni alcaline. Sa formule, suivant Delalande, est  $C^{18}H^{16}O^4$ .

La coumarine existe dans l'eau distillée de mélilot; mais on l'obtient plus commodément, par l'action directe de l'alcool sur la plante fleurie.

Le mélilot est employé comme résolutif, principalement dans les inflammations légères des yeux. On se sert de son infusion, ou de son eau distillée.

## EAU DISTILLÉE DE MÉLILOT.

Pr. : Fleurs sèches de mélilot. . . . . 4 partie.  
Eau. . . . . S. Q.

Distillez à la vapeur, et retirez 4 parties de produit.

Le mélilot sec fournit une eau distillée d'une odeur plus agréable que lorsqu'on le prend à l'état de fraîcheur.

## HUILE DE MÉLILOT.

Pr. : Fleurs sèches de mélilot. . . . . 4  
Huile d'olive. . . . . 8

Faites digérer à la température du bain-marie pendant deux heures; passez avec expression; filtrez. (Inusitée.)

## FLEURS DE SUREAU.

Le Sureau, *Sambucus nigra* Lin. (Caprifoliacées), fournit à la médecine ses fleurs, ses fruits, l'écorce de sa tige, et plus souvent encore celle de sa racine.

Les fleurs de sureau jouissent d'une réputation populaire comme sudorifiques, et c'est souvent à ce titre que leur infusion est prescrite par les médecins; la dose est de 4 grammes de fleurs sèches par litre. On s'en sert aussi en fomentations résolutes; la dose de fleurs est alors portée à 10 et 15 grammes. On prépare également avec ces fleurs des cataplasmes émollients. Dans leur état de fraîcheur, les fleurs de sureau exhalent une odeur nauséuse, qui devient plus forte, mais plus agréable par la dessiccation.

L'eau distillée de fleur de sureau est souvent la base de collyres résolutifs.

## EAU DISTILLÉE DE SUREAU.

Pr. : Fleurs sèches de sureau. . . . . Q. V.

Retirez par la distillation à la vapeur quatre fois le poids des fleurs employées.

On peut, suivant Soubeiran, préparer également l'eau de sureau au moyen des fleurs fraîches.

On donne généralement la préférence à l'eau de sureau obtenue à l'aide de la fleur sèche. Lorsqu'on compare les deux produits, on les trouve si peu différents, qu'il n'y a pas réellement de raison sé-

rieuse pour choisir l'un plutôt que l'autre. Le seul motif que l'on puisse donner à l'appui de la préférence accordée à la fleur sèche de sureau, c'est qu'on se la procure facilement à toutes les époques de l'année.

Suivant Gleitzmann, l'eau de sureau contient beaucoup d'ammoniaque; elle précipite abondamment le sublimé corrosif et l'acétate de plomb.

## ROSE PALE.

Les Roses pâles, fleurs du *rosier à cent feuilles*, *Rosa centifolia* Lin. (Rosacées), fournissent à la médecine leur suc laxatif, dont il a été question plus haut.

On les emploie surtout à cause de l'huile volatile suave qu'elles contiennent. Cette essence, que l'on prépare dans le Levant, en distillant les fleurs des *Rosa moschata* Ait. et *R. centifolia*, est jaune, de consistance butyreuse; elle fond à la température de 28° à 50°. Sa densité est 0,852; elle est peu soluble dans l'alcool froid. Cette essence est formée par le mélange d'une huile volatile liquide dont la composition n'est pas connue, avec un carbure d'hydrogène solide qui a pour formule C<sup>4</sup>H<sup>2</sup>? Il est blanc, cristallin, fusible à 55°, très-soluble dans l'éther et dans les huiles essentielles.

L'essence de rose du commerce est parfois falsifiée à l'aide de l'essence de géranium. *Pour reconnaître la fraude, Guibourt prescrit de mélanger l'essence avec un nombre égal de gouttes d'acide sulfurique : l'essence de rose pure conserve son odeur, l'essence falsifiée prend une odeur forte, désagréable, caractéristique.*

Voici un autre procédé : *on verse quelques gouttes d'essence suspecte sur un verre de montre, et sur un autre de l'iode, on recouvre le tout d'une cloche. L'essence de rose pure ne change pas de couleur; celle qui est mélangée d'essence de géranium, ou d'essence de bois de Rhodes devient noire.*

## EAU DE ROSE.

Pr. : Roses . . . . . Q. V.

Distillez à la vapeur, pour retirer un poids d'eau distillée égal à celui des fleurs employées. On prend pour cette préparation les fleurs des espèces suivantes : *Rosa centifolia*, *Rosa Damascena* Mill.; cette dernière espèce doit être préférée à cause de la suavité des produits qu'elle fournit. En séparant les calices, avant la distillation, on obtient une eau de qualité supérieure.

## SIROP DE ROSE.

Pr. : Eau distillée de rose . . . . . 100  
Sucre blanc . . . . . 490

Faites dissoudre le sucre à froid et filtrez.

## ESPRIT DE ROSE.

Pr. : Essence de rose . . . . . 2 gr.  
Alcool à 80° . . . . . 1 kilogr.

Faites dissoudre.

## HUILE ROSAT.

Pr. : Pétales mondés de roses pâles . . . . . 1  
Huile d'olive . . . . . 10

On contuse un tiers des pétales de roses dans un mortier, on les mêle avec l'huile, et l'on fait digérer au soleil ou à l'étuve, pendant trois jours. On passe avec expression; on ajoute à l'huile une quantité de pétales de roses égale à la première, et, après une nouvelle digestion, on passe de nouveau et l'on fait une troisième opération semblable. L'huile filtrée est conservée au frais, dans des vases bien fermés. Le Codex de 1866 prescrit simplement la digestion pendant deux heures de tous les pétales contusés. Le produit obtenu est moins aromatique.

L'huile, au contact des fleurs, ne se charge que de la matière odorante; souvent on la colore, en y ajoutant 1/16 de racine d'orcanette, pendant la dernière digestion des fleurs.

L'huile rosat est un médicament insignifiant.

## POMMADE A LA ROSE.

Pr. : Axonge lavée à l'eau de rose . . . . . 50 gr.  
Essence de roses . . . . . 2 goutt.

Mélez.

Elle est employée comme cosmétique.

## ONGUENT ROSAT.

Pr. : Axonge . . . . . 1000  
Racine d'orcanette . . . . . 50  
Cire blanche . . . . . 8  
Essence de rose . . . . . 2

Faites digérer la racine dans l'axonge au bain-marie, pendant une

heure; passez à travers une toile. Ajoutez la cire, faites-la fondre, et remuez le mélange, jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi; mêlez enfin l'essence, et coulez la pommade dans un pot.

## SAFRAN.

Le Safran des pharmacies est constitué par les stigmates du *Crocus sativus* Lin. (Iridées). On cultive cette plante en Espagne, et en France, dans le Gâtinais et l'Orléanais. On la cultive également dans l'ancien Angoumois, mais ses produits sont de qualité inférieure.

Le *Crocus sativus* fleurit dans les mois de septembre et d'octobre; sa floraison dure deux à trois jours. On récolte les fleurs dès qu'elles s'épanouissent, et l'on en sépare les stigmates rouges, longs et pendants. Ce sont ces stigmates qui sont désignés sous le nom de safran; 140000 donnent environ 1 kilogr. de safran sec. On sèche les stigmates sur des tamis de crin, très-modérément chauffés par de la braise.

Le safran contient une huile volatile, une matière colorante particulière, beaucoup de substance mucilagineuse et de l'albumine végétale. L'huile volatile paraît être le véritable principe auquel il convient de rapporter l'action médicale de cette substance. La matière colorante désignée par Bouillon-Lagrange et Vogel sous le nom de Polychroïte, a été étudiée par Bernard Quadrat. Pour isoler la polychroïte, ce chimiste épuise le safran par l'éther, et le fait ensuite bouillir dans l'eau, enfin il précipite la solution aqueuse par l'acétate basique de plomb. Le précipité est repris par l'acide sulfhydrique, et le sulfure de plomb qui en résulte est épuisé par l'alcool à 90°, qui abandonne la matière colorante par l'évaporation.

La polychroïte se présente avec l'aspect d'une poudre rouge orangé, soluble dans l'eau; sa solution est jaune, et les alcalis augmentent sa solubilité. Elle est très-soluble dans l'alcool; à peine soluble dans l'éther. L'acide sulfurique concentré la colore en bleu; l'acide nitrique lui communique une couleur verte qui s'altère promptement; l'acide chlorhydrique donne une dissolution brune. Le sous-acétate de plomb la précipite en rouge, l'acétate de cuivre en vert, l'eau de chaux ou de baryte en jaune.

L'huile essentielle de safran est jaune, moins dense que l'eau qui la transforme à la longue en une matière blanche, solide, plus dense que l'eau.

*Propriétés thérapeutiques.* Le safran est usité comme condiment dans une partie du Levant, en Italie et en Espagne; il agit comme stimulant à petite dose.

Il possède une action marquée sur le système nerveux. Ceux qui en font la récolte sont les premiers qui en ressentent les effets; ils sont enivrés, affaiblis, atteints de céphalalgie. Plusieurs restent plus ou moins de temps dans un sommeil léthargique.

C'est à cette influence sur le système nerveux, et à sa propriété stimulante que le safran doit d'être compté parmi les emménagogues. Lorsqu'il y a exagération de la sensibilité, il rétablit le calme et l'harmonie des fonctions. Il faut l'administrer à dose un peu élevée, 4 à 8 grammes; à dose moins forte, ou plutôt moins longtemps continuée, le safran cause une sorte d'ivresse gaie.

On peut choisir parmi les formes suivantes, en notant que la poudre est presque toujours préférée.

## POUDRE DE SAFRAN.

On fait sécher le safran à l'étuve, et on le pulvérise sans laisser de résidu.

## INFUSION DE SAFRAN.

|                      |      |
|----------------------|------|
| Pr.: Safran. . . . . | 2    |
| Eau. . . . .         | 1000 |

Faites infuser pendant une heure; filtrez.

L'eau se charge très-bien des parties colorantes et odorantes du safran.

## TEINTURE DE SAFRAN.

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Pr.: Safran. . . . .  | 1  |
| Alcool à 80°. . . . . | 10 |

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

On emploie de l'alcool fort pour la préparation de cette teinture, bien que l'alcool plus faible épuise également le safran; mais on a remarqué que la coloration est plus stable, quand la liqueur est plus spiritueuse. A la longue, une partie de la matière colorante se dépose toujours.

*La teinture laisse par l'évaporation 5 pour 100 d'extrait sec.*

## EXTRAIT DE SAFRAN.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Pr.: Safran. . . . .  | 1 |
| Alcool à 60°. . . . . | 8 |

Traitez le safran successivement par 2 macérations dans l'alcool;