

distillez les liqueurs pour retirer toute la partie spiritueuse; évaporez le résidu jusqu'en consistance d'extrait.

Une partie d'extrait représente deux parties de safran, mais ce médicament est comparativement moins actif que la fleur.

SIROP DE SAFRAN.

Pr. : Safran.	25
Vin de Malaga.	440
Sucre.	560

On fait macérer en deux fois, et successivement le safran dans la totalité du vin; on passe avec expression; on filtre et l'on fait dissoudre le sucre au bain-marie couvert.

10 grammes de sirop représentent 25 centigrammes de safran.

VANILLE.

La Vanille est un fruit employé comme tonique et excitant énergique; on s'en sert plutôt en qualité d'aromate que comme médicament.

La Vanille, *Vanilla aromatica* Swartz. (Orchidées), est une plante parasite qui croît naturellement dans les régions maritimes du Mexique, de la Colombie et de la Guyane. Le fruit de la vanille est une capsule allongée, mince, à 5 valves et uniloculaire. Les graines sont nombreuses et attachées à 5 placentas fixés sur la ligne médiane des valves; elles sont noires et enveloppées d'un suc épais et balsamique. On récolte les fruits, avant leur maturité, afin que leur déhiscence ne s'opère pas, et on les fait sécher. On les enduit d'huile pour leur conserver de la souplesse et les préserver de l'attaque des insectes. Quand ils sont secs, on les réunit en petites bottes que l'on enferme dans des boîtes de fer-blanc. Le commerce distingue: 1° la *vanille sée*, qui est la plus belle sorte; elle est un peu molle, d'un brun rougeâtre, d'une odeur suave; elle se recouvre d'une efflorescence cristalline formée par une matière que l'on a considérée longtemps comme de l'acide benzoïque, mais qui est un principe immédiat spécial (*Vanilline*), analogue à la coumarine; ce caractère l'a fait appeler *Vanille givrée*; 2° la *Vanille simarona*, qui ressemble beaucoup à la précédente, mais qui est un peu plus grêle, plus pâle, et moins aromatique; elle ne se givre pas; 3° le vanillon ou *Vanilla pompona* des Espagnols, est constitué par des fruits plus épais, presque toujours ouverts, noirs et beaucoup moins odorants et moins suaves que les sortes précédentes. La vanille contient, suivant Bucholz :

Huile grasse; résine; extrait un peu amer; sucre; substance amyloïde; vanilline; cellulose.

L'huile grasse de la vanille possède une saveur et une odeur désagréables. La résine est molle et elle répand, quand on la chauffe, une faible odeur de vanille. Le principe extractif renferme beaucoup de tannin, il précipite les sels de fer en vert; il trouble l'émétique, mais il ne précipite pas la gélatine.

POUDRE DE VANILLE SUCRÉE.

Pr. : Vanille.	1
Sucre.	9

On coupe la vanille en petits morceaux, et on la pile dans un mortier en fer, avec une portion du sucre, on passe au tamis de soie. On pile le résidu avec une nouvelle portion du sucre, et ainsi de suite, puis on mélange les poudres entre elles. Les quantités de sucre nécessaires pour terminer l'opération peuvent varier suivant l'état de sécheresse ou de succulence de la vanille. Cette poudre est commode pour aromatiser différentes préparations condimentaires, ou médicamenteuses.

TABLETTES DE VANILLE.

Pr. : Vanille.	1
Sucre.	7
Mucilage de gomme adragante.	S. Q.

Faites, selon l'art, des pastilles de 40 centigrammes; chaque pastille contient 5 centigrammes de vanille.

TEINTURE DE VANILLE.

Pr. : Vanille incisée.	1
Alcool à 80°.	40

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

SASSAFRAS.

La Sassafras est la racine du *Sassafras officinarum* Nees (Laurinées), arbre de l'Amérique septentrionale. Cette substance ligneuse possède une odeur forte, qu'elle doit à une huile essentielle.

D'après l'analyse de Reinsh, le sassafras contient :

Huile volatile ; matière analogue au camphre ; résine balsamique ; matière sébacée ; cire ; sassafride ; acide tannique ; matière colorante ; gomme ; albumine ; amidon.

La sassafride est une substance voisine du tannin par ses propriétés ; elle est en poudre d'un rouge brun, ou en grains cristallins, elle est inodore et presque insipide. Cette matière se dissout en faible proportion dans l'eau bouillante ; l'alcool la dissout très-abondamment, et l'éther très-peu.

L'huile essentielle de sassafras est dense et fort peu soluble dans l'alcool. Elle bout à 228° ; mélangée avec la moitié de son poids d'acide sulfurique, elle donne une liqueur verte, qui devient rouge à chaud. L'iode s'y dissout, sans augmenter sa viscosité, ce qui permet de la distinguer de la plupart des huiles essentielles. (Zeller.) L'acide nitrique lui fait prendre une couleur nacarat. A la longue, elle laisse déposer un principe spécial, cristallisé en prismes à 4 ou 6 pans ; il est si fusible, que la chaleur de la main suffit pour le fondre. M. Saint-Evre considère la formule $C^{20}H^{10}O^3$, comme représentant sa composition.

On obtient l'essence de sassafras par le procédé usité pour les essences peu volatiles.

Le sassafras est administré comme diaphorétique et diurétique, de préférence dans les maladies vénériennes, le rhumatisme, la goutte ; on ne l'emploie que sous forme de tisane.

TISANE DE SASSAFRAS.

Pr. : Racine de sassafras.	15
Eau bouillante.	500

Faites infuser et passez.

SIROP DE SASSAFRAS.

Pr. : Sassafras.	1
Vin blanc.	7
Sucre.	10

Faites macérer le sassafras râpé dans le vin blanc, pendant 2 à 6 jours ; passez et faites un sirop par solution.

50 grammes de sirop représentent 5 grammes de sassafras.

OMBELLIFÈRES.

Les Ombellifères sont des plantes aromatiques qui contiennent une huile essentielle et des matières résineuses ; elles sont excitantes. Les

feuilles de l'ache, *Apium graveolens*, celles du persil, *A. Petroselinum*, ont été jadis vantées comme fébrifuges. Ces dernières appliquées sur les mamelles passent, dans la médecine populaire, pour un remède antilaiteux. Le cerfeuil, *Scandix cerefolium*, possède la renommée d'un médicament propre à combattre les engorgements du foie.

Les racines des Ombellifères sont stimulantes et antispasmodiques, elles réussissent, dit-on, dans les cas d'atonie spasmodique de l'estomac et des intestins. Elles font disparaître l'état d'érythisme nerveux et rétablissent les fonctions des viscères abdominaux ; c'est surtout à la racine d'Angélique, *Archangelica officinalis*, que l'on a recours en pareil cas. L'huile volatile renfermée dans cette racine est fortement retenue par une substance résineuse. Ce mélange naturel était autrefois désigné sous le nom de *baume d'Angélique*, il donne à cette racine la faculté de conserver son arôme, même après qu'elle a été soumise à une coction prolongée.

Les racines moins aromatiques de persil, de fenouil, de chardon Roland, de carottes, sont employées comme diurétiques, et les deux premières font partie des *racines dites apéritives*. Celles qui sont plus succulentes servent journellement de matières alimentaires ; la cuisson accroît en elles les propriétés nutritives, en ramollissant et gonflant le tissu cellulaire, et en déchirant les cellules qui tiennent renfermée les matières gommeuse et amylacée. Chacun sait l'usage habituel que l'on fait, à ce point de vue, de la carotte et du panais.

Les racines de espèces principales d'Ombellifères employées en médecine sont celles de :

Angélique,	<i>Archangelica officinalis</i> Mench.
Ache.	<i>Apium graveolens</i> Lin.
Carotte,	<i>Daucus Carota</i> Lin.
Chardon Roland,	<i>Eryngium campestre</i> Lin.
Fenouil,	<i>Foeniculum vulgare</i> Gærtn.
Impératoire,	<i>Imperatoria Ostruthium</i> Lin.
Méum,	<i>Meum athamanticum</i> Jacq.
Persil,	<i>Petroselinum sativum</i> Hoff.

La racine d'angélique contient de l'huile volatile mélangée avec un acide volatil (*acide angélique*), une matière analogue à la cire, une résine cristallisable (*angélicine*), une résine amorphe, un principe amer, du tannin, de l'acide malique et des malates, du sucre, de la gomme, de l'amidon, de l'albumine, de l'acide pectique (Buchner jeune). Le mélange de la résine et de l'huile essentielle constitue le *baume d'angélique* de Brandes et Bucholz : il a une consistance sirupeuse, une couleur brune, une odeur agréable, une saveur âcre,

amère et aromatique. Pour l'obtenir, il suffit de faire un extrait alcoolique, et de laver ce dernier avec de l'eau, laquelle laisse le baume.

Les autres racines fortement aromatiques des Ombellifères n'ont pas été analysées, mais il est probable qu'elles ont une composition analogue. Osanne et Wackenroder ont trouvé dans la racine de carotte une espèce de résine cristallisable (*carotène*) ; celle-ci est d'un jaune rouge, elle est insipide et inodore, insoluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool. L'éther ne la dissout que lorsqu'elle est naturellement unie à l'huile grasse de la racine ; elle se dissout facilement dans les huiles grasses. La racine de carotte contient en outre, d'après l'analyse de Vauquelin, de l'albumine, ou plutôt cette matière azotée commune à plusieurs racines charnues et sous l'influence de laquelle, la fermentation visqueuse paraît se développer. Elle renferme également de la mannite, du sucre cristallisable, de l'acide malique et de l'acide pectique, et sans doute aussi de la matière gommeuse. La présence de la mannite a été attribuée à une altération des liquides normaux ; mais la découverte d'une abondante quantité de ce principe dans les souches tuberculeuses du céleri-rave (Payen), nous fait croire qu'à une certaine époque de la végétation, la mannite peut bien se rencontrer dans ces racines.

CONSERVATION.

Les racines sèches des Ombellifères doivent être renouvelées tous les ans, parce qu'elles perdent, peu à peu, une partie de leur huile volatile : elles sont d'ailleurs extrêmement sujettes à être piquées par les insectes, et il est rare qu'elles passent l'année sans devenir leur proie.

ESPÈCES.

ESPÈCES DIURÉTIQUES.

(Espèces apéritives.)

Pr. :	Racines sèches d'ache.	1
—	— d'asperge.	1
—	— de fenouil.	1
—	— de persil.	1
—	— de petit houx.	1

Incisez les racines et mélangez.

TISANES.

On les prépare toujours par infusion, afin de ne pas dissiper les parties volatiles.

On prend 20 grammes de racine par litre d'eau.

Les tisanes d'ache, de charbon Roland, de persil, de fenouil, de carotte, sont employées comme diurétiques. La tisane de carotte se prépare à l'aide des racines fraîches, et par décoction.

EXTRAITS.

On n'emploie guère que l'extrait de racine de persil ; on réduit la racine en poudre demi-fine, on l'humecte avec la moitié de son poids d'eau froide et on la lessive, en ayant le soin de la tasser fort peu ; car cette racine est visqueuse et ne laisserait pas l'eau s'écouler.

SIROPS.

On emploie rarement les sirops simples qui ont pour base les racines des Ombellifères ; on les prépare comme le sirop d'hysope.

Les racines de persil, de fenouil et d'ache, entrent dans la composition du sirop des cinq racines apéritives, qui leur doit ses propriétés.

SIROP DES CINQ RACINES APÉRITIVES.

Pr. :	Racines sèches d'ache.	1
—	— d'asperge.	1
—	— de fenouil.	1
—	— de petit houx.	1
Sucre.		20

On distille les racines avec 40 parties d'eau, et l'on retire 2 parties de liqueur distillée.

On passe le résidu, on ajoute le sucre à la liqueur, et l'on fait selon l'art un sirop par coction que l'on passe avant qu'il soit cuit. On le remet sur le feu, on le fait cuire jusqu'à la densité 1,298 bouillant, et, quand il est en grande partie refroidi, l'on y ajoute la liqueur distillée.

Ce procédé est de M. Boullay ; il donne un sirop très-aromatique et qui se conserve bien. Ce mode opératoire a été adopté par le *Codex*.

Voici un autre procédé souvent employé, bien qu'il donne un sirop qui s'altère plus facilement que le précédent.

On coupe les racines en tranches minces, au moyen d'un couteau ; on les met dans un bain-marie d'étain, et l'on verse dessus 20 parties d'eau bouillante. Au bout de douze heures, on jette sur une toile, on laisse couler sans expression, et l'on conserve la liqueur dans un lieu frais ; on obtient ainsi 8 parties d'infusion concentrée. On remet les

racines dans le bain-marie, et l'on fait une nouvelle infusion avec 52 parties d'eau. On passe avec une légère expression; on décante les liqueurs, on les mêle à 50 parties de sirop de sucre, et l'on fait bouillir jusqu'à ce que le tout forme un sirop très-concentré; on ajoute un quart de la première liqueur; on fait encore évaporer, et quand le sirop ne pèse plus que 24 parties, on ajoute brusquement le reste de l'infusion aromatique et l'on passe.

L'objet que l'on se propose, dans la manipulation précédente, est de faire entrer dans le sirop, la plus grande quantité possible des parties aromatiques des racines. A cet effet, on conserve une partie de l'infusion concentrée, que l'on ne soumet pas à l'évaporation. Nous avons vainement cherché à épuiser les racines par une petite quantité d'eau, au moyen de la lixiviation, ce qui donnerait le moyen de faire un sirop par simple solution. Les racines apéritives sont trop mucilagineuses, et elles ne se prêtent pas à ce genre de traitement; force est donc, à cause de la dose élevée qui entre dans le sirop, de perdre une partie des principes aromatiques, par l'évaporation des liqueurs.

Les fruits des Ombellifères possèdent, en général, des propriétés semblables à celles de l'angélique: on les dit carminatifs. Ils renferment une petite semence émulsive, dont on peut retirer une huile fixe; mais ils ont plus d'importance par la présence, dans leur partie plus extérieure formée par le calice et le péricarpe, d'une proportion abondante d'huile volatile; celle-ci communique à ces fruits une odeur forte, qui les fait rechercher comme aromates. A de rares exceptions près, ils ont des propriétés identiques; mais ils sont d'autant plus actifs que l'huile essentielle y est en plus forte proportion.

Les espèces les plus employées sont :

Anis,	<i>Pimpinella Anisum</i> Lin.
Aneth,	<i>Anethum graveolens</i> Lin.
Ammi,	<i>Ptychotis verticillata</i> Duby.
Carvi,	<i>Carum Carvi</i> Lin.
Coriandre,	<i>Coriandrum sativum</i> Lin.
Cumin,	<i>Cuminum Cyminum</i> Lin.
Daucus de Crète,	<i>Athamanta Cretensis</i> Lin.
Fenouil,	<i>Foeniculum officinale</i> All.
Persil,	<i>Petroselinum sativum</i> Hoff.

Tous ces fruits sont rendus stimulants, par l'huile volatile qu'ils contiennent; tous sont employés comme carminatifs, c'est-à-dire contre les coliques causées par un dégagement de gaz; ils stimulent légèrement

le canal intestinal et réussissent en particulier chez les femmes hystériques et chez les hypochondriaques.

L'Essence d'anis est incolore; elle se fige à 10° et ne se liquéfie qu'à 17°. Elle est soluble en toutes proportions dans l'alcool anhydre; mais l'alcool faible en dissout moins; la partie cristallisable forme à peu près le quart du poids de l'huile; elle est friable, moins volatile que la partie fluide, et entre en fusion à +18°.

L'essence solide d'anis a la composition suivante : $C^{20}H^{12}O^2$.

L'Essence de fenouil est incolore ou jaunâtre, elle se congèle à +10°; son stéaroptène a la même composition que celui d'anis.

L'essence liquide, suivant M. Cahours, est composée de 2 principes différents; l'un, moins volatil, a la même composition que le stéaroptène solide; l'autre, plus volatil, est isomérique avec l'essence de térébenthine.

L'Essence de cumin est jaunâtre, très-fluide et fort âcre; suivant MM. Gerhart et Cahours, elle est formée d'une essence hydrocarbonée, d'odeur citronnée (Cymène), qui bout à 165°, et d'une essence oxygénée (Cuminol) dont les caractères ont beaucoup d'analogie avec ceux de l'hydrure de benzoïle.

L'Essence de carvi est douée d'une couleur brune jaunâtre, elle est très-fluide; sa densité est 0,958. Elle bout à 205°, et est composée d'après Schweirer, de 2 essences oxygénées; l'une qui bout à 195°, et l'autre à 228°.

L'Huile essentielle d'aneth est d'un jaune pâle; sa saveur est douce, puis brûlante; sa densité n'est que de 0,881. L'iode la convertit presque subitement en une masse solide.

L'Essence de coriandre est incolore, très-fluide; sa densité est 0,759.

Toutes ces essences sont obtenues par distillation, suivant le procédé décrit, p. 296.

Pour l'essence d'anis, qui est solide à la température ordinaire, il faut avoir le soin de tenir le serpent in tiède, pendant la distillation.

Dans l'étude que nous allons faire des fruits d'Ombellifères, nous prendrons l'anis comme exemple. Les formules que nous rapporterons, peuvent s'appliquer à tous les autres fruits d'Ombellifères aromatiques.

ESPÈCES CARMINATIVES.

Pr. : Fruits d'anis	1
— de carvi	1
— de coriandre	1
— de fenouil	1

N'oubliez pas.

POUDRE D'ANIS.

Faites sécher l'anis à l'étuve, et pulvériser-le sans résidu.

La pulvérisation de l'anis et des autres fruits analogues offre une condition qu'il importe de noter. A mesure que l'on approche de la fin de l'opération, la matière devient de plus en plus difficile à réduire en poudre. Ce fait tient à ce que le péricarpe, chargé d'huile essentielle, se pulvérise le premier, et à ce qu'il ne reste plus, pour ainsi dire, que l'albumen corné de la semence. Bien que l'albumen reste odorant, parce qu'il est pénétré par l'huile volatile d'anis, il faut arrêter la pulvérisation quand tout le péricarpe a disparu.

Ce résultat est obtenu, lorsqu'on a retiré les 5/6 de la matière à l'état de poudre.

TISANE D'ANIS.

Pr. : Anis.	40 gr.
Eau bouillante.	1000

Faites infuser.

Les autres fruits d'Ombellifères donnent des tisanes analogues.

TEINTURE D'ANIS.

Pr. : Anis.	1
Alcool à 80°.	5

F. S. A.

ÉLÆOSACCHARUM D'ANIS.

Pr. : Essence d'anis.	1 gout.
Sucre blanc.	4 gr.

Mélez.

EAU DISTILLÉE D'ANIS.

Pr. : Anis.	1
---------------------	---

Divisez l'anis en le passant au moulin, et distillez à la vapeur de manière à retirer 4 parties d'eau distillée.

ALCOOLAT D'ANIS.

Pr. : Anis.	1
Alcool à 80°.	8

Après une macération de deux jours, retirez à la distillation 7 parties environ d'alcoolat.

PHELLANDRIUM.

La Phellandrie aquatique, *Ananthe Phellandrium* Lam. (Ombellifères), fournit à la médecine ses fruits; ils sont susceptibles, suivant quelques praticiens, de rendre des services dans le traitement des catarrhes chroniques et même de la phthisie commençante. La poudre des fruits de phellandrie, administrée à la dose de 1 gramme par jour, mêlée au miel et sous forme d'opiat, calme les douleurs des phthisiques, facilite l'expectoration et diminue la fièvre.

Les propriétés de la Phellandrie doivent être attribuées, suivant Butel, à une matière dont la graine contient 2 à 5 p. 100, matière qu'il a désignée sous le nom assez impropre de *Phellandrine*. On l'obtient, en épuisant les fruits de Phellandrie par l'éther, saturant la liqueur éthérée par un petit excès de potasse, et distillant afin de chasser l'éther. Le résidu est aiguisé d'acide sulfurique, et distillé à une température de 100° : il passe un liquide d'apparence oléagineuse, plus léger que l'eau, doué d'une odeur nauséabonde, soluble dans l'alcool, dans l'éther et dans les huiles : c'est ce produit mal connu qui constitue la phellandrine.

SIROP DE PHELLANDRIE.

Pr. : Fruits de Phellandrie.	5
Eau bouillante.	10

Faites infuser, passez et préparez un sirop par simple solution, avec 190 parties de sucre pour 100 parties d'infusion.

10 parties de sirop représentent 1 partie de Phellandrium. Ce sirop est employé dans le but de modérer la marche de la phthisie pulmonaire, et de combattre les catarrhes chroniques.

RHUS RADICANS.

Toutes les espèces du genre *Rhus* (Térébinthacées) sont remarquables par leur action toxique. Leur principe actif semble se dégager dans l'air sous la forme d'émanations dangereuses, et il se dissipe par la dessiccation, ou par la coction de ces plantes. Van Mons a prétendu que ces plantes exhalaient de l'hydrogène carboné chargé d'un miasme; mais quel est ce miasme? Cette question est restée sans réponse.

Van Mons, qui est le seul chimiste qui se soit occupé de l'analyse du *Rhus radicans* Lin., y a trouvé :

Du tannin; de l'acide acétique; de la gomme; une matière résineuse; de la chlorophylle; un hydrocarbure.

L'hydrocarbure est, suivant cet observateur, la substance à laquelle la plante doit son âcreté. C'est un principe fugace qui se dégage de la plante en pleine végétation, et que la dessiccation et la chaleur volatilisent en grande partie.

Van Mons ne fait pas mention d'une matière qui existe dans les feuilles du *Rhus*, laquelle devient noire à l'air; que l'acide nitrique et le chlore font également passer au noir, probablement par un phénomène d'oxydation. Le suc de *rhus* se couvre à l'air de pellicules, consécutives au même genre d'altération. La solution aqueuse obtenue au moyen de la plante sèche ne présente plus ces propriétés.

C'est probablement une matière analogue qui existe dans le suc des *Comocladia*, dans le suc du *Rhus vernicifera* du Japon, du *Melanorrhœa usitata* du Népal, dont le suc noir et brillant donne un beau vernis, suivant Wallich.

L'emploi médical du *Rhus radicans* est fort difficile à régler, ce qui dépend surtout de l'altération que le suc de cette plante éprouve par le seul effet de la dessiccation et de la chaleur. Il est certain qu'aucune des préparations, que l'on obtient dans l'une des deux circonstances précédentes, ne représente l'action vénéneuse de la plante vivante. Ces préparations ont été vantées contre les paralysies et les dartres. Dans le fait, on ne sait pas ce qu'elles valent, et elles sont à peu près complètement abandonnées.

En Amérique, on emploie la décoction de la racine en gargarisme, dans le traitement de la salivation mercurielle.

POUDRE DE RHUS RADICANS.

On pulvérise à la manière ordinaire les feuilles sèches du *Rhus radicans*. (Inusitée.)

TISANE DE RHUS RADICANS.

Pr. : Feuilles récentes de *Rhus radicans*. 4 gr.
Eau bouillante. 1000

Faites infuser. (Inusitée.)

EXTRAIT DE RHUS RADICANS.

Soubeiran conseille de préparer cet extrait au moyen du suc non dépuré de la plante. Cette préparation exige des précautions minutieuses de la part de l'opérateur, à cause des accidents qui peuvent résulter du contact du suc avec la peau. Il est nécessaire de mettre des gants et de se couvrir la figure pour ne pas être atteint par le suc.

On met les feuilles mondées dans un mortier de marbre, on les pile avec un pilon de bois; on ajoute une petite quantité d'eau; on exprime, et l'on évapore le suc en couches minces, sur des assiettes, à la chaleur de l'étuve. Le Codex prescrit la préparation de l'extrait, au moyen du suc dépuré.

Les praticiens ne s'accordent nullement sur la valeur de ces préparations. Soubeiran est convaincu que l'extrait est toujours fort éloigné d'avoir l'énergie de la plante; il a préparé avec le suc de celle-ci, et en y mettant le plus grand soin, un extrait qui a été employé à l'Hôtel-Dieu par le docteur Guenau de Mussy; à la dose de 1 gramme, ce médicament a été presque complètement inerte. Il reste à examiner quelle serait la valeur de cet extrait préparé dans le vide.

L'extrait du *Rhus radicans*, uni au chlorure de baryum, a été vanté contre les dartres.

TEINTURE ALCOOLIQUE DE RHUS RADICANS.

Pr. : Feuilles sèches de *Rhus radicans*. 1
Alcool à 60°. 5

Faites macérer pendant quinze jours; passez avec expression, et filtrez. (Probablement inerte, formule supprimée par le Codex.)

ALCOOLATURE DE RHUS RADICANS.

Pr. : Feuilles fraîches de *Rhus radicans*. 1
Alcool à 90°. 1

On contuse la plante, et on la fait macérer pendant dix jours dans l'alcool; on passe avec expression, et l'on filtre.

Dans cette formule, la plante est employée fraîche, et la solution contient le principe âcre fugace; c'est sous ce rapport un médicament très-différent de la teinture précédente, et qui est peut être beaucoup plus actif; il ne doit être livré que sur une prescription spéciale. Une formule analogue a été donnée par la pharmacopée de Saxe et par Hufeland. Cette alcoolature nous a donné par l'évaporation un extrait que nous avons été prié de préparer par un médecin des hôpitaux. C'est, croyons-nous, le seul moyen d'obtenir sans danger pour l'opérateur, un médicament actif, à l'aide d'une plante aussi peu maniable; le jardinier du Muséum, chargé par M. Decaisne de récolter pour nous le *Rhus radicans*, a été gravement indisposé.