

D'autre part, passez avec expression la liqueur restée dans la cucurbit; clarifiez-la au blanc d'œuf, ajoutez-y le sucre et le miel, et faites par coction et clarification un sirop que vous cuirez, jusqu'à ce qu'il marque bouillant 1,29 au densimètre (52° B.). Laissez refroidir à moitié, ajoutez la liqueur distillée, et passez.

## § IV. — PRODUITS PAR L'ALCOOL.

Les produits résultant du traitement des Crucifères par l'alcool sont de deux sortes : ceux que l'on prépare au moyen de la distillation et qui ne contiennent que le principe âcre volatil; ceux que l'on obtient par macération et qui renferment en même temps les principes fixes.

## TEINTURE ALCOOLIQUE.

Les teintures alcooliques simples des Crucifères ne sont pas employées. Ce seraient de bons médicaments, propres à présenter pendant toute l'année au patricien les différents principes actifs de ces plantes. De même que les alcoolats, les teintures contiennent la partie volatile, mais elles renferment en outre toutes les parties fixes et amères, dont plusieurs de ces plantes sont très-chargées.

## TEINTURE ANTISCORBUTIQUE.

## (Teinture de raifort composée.)

Pr. : Racines de raifort broyées. . . . .	4
Semences de moutarde noire concassées. . . . .	2
Sel ammoniac. . . . .	1
Alcool à 60°. . . . .	8
Alcoolat de cochléaria composé. . . . .	8

Faites macérer pendant 10 jours; passez avec expression et filtrez.

## § V. — PRODUITS PAR LE VIN.

## VIN ANTISCORBUTIQUE.

Pr. : Racines de raifort. . . . .	50
Feuilles récentes de cochléaria. . . . .	15
— — de cresson. . . . .	15
— — de ményanthe. . . . .	15
Semences de moutarde concassées. . . . .	15
Sel ammoniac. . . . .	7
Vin blanc généreux. . . . .	1000
Alcoolat de cochléaria composé. . . . .	16

On pile la racine de raifort et les plantes; on concasse la moutarde, et l'on fait macérer pendant 8 jours; on passe et l'on filtre.

Dans la préparation du vin antiscorbutique, on s'écarte de la règle générale qui prescrit de ne mettre que des plantes sèches en contact avec le vin; ici, il y a nécessité de se servir de végétaux frais; la matière âcre volatile de ces plantes sert d'ailleurs de condiment, et s'oppose à la fermentation du vin.

Le vin antiscorbutique est employé à la dose de 50 à 120 grammes dans les affections scorbutiques, et dans celles qui proviennent d'une atonie générale.

## BIÈRE ANTISCORBUTIQUE.

## (Sapinette.)

Pr. : Feuilles fraîches de cochléaria. . . . .	5
Racines fraîches de raifort incisées. . . . .	6
Bourgeons secs de sapin. . . . .	5
Bière généreuse. . . . .	200

Faites macérer pendant 4 jours, passez avec expression et filtrez.

## MOUTARDE NOIRE.

Les semences des Crucifères ne contiennent pas d'huile volatile, mais elles renferment les éléments propres à la développer. L'huile volatile, une fois formée, leur donne des propriétés identiques à celles de ces plantes fraîches.

La semence de Moutarde noire, *Sinapis nigra* Lin., *Brassica nigra* Koch, possède ce caractère à un haut degré. Elle est composée de :

*Huile fixe douce; albumine végétale; myrosine; myronate de potasse; sucre; matière gommeuse; matière colorante; acide libre; sinapisine; matière verte; quelques sels.*

Cette composition, dans son ensemble, est celle des semences émulsives. L'huile fixe y entre pour 28 centièmes environ; mais la moutarde contient des principes particuliers qui en sont précisément les parties intéressantes.

On a en outre isolé de ces semences une matière grasse, d'apparence nacré, laquelle présente peu d'intérêt. Quant à la substance verte, elle a été à peine examinée.

Il est à remarquer qu'aucun des produits contenus dans la semence de moutarde ne possède l'âcreté qui la fait rechercher comme agent

thérapeutique; le principe auquel la moutarde doit son action irritante ne préexiste pas, mais il est le résultat de la réaction qu'exercent les uns sur les autres les éléments qui sont contenus dans la graine. Robiquet et Boutron ont traité par l'alcool pur la semence de moutarde, et la solution alcoolique, de même que le résidu, n'avaient pas d'âcreté; ces mêmes observateurs ont constaté qu'en exposant à la température du bain-marie de la moutarde en poudre, il ne se manifeste aucune odeur. C'est la présence de l'eau qui est la condition indispensable à la formation de l'huile volatile. Il s'établit une réaction entre quelques-uns des principes de la graine, dont le résultat principal est la formation de l'huile volatile de moutarde. La température de l'eau a une influence marquée sur la formation de cette huile. Fauré et Hesse ont remarqué qu'elle ne se forme pas dans l'eau bouillante. Suivant Fauré, passé 60 degrés, la quantité d'huile volatile diminue, et elle cesse même de se produire à 60 degrés.

L'acide sulfurique faible et en général les acides minéraux s'opposent à la formation de l'huile volatile; le carbonate de potasse produit le même effet. Les acides végétaux n'amènent ce résultat, que s'ils marquent au moins 3 degrés à l'aréomètre. Une fois que l'huile est formée, les acides n'ont plus aucune influence pour empêcher ses effets. Les sels neutres terreux et alcalins sont en général sans action sur la production de l'huile de moutarde; quelques sels métalliques, comme ceux de mercure et de cuivre, s'opposent à sa formation.

M. Bussy a parfaitement indiqué entre quels corps la réaction prend naissance. La moutarde noire contient une espèce de ferment albuminoïde, la *myrosine*, qui offre la plus grande analogie de propriétés avec l'albumine. On l'obtient en traitant le tourteau de moutarde par l'eau, évaporant à une basse température et précipitant par l'alcool. Cette matière est coagulable par la chaleur et par les acides; elle perd, en se coagulant, les propriétés d'un ferment, qu'elle ne recouvre qu'après un certain temps.

Le myronate de potasse, découvert par M. Bussy, a pour composition  $C^{20}H^{18}KAs^3O^{20}$ ; ce corps qui renferme les éléments de l'essence de moutarde, de la glucose et du sulfate acide de potasse, fournit l'huile volatile, en se dédoublant sous l'influence de la myrosine. Il se produit pendant la réaction une matière encore indéterminée qui trouble la liqueur et dans laquelle, on a retrouvé des globules analogues à ceux de la levûre de bière.

Le myronate de potasse se présente sous l'aspect de beaux cristaux prismatiques, incolores, transparents, très-solubles dans l'eau,

assez solubles dans l'alcool faible, et insolubles dans l'éther et dans l'alcool purs.

Pour préparer le myronate de potasse, on épuise le tourteau de moutarde, privé d'huile par expression, au moyen de l'alcool à 85°; on l'exprime et on le reprend par l'eau. On évapore cette solution aqueuse en un extrait très-clair, que l'on précipite par l'alcool faible. La liqueur évaporée donne le myronate de potasse en cristaux que l'on purifie en les lavant au moyen de l'alcool faible.

L'essence de moutarde, *sulfocyanure d'allyle* ( $C^6H^5, C^2AzS^2$ ), est incolore ou d'une couleur légèrement citrine. Elle est excessivement âcre, excite vivement le larmolement, et bout à 148°. Sa densité est égale à 1,010 à + 15°. Elle est un peu soluble dans l'eau, se sépare assez difficilement de ce liquide, parce que sa pesanteur spécifique est peu différente. Elle se dissout bien dans l'alcool et dans l'éther.

L'essence de moutarde se combine à l'ammoniaque et donne naissance à un alcali (thiosinamine), qui est représenté dans sa composition par la formule ( $C^8H^8Az^2S^2$ ), et peut être considéré comme l'*urée sulfallylique*.

Sous l'influence des alcalis l'essence de moutarde se dédouble en sulfure et en carbonate alcalins et en *urée diallylique* ou *sinapoline*.

## POUDRE DE MOUTARDE.

(Farine de moutarde.)

On sèche la moutarde à l'étuve, et on la pulvérise dans un mortier, ou au moyen d'un moulin. Quand on opère dans un mortier, il faut se servir d'un pilon dont la tête soit un peu large; alors l'huile est faiblement exprimée et la farine plus belle.

La semence de moutarde de nouvelle récolte donne une farine moins active. Si l'on n'a pas eu le soin de bien la sécher à l'étuve, la farine est verdâtre; sa saveur est forte: mais bientôt, sous l'influence de l'eau qu'elle contient, la fermentation sinapique s'établit; l'huile volatile se dissipe peu à peu, et au bout de huit à quinze jours, la moutarde a perdu presque toutes ses qualités.

On ne saurait trop recommander aux pharmaciens de pulvériser eux-mêmes la moutarde. La farine de moutarde est un de ces médicaments énergiques, sur lesquels le médecin doit compter d'une façon absolue; la vie du malade peut dépendre de la rapidité de son action. Cependant la farine de moutarde du commerce est souvent falsifiée.

On peut être étonné qu'on se laisse aussi souvent tromper sur sa

bonne qualité, puisqu'il suffit de goûter la farine pour juger de sa valeur.

M. Robinet a conseillé de séparer par expression l'huile de la farine de moutarde destinée aux sinapismes. Ce tourteau présente sur la farine l'avantage d'être moins sujet à rancir et de posséder une intensité d'action plus considérable. Cette propriété de la moutarde privée d'huile fixe montre qu'elle ne doit être délivrée que sur l'ordonnance particulière du médecin. Nous verrons bientôt que la farine de moutarde complètement privée d'huile grasse a été l'objet d'une heureuse application thérapeutique, imaginée par M. Rigollot.

## FOMENTATION SINAPISÉE.

Pr. : Farine de moutarde. . . . . 1  
Eau tiède. . . . . 4

On applique ce mélange, au moyen des compresses. Son emploi a été recommandé par M. Fouquier.

## PÉDILUVE SINAPISÉ.

Pr. : Farine de moutarde. . . . . 60 à 200 grammes.  
Eau tiède. . . . . S. Q.

On délaye la moutarde dans l'eau tiède, de manière à obtenir une bouillie très-claire : on couvre le vase et après quelque temps (le plus de temps possible), on ajoute de l'eau chaude, de manière à amener le bain à la température convenable.

Les observations de Robiquet et Boutron, touchant l'obstacle que les acides et les alcalis mettent au développement de l'essence de moutarde, enseignent tout naturellement à ne faire aucun mélange de ce genre dans les bains sinapisés, ou du moins à n'ajouter ces sortes de matières que si l'huile volatile est déjà développée. C'est pour la même raison que l'on délaye la farine d'abord dans l'eau tiède, et qu'on réchauffe le bain plus tard.

## BAIN SINAPISÉ. (HÔPITAUX.)

Pr. : Farine de moutarde. . . . . 1000 gr.  
Eau tiède. . . . . Q. S.

Introduisez la farine dans un sac de toile forte que vous placerez dans la baignoire, et que vous malaxerez dans l'eau tiède avec soin. La baignoire doit être couverte d'un drap afin de protéger le visage du malade.

Ces bains sont souvent prescrits pendant la période algide du cho-

lera ; la farine ne doit pas être simplement placée dans l'eau, car elle s'accumule vers le fond de la baignoire et peut déterminer une inflammation très-violente des muqueuses rectales ou vaginales.

## SINAPISMES.

Les sinapismes sont des cataplasmes qui ont pour base la farine de moutarde, et qui lui doivent leur nom. On les préparait autrefois à l'aide du vinaigre ; mais, comme les acides ont une influence nuisible sur le développement de leur partie active, il vaut mieux se contenter de faire le simple mélange de la farine et de l'eau tiède. Il ne faut pas se servir d'eau bouillante, car elle s'oppose au développement du principe actif ; mais on peut sans inconvénient employer l'eau marquant de 50 à 40 degrés.

Quelquefois on ajoute aux sinapismes des corps qui, par leur âcreté, peuvent augmenter l'énergie du médicament, tels sont le poivre, l'ail, les cantharides. On réduit le poivre ou les cantharides en poudre, et on les étend à la surface du cataplasme ; l'ail doit être introduit dans la substance même du cataplasme, après avoir été pulvérisé sans le secours de la chaleur. On mélange quelquefois de la teinture de cantharides à la masse, ou, mieux encore, on se contente de la verser sur la couche superficielle.

L'huile fixe qui existe dans la semence de moutarde est douce, et n'ajoute rien aux propriétés rubéfiantes des sinapismes ; elle diminue même leur activité en diluant le principe actif. On peut, comme nous l'avons dit, l'extraire par expression et l'on obtient une farine plus sèche et plus énergique. Dans le cas où l'on désire atténuer l'action d'un sinapisme, on incorpore la farine de moutarde dans des quantités variables d'un cataplasme de farine de lin récemment préparé et presque refroidi ; souvent on se contente de saupoudrer, de farine de moutarde, un cataplasme de farine de lin.

## MOUTARDE EN FEUILLES.

Sous le nom de Moutarde de feuilles, M. Rigollot a introduit dans la thérapeutique des sinapismes extrêmement actifs et très-commodes, dont l'usage a été adopté dans les hôpitaux de Paris. Voici quelques détails pratiques sur la fabrication de ce médicament, ils nous ont été donnés par l'auteur, et nous nous bornerons à les transcrire presque textuellement.

La préparation des sinapismes sous la forme d'une feuille de papier

couverte de farine de moutarde, exige deux conditions pour réussir :

1° L'emploi d'une farine de moutarde qui ne soit pas altérable par le temps ;

2° L'application d'un liquide agglutinant qui ne contienne ni eau, ni alcool, ni résines, ni matières grasses, ou emplastiques

M. Robinet avait tracé la voie à suivre pour obtenir une moutarde qui conservât longtemps ses propriétés, en constatant que la présence de l'huile fixe dans la farine de moutarde est la cause principale de son altérabilité, et il a conseillé de faire usage du tourteau exprimé de moutarde.

Ce tourteau contenant encore 4 à 5 pour 100 d'huile fixe se détériore graduellement, en prenant une odeur de rance, mais beaucoup plus lentement que la farine ordinaire. En le débarrassant de cette petite quantité d'huile fixe, par un lavage exécuté à l'aide du sulfure de carbone, ou de l'huile de pétrole, on obtient une poudre dont la conservation est presque indéfinie, si elle est enfermée dans un vase clos.

La poudre de moutarde inaltérable une fois trouvée, il fallait une colle pour la fixer sur une feuille de papier. Cette colle devait empêcher que la poudre ne fût divisée et détachée par l'eau, dans laquelle il est nécessaire de plonger la feuille avant d'appliquer le sinapisme ; de plus, elle ne devait pas former obstacle à l'imbibition de ce liquide, indispensable à la production de l'essence de moutarde. Une dissolution de 4 à 5 pour 100 de caoutchouc, dans un mélange de sulfure de carbone et d'essence de pétrole, a rempli toutes ces conditions.

Une fois en possession de la poudre de moutarde et du liquide agglutinant, on étend, au moyen d'un appareil construit d'après le système du sparadrapier, une couche uniforme du liquide visqueux. A mesure que la feuille recouverte de vernis s'avance hors de la lame du sparadrapier, on agite au-dessus un tamis contenant de la poudre de moutarde, laquelle, retenue par la viscosité du liquide, se trouve fixée sur le papier ; après la vaporisation des liquides volatils par la chaleur d'une étuve. Pour bien réussir dans l'opération, il est nécessaire de combiner, avec une certaine précision, les mouvements du tamis et la progression de la feuille de papier.

Soubeiran fait observer, nous l'avons vu plus haut, que le tourteau de moutarde privé d'huile fixe, étant plus actif que la farine ordinaire, ne doit être employé que sur des prescriptions spéciales. Cette objection a toute sa force contre l'emploi du tourteau de moutarde appliqué par la méthode vulgaire. Mais, suivant M. Rigollot, elle perd sa valeur en présence de la faible couche de moutarde,

qui recouvre les sinapismes en feuilles. Si cette couche est suffisante pour produire tous les effets de rubéfaction désirables, son action ne dépasse pas une certaine limite, parce qu'elle est bien vite épuisée, faute de matière. Il n'y a pas à craindre de vésication, comme cela s'est vu avec les cataplasmes de moutarde oubliés sur la peau du malade.

De plus, pour les femmes et les enfants dont la peau est délicate, on mitige facilement la cuisson vive et rapide que causent les sinapismes en feuilles, en interposant une couche de papier joseph mouillé entre le sinapisme et la peau.

#### EAU DISTILLÉE DE MOUTARDE.

Pr. : Moutarde pulvérisée. . . . . 1  
Eau tiède. . . . . S. Q.

On délaye, la moutarde dans l'eau froide ; on laisse macérer pendant plusieurs heures, et l'on distille de façon à retirer 16 parties de produit.

Suivant l'observation fort exacte de Hesse et de Fauré, il est avantageux, avant de procéder à la distillation, de laisser macérer la poudre de moutarde dans l'eau froide, et de ne chauffer que plus tard. La distillation peut se faire à feu nu, ou en amenant un courant de vapeur dans la bouillie de moutarde ; le passage de la vapeur à travers la moutarde humectée ne suffirait pas ; il faut se garder surtout de mettre immédiatement la farine en contact avec l'eau bouillante, car il ne se formerait pas d'essence acre.

Les doses que nous avons indiquées donnent une eau distillée très-odorante et très-sapide ; l'eau que l'on retirerait en plus serait insipide ; et si l'on augmentait la proportion de moutarde, l'huile volatile serait en excès, et il s'en séparerait une partie.

Cette eau distillée est restée jusqu'ici sans application thérapeutique.

#### ESSENCE DE MOUTARDE.

L'huile volatile de moutarde (*sulfocyanure d'Allyle*) se prépare, avec les précautions que nous venons d'indiquer pour la préparation de l'eau distillée ; seulement il faut augmenter la dose de farine. Il y a avantage néanmoins à ne pas distiller des liqueurs trop concentrées ; on arrête l'opération aussitôt que l'eau passe presque insipide. On réunit tous les produits de la distillation dans une cornue, et l'on distille de nouveau pour retirer environ le quart de la liqueur. Il se sépare par ce moyen une plus grande quantité d'huile essentielle.

## RÉVULSIF DE MOUTARDE.

Pr. : Essence de moutarde. . . . .	1
Alcool à 66°. . . . .	20

Mélez et filtrez. (Fauré.)

Cette liqueur produit sur la peau une vive irritation. On l'applique à l'aide d'un morceau de flanelle fine ou de linge fin que l'on peut humecter à plusieurs reprises. Après 2 à 3 minutes l'effet est produit. En réglant convenablement l'application de ce moyen, on peut à volonté obtenir la rougeur de la peau, ou aller jusqu'à la formation d'une ampoule.

Le prix élevé de l'essence de moutarde s'est opposé jusqu'ici à l'emploi général de ce médicament. Cependant M. Gubler trouve extrêmement commode de produire la sinapisation par des frictions pratiquées à l'aide d'une solution alcoolique ou oléagineuse d'essence de moutarde.

## VIN DE MOUTARDE.

Pr. : Moutarde noire écrasée. . . . .	1
Vin blanc. . . . .	60

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

La moutarde communique au vin une odeur hydrosulfurée et une saveur piquante. On doit l'employer écrasée; autrement elle céderait seulement quelques parties mucilagineuses d'une odeur faible et désagréable. La liqueur est claire parce que l'albumine de la semence se coagule et la clarifie, en retenant, entre autres substances, l'huile fixe qui troublerait la transparence du produit. (Inusitée.)

## BIÈRE DIURÉTIQUE.

Pr. : Semences de moutarde concassées. . . . .	2
Baies de genièvre. . . . .	2
Semences de carotte. . . . .	1
Bière généreuse. . . . .	64

Faites macérer pendant deux jours, et passez.

## MOUTARDE BLANCHE.

(*Sinapis alba* Lin.)

Les semences de la moutarde blanche ont une certaine analogie de composition avec celles de la moutarde noire.

La moutarde blanche ne fournit pas d'huile volatile, mais il s'y développe dans certaines circonstances, un principe âcre fixe qui ne préexiste pas plus que l'huile âcre dans la moutarde noire, et qui se forme dans les mêmes conditions. Simon a observé que la moutarde blanche perd toute son âcreté, lorsqu'on la traite par l'eau bouillante.

Quand on épuise la graine sèche, au moyen de l'alcool ou de l'éther, on n'enlève aucune partie âcre; dans le cas où la moutarde a d'abord été mouillée, la solution éthérée devient très-âcre.

L'eau développe l'âcreté de la semence; mais, si cette dernière n'est traitée par l'eau, qu'après avoir été épuisée par l'alcool, la matière âcre ne se forme pas.

Le principe âcre de la moutarde blanche a été isolé par Robiquet et Boutron. Il se présente sous la forme d'un liquide onctueux, d'une couleur rougeâtre, inodore, mais qui possède une saveur mordicante tout à fait analogue à celle de la racine de raifort. Ce même principe se développe, mais en très-petite quantité, suivant M. Fauré (de Bordeaux), dans le traitement de la moutarde noire par l'eau. On l'obtient en traitant le tourteau de moutarde blanche par l'éther; au moyen de la méthode de déplacement; on sépare l'huile douce qui s'écoule la première. Les solutions éthérées sont distillées, et le résidu est épuisé par de l'alcool froid qui dissout la matière âcre et une partie d'huile. Les liqueurs alcooliques sont distillées; on soumet le nouveau produit à l'action de l'alcool froid, lequel dissout le principe âcre, mais avec une moindre proportion d'huile. En répétant cette manipulation plusieurs fois, on se débarrasse de la plus grande partie de l'huile fixe.

Il y a dans la moutarde blanche une matière cristallisable, jaunâtre, peu soluble dans l'eau et dans l'éther, qui a été découverte par Henry et Plisson; c'est la *Sinapisine* ou *Sulfo-sinapisine*. On la considère aujourd'hui comme une combinaison d'acide sulfocyanique avec une base très-alterable, la *Sinapine*. On ne sait pas quelle part revient à ce sel dans l'action thérapeutique de la moutarde blanche.

La moutarde blanche mise au contact de l'eau froide fournit un liquide épais, mucilagineux, presque insipide. La moutarde noire, dans les mêmes circonstances, donne peu de mucilage, et communique à l'eau une saveur piquante.

La moutarde blanche entière donne au vin blanc une saveur et une odeur désagréables, et le rend visqueux. Quand la moutarde blanche est concassée, la liqueur prend un goût très-piquant.

La moutarde blanche entière est un remède populaire. Plusieurs médecins prescrivent d'en ingérer une ou plusieurs cuillerées à bouche par jour, dans le traitement de quelques affections du tube digestif, et surtout pour combattre la constipation.

## AIL.

Le bulbe de l'ail, *Allium sativum* Lin. (Liliacées), contient :

*Huile volatile âcre, sulfure d'allyle*  $C^{12}H^{10}S^2$ ; fécule; albumine; matière sucrée.

L'essence d'ail est très-âcre; elle produit une cuisson vive, quand on l'applique sur la peau; elle possède une couleur jaune; son odeur est très-pénétrante; elle est plus dense que l'eau; elle est très-soluble dans l'alcool.

L'essence d'ail a été étudiée avec soin par Wertheim; elle est formée par le mélange de trois essences différentes. L'une, qui forme la presque totalité du mélange, est le sulfure d'allyle  $2(C^6H^5) S^2$ ; une autre est plus sulfurée, et le potassium la ramène à la composition de la première, en lui enlevant du soufre; la troisième est oxygénée.

La première huile essentielle est liquide, très-limpide, très-réfringente, plus légère que l'eau. Au contact d'une solution de nitrate d'argent, elle prend une coloration noire, et il se produit du sulfure d'argent.

Il y a une relation intime entre l'essence d'ail et celle des Crucifères; l'alliaire, qui contient dans sa racine une substance volatile analogue à l'essence de moutarde, renferme dans ses feuilles une essence semblable à celle de l'ail.

100 kilogr. d'ail donnent de 200 à 220 grammes d'huile essentielle.

L'ail est un médicament qui agit sur les appareils de sécrétion. Comme vermifuge, c'est un remède populaire; on l'emploie en décoction dans du lait ou à l'état de sirop. L'oxymel d'ail est indiqué comme pouvant stimuler heureusement les fonctions de la muqueuse du poumon; à l'extérieur, l'ail agit comme rubéfiant. En somme, c'est un médicament peu usité.

## PULPE D'AIL.

On pile les bulbes d'ail dans un mortier, ou bien on les réduit en pulpe au moyen d'une râpe.

On mêle quelquefois cette pulpe aux sinapismes, afin d'en augmenter l'activité. On pourrait l'employer seule; mais l'adjonction de

la moutarde est préférable, parce que l'ail est capable de déterminer, suivant certains auteurs, une inflammation suivie d'ulcérations.

## VINAIGRE D'AIL.

Pr. : Ail. . . . . 1  
Vinaigre fort. . . . . 12

Faites macérer pendant dix jours. (Inusité.)

## OXYMEL D'AIL.

Pr. : Vinaigre d'ail. . . . . 100  
Miel blanc. . . . . 200

Évaporez le vinaigre au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit réduit à 29 parties; ajoutez le miel, et faites par simple solution un mellite que vous clarifierez au moyen du papier. (Inusité.)

## SIROP D'AIL.

Pr. : Ail. . . . . 1  
Eau bouillante. . . . . 8  
Sucre blanc. . . . . (environ) 16

On fait infuser l'ail, on passe, on ajoute à 400 parties de liqueur, 190 parties de sucre, et l'on fait un sirop par solution au bain-marie. Ce sirop a été employé comme vermifuge. (Inusité.)

## OIGNON.

Le bulbe d'oignon, *Allium Cepa* Lin. (Liliacées), contient, suivant Fourcroy et Vauquelin :

*Huile volatile; sucre de canne; sucre incristallisable; gomme; matière albuminoïde; acides phosphorique et acétique; phosphate de chaux; citrate calcaire.*

L'huile volatile d'oignon est incolore, sa saveur est âcre et piquante; elle contient du soufre comme l'essence d'ail, et offre une constitution chimique analogue.

Le suc d'oignon est incolore, exposé à l'air, il se colore en rose; il n'éprouve pas la fermentation alcoolique, mais il subit des transformations complexes, en vertu desquelles, il se charge d'acide acétique et de mannite.

L'oignon exerce sur l'économie une action excitante, et une influence diurétique prononcée; cette propriété se retrouve dans toutes les

préparations dont il est la base, et qui n'ont pas subi de modifications par la chaleur : Ex. apozème, vin. Quand le bulbe a été soumis à la coction, l'essence est volatisée et le produit n'est plus excitant ; tels sont : la pulpe d'oignon cuite et le sirop d'oignons.

## APOZÈME DIURÉTIQUE.

Pr. : Oignon. . . . .	N° 1
Cresson. . . . .	200 gr.
Petit-lait clarifié. . . . .	600

Versez le petit-lait bouillant sur l'oignon coupé par tranches et sur le cresson incisé ; laissez infuser et passez. (Inusité.)

## VIN DIURÉTIQUE.

Pr. : Oignon. . . . .	N° 2
Vin blanc. . . . .	1000 gr.

Faites macérer et passez. C'est un remède populaire qui est employé avec succès comme diurétique.

## SIROP D'OIGNON.

Pr. : Oignons blancs. . . . .	2
Sucre blanc. . . . .	5

On fait cuire les oignons dans quatre fois leur poids d'eau, et l'on prépare avec la décoction et le sucre, un sirop par coction et clarification. On peut, si l'on veut, mêler la décoction d'oignon à du sirop de sucre, et faire cuire en consistance convenable. Ce sirop est visqueux ; on l'emploie comme adoucissant contre les rhumes ; peut-être doit-il une partie de son activité à quelque principe fixe, analogue à la scillitine.

## § VI. — EXTRACTIF, RÉSINE ET HUILE ESSENTIELLE.

La réunion d'un principe extractif, d'une huile essentielle et d'une résine dans un même groupe de médicaments, peut rendre ceux-ci très-actifs.

Soubéiran divise ces substances ainsi qu'il suit, d'après leurs fonctions thérapeutiques. Cette classification, sur laquelle il y aurait bien des observations à présenter, n'a au point de vue de la pharmacie aucun inconvénient :

ALEXITÈRES STIMULANTS. . . . .	} Racines de serpentaire. — de valériane.	
STUPÉFIANTS. . . . .		
EMMÉNAGOGUES. . . . .	} Houblon. Haschisch. Rue. Sabine.	
AMERS, FÉBRIFUGES, VERMIFUGES, EMMÉNAGOGUES. . . . .		
VERMIFUGES. . . . .	} Corymbifères. Semen-contr. Spigélie. Mousse de Corse. Ecorce de grenadier. Koussou. Iris.	
EXPECTORANTS. . . . .		
		} Arum.

## SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

La racine de Serpentaire de Virginie, *Aristolochia Serpentaria* Willd. (Aristolochiées), a été analysée par M. Chevalier et par Bucholz. Elle contient :

*Huile volatile ; matière résineuse ; principe extractif amer ; principes gommeux ; albumine ; amidon ; sels.*

M. Chevallier attribue à la matière extractive amère, les propriétés de cette racine ; mais elles sont évidemment dues à l'huile volatile, et à la résine. (Soubéiran.)

La serpentaire de Virginie est un excitant, et un tonique très-actif, mais peu employé aujourd'hui. On la recommandait autrefois dans le traitement des fièvres adynamiques, accompagnées de collapsus profond ; cette racine entrait également dans les formules de l'*Eau générale*, de l'*Eau thériacale*, de l'*Orviétan*.

C'est sous forme de boisson que l'on administre ordinairement la serpentaire ; la dose est de 15 à 60 grammes en infusion, sous la forme de potion ou de tisane ; on fait rarement usage aujourd'hui de ce médicament.

## VALÉRIANE.

Les racines des Valérianées vivaces ont une odeur forte et une saveur désagréable ; plusieurs d'entre elles sont usitées. On emploie en médecine la racine du *Valeriana officinalis* Lin. ; on se servait autrefois, sous le nom de Nard celtique, de la racine des *V. Celtica* Lin. et *V. supina* Lin. ; le Nard indien ou *Spicanard* est constitué par la portion inférieure de la tige du *Nardostachys Jatamansi* D. C.