

**Elémens de pharmacie, fondés sur les principes de la chimie moderne ... / par F. Carbonell. Traduits de l'espagnol sur la troisième éd., et augmentés de notes, par J. Hippol. Cloquet.**

**Contributors**

Carbonell y Bravo, Francisco, 1768-1837.  
Cloquet, H. 1787-1840.

**Publication/Creation**

Paris : Crochard, 1821.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/hhg5pe9v>

**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

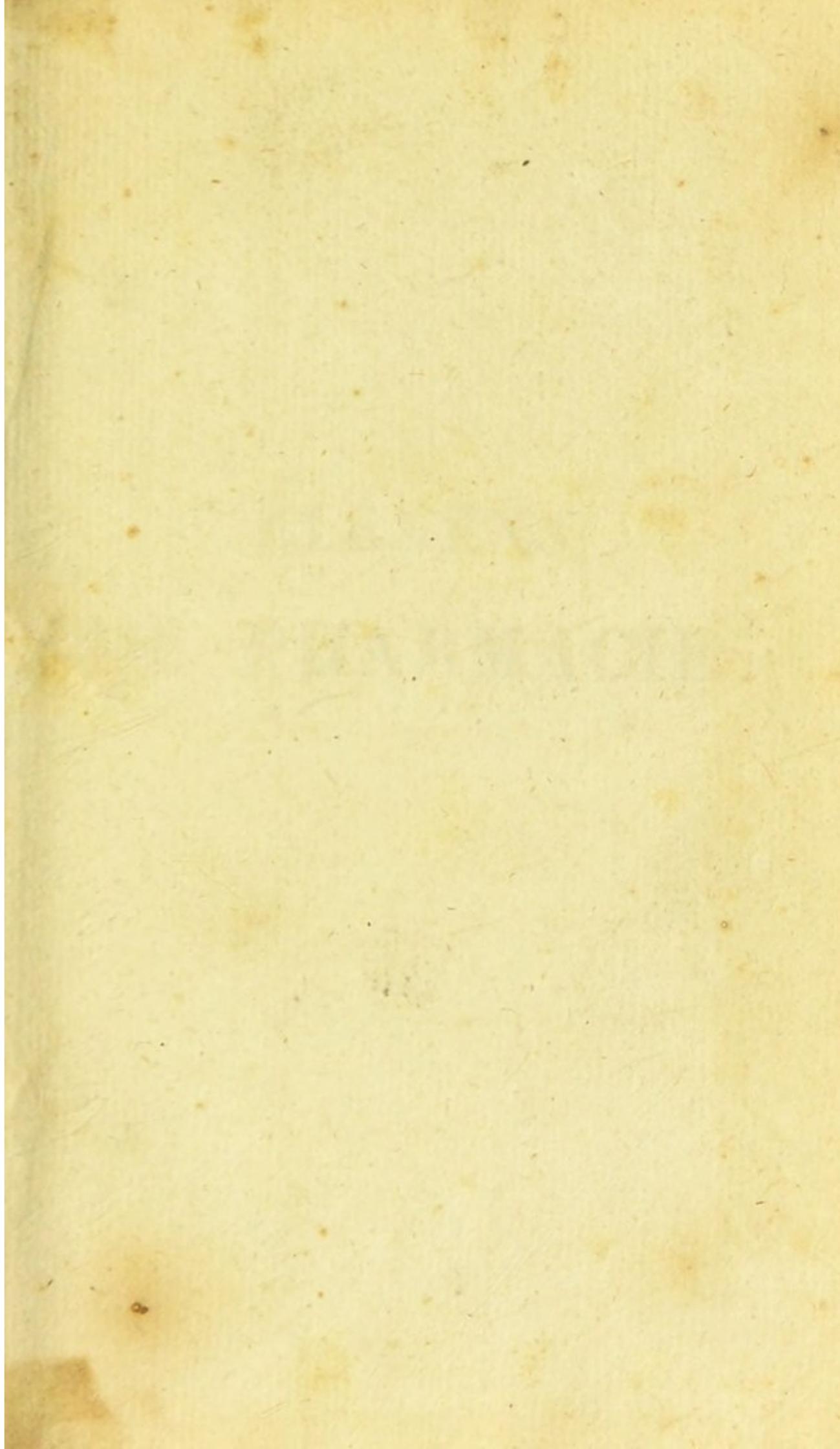
You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

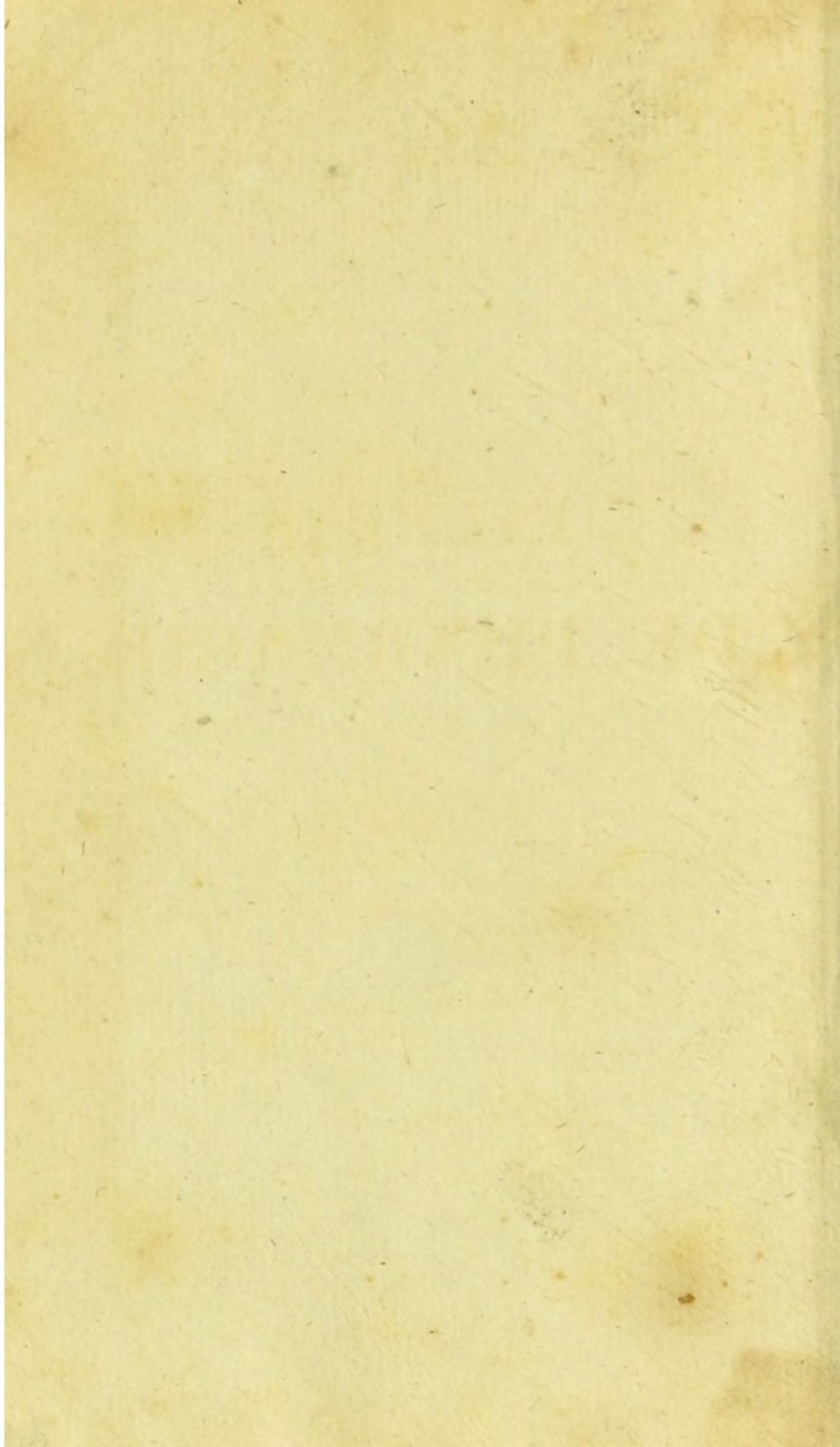
**wellcome  
collection**

Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>



Supp 57.154/A





ÉLÉMENTS  
DE PHARMACIE.



Digitized by the Internet Archive  
in 2017 with funding from  
Wellcome Library

<https://archive.org/details/b2873922x>

42550

# ÉLÉMENTS DE PHARMACIE

FONDÉS

SUR LES PRINCIPES DE LA CHIMIE MODERNE;

PAR le D<sup>r</sup>. don F. CARBONELL,

Professeur de Chimie à Barcelone; Pharmacien-Botaniste dans la même ville; Membre du Collège royal de Pharmacie de Madrid, de la Société académique des Sciences de Paris, de l'Académie des Sciences naturelles et Arts de Barcelone, de celle de Carthagène, et de plusieurs autres Sociétés savantes et littéraires.

TRADUITS DE L'ESPAGNOL SUR LA TROISIÈME ÉDITION,  
ET AUGMENTÉS DE NOTES,

PAR J. HIPPOL. CLOQUET,

Docteur en Médecine de la Faculté de Paris; ancien Prosecteur et Aide de clinique interne en la même Faculté; Professeur de physiologie à l'Athénée royal de Paris; Médecin du Bureau de charité du douzième arrondissement, et Membre des Sociétés des Professeurs de la Faculté de médecine, philomatique, médicale d'émulation, et d'instruction médicale de Paris, de la Société médicale d'Amiens, de l'Académie de médecine de New-Yorck, de la Société Wetteravienne de Hanau, du Cercle médical de Paris, de la Société des méthodes d'enseignement, de celle des Sciences d'Orléans, etc., etc.

---

*Quidquid præcipies esto brevis, ut cito dictu  
Percipiant animi dociles, teneantque fideles.*

HORAT., de Art. poet.

---

A PARIS,

CHEZ CROCHARD, LIBRAIRE, CLOÎTRE St. BENOÎT, N° 16.

---

1821.

DE L'IMPRIMERIE DE FEUGUERAY,  
rue du Cloître Saint-Benoît, n<sup>o</sup>. 4.



A PARIS

chez GOUSSIER, Libraire, Cloître Saint-Benoît, n<sup>o</sup>. 4.

---

# AVERTISSEMENT

DU TRADUCTEUR.

LE livre dont j'offre aujourd'hui la traduction au public est déjà depuis long-temps répandu en France. Un médecin estimé l'a fait passer dans notre langue d'après une édition que son auteur avait d'abord publiée en latin, et nos compatriotes se sont empressés de se le procurer : cette traduction est même déjà devenue presque rare ; j'ai donc cru rendre un service réel à la science en en donnant une nouvelle, enrichie de toutes les augmentations que l'auteur a jugé utile de faire à son ouvrage depuis les premiers temps de son apparition dans le monde savant, et qui pût donner une idée des changemens qu'il lui a fait subir. J'y ai joint quelques notes que

le lecteur aura bientôt reconnues ;  
mais je me suis attaché à rendre fi-  
dèlement le sens de l'auteur, sans  
rien changer à un ouvrage déjà si  
honorablement accueilli.

Paris, 24 octobre 1820.

---

## PRÉFACE DE L'AUTEUR.

---

LORSQUE, en 1796, je publiai, en latin, les Elémens de Pharmacie que l'on va lire, je fis connaître dans la préface le but que je m'étais proposé en les écrivant, les motifs qui m'avaient engagé à les livrer à l'impression, les difficultés qui s'étaient présentées à moi, et mon sentiment au sujet des ouvrages de Baumé et de Laugier, auteurs qui se sont le plus rapprochés de ma manière de voir. J'ai développé le plan que je m'étais proposé de suivre; j'ai indiqué l'objet particulier de chaque chapitre, et exposé les raisons qui m'avaient fait adopter la distribution particulière suivant laquelle ils sont rangés; j'ai fait sentir la nécessité d'un pareil livre, ses rapports avec les différentes branches de l'art de guérir; j'ai dit pourquoi je l'avais écrit en latin, pourquoi j'y avais joint des notes, et pourquoi je m'étais astreint à la méthode que j'ai rigoureusement suivie. Il serait inutile aujour-

d'hui de revenir sur ces divers points ; je me bornerai à justifier quelques changemens que présente cette nouvelle édition, et, pour être plus intelligible, je passerai successivement en revue les divers chapitres, en avertissant toutefois mes lecteurs qu'après de mûres réflexions, je n'ai cru devoir en changer ni l'ordre ni le nombre.

## CHAPITRE PREMIER.

### PROLÉGOMÈNES.

Comme beaucoup d'opérations pharmaceutiques, telles que la pulvérisation, la clarification, la lotion, la distillation, etc., ne peuvent être comprises sous le nom générique de *composition*, j'ai jugé à propos de changer la définition de la pharmacie en substituant le mot *préparation* à celui de *composition*, et cela pour les raisons déduites dans la note qui appartient à ce paragraphe. L'exactitude et la clarté demandaient également cette réforme, adoptée par nombre de savans professeurs. C'est aussi pour être plus

exact dans mes définitions, que j'ai cru devoir changer quelque chose à celles de l'histoire naturelle et de la physique.

## CHAPITRE II.

### *De la Préparation des Médicamens.*

Ayant substitué au mot de *composition* celui de *préparation*, il m'a fallu modifier le titre de ce chapitre, mais je n'ai changé en rien le plan sur lequel il était tracé : cela était inutile pour établir les diverses sortes de préparations selon ma nouvelle méthode de classification.

D'après moi, le mot de *préparation* est un terme générique sous lequel doivent être comprises toutes les opérations de la Pharmacie, qui ne sont en effet que des espèces ou des variétés de la préparation, d'où il suit que les divisions de celle-ci doivent s'appliquer convenablement aux diverses opérations de la pharmacie, et les renfermer toutes. Si nous examinons attentivement les diverses modifications que nous faisons subir aux corps naturels, en

cherchant à leur imprimer la forme de médicamens, nous ne tardons pas à reconnaître, ou que l'on détermine une séparation de leurs molécules intégrantes, ou qu'on leur enlève quelques - uns de leurs principes constituans, ou enfin que l'on mélange les molécules intégrantes de l'un avec celles de l'autre, et même que l'on combine immédiatement les parties constituantes d'un troisième avec celles d'un quatrième. Quelle est l'opération de la pharmacie dans laquelle on n'observe point un de ces quatre changemens dans les substances de la nature que l'on y soumet ? Pour nous en convaincre, jetons un coup-d'œil sur chacune d'elles, et bientôt nous demeurerons persuadés qu'elles peuvent toutes être rangées dans quatre classes, basées sur cette remarque, et dont les dénominations significatives sont la *division*, l'*extraction*, la *mixtion* et la *combinaison*. Pour ce qui est de la différence spécifique qui existe entre ces deux dernières, j'engage le lecteur à consulter la note qui est annexée à leur histoire. La seule opération qu'il soit impossible de faire rentrer

dans cette division générale est la *vitri-  
fication*, puisqu'elle ne détermine dans les  
corps naturels d'autre changement qu'une  
modification dans l'arrangement de leurs  
molécules intégrantes. Je n'ai cependant  
point pensé que cette anomalie fût capable  
de détruire ma théorie; premièrement,  
parce que, en se vitrifiant, les corps éprou-  
vent, de la part du calorique, une sépa-  
ration dans leurs molécules intégrantes,  
ce qui fait que l'on pourrait facilement  
rapporter la vitrification à la première de  
nos classes, celle de la division; secon-  
dement, parce qu'aujourd'hui cette opé-  
ration n'est presque plus usitée dans la  
pratique de l'art, et que depuis long-temps  
elle n'est plus suivie que pour la prépara-  
tion du verre d'antimoine, médicament  
banni par les bons médecins comme inu-  
tile et même dangereux, et rejeté par les  
chimistes instruits dans la fabrication du  
tartrate de potasse et d'antimoine. Si l'on  
voulait néanmoins comprendre cette opé-  
ration et quelques autres dans le système  
pharmaceutique, il suffirait, je pense,  
d'ajouter une cinquième classe, dans la-

quelle on traiterait des changemens que l'on fait subir aux corps naturels dans leur figure et la connexion de leurs parties intégrantes , sans les diviser autrement. Cette cinquième classe , réunie aux quatre autres , dont il a été question déjà , compléterait le tableau général des opérations de la pharmacie.

L'*élection* et la *reposition* des médicamens concourent encore à la pratique de l'art. Si, en effet, on réfléchit sur la nature de ces opérations , on ne peut s'empêcher de reconnaître que la première doit essentiellement précéder toute préparation faite avec des drogues simples , véritable objet de la pharmacie , et que la seconde doit la suivre. L'*élection* et la *reposition* doivent donc faire partie des connaissances indispensables à un pharmacien , en cela qu'elles concourent auxiliairement à l'exercice de son art : voilà pourquoi j'ai nommé ces deux opérations *accessoires à la préparation* , désignant la première par l'épithète d'*antécédente* , et la seconde par celle de *consécutive* , pour ne rien déranger à l'harmonie de mon système.

Quant à la définition du médicament ; celle que j'avais donnée dans ma première édition m'ayant paru trop générale, j'ai tâché d'y introduire l'idée de sa manière d'agir, ou de ce qui nous détermine à le faire entrer dans la classe particulière des corps qui méritent le nom de médicamens.

Par suite de ma théorie pour la préparation des médicamens, j'ai dû changer la classification de ceux-ci. Effectivement, tous les médicamens n'étant que des produits immédiats de la préparation, il faut que leurs divisions correspondent à celles de cette dernière, et, par conséquent, chaque espèce de préparation devra fournir des médicamens analogues à sa nature. Nous appellerons donc *divisés*, ceux qui sont le produit de la division ; *extraits* (*extracta seu elicita*), ceux qu'on obtient par l'extraction ; *mixtes*, ceux qui sont le résultat de la mixtion ; et *combinés*, ceux que procure la combinaison. Ces divers médicamens sont tous, d'ailleurs, ou *simples* ou *composés* : la division et l'extraction fournissent ceux du premier genre ; la mixtion et la combinaison, ceux du second. Tous

les agens de la matière médicale peuvent être compris dans cette division générale.

Au reste, pour l'intelligence de cette théorie, il est bon d'être prévenu que le mot *simple* ne doit pas être pris dans son acception chimique, et ne peut qu'indiquer qu'une substance consacrée à l'usage pharmaceutique ou médical n'est point unie à d'autre corps. Pour faire disparaître cette amphibologie, et pour plus d'exactitude, il serait peut-être à propos d'appeler *primitifs* les médicamens que nous nommons *simples*, et *secondaires* ceux auxquels nous avons donné le nom de *composés*. Il suit de là que les médicamens qu'avec Laugier et d'autres auteurs, dans ma première édition, j'avais appelés *altérés*, ne sont que des médicamens *simples* ou *primitifs*, puisque les changemens que les corps naturels éprouvent pour pouvoir être considérés comme *altérés*, ne leur impriment aucun caractère qui puisse les faire exclure de la classe des médicamens simples. Voilà la raison qui m'a fait réduire de la manière indiquée la division des médicamens. Le reste du cha-

pitre est conforme à ce qu'il est dans la première édition.

### CHAPITRE III.

#### *De la Connaissance et du Choix des Médicamens simples.*

Il est bien difficile de restreindre l'exposition des connaissances de matière médicale nécessaires au pharmacien dans les limites où doit se renfermer un ouvrage élémentaire. Si l'application de la chimie à la médecine avait produit tous les bons effets que l'on est en droit d'en attendre, le nombre des médicamens serait infiniment plus circonscrit, et leur histoire n'exigerait pas des traités volumineux. Il n'en est malheureusement point ainsi, et nous ne saurions décrire facilement tous les corps qui sont du domaine de la matière médicale. C'est ce qui a fait dire au judicieux professeur Déyeux, qu'un traité complet de matière médicale serait déplacé dans un ouvrage élémentaire du genre de celui-ci. Pénétré de cette vérité, j'ai, dans cette nouvelle édition, décrit brièvement

les drogues simples les plus usitées seulement , comme je l'avais fait dans l'édition latine ; mais , pour me conformer à la méthode des naturalistes , j'ai placé en tête ce qui concerne les minéraux. J'ai cru devoir aussi parler des métaux et des terres nouvellement découvertes , car ces substances pourront un jour devenir des médicamens , comme nous avons vu naguère le sulfate de baryte être employé en thérapeutique.

Au reste , comme dans les éditions précédentes , j'ai continué à ranger les médicamens simples par ordre alphabétique ; je l'ai trouvé préférable à l'ordre systématique.

#### CHAPITRE IV.

*De la Collection , de la Dessiccation et de la Reposition des Substances végétales médicamenteuses.*

Quoique l'étude de la Pharmacie exige celle des médicamens simples ou primitifs tirés du règne animal , je n'ai point cru devoir rappeler les préceptes erronés et frivoles que les anciens avaient établis pour

la collection, la dessiccation et la reposition de ces substances; d'ailleurs, dans l'état actuel de la science, le nombre de ces médicamens est si borné, que l'exposition des règles qui les concernent paraîtrait superflue. Les médicamens tirés du règne minéral offrent, au contraire, un vaste champ à nos recherches; mais les préceptes relatifs à leur collection forment une branche considérable dans l'étude de la chimie et de l'histoire naturelle, qui doit précéder celle de la pharmacie, en sorte que nous devons supposer que le pharmacien possède toutes les connaissances nécessaires à ce sujet. Voilà pourquoi, dans ce quatrième chapitre, je n'ai traité que de la collection, de la dessiccation et de la reposition des substances végétales seulement, sans parler à ce sujet de ce qui a rapport aux minéraux ou aux matières animales. Au surplus, je n'ai rien changé à ma doctrine.

## CHAPITRE V.

*Des Opérations pharmaceutiques.*

Chaque opération de la Pharmacie est un mode spécial de la préparation, qui doit, par conséquent, les renfermer toutes dans ces quatre classes. Quoique cette théorie soit évidente, elle offre pourtant encore quelque difficulté dans son exécution. En effet, quoique, le plus ordinairement, à l'aide de la précipitation on occasionne la séparation d'un corps ou d'un principe constituant, comme il arrive dans la préparation de la résine de jalap, dans celle de la poudre d'Algaroth, etc., ce qui fait rentrer cette opération dans la classe de l'*extraction*, cependant quelquefois, par cette même précipitation, on obtient la combinaison de deux corps, comme dans la précipitation du mercure blanc, dans celle de la magnésie par le tartrate de potasse, etc., et alors elle appartient manifestement à la classe de la *combinaison*. Nous en pourrions dire autant de la sublimation, puisque, dans quelques cas, dans la prépara-

tion des fleurs de soufre, par exemple, elle n'est qu'une variété de l'*extraction*, et que, dans d'autres, elle donne lieu à une véritable combinaison, comme dans la fabrication du deuto-chlorure de mercure. Pareillement, la distillation est parfois une véritable extraction, comme lorsqu'on fait l'alcoolat de romarin; et d'autres fois, elle devient une mixtion ou une combinaison : c'est ce qui arrive dans la préparation des alcools nitrique et muriatique. La disgrégation ou solution, suivant le point de vue sous lequel on la considère, appartient à la division ou à la mixtion. Si pourtant nous remontons aux sources de ces anomalies, nous verrons bientôt qu'elles viennent d'un vice de nomenclature, par la coutume où sont les pharmaciens d'exprimer avec un même mot des opérations essentiellement distinctes, se fondant pour cela sur quelques phénomènes accidentels, comme la chute ou l'ascension d'un corps, son passage goutte à goutte, sa transparence, etc., tandis que le mot devrait rendre l'idée de l'ensemble. Dans cet état d'imperfection,

c'est avec de grandes difficultés que j'ai pu établir une classification méthodique des opérations pharmaceutiques. Je ne doute pas qu'en vertu des progrès futurs de de la chimie et de la pharmacie, qui se perfectionnent de jour en jour, le système pharmaceutique que je propose aujourd'hui ne devienne et plus exact et plus utile. Je n'entrerai point ici dans de plus grands détails; je les réserve pour un autre ouvrage.

En adoptant le mot *division* pour le nom générique de la première classe, j'ai cru devoir assigner une dénomination particulière à chacune des opérations que l'on exécute à l'aide de la division, comme la *limation*, la *rasion*, la *lévigation*. J'ai également jugé à propos de donner de nouvelles définitions de la *décantation*, de la *lixiviation* et de l'*expression*, parce que la nouvelle classification que j'ai adoptée m'a obligé de changer de place ces diverses opérations. J'ai fait aussi quelques changemens à ce que je dis de la *distillation*, de la *sublimation* et de la *solution*, comme on le verra dans les notes qui les concernent.

Enfin j'ai modifié l'ordre suivant lequel ce chapitre était rédigé dans l'édition latine ; je n'ai plus pris celui de l'alphabet pour règle, puisque j'avais un système pharmaceutique plus convenable.

## CHAPITRES VI et VII.

### *Des Produits pharmaceutiques officinaux et magistraux.*

Les produits pharmaceutiques sont le résultat des opérations dont il a été précédemment question ; ce sont des corps obtenus par le moyen de la préparation, ou, ce qui revient au même, des médicamens préparés selon l'art. Il résulte de là que de chaque classe d'opérations doit résulter une classe distincte de produits, et cela d'autant plus évidemment que la division générale des médicamens est analogue à celle de la préparation, puisque les médicamens sont les produits de celle-ci. Ce raisonnement, si simple et si clair, m'a suggéré l'idée de ranger méthodiquement les produits pharmaceutiques d'après la nature des opérations à l'aide desquelles

on les obtient, et de les distinguer en *produits divisés, extraits, mixtes et combinés*.

Je me suis livré par suite à de longs et pénibles essais, et, après avoir exécuté presque entièrement mon plan, il m'a fallu l'abandonner, à cause des obstacles insurmontables que j'ai rencontrés. A la première vue, l'analogie qui existe entre les opérations et leurs résultats est séduisante; mais des difficultés viennent bientôt entraver les efforts de celui qui veut la mettre à profit.

Au nombre des produits compris sous la dénomination générique d'*alkoholats*, on trouve, en effet, des médicamens qui résultent de la disgrégation d'une substance résineuse dans l'alcool, et d'autres qui sont donnés par l'extraction obtenue, dans le même menstrue, de quelque principe huileux. Dans le premier cas, ils appartiennent à la mixtion; dans le second, à l'extraction. La même distinction est applicable aux médicamens décrits sous les noms d'*eaux, de vins, de vinaigres et d'huiles*, puisque les uns sont de véritables disgrégations et appartiennent à la classe de la

mixture, et que les autres sont des extraits et rentrent dans celle de l'extraction, ce qui est plus vrai encore pour les huiles que pour les autres; car les médicamens ainsi appelés génériquement sont obtenus ou par coction, ou par distillation, ou par expression.

Les *confections* doivent être généralement regardées comme des médicamens mixtes; mais celles d'entre elles qui renferment des acides et des terres calcaires, ou des sels alcalins et de l'hydro-chlorate d'ammoniaque, donnent lieu à une véritable combinaison, et doivent être rangées dans la classe des produits combinés, tout en conservant cependant leur nom de *confection*. Parmi les emplâtres, ceux qui sont le résultat de la coction des oxydes de plomb avec les huiles et les graisses sont dans le même cas que ces dernières confections, tandis que ceux que l'on obtient par la disgrégation de la cire, des résines et autres corps dans l'huile, appartiennent à la classe des médicamens mixtes. En outre, certains médicamens particuliers peuvent être faits à l'aide d'o-

pérations appartenant à des classes différentes : ainsi l'acide sulfurique retiré du sulfate de fer par la distillation est un médicament qui rentre dans la classe de ceux donnés par extraction, et le même acide, obtenu par l'union de l'oxygène et du soufre, pendant la combustion de celui-ci, est de celle de la combinaison. On en peut dire autant de l'acide oxalique et des autres corps. Ces anomalies, et quelques autres dont je ne parle point, pour éviter la prolixité, démontrent clairement que les médicaments ou les produits de la préparation ne sauraient être compris dans une seule classe d'opérations ayant de l'analogie les unes avec les autres. Mais quelle est la cause de cette difficulté? Comment peut-on venir à bout de ranger méthodiquement les divers médicaments? C'est ce que je vais tâcher d'exposer.

En examinant attentivement les circonstances qui caractérisent les produits pharmaceutiques, on reconnaît qu'elles sont toutes accidentelles : telles sont, par exemple, les indications médicales, l'analogie, la figure, la consistance, etc. Comment

donc, d'après cela, pourrait-on établir une classification rationnelle? Pour peu, en effet, que l'on soit initié dans les élémens de la plus simple logique, on sait que les mêmes circonstances accidentelles peuvent appartenir à des substances essentiellement différentes; que plusieurs de ces circonstances peuvent être offertes par un seul et même corps, et que, sans que l'essence soit changée, elles peuvent exister ou ne pas exister. Aussi, les médicamens que l'on appelle *baumes, conserves, confectious, emplâtres, cataplasmes, loochs, pilules*; etc., ne peuvent être considérés comme de véritables genres, puisque leurs caractères ne sont qu'accidentels. Pour pouvoir établir sur de bons fondemens une pareille classification méthodique des produits pharmaceutiques, il faudrait la faire reposer sur la nature et l'essence même de ces produits; mais, pour cela, il deviendrait indispensable de créer de nouveaux genres de médicamens, et de les ranger dans un ordre nouveau, ce qui occasionerait un bouleversement total dans la pratique de la pharmacie. J'ai, en con-

séquence résolu de ne rien changer aux genres précédemment admis , et de traiter de chacun d'eux dans un ordre alphabétique, comme je l'avais fait dans ma première édition. Espérons toutefois que, bien convaincus de son utilité, les pharmaciens exécuteront quelque jour la réforme que je propose.

Cela posé, je dois avertir que j'ai cru indifférent de placer les médicamens magistraux avant les officinaux, et réciproquement, par rapport à la difficulté plus ou moins grande de la préparation et à la nature de l'opération; et en effet, les connaissances acquises dans la préparation des médicamens magistraux ne nous dirigent pas plus dans la préparation des médicamens officinaux, que celles acquises par la confection de ceux-ci ne nous servent dans la fabrication de ceux-là. Parfois la préparation d'un médicament magistral, comme celle d'une gelée ou d'un *decoctum*, est plus difficile que celle d'un médicament officinal, d'un onguent, par exemple. Dans les uns comme dans les autres, d'ailleurs, les préparations sont dé-

licates en raison de leur énergie : c'est ainsi que beaucoup de fameux élixirs sont plus faciles à préparer que certains emplâtres et que certaines huiles. On fait plus facilement certaines eaux minérales que telle pulpe ou tel cataplasme. Dans la pratique de la pharmacie, on peut enseigner indistinctement telle préparation avant telle autre, et les élèves, imbus des préceptes généraux de l'art, n'ont besoin que de quelques leçons sur la théorie et la pratique des opérations, pour achever leur cours d'études. Aucun motif n'a donc été assez puissant pour me faire changer l'ordre de ces deux derniers chapitres.

---

licites en raison de leur énergie : c'est  
ainsi que beaucoup de livres d'histoire sont  
plus faciles à parcourir que certains en-  
cyclopédies et que certaines langues. On fait plus  
facilement certaines connaissances que  
telle autre en tel langage. Dans la pra-  
tique de la philosophie, on peut enseigner  
indistinctement les principes et les  
autres, et les idées, tandis que les autres  
généralistes de l'art, n'ont besoin que de  
quelques leçons sur la théorie et la pra-  
tique des opérations, pour acquiescer à leur  
cours d'étude. Avant tout, il ne faut  
pas se laisser aller à faire changer  
l'ordre de ces deux derniers chapitres.

---

# ÉLÉMENTS DE PHARMACIE.

---

## CHAPITRE PREMIER.

---

### PROLÉGOMÈNES.

#### *Définition.*

LA PHARMACIE est l'art de préparer les médicaments.

#### *Divisions de la Pharmacie.*

On la divise en *pharmacie théorique* et en *pharmacie pratique* : la première a pour objet l'indication des règles que l'on doit suivre dans la préparation des médicaments ; la seconde n'est que l'application de ces préceptes aux opérations que le pharmacien exécute journellement (1).

---

(1) A une époque où la chimie était loin de l'état de perfection où elle se trouve aujourd'hui, l'introduction dans les officines de quelques remèdes chimiques fit adopter une autre division de la pharmacie, qu'on a distinguée jusqu'à ces derniers temps en *galénique* et en *chimique*.

*Devoir du Pharmacien.*

Tout pharmacien , pour remplir convenablement ses devoirs , doit mettre la plus grande exactitude et le plus grand soin à préparer les médicamens conformément aux règles de l'art et aux prescriptions du médecin.

*Sciences que le Pharmacien doit avoir étudiées.*

Pour cela , il faut qu'il ait étudié préalablement plusieurs sciences sans la connaissance desquelles on ne saurait être bon pharmacien. Parmi ces sciences nous rangerons les mathé-

---

On concevra facilement le peu de solidité des fondemens de cette ancienne division , si l'on se rappelle que les rapides progrès de la chimie moderne nous ont pleinement démontré le défaut d'efficacité et l'entière inutilité de certains médicamens chimiques , naguère encore si vantés ; nous en ont fait connaître d'autres aussi merveilleux que constans dans leurs effets ; et ont rendu très-aisées certaines préparations autrefois difficiles et pénibles ; et surtout si l'on réfléchit que le plus grand nombre des médicamens auxquels on donnait le nom de *galéniques* est le résultat de combinaisons chimiques , dont la connaissance préliminaire est essentielle pour leur confection. C'est à ce sujet que l'érudit Laugier a dit , avec bien de la justesse : *Simplicissimum quidem decoctum legitime parari nequit , ni prius artifex plenariam corporis decoquendi naturam , et simul liquidi decoquentis actionem , atque varii ignis gradus , vim in hocce labore applicandi physicè noverit.*

matiques, l'histoire naturelle, la physique expérimentale et la chimie.

*En quoi les Mathématiques sont utiles au Pharmacien.*

Les *Mathématiques*, qui traitent de la grandeur et de l'étendue des corps, sont évidemment utiles au pharmacien, parce que, chaque jour, dans l'exercice de l'art, il se trouve dans la nécessité de faire l'application des élémens de l'arithmétique et de l'algèbre, et de mettre en pratique les premières notions de la géométrie. Personne ne saurait nier que la connaissance des mathématiques ne contribue à la confection des opérations pharmaceutiques; mais elle n'est point seulement avantageuse sous le point de vue de la pratique de la pharmacie, elle contribue encore à en perfectionner la théorie, en favorisant l'étude de la physique expérimentale, à laquelle le pharmacien doit se livrer d'une manière spéciale.

*De l'Histoire naturelle, et de son utilité pour le Pharmacien.*

L'*Histoire naturelle* est la science qui enseigne à bien connaître, à bien distinguer, à bien classer, à bien nommer tous les corps de la nature, qui, par elle, sont rangés d'une

manière méthodique d'après leurs caractères, c'est - à - dire, d'après leurs qualités et propriétés apparentes.

Il est clair que le pharmacien doit regarder cette science comme faisant, pour ainsi dire, la base de sa profession. Il faut en effet qu'il connaisse à fond la *Botanique*, partie de l'histoire naturelle qui traite des végétaux; car personne n'ignore que, sans les végétaux, la pharmacie serait à-peu-près nulle; les usages médicaux des êtres qui composent cette grande classe du règne organisé sont, pour ainsi dire, innombrables, et il est excessivement facile de confondre les plantes les unes avec les autres, à cause de l'analogie que certaines espèces ont entre elles, et de leur nombre, qui étonne vraiment l'imagination.

Or, les erreurs sont ici trop graves pour qu'on ne cherche point, par tous les moyens possibles, à les éviter.

Quant à la *Zoologie* et à la *Minéralogie*, qui enseignent, l'une à distinguer les animaux, l'autre à connaître les corps inorganiques, leur étude n'est pas moins essentielle; plusieurs substances officinales sont effectivement fournies par les animaux; et les minéraux, dans plus d'un cas, nous offrent une ressource assurée contre les attaques des maladies.

*De la Physique expérimentale ; comment elle contribue à former le Pharmacien.*

La *Physique expérimentale*, au moyen des observations et des expériences, démontre les propriétés générales des corps de l'univers, la théorie des lois qui les régissent, et celle des phénomènes auxquels ils donnent lieu.

Toutes les branches de la physique expérimentale sont utiles à un pharmacien, mais aucune ne l'est davantage que celle qui traite des propriétés générales des corps, de la connaissance des différens fluides, et de la nature des substances sur lesquelles le chimiste travaille habituellement. Plusieurs instrumens de physique sont aussi d'usage en pharmacie, et il faut au moins les connaître.

*De la Chimie, et de sa nécessité dans l'étude de la Pharmacie.*

La *Chimie*, par le moyen de l'analyse et de la synthèse, démontre les propriétés spéciales, et met à découvert les principes constitutifs de tous les corps de la nature, ainsi que l'action réciproque qu'ils ont les uns sur les autres.

Le pharmacien, pour être digne de ce nom, doit être profondément versé dans la connais-

sance de toutes les parties de la chimie, dont plusieurs tiennent essentiellement à la pratique de la pharmacie. Comment, en effet, connaîtrait-il les qualités de toutes les substances qui entrent, de quelque manière que ce soit, dans les compositions qu'il doit exécuter, s'il ne les avait pas étudiées antérieurement, à l'aide des secours que lui présente la chimie ?

---

## CHAPITRE II.

*De la Préparation des Médicamens en général.**Ce que c'est qu'un Médicament.*

ON appelle *Médicament* toute substance qui, par son action chimique ou autrement, tend à changer l'état morbide de l'économie vivante, et à ramener à leur type naturel les fonctions lorsqu'elles s'en sont écartées (1).

*Division des Médicamens.*

On distingue les médicamens en *simples* et en *composés*, en *officinaux* et en *magistraux*, en *internes* et en *externes*.

Le *médicament simple* est celui que l'on emploie tel que la nature nous l'offre.

Le *médicament composé* est formé par la réunion artificielle de deux ou de plusieurs médicamens simples, qu'on a recueillis çà et

---

(1) Cette définition se rattache à la question médicale la plus intéressante et la plus difficile, celle du mode d'action des médicamens sur le corps humain. Elle est parfaitement développée dans une dissertation publiée à Montpellier, en 1801, sous le titre suivant :

*De chemicæ ad medicinam applicationis usu et abusu disceptatio, in Montpelienſi ſchola publicæ diſputationi ſubjecta.*

là, ou que, par le moyen de la chimie, on a séparés de plusieurs principes hétérogènes avec lesquels ils étaient confondus dans un seul et même corps.

Les médicamens simples sont distingués ordinairement en *Médicamens simples divisés*, et en *Médicamens simples extraits*.

Les premiers sont ceux dont les parties intégrantes ont perdu leur cohésion par suite de quelque opération manuelle : tels sont les poudres simples, la limaille des métaux, les copeaux des bois médicinaux ou la râpure de corne de cerf.

Les seconds ont été séparés de certains principes différens avec lesquels ils étaient naturellement unis dans un seul et même corps : telles sont la gélatine, les féculs, etc.

On subdivise les médicamens composés en *mixtes* et en *combinés*.

Les *médicamens composés mixtes* sont ceux qui ne possèdent aucune autre propriété que celles qu'avaient les substances qui entrent dans leur composition. Les confectons, les tablettes, les poudres composées nous en offrent des exemples.

Les *médicamens composés combinés* sont ceux qui ont des propriétés particulières et distinctes de celles de leurs composans ; c'est

à cette subdivision que nous devons rapporter les sels neutres , les oxydes , les sulfures , les hydro-sulfates , etc.

Les *médicamens officinaux* sont ceux que l'on garde et que l'on conserve tout préparés dans les pharmacies , et qui , par conséquent , ne doivent pas être de nature à subir une prompte altération.

Les *magistraux* sont ceux qui ne se préparent qu'au moment où ils sont prescrits , et qui peuvent s'altérer promptement.

Les *médicamens* que l'on appelle *internes* sont ceux que l'on administre à l'intérieur , tandis que ceux qui portent le nom d'*externes* sont appliqués à l'extérieur.

*Ce que l'on doit considérer dans un Médicament composé.*

Dans tout médicament composé, il y a quatre choses à considérer : la *Base*, l'*Adjuvant*, le *Correctif* et l'*Excipient*.

On applique le nom de *Base* à la substance qui donne spécialement au médicament composé les vertus qui le distinguent ; la base est *simple* quand ce médicament tire ses propriétés d'une seule substance ; elle est elle-même *composée* quand il les doit à deux ou à plusieurs substances.

On appelle *Adjuvant* la substance qui tend à augmenter l'efficacité de la base. Ce nom est changé en celui de *Stimulant* quand cette substance n'est ajoutée au médicament que pour diminuer la quantité de la base.

Quant au *Correctif*, c'est lui que l'on destine à affaiblir l'activité de la base, ou à rendre moins désagréable la saveur des autres ingrédients, ou enfin à modérer l'action trop vive de la base et de l'adjuvant sur l'estomac et les intestins.

L'*Excipient* est la substance qui donne au médicament composé la consistance qui le distingue, et dans laquelle les autres ingrédients sont suspendus ou retenus. L'excipient est, suivant les cas, désigné par les mots *menstruc*, *véhicule* ou *intermède*.

Il est bon encore de savoir qu'il n'existe, pour ainsi dire, point de médicament composé sans excipient, tandis que quelques-uns n'ont ni adjuvant ni correctif. Cette division en quatre membres ne doit donc point se retrouver nécessairement dans toute formule de médicament composé.

#### *De la Préparation des Médicamens.*

La *Préparation des médicamens* est l'opération à l'aide de laquelle on rend les corps

de la nature propres à être administrés comme agens thérapeutiques.

*Des divers modes de Préparation des Médicamens.*

Il existe quatre modes différens de préparation des médicamens : la *division*, l'*extraction*, la *mixtion* et la *combinaison*.

*Division.* — La division est une opération par laquelle on sépare les parties homogènes ou intégrantes des corps.

*Extraction.* — L'extraction est une opération par laquelle on produit une séparation entre leurs parties constituantes ou hétérogènes.

*Mixtion.* — La mixtion est une opération par laquelle on unit les molécules intégrantes de deux ou de plusieurs corps.

*Combinaison.* — La combinaison est une opération dans laquelle il y a union intime entre les molécules constituantes de deux ou de plusieurs corps (1).

(1) Quoique, dans l'édition latine de ces Éléments de Pharmacie, j'aie établi la différence qu'il y a entre la *combinaison* et la *mixtion*, et que j'aie parlé de la différence qui caractérise les résultats de ces deux modes de préparation, je dois aujourd'hui insister sur ce point avec plus de rigueur, parce qu'il constitue une partie essentielle de la nouvelle classification que j'ai adoptée pour la distri-

*Règles à observer dans la Préparation des  
Médicamens.*

Pour préparer les médicamens avec exactitude, il faut :

1<sup>o</sup>. Connaître la nature, les principes et

---

bution méthodique des opérations de la pharmacie. Je prie donc le lecteur de se rappeler :

1<sup>o</sup>. Que les *molécules primitives* ou *atomes* sont des particules très-subtiles, solides, dures, naturellement indivisibles ou simples, de forme et de volume variables, lesquelles, par leurs divers modes de réunion, constituent toutes les variétés des corps naturels.

2<sup>o</sup>. Que les *molécules intégrantes* sont les particules les plus petites d'un corps, lesquelles ne peuvent se diviser davantage sans se résoudre en particules primitives, dont elles sont immédiatement formées.

3<sup>o</sup>. Que de l'union de ces molécules, qu'on appelle du *premier ordre*, résultent des *molécules de second ordre*, qui en forment elles-mêmes d'un *troisième ordre*, et ainsi de suite, jusqu'au point de constituer des particules intégrantes susceptibles de tomber sous les sens, et dont l'aggrégation donne naissance aux corps d'un volume plus ou moins considérable.

On peut déduire de ces principes généraux, parfaitement bien exposés par Don Joseph-Antonio Balcells, dans son cours de physique et de chimie, que si, pendant l'union de deux ou de plusieurs corps, il ne s'opère qu'une séparation et une interposition de leurs molécules, sans que celles-ci se résolvent en leurs particules primitives ou atomes, comme il arrive dans la simple *mixtion*, tous ces corps conserveront leurs propriétés essentielles, puisqu'ils contiendront le même nombre de

les propriétés des corps qui doivent concourir à la préparation ;

2°. Être instruit à fond de la théorie des opérations que l'on fait subir aux substances médicinales ;

3°. Pouvoir prévoir toutes les altérations que ces substances sont à même de subir dans le cours de leur préparation ;

4°. Savoir quelles sont les substances qui sont séparées ou absorbées dans cette même circonstance ;

5°. Pouvoir s'assurer de la nature et des qualités des corps qui ont été préparés.

#### *Opérations accessoires à la Préparation.*

Deux opérations concourent accessoirement à toute préparation : l'une la précède, l'autre la suit : la première est l'*élection des médicamens* ; la seconde leur *reposition*.

molécules primitives, et que celles-ci n'auront point changé de proportion : ils formeront par conséquent un *corps composé mixte*, sans propriétés distinctes et jouissant de celles qu'avaient, avant leur union, les corps qui entrent dans sa composition. Mais si, au contraire, durant cette union, les particules primitives, les élémens ou les atomes de ces molécules intégrantes viennent à s'isoler et à s'interposer, comme cela a lieu dans la *combinaison*, il en résulte un *corps composé combiné*, doué de propriétés essentielles entièrement différentes de celles de ses composans.

*Election des Médicamens.*

On entend par *élection des médicamens* le choix fait avec soin des drogues simples les plus propres à remplir le but qu'on se propose dans une préparation.

*Règles à observer dans cette Election.*

Plusieurs conditions sont essentielles à remplir pour faire un bon choix de médicamens ; il faut en effet pour cela :

- 1°. Connaître parfaitement leurs caractères et les signes qui dénotent leur état de pureté ;
- 2°. Savoir le temps et la manière de les recueillir , de les faire sécher et de les conserver s'ils sont indigènes , et celle de les garantir de toute altération s'ils sont exotiques ;
- 3°. Ne point ignorer les sophistications qu'on peut leur faire éprouver ;
- 4°. Être à même de découvrir leur falsification à l'aide de certains moyens que la pratique et la théorie enseignent également ;
- 5°. Enfin , avoir une idée exacte de l'objet auquel ils sont destinés (1).

---

(1) Puisque l'examen attentif et le choix des drogues simples constituent essentiellement l'*élection des médicamens*, il semblerait que , pour suivre une méthode rigoureuse , on ne devrait point traiter ici de la *dessiccation* et de la

*Reposition des Médicamens.*

*La reposition des médicamens* consiste à les renfermer dans des vases conformes à leur nature, à les placer dans des lieux qui leur conviennent, et à les mettre dans les circonstances les plus favorables à leur conservation.

*Règles à observer dans la Reposition des Médicamens.*

Dans la reposition des médicamens il faut suivre certaines règles :

1<sup>o</sup>. On fera bien attention à la nature du vase dans lequel on voudra conserver un médicament, dans la crainte qu'il ne s'opère une réaction nuisible de l'un sur l'autre.

2<sup>o</sup>. Par rapport au couvercle ou au bouchon à adapter au vase conservateur, on aura égard à la nature du corps à conserver, à son

---

*conservation* : cependant, je n'ai pu entièrement séparer de l'élection la dessiccation et la conservation des drogues simples, pour deux raisons : la première, parce que ces opérations sont partie de l'élection, lorsqu'il s'agit de ceux de ces médicamens que l'on doit employer à l'état sec dans certaines préparations, surtout du genre de celles qu'on appelle *magistrales* ; la seconde, parce qu'en les indiquant ici je ne cause aucune confusion dans l'ordre que je me suis proposé de suivre, tout en ne m'écartant point trop de la marche tracée par les autres auteurs.

plus ou moins de volatilité, à son plus ou moins de susceptibilité d'être altéré par le contact de l'air.

3°. On aura également soin de proportionner la température du lieu où l'on dépose les médicamens à la nature de ceux-ci.

4°. On mettra plus ou moins d'attention à les préserver du contact de la lumière, suivant que ce fluide a une action plus ou moins prononcée sur la substance que l'on veut conserver.

## CHAPITRE III.

*De la Connaissance et du Choix des Médicamens simples (1).*§ 1<sup>er</sup>. *Des Médicamens simples fournis par les minéraux.*

ACÉTATE DE PLOMB, *Saccharum Saturni*.

On nomme ainsi un sel neutre, d'une couleur blanche, d'une saveur douce et sucrée, qui est composé d'acide acétique et d'oxyde de plomb.

\* ACIDE BORACIQUE OU BORIQUE, *Acidum boracicum*. Cet acide, qu'on appelle aussi *sel*

(1) Dans la liste des médicamens simples qui compose ce chapitre, M. Carbonell a suivi l'ordre alphabétique, qui nous paraît devoir être adopté de préférence à tout autre. Mais il a employé les mots latins pour point de départ, et dans une traduction de ces mots, en suivant la série dans laquelle il les a rangés, on intervertirait l'ordre alphabétique. Voulant me conformer au principe qui l'a guidé, j'ai disposé les substances médicinales suivant la première lettre de leur nom officinal en français.

Je dois en outre prévenir que, pour compléter ce cadre, j'ai ajouté à la liste qu'il donne les corps nouvellement introduits dans les préparations pharmaceutiques, ou quelques-uns de ceux qu'il a cru devoir omettre : ces articles additionnels sont marqués d'un \*. (*Note du traducteur.*)

*sédatif de Homberg*, est concret, en écailles brillantes, blanches et légères; il se fond en verre par l'action de la chaleur; ce verre est transparent, incolore, inodore et doué d'une légère saveur acide; il attire assez fortement l'humidité de l'air; sa pesanteur spécifique est de 1,803, tandis que celle de l'acide borique en écailles est de 1,479 seulement. Il ne se dissout que dans cinquante parties environ d'eau bouillante.

L'acide borique fondu est privé d'eau; celui qui est en écailles est combiné avec ce liquide à l'état d'hydrate.

Cet acide rougit l'*infusum* de tournesol, et n'a aucune action sur la teinture de fleurs de violettes.

Il est composé d'un atome de bore, dont le poids est 0,875, et de deux atomes d'oxygène, dont le poids est 21. (*Thomson.*)

Il se volatilise au moyen de l'eau.

L'acide borique se trouve pur dans la nature; on le rencontre dans les lacs de Castel-Nuoyo, de Montecerboli et de Cherchiajo en Toscane.

\* ACIDE ANTIMONIEUX. Voyez DEUTOXYDE D'ANTIMOINE.

\* ACIDE ARSENIQUEUX. Voyez OXYDE BLANC D'ARSENIC.

\* ACIDE ARSENIQUE. Solide, blanc, incrys-

tallisable, doué d'une saveur métallique, caustique, désagréable, cet acide rougit fortement l'*infusum* de tournesol, et a une pesanteur spécifique de 3,3gr.

Exposé à l'action du calorique, dans des vaisseaux fermés, il ne se volatilise point; il fond, se vitrifie et se décompose en oxygène et en oxyde blanc d'arsenic volatil.

Il attire l'humidité de l'air.

Mis sur les charbons ardents, il se décompose et répand une odeur alliagée.

Il se dissout très-bien dans deux parties d'eau; le *solutum* rougit l'*infusum* de tournesol et le sirop de violettes: il précipite en blanc les eaux de chaux, de baryte et de strontiane, qu'il transforme en arséniates insolubles.

Il est composé d'environ deux atomes d'arsenic et cinq atomes d'oxygène. (*Proust, Thomson.*)

L'acide arsenique ne se trouve jamais pur dans la nature; il y existe combiné avec quelques oxydes métalliques à l'état d'arséniates.

\* ACIDE CHLORIQUE. Découvert récemment par M. Gay-Lussac, cet acide ne se trouve jamais dans la nature, mais il fait partie constituante des sels préparés par l'art, et connus

jusqu'à ce jour sous le nom de *muriates sur-oxygénés*.

A l'état pur, il est toujours liquide et incolore; il n'a d'odeur sensible que quand on le chauffe un peu; quand il est concentré, sa consistance est oléagineuse; sa saveur est très-acide; il rougit fortement l'*infusum* de tournesol et en détruit la couleur au bout de quelque temps; l'acide sulfureux le décompose, même à froid, et lui enlève son oxygène.

Il est formé de 1 de chlore et de  $2\frac{1}{2}$  d'oxygène. (*Gay-Lussac.*)

\* ACIDE HYDRO-CHLORIQUE, *Acidum hydrochloricum*. Cet acide a été appelé aussi *esprit de sel*, *acide marin*, *acide muriatique*. Il est très-volatil, et, séparé des substances qui peuvent le fournir, il est à l'état de gaz.

Le gaz acide hydro-chlorique est incolore, transparent, élastique, doué d'une odeur suffocante, et d'une saveur âcre et caustique; il rougit fortement l'*infusum* de tournesol et éteint les bougies.

Il est formé de parties égales de chlore et d'hydrogène en volume.

Sa pesanteur spécifique est de 1,2474.

Exposé à l'air humide, il se combine avec l'eau suspendue dans l'atmosphère, et répand

des vapeurs blanches assez épaisses et d'une odeur piquante.

A la température de  $20^{\circ}$ , et à la pression de 28 pouces de mercure, l'eau peut en dissoudre 464 fois son volume ou les  $\frac{77}{100}$  de son poids.

L'acide hydro-chlorique se combine avec l'acide nitrique, et il en résulte un acide liquide, d'un rouge jaunâtre, qu'on appelait autrefois *eau régale*.

L'acide hydro-chlorique se rencontre dans un assez grand nombre d'eaux thermales de l'Amérique : il se trouve aussi combiné à la soude dans les eaux de la mer.

\* ACIDE HYDRO-CHLORIQUE OXYGÉNÉ. Découvert tout récemment par M. le professeur Thenard, il n'a point encore d'usages.

\* ACIDE HYDRO-CYANIQUE. Cet acide, qu'on a appelé pendant long-temps *acide prussique*, est liquide, incolore, d'une odeur forte et d'une saveur d'abord fraîche, puis brûlante.

Sa pesanteur spécifique, à  $7^{\circ} + 0$  du thermomètre centigrade, est de 0,7058.

Il rougit faiblement l'*infusum* de tournesol ; il entre en ébullition à  $26^{\circ},5$  du thermomètre centigrade, et se congèle à environ  $15^{\circ} - 0^{\circ}$ . Il est alors cristallisé sous la forme de fibres, à-peu-près comme le nitrate d'ammoniaque.

L'acide hydro-cyanique , conservé dans des vases bien fermés ou privés d'air , se décompose quelquefois en moins d'une heure ; d'autres fois il se conserve sans altération pendant douze à quinze jours.

Mis en rapport avec les dissolutions de fer , il les précipite en bleu.

L'acide hydro-cyanique est formé en poids de 3,90 d'hydrogène , et de 96 de cyanogène.

Il a été trouvé dans les amandes amères , l'écorce du merisier à grappes , les feuilles du laurier-cerise , les fleurs du pêcher , etc.

\* ACIDE HYDRO-SULFURIQUE. On l'appelait encore naguère *hydrogène sulfuré*. Il se trouve dans certaines eaux minérales ; il se produit souvent dans les lieux où il y a des matières animales en putréfaction ; enfin il se rencontre dans les fosses d'aisance. Obtenu par l'art , il est gazeux , incolore , transparent , élastique , doué d'une odeur fétide très-désagréable , analogue à celle des œufs pourris ; il éteint les corps enflammés et rougit l'*infusum* de tournesol.

Sa pesanteur spécifique est de 1,1912.

L'eau , à la température ordinaire , dissout trois fois son volume de ce gaz , ce qui constitue l'*acide hydro-sulfurique liquide*.

\* ACIDE MARIN. Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE.

\* ACIDE MURIATIQUE. *Voyez* ACIDE HYDRO-CHLORIQUE.

\* ACIDE NITRIQUE OU AZOTIQUE. Cet acide, qu'on a encore appelé *esprit de nitre* et *eau-forte*, est composé d'oxygène et d'azote. Il est liquide, incolore, transparent, doué d'une odeur particulière désagréable, et d'une saveur excessivement acide et caustique. Il tache la peau en jaune.

Quand il est très-concentré, sa pesanteur spécifique est de 1,554.

Il n'a jamais été trouvé pur dans la nature; on le rencontre néanmoins combiné avec la chaux, la potasse et la magnésie. On le forme ordinairement de toutes pièces par le concours des matières animales dans les nitrières.

\* ACIDE PHOSPHORIQUE, *Acidum phosphori*. Cet acide est solide, incolore, inodore, très-sapide et plus pesant que l'eau. Il se vitrifie à une température élevée.

Il est composé d'un atome de phosphore et de trois atomes d'oxygène. (*Thomson.*)

L'acide phosphorique n'a jamais été trouvé pur dans la nature; il y existe souvent combiné avec des oxydes métalliques, par exemple, dans les phosphates de chaux, de plomb, etc.

Les os et les humeurs des animaux en contiennent abondamment.

\* ACIDE PRUSSIQUE. *Voyez* ACIDE HYDRO-CYANIQUE.

\* ACIDE SULFURIQUE, *Acidum sulfuricum*. Cet acide, préparé convenablement, contient toujours environ le quart de son poids d'eau, et se présente sous la forme d'un liquide incolore, inodore, d'une consistance oléagineuse et d'une saveur fortement acide et caustique au dernier degré. Il noircit et réduit en bouillie les substances animales et végétales.

Sa pesanteur spécifique est de 1,85.

Il est composé de soufre et d'oxygène, dans la proportion d'un atome du premier contre trois du second.

L'acide sulfurique a été trouvé dans plusieurs grottes, dans les environs de certains volcans, et dans quelques eaux minérales; mais le plus ordinairement on le rencontre uni à la chaux, à la potasse, à la soude, etc. On le forme aussi très-habituellement de toutes pièces.

\* ALUMINE. L'alumine est une terre douce et visqueuse au toucher, d'un blanc parfait, susceptible de s'imbiber d'eau; elle forme avec

ce liquide une pâte ductile ; elle est insipide. Sa pesanteur spécifique est de 2,00.

Elle se combine avec plusieurs acides , surtout lorsqu'elle n'a point été calcinée.

On trouve cette terre en Saxe , en Silésie , en Angleterre , et près de Vérone. Elle entre dans la composition des argiles , des schistes , des micas.

Pour les usages pharmaceutiques , on la retire ordinairement d'une dissolution de sulfate acide d'alumine et de potasse.

ALUN, *Alumén*. L'alun ou le sulfate acide d'alumine et de potasse est un sel cristallisé, légèrement efflorescent, d'une saveur styptique ; exposé à l'action du feu, il se boursouffle en fondant ; ses cristaux ont la forme de pyramides tronquées, ou plutôt d'octaèdres ; il est composé d'alumine, de potasse et d'un excès d'acide sulfurique.

On le tire de certaines terres très-abondantes en Italie et en Espagne , ou bien on le fabrique de toutes pièces en combinant une substance argileuse avec de l'acide sulfurique étendu d'eau.

ANTIMOINE CRU, *Stibium*, *Antimonium*. L'antimoine cru est une substance minérale abondante en Hongrie. C'est un sulfure métal-

lique qui pèse 6,860 ; friable, d'un gris foncé, il cristallise en longues aiguilles brillantes et striées, dirigées en divers sens, et résulte de l'union de l'antimoine avec le soufre.

Il suit de là que la substance appelée vulgairement *antimoine* dans les officines des pharmaciens doit porter le nom de *sulfure d'antimoine*.

ARGENT, *Argentum*. L'argent est un métal blanc, très-ductile, sonore, brillant, qui ne s'oxyde point par le contact de l'air et du calorique, mais qui devient noirâtre lorsqu'on l'expose à la vapeur du soufre. Quand on le brûle par de fortes commotions électriques, il donne une flamme verte.

On le trouve en grande abondance dans l'Amérique.

\* ARMÉNITE. Nom d'une variété azurée de cuivre carbonaté bleu. On la trouve en Allemagne, dans le Tyrol, et surtout en Arménie. On l'employait autrefois comme cardiaque et comme propre à purger la mélancolie, sous le nom de *Pierre d'Arménie*, *armenius lapis*.

ARSENIC, *Arsenicum*. C'est un métal disposé en petites écailles fragiles et d'une couleur tenant le milieu entre le gris et le bleu.

Par la combinaison du soufre et de l'arsenic sublimés ensemble , on donne naissance à des sulfures d'arsenic qui sont jaunes ou rouges , suivant le degré de chaleur qui a eu lieu dans l'opération. Le sulfure jaune d'arsenic est appelé vulgairement *orpiment* , et le rouge *réalgar*.

ARSENIC BLANC. *Voyez* OXYDE BLANC D'ARSENIC.

ASPHALTE, *Bitumen judaïcum*. On donne ce nom à un bitume solide , pesant , friable , d'un noir brillant , qui se liquéfie et se boursouffle par l'action du feu , et s'enflamme en exhaling une fumée âcre et désagréable (1).

BISMUTH, *Bismuthum*. Le bismuth est un métal brillant , fragile , lamelleux , d'un blanc pâle , très-fusible , se dissipant en vapeurs par l'action du feu , et très-susceptible de se combiner avec l'oxygène.

BITUME DE JUDÉE. *Voyez* ASPHALTE.

BOL D'ARMÉNIE, *Bolus armena*. Le bol d'Arménie est une terre argileuse , fine , grasse ,

---

(1) Le mot ASPHALTE, *asphaltum*, dérive de ασφαλίζειν , fortifier. Ασφαλτος , chez les Grecs , signifiait toute espèce de bitume ; depuis , le mot *asphalte* ne sert plus qu'à désigner le *bitume de Judée* , qui est solide , friable , vi-

gluante, qu'on tirait autrefois de l'Orient, mais qu'on trouve aujourd'hui dans quelques provinces de France et d'Italie.

On doit préférer celui qui est d'un rouge pâle et jaunâtre, et qui n'est point mélangé de sable (1).

**BORAX**, *Borax*. Le borax ou tinkal est un sel neutre, blanc, d'une saveur légèrement astringente et urineuse; il s'effleurit à l'air, se boursouffle et finit par se vitrifier au feu; il est composé d'acide borique et de soude :

treux, noir, luisant, inflammable, d'une odeur fétide. On en retire une huile par la distillation. Il entre dans la composition de plusieurs onguens et emplâtres. On le recueille à la surface de l'eau sur la Mer-Morte ou lac Asphaltite, dans l'ancienne Judée. ( H. C. )

(1) Le BOL D'ARMÉNIE, *Bolus armena*, *Bolus rubra*, est une argile ocreuse rouge, qu'on trouve non-seulement en Arménie, mais encore dans plusieurs contrées de l'Europe, en Toscane, en Silésie, en France. Le bol est en masses terreuses, à cassure conchoïde, d'un rouge plus ou moins brun, gras au toucher; il se délaie dans l'eau. On l'a préconisé comme une substance tonique et astringente. Sydenham le recommandait dans les diarrhées chroniques, les fièvres malignes, etc. On l'appliquait aussi à l'extérieur dans les cas d'hémorrhagie et sur les ulcères sanieux. Aujourd'hui il est inusité, et n'entre plus que dans quelques préparations officinales anciennes, comme la thériaque, le diascordium, etc. ( M. C. )

cette dernière substance est toujours en excès dans le borax natif.

Ce sel est donc un *borate sursaturé de soude*.

Le borax offre un grand nombre de variétés, suivant son degré de pureté plus ou moins grande, et suivant le pays d'où il vient. On l'épure en Hollande.

CÉRUSE DU CARBONATE DE PLOMB, *Cerusa*.

La céruse est un sel métallique, composé d'acide carbonique et d'oxyde de plomb; elle est le résultat de l'action qu'exercent les vapeurs du vinaigre sur les lames de plomb.

On doit la choisir pure, blanche et lourde.

CHAUX, *Calx*. On appelle ainsi une substance terreuse, blanche, nullement volatile, caustique, d'une saveur âcre et urineuse, teignant en vert le sirop de violettes, et qui, plongée dans l'eau, s'échauffe, et se dissout en partie dans ce fluide, en formant ce qu'on appelle de l'eau de chaux. Exposée au contact de l'air, elle absorbe l'humidité suspendue dans l'atmosphère et l'acide carbonique qui s'y rencontre: alors elle porte vulgairement le nom de *chaux éteinte à l'air*.

\* CHAUX CARBONATÉE. Voyez CRAIE.

CHRÔME, *Chromum*. Le chrôme est un métal gris, très-pesant, très-difficile à fondre, dis-

soluble seulement dans l'acide nitro-murique; saturé d'oxygène, il donne naissance à un acide particulier, qui, par son union avec les différentes bases, forme des sels diversement colorés.

On trouve ce métal à l'état d'oxyde dans le plomb rouge de Sibérie; il est un des principes constituans du rubis et de l'émeraude, qui lui doivent leurs nuances respectives.

**CINABRE**, *Cinnabaris*. C'est une substance minérale rouge, pesante, brillante, en masses striées longitudinalement, et composée de soufre et de mercure; c'est par conséquent un *sulfure de mercure*.

**COBALT**, *Cobaltum*. C'est un métal brillant, d'un blanc légèrement rosé, très-dur, fragile, réfractaire à la fusion, non volatil, et s'amalgamant difficilement. Par l'action du feu, il se convertit en un oxyde de couleur cendrée, qui, mêlé avec un peu de silice, porte le nom de *safre*; fondu avec de la silice et de la potasse, cet oxyde donne naissance à un verre d'un beau bleu, qui, lui-même pulvérisé, produit le *smalt*.

**CRAIE**, *Creta*. On donne ce nom à une substance terreuse, blanche, friable, tachant les doigts, divisée en morceaux d'un volume va-

riable, faisant effervescence avec l'acide sulfurique et les autres acides liquides, et composée de chaux et d'acide carbonique. C'est par conséquent un carbonate de chaux.

**CUIVRE, *Cuprum*.** Le cuivre est un métal vénénéux, d'un jaune rouge, brillant, ductile, élastique, sonore, très-dur, d'une saveur styptique et nauséabonde; exposé à un feu violent, il rougit à blanc avant de se fondre; abandonné au contact d'un air humide, il se couvre d'un oxyde vert.

Oxydé au moyen de l'acide acéteux, le cuivre fournit le *verdet des officines*. Saturé de cet acide, il constitue un sel neutre cristallisé, que l'on appelle vulgairement en Espagne *verdete destilado*, et qui n'est autre chose qu'un acétate de cuivre.

**EAU, *Aqua*.** L'eau est une substance le plus habituellement liquide, insipide, inodore, diaphane, devenant solide et se convertissant en glace par la perte de son calorique interposé, et se réduisant en un fluide vaporeux très-élastique, si l'on augmente ce même calorique.

L'eau est formée de six parties d'oxygène et d'une partie d'hydrogène (1).

---

(1) Il est essentiel de noter ici que ces proportions sont indiquées sous le rapport du poids des élémens, car l'eau

EMERAUDE, *Smaragdus*. L'émeraude est une pierre précieuse verte, transparente, devenant phosphorique quand on la chauffe, et ne perdant point sa couleur par l'action du feu. La forme de ses cristaux approche beaucoup de celle des cristaux du borax.

On trouve l'émeraude aux Indes orientales.

\* ESCARBOUCLE. Voyez GRENAT, ci-après.

\* ESPRIT DE SEL. Voyez ACIDE HYDROCHLORIQUE, ci-dessus.

ETAIN, *Stannum*. L'étain est un métal blanc, brillant, très-fusible, mou, assez léger, faisant entendre un bruit particulier quand on le ploie, et donnant un oxyde blanc lorsqu'on le soumet à l'action du feu avec le contact de l'air.

FER, *Ferrum*. Le fer est un métal très-dur, éminemment ductile et élastique, difficile à fondre, attirable à l'aimant, d'une teinte noirâtre tant qu'il n'est point poli, blanc et brillant lorsqu'il l'est. Mêlé avec des matières inflammables et exposé à l'action d'un feu violent, le fer perd tout son oxygène, se combine avec un peu de carbone, devient très-dur et plus fusible, et prend le nom d'*acier*.

---

est formée de deux parties d'hydrogène et d'une d'oxygène en volume, ainsi que l'ont démontré les expériences de Cavendish, de MM. Thenard, Gay-Lussac, etc. (H. C.)

**GADOLINITE, *Gadolinita*.** On désigne par ce nom une terre, de couleur noirâtre, d'un aspect vitreux, très-pesante et attirable à l'aimant; pulvérisée et mêlée avec de l'acide nitrique affaibli, elle se décolore par l'action de la chaleur et se transforme en une sorte de gelée d'un gris jaunâtre; placée sous la flamme d'une bougie dirigée par le vent du chalumeau, elle décrépité et lance autour d'elle des particules enflammées.

Cent parties de gadolinite en renferment vingt-cinq de silice, vingt-cinq d'oxyde de fer, deux d'oxyde de manganèse, deux de chaux, et trente-cinq d'yttria. La perte vient, suivant le célèbre Vauquelin, de l'eau et de l'acide carbonique qui se dégagent dans l'analyse.

Quoique la gadolinite ait quelque analogie avec la glucyne, elle en diffère cependant en cela qu'elle n'est point soluble dans les alcalis caustiques, qu'elle forme avec l'acide sulfurique un sel très-peu soluble, qu'elle est précipitée de ses dissolutions dans les acides par l'hydro-cyanate de potasse, et que les sels auxquels elle donne naissance, quoique d'une saveur assez douce, sont pourtant assez austères, et analogues, sous ce rapport, à ceux à base de plomb.

GLUCYNE (1), *Glucyna*. La glucyne est une terre blanche, fine, légère, dissoluble dans la potasse caustique et dans le carbonate d'ammoniaque; par son union avec les acides, elle donne constamment lieu à la formation de sels d'une saveur douceâtre, légèrement austère, propriété qui lui a mérité son nom.

La glucyne est un des principes constituans du béril et de l'émeraude.

GRENAT, *Granatus*. On appelle ainsi une pierre transparente, brillante, en cristaux de figure polyèdre, d'un rouge foncé, attaquable par la lime, résistant au couteau, et se vitrifiant par l'action du feu (2).

HÉMATITE, *Lapis hæmatites*. L'hématite est une substance ferrugineuse, pesante, d'une saveur astringente, d'un rouge obscur, en masses agglomérées, rayonnées à l'intérieur.

On trouve l'hématite en Allemagne, et les minéralogistes la rangent parmi les mines de fer.

HYACINTHE ORIENTALE, *Hyacinthus orien-*

(1) Les auteurs qui écrivent *glucine* adoptent une orthographe vicieuse, car ce mot vient du grec *γλυκύς*, qui signifie *doux*. (H. C.)

(2) L'escarboucle est la plus belle espèce de grenat. (H. C.)

*talis*. L'hyacinthe est une pierre précieuse, d'un rouge orangé, résistant également à l'action du feu et à celle de la lime.

On la trouve dans les mêmes lieux que le crystal de roche, aux Indes.

HYDRO-CHLORATE D'AMMONIAQUE, *Sal ammoniacum*. On donne ce nom à un sel neutre, composé d'ammoniaque et d'acide hydro-chlorique.

On le retire, en Egypte, de la suie donnée par la combustion des excréments des chameaux. On en fabrique aussi en France, en Allemagne, et en Angleterre.

On le trouve dans le commerce sous la forme de pains blancs, ronds, concaves d'un côté, convexes de l'autre, et terminés par un sommet saillant et gris.

Sa saveur est salée.

HYDRO-CHLORATE DE SOUDE, *Sal muriaticum*. On donne ce nom à un sel neutre composé d'acide hydro-chlorique et de soude : c'est lui qu'on a aussi appelé *muriate de soude* et *sel commun*. Il a une saveur salée, un peu piquante; il décrépité au feu et cristallise en cubes.

On le tire généralement des eaux de la mer et de quelques sources salées. Quelquefois on

le trouve en masses énormes dans les entrailles de la terre (1). En Espagne, on voit plusieurs montagnes formées par ce sel pur et cristallisé, qui, dans ce cas spécial, prend le nom de *sel gemme* ou *fossile*.

LAPIS LAZULI, *Lapis lazuli*. On donne ce nom à une pierre dure, pesante, d'un grain très-fin, susceptible d'un beau poli, d'un bleu azuré, parsemée de taches et de lignes d'un jaune brillant, et qui ne perd point sa couleur par l'action d'un feu violent.

Le lapis lazuli contient de la silice, du sulfure de fer, de l'alumine, du carbonate et du sulfate de chaux.

LITHARGE, *Lithargyrus*. La litharge est un oxyde de plomb à demi vitrifié par l'action du feu, et qui s'obtient pendant la coupellation d'un mélange de plomb et d'argent.

Lorsque le feu nécessaire pour cette opération a été très-violent, la litharge qu'on obtient est d'une couleur plus pâle, et porte le nom de *litharge d'argent*.

A l'aide d'un feu modéré, on donne lieu à la formation d'une litharge plus rouge que la

(1) Comme à Wieliska, en Pologne, où on l'exploite avec beaucoup d'activité. (H. C.)

précédente : c'est la *litharge d'or* : une pareille distinction est tout-à-fait futile.

\* **MAGNÉSIE**, *Magnesia*. On appelle ainsi une terre très-blanche, fine, légère, spongieuse, que l'on tire de la décomposition du sel d'Epsom, ou des muriates et nitrates magnésiens des eaux-mères des salpêtriers.

Non fusible au feu, elle se dissout dans l'eau en très-petite quantité, et forme des sels triples avec l'ammoniaque et les acides.

On la trouve assez abondamment dans les talcs, les asbestes, les serpentines, les stéatites, etc.

**MANGANÈSE**, *Magnesium*. Le manganèse est un métal granuleux, plus difficilement fusible que le fer, fragile, d'un gris blanchâtre, s'oxydant rapidement au contact de l'air et se convertissant ainsi en une poudre noire, qui tache les doigts, et dont on peut aisément retirer beaucoup de gaz oxygène par la seule action du feu.

C'est sous cette dernière forme que le manganèse existe dans le commerce.

**MERCURE**, *Hydrargyrus, Mercurius*. Le mercure est un métal très-pesant, ayant l'éclat de l'argent, et se volatilissant par l'action du calorique ; le plus ordinairement il est liquide,

mais il devient solide et malléable par l'effet d'un grand froid ; il s'altère difficilement par le contact de l'air ou de l'eau ; il est froid au toucher ; il n'a ni faveur ni odeur.

MINIUM OU OXYDE ROUGE DE PLOMB, *Minium*. On appelle ainsi une substance d'un rouge vif, composée d'oxygène et de plomb, et produite par l'action long-temps continuée d'un feu violent sur ce métal en contact avec l'air.

MOLYBDÈNE, *Molybdena*. On désigne par ce nom un métal noirâtre, parsemé de points brillans, très-fragile, peu fusible, donnant, lorsqu'on le chauffe à l'air libre, un oxyde blanc, volatil, cristallisant en prismes, et susceptible de se convertir en acide, s'il absorbe une plus grande quantité d'oxygène.

NICKEL, *Niccolum*. Le nickel est un métal dur, fragile, difficilement fusible, de couleur grise, donnant un oxyde vert lorsqu'on le soumet à l'action du feu à l'air libre.

NITRATE DE POTASSE OU NITRE, *Nitrum*. Le nitre est un sel neutre, fusible, cristallisant en prismes hexaèdres, et composé d'acide nitrique et de potasse. Sa saveur est d'abord piquante, mais ensuite elle détermine dans la bouche un sentiment de fraîcheur.

Mêlé avec des matières inflammables, ce sel détonne avec plus ou moins de force par l'action du feu.

OR, *Aurum*. L'or est regardé comme le plus beau et le plus précieux de tous les métaux ; il est jaune, très-lourd, très-ductile, sonore ; il fournit, par la commotion électrique, un oxyde violet. Inattaquable par l'air, par l'eau, par le feu, il ne se dissout que dans l'acide nitro-muriatique et dans le sulfure de potasse.

OXYDE BLANC D'ARSENIC, *Arsenicum album*. C'est une substance blanche, pesante, soluble dans l'eau chaude, laissant exhiler par l'action du feu une vapeur alliacée, très-caustique et vénéneuse, et se combinant jusqu'à saturation avec la potasse, motif pour lequel beaucoup de chimistes la rangent dans la classe des acides, sous le nom d'*acide arsénieux*.

Cette matière, en absorbant une plus grande quantité d'oxygène, donne naissance à l'*acide arsenique*.

PÉTROLE, *Oleum petroleum*. Le pétrole est une substance bitumineuse qui suinte dans les fentes de certaines roches ; très-inflammable, d'une odeur forte, il est d'une teinte brune, noirâtre ou jaunâtre.

PIERRE D'AIMANT, *Magnes*. C'est le nom d'une mine de fer, d'un gris plus ou moins rouillé, et dont on sépare le fer par la fusion. Cette substance a la propriété singulière d'attirer le fer et de diriger sa force vers les pôles, propriété qu'elle peut communiquer au fer qu'on met en contact avec elle.

PIERRE-PONCE, *Pumex*. C'est une pierre dure, rugueuse, poreuse, fort légère, formée de fibres minces, parallèles entre elles, de couleur grisée, blanche, rougeâtre, obscure ou noirâtre.

La pierre ponce est composée de silice, de magnésie et de chaux.

C'est une production volcanique.

PLATINE, *Platina*. Le platine est un métal d'un blanc grisâtre, peu brillant, d'une pesanteur spécifique plus grande que celle de tous les autres métaux, et plus réfractaire qu'eux aussi à la fusion. Il s'oxyde très-difficilement, et est fort peu susceptible de s'altérer par l'action de l'air ou du feu.

PLOMB, *Plumbum*. Le plomb est un métal bleuâtre, très-pesant, moins dur que tous les autres métaux; moins sonore, moins élastique qu'eux, il se fond avec la plus grande facilité, et se convertit en un oxyde rouge,

qu'on peut aisément transformer en un verre tirant sur le jaune.

**SAPHIR**, *Saphirus*. C'est une pierre précieuse, bleue, transparente, sur laquelle la lime ne peut mordre, et qui perd sa couleur au feu.

On la trouve dans divers lieux des Indes orientales.

**SEL AMMONIAC**. *Voyez* HYDRO-CHLORATE D'AMMONIAQUE.

**SEL D'EPSOM**. *Voyez* SULFATE DE MAGNÉSIE.

**SEL COMMUN**. *Voyez* HYDRO-CHLORATE DE SOUDE.

**SOUFRE**, *Sulphur*. Le soufre est une substance solide, sèche, jaune, fragile, fusible à une médiocre chaleur, brûlant avec une flamme bleue, et en répandant une vapeur acide, qui excite la toux; il est soluble dans l'huile; il devient électrique par le frottement.

Les expériences mêmes par lesquelles Stahl prétendait prouver que le soufre est un composé d'acide vitriolique et de phlogistique, démontrent évidemment que cette substance est un corps simple, qui, en se combinant

avec l'oxygène , donne naissance aux acides sulfureux et sulfurique.

STRONTIANE, *Strontiana*. On désigne par ce nom une terre simple , soluble dans deux cents parties d'eau , et non vénéneuse.

On la trouve , en Ecosse et en France, combinée avec les acides sulfurique et carbonique.

Pour l'obtenir , on décompose le sulfate de strontiane suivant le procédé usité pour décomposer celui de baryte.

Combinée avec les acides , elle forme des sels bien différens de ceux de baryte.

SUCCIN, *Succinum*. On donne ce nom à une substance bitumineuse , sèche , fragile , transparente , d'une couleur citrine , parfois brunâtre , difficile à fondre. Le succin devient électrique par le frottement ou la chaleur , et attire à lui les corps légers ; comme les parcelles de paille et de papier.

Il contient une huile volatile et un acide d'une nature particulière.

On le tire particulièrement de la Prusse : l'Espagne cependant en fournit aussi de fort beau.

SUCRE DE SATURNE. *Voyez* ACÉTATE DE PLOMB.

SULFATE DE BARYTE OU SPATH PESANT, *Sulfas baryticus*. Le sulfate de baryte se présente sous la forme d'une pierre blanche, plus ou moins nuancée de gris ou de jaunâtre, et quelquefois de rougeâtre, compacte, moins dure que les pierres siliceuses, fibreuse ou lamelleuse, opaque, transparente, ou demi-transparente. Il résiste à l'action de l'eau et à celle des acides; il est infusible, et décrépite au feu. Il est très-lourd, puisque sa pesanteur spécifique est communément de 4 à 6. On le trouve ordinairement dans les mines des métaux.

Le sulfate de baryte est composé de 0,13 d'acide sulfurique, de 0,03 d'eau, et de 0,84 de baryte pure, que l'on obtient en décomposant le spath pesant par le moyen du carbone, ou des carbonates de soude et de potasse.

SULFATE DE CUIVRE. *Voyez VITRIOL.*

SULFATE DE FER. *Voyez VITRIOL.*

SULFATE DE MAGNÉSIE, *Sal catharticum*. Cette substance, nommée *sel d'Epsom* en Angleterre, *sel de Sedlitz* en Bohême, est connue en Espagne sous les noms de *sal de Madrid*, de *sal amarga de la Higuera*. C'est un sel neutre, composé d'acide sulfurique et de magnésie. Sa saveur est salée et amère; ses cristaux ont la forme de prismes quadrangu-

lares ; ils ne s'effleurissent point par le contact de l'air

**TERRE SIGILLÉE**, *Terra sigillata*. On donne ce nom à des argiles de différentes couleurs, disposées en petits pains de formes variables, le plus ordinairement cylindriques ou orbiculaires, et portant l'empreinte d'un cachet.

**TITANE**, *Titanium*. Le titane est un métal de la couleur du cuivre rouge, très-dur, et disposé en lames ou en masses diversement colorées. Presque aussi infusible que le platine, il a fort peu d'affinité avec les autres métaux, excepté avec le fer.

On le trouve à l'état d'oxyde dans le schorl rouge et dans le crystal de roche de Madagascar.

**TUNGSTÈNE**, *Tustenium*. On donne ce nom à un métal d'un gris tirant sur le blanc, granuleux, friable, très-difficile à fondre, peu soluble dans les acides, s'oxydant facilement au contact de l'air et par l'action de la chaleur, et susceptible de donner naissance à un acide.

**TUTHIE**, *Tuthia*. La tuthie est une substance lamelleuse, friable, de couleur grise, insipide, inodore, laquelle revêt les parois des fourneaux où l'on fond le zinc.

Elle contient un peu d'oxyde de zinc.

VITRIOL, *Vitriolum*. On donne ce nom, dans les officines, à trois espèces de sels neutres métalliques; savoir: le sulfate de zinc, qui est le *vitriol blanc*; le sulfate de cuivre, qui est le *vitriol bleu*; et le sulfate de fer, qui est le *vitriol vert*.

URANE, *Uranium*. L'urane est un métal pesant, fragile, brillant, sur lequel la lime mord facilement. On ne le fond qu'avec peine, et il retient l'oxygène avec beaucoup de force.

On le trouve communément à l'état de carbonate, appelé par les Espagnols *mica verde*, à celui de sulfure noir ou à celui d'oxyde combiné avec le fer.

L'oxyde d'urane colore diversement les corps avec lesquels on le fait fondre. Il est fort utile dans la fabrication des pierres précieuses artificielles.

ZINC, *Zincum*. On appelle ainsi un métal d'un blanc bleuâtre, légèrement fragile, ductile, décomposant l'eau mêlée avec l'acide sulfurique, facile à fondre, se sublimant dans les vases fermés, et brûlant à l'air libre avec une flamme azurée, en fournissant un oxyde blanc, appelé communément *lana philosophica*, *pompholyx* et *nihil album*.

ZIRCONÉ, *Zircona*. La zircone est une terre

blanche, très-pesante, rude au toucher, insipide. Fondue avec le borax, elle forme un verre laiteux. Elle est insoluble dans les alcalis. On peut la délayer dans l'eau, et elle retient opiniâtement un quart de ce liquide. Fondue seule au feu de forge, elle devient plus dure que le crystal de roche.

La zircone forme un des principes constituans du jargon de Ceylan et de l'hyacinthe de France.

§ II. *Des Médicamens simples fournis par les végétaux.*

ABSINTHE, *Absinthiæ summitates, folia.* L'absinthe est une plante officinale, amère, dont on emploie les feuilles et les sommités.

Elle a été appelée, par Linnæus, *Artemisia absinthium.*

ACACIA VERA, *Succus acaciæ veræ.* On donne ce nom à un suc concret, brun, brillant et acerbe, que l'on retire des gousses du *Mimosa nilotica* de Linnæus, arbre particulier à l'Égypte.

On doit préférer celui qui est tenace, d'un noir peu intense, et difficilement soluble dans l'eau.

\* ACAJOU, *Anacardium, Lin.; Cassuæium,*

Lamk, Juss. L'acajou est un genre de la famille des térébinthacées, dont on ne connaît qu'une espèce : c'est l'*Anacardium occidentale* ou le *Cassuvium pomiferum*. Le fruit de cet arbre est une noix réniforme, suspendue au sommet d'un réceptacle charnu, du volume d'une poire moyenne. Il renferme une amande émulsive, d'une saveur agréable, et qui contient, dans le diploë de son écorce ligneuse, une huile caustique avec laquelle on peut détruire les verrues. Il tache le linge d'une manière indélébile, et l'on s'en sert dans la teinture en noir. Le réceptacle est succulent et d'une agréable acidité. A Saint-Domingue, après l'avoir coupé en quatre, on le met tremper quelques heures dans l'eau fraîche, et on en obtient une boisson que l'on regarde comme un spécifique dans les maladies de l'estomac. Son suc devient vineux par la fermentation, et donne de l'alkohol si on le distille. Son bois est blanc et sert dans les charpentes. Ce que nous appelons *bois d'acajou* est fourni par le MAHOGON.

ACHE, *Apium*. L'ache, *Apium graveolens*, Lin., est une plante officinale dont on emploie la racine et les graines.

ACIDE ACÉTIQUE, *Acidum aceticum*, *Ace-*

*tum*. Cet acide est obtenu par la fermentation du vin. Le plus ordinairement son odeur est piquante et agréable ; il en est de même de sa saveur ; il est constamment liquide.

Avant d'avoir été distillé, il porte le nom de *vinaigre*.

Il faut avoir soin de choisir le vinaigre fort et provenant d'un vin blanc généreux.

\* ACIDE BENZOÏQUE, *Acidum benzoicum*. Cet acide existe dans les divers baumes et dans l'urine de quelques animaux. Il est concret, cristallisé en longs prismes blancs, brillans, inodore quand il est pur, d'une odeur d'encens quand il renferme de la résine, d'une saveur piquante et un peu amère.

Il se dissout dans 24 parties d'eau bouillante et dans 200 parties d'eau froide. Il est beaucoup plus soluble dans l'alkohol.

\* ACIDE GALLIQUE, *Acidum gallarum turcicarum*. Cet acide se trouve dans la noix de galle et dans un très-grand nombre d'écorcès. Il est toujours uni au tannin, et cristallise en petites aiguilles blanches, brillantes, d'une saveur faiblement acide. Il se dissout dans 20 parties d'eau froide ; mais l'eau bouillante en dissout le tiers de son poids.

Il est très-soluble dans l'alkohol.

Il colore en bleu foncé les dissolutions de peroxyde de fer.

\* ACIDE CITRIQUE, *Acidum citricum*. Cet acide se trouve dans le citron, dans l'orange et dans la plupart des fruits rouges. Il est solide, concret et susceptible de cristalliser. Sa saveur est très-acide. Trois parties d'eau à 18° en dissolvent 4 parties.

\* ACIDE OXALIQUE, *Acidum oxalicum*, seu *acetosellæ*. Cet acide se trouve dans les pois chiches, et surtout dans l'*oxalis acetosella*, Lin. Il est concret et cristallisé, très-sapide, inodore. Il précipite l'eau de chaux et tous les sels calcaires.

\* ACIDE TARTARIQUE, *Acidum tartarosum*. Cet acide ne se trouve, dans la nature, que combiné avec la chaux ou avec la potasse. Il est concret, cristallisé, très-sapide, inaltérable à l'air.

ACONIT, *Aconitum cæruleum*. On appelle ainsi une plante dont les feuilles sont employées en pharmacie: c'est l'*Aconitum napellus*, de Linnæus (1).

---

(1) Les ACONITS, de Ακονιτιν, ville de Bithynie, où ces plantes sont fort communes, constituent un genre de la famille des renonculacées, lequel offre plusieurs espèces, toutes vénéneuses. L'une, le napel, *Aconitum napellus*,

ACORUS VERUS. Voy. CALAMUS AROMATICUS.

\* AGALLOCHE, *Agallochum*, ἀγάλλοχον. On nomme ainsi un bois résineux et très-aromatique qui vient des Indes orientales, et que les Chinois et les Japonais emploient dans leurs parfums, à cause de son odeur suave, analogue à celle du benjoin. On s'en sert rarement aujourd'hui en Europe dans les officines : cependant il entre dans l'espèce de liqueur et dans les pastilles appelées *cachundé*. Autrefois on en faisait des fumigations céphaliques. Il est fourni par un arbre dioïque de la famille des euphorbiacées, petit, tortu, noueux, tout rempli d'un suc laiteux, âcre et caustique, fort dangereux pour les yeux : d'où lui est venu le nom d'*excæcaria*. Voyez BOIS D'ALOÈS.

AGARIC, *Agaricus*. C'est une espèce de cham-

---

pousse dans les montagnes de France, d'Italie, de Suisse et de Grèce. C'est un poison très-violent pour l'homme et les animaux. Il paraît que les anciens l'employaient pour empoisonner leurs flèches. Appliquée sur la peau, cette plante est épispastique : on se sert pourtant de son extrait à l'intérieur contre les rhumatismes chroniques, les affections arthritiques et la syphilis : la dose varie d'un quart de grain à douze grains. Une seconde espèce est l'aconit tue-loup, *Aconitum lycoctonum*, aussi dangereux et aussi caustique, et qui croît dans nos départemens méridionaux.

( H. C. )

pignon, dont la chair blanche est recouverte d'une écorce cendrée et obscure que l'on rejette. Sa saveur, d'abord assez douce, devient bientôt amère et âcre. Linnæus l'a appelé *Boletus laricis*.

On doit choisir l'agaric sec, fragile, brillant, très-blanc et léger.

\* *AGNUS CASTUS*. L'*Agnus castus* est un arbrisseau de la famille des gattilliers, nommé *vitex agnus castus* par les botanistes, et *αγνος*, ou chaste, par les Grecs, parce que les femmes qui voulaient vivre chastement pendant les fêtes de Cérès avaient coutume de dormir dessus. Il vient dans les contrées méridionales de l'Europe. On a employé autrefois ses graines comme carminatives, anti-hystériques, emménagogues et anti-aphrodisiaques. On en préparait un sirop. Elles sont aujourd'hui inusitées.

\* *AIGREMOINE*, *Agrimonia*, étymologie obscure. On donne ce nom à un genre de plantes de la dodécandrie digynie et de la famille des rosacées. L'aigremoine ordinaire, *Agrimonia eupatoria*, qui pousse en France, est du nombre des plantes qu'on a désignées sous les noms de *détersives*, de *vulnéraires*, d'*apéritives*. On s'en est servi contre les catarrhes

pulmonaires chroniques. On l'emploie en gargarisme contre les maux de gorge ; on donne le *decoctum* de ses feuilles dans l'hématurie ; on en lave aussi les engelures.

\* AIL, *Allium*. On donne ce nom à un genre de plantes de l'hexandrie monogynie et de la famille des asphodélées. Il est très-nombreux en espèces ; plusieurs sont employées comme assaisonnemens , et quelquefois comme médicamens. L'oignon , le porreau , la civette , la rocambole , l'échalotte , sont des aulx. L'ail ordinaire , *Allium sativum* , a des bulbes dont la propriété stimulante est des plus marquées , et qui entrent dans presque tous les alimens des peuples de l'Europe méridionale. On en ajoute quelquefois à des cataplasmes maturatifs et à des sinapismes , pour les rendre plus excitans. Infusé dans du lait , l'ail est regardé comme un vermifuge. Il entre aussi dans le vin et dans le sirop anti-scorbutiques , de même que dans le vinaigre si connu sous le nom de *vinaigre des quatre voleurs*.

\* ALCORNOQUE. On appelle ainsi une écorce peu connue et peu répandue en France , à laquelle on a attribué la propriété merveilleuse de guérir les phthisies pulmonaires ; elle paraît

venir d'une apocynée ou de l'alcornée; elle est amère, tonique et un peu astringente.

ALKEKENGE, *Alkekengi*. On emploie seulement en pharmacie les fruits de cette plante officinale, qui a été nommée par Linnæus *Physalis alkekengi*. Ils ont l'aspect des cerises.

ALKOHOL, *Alkohol*. On donne ce nom à une liqueur spiritueuse, volatile, inflammable, qui se forme naturellement dans les liquides sucrés en fermentation, et dont on la sépare par la distillation.

L'alkohol est composé de carbone, d'hydrogène et d'un peu d'oxygène.

On juge qu'il est pur et bien rectifié quand, allumé sur de la poudre à canon, il l'enflamme, et principalement quand il n'humecte point la potasse caustique bien sèche.

ALLÉLUIA, *Lujula*. L'alléluia est une plante officinale qu'on emploie dans son entier. C'est l'*Oxalis acetosella*, de Linnæus.

ALOÈS, *Aloe*. On donne ce nom à un suc concret, retiré des variétés d'une plante appelée *Aloe perfoliata* par Linnæus.

On distingue trois espèces d'aloès, le *succotrin*, l'*hépatique* et le *caballin*.

L'*aloès succotrin* doit être choisi pur, bril-

lant, amer, sans odeur désagréable; sa poudre doit offrir une teinte d'un jaune doré.

*L'aloès hépatique* a la couleur du foie des animaux; réduit en poudre, il est d'un jaune obscur.

Il vient, comme le précédent, de l'Amérique, de l'Afrique, et spécialement de l'Égypte.

*L'aloès caballin*, qui est le moins estimé, se distingue par son odeur nauséabonde, voisine de celle de la myrrhe.

On le recueille en Italie et en Andalousie.

\* *AMADOUVIER, Boletus igniarius.* L'amadouvier est le champignon avec lequel on prépare l'amadou et l'agaric employé contre les hémorragies. Il croît sur les chênes et sur quelques autres arbres. On ne se sert ni de son écorce ni de ses tubes; sa chair subéreuse, coupée par tranches minces, et battue à plusieurs reprises, forme l'agaric des chirurgiens, dont l'amadou ne diffère que parce qu'on la fait bouillir dans une dissolution de nitrate de potasse avant de la livrer au commerce.

AMANDES DOUCES ET AMÈRES, *Amygdalæ dulces et amaræ.* On appelle ainsi les semences tantôt douces, tantôt amères, de l'*Amygdalus communis* de Linnæus; elles sont renfermées dans une coque ligneuse.

On doit les choisir non rances et non attaquées par les vers.

AMIDON, *Amylum*. C'est une fécule blanche et légère que l'on extrait des semences céréales, et que l'on sépare de toute matière extractive par le moyen de lotions répétées (1).

\* AMMI, *Ammi*. L'ammi forme un genre dans la pentandrie digynie, et dans la famille des ombellifères. L'*ammi commun*, *Ammi majus* des botanistes, a des semences aromatiques, d'une saveur âcre et piquante, qui passent pour carminatives et diurétiques. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elles sont toniques et excitantes. Les rayons des ombelles de l'*Ammi visnaga* ont

(1) L'AMIDON, ou mieux AMYDON, *Amylum*, du grec *αμυλον*, est une substance blanche, fade, pulvérulente, qu'on extrait ordinairement de la farine gâtée par le lavage et le séjour plus ou moins long dans l'eau. On en rencontre en outre abondamment dans toutes les graines céréales, dans les tiges de plusieurs palmiers, dans quelques lichens, et dans beaucoup de racines tubéreuses, en particulier dans les bulbes des orchis. L'amydon est sans saveur; il se délaie un peu dans la bouche; il se dissout dans l'eau bouillante, et lui donne la propriété de se prendre en gelée par le refroidissement. Il est très-nourrissant et fait la base de beaucoup d'alimens végétaux. On l'emploie quelquefois en médecine comme adoucissant. On le donne en lavement dans les diarrhées. On le convertit en sucre par son ébullition prolongée dans de l'eau chargée d'acide sulfurique. (H. C.)

une odeur aromatique agréable; ils se durcissent en vieillissant; on en fait des cure-dents qu'on apporte du Levant et de l'Afrique à Marseille.

\* ANCOLIE, *Aquilegia*. On appelle ainsi un genre de la polyandrie pentagynie et de la famille des renonculacées. L'*ancolie ordinaire*, *Aquilegia vulgaris*, passe pour anti-scorbutique et diurétique. On fait entrer ses semences dans quelques gargarismes. On croit aussi qu'en émulsion, elles favorisent la sortie des boutons de la variole.

ANGÉLIQUE, *Angelica*. L'angélique, *Angelica archangelica* de Linnæus est une plante officinale dont la racine est usitée.

Il faut que cette racine soit grise, d'une odeur douce, et qu'elle ne soit point vermoulue (1).

\* ANGUSTURE VRAIE (ÉCORCÉ D'), *cortex Angusturæ*. C'est l'écorce du *cusparé*, *Bonplan-*

(1) L'ANGÉLIQUE, *Angelica*, forme un genre de plantes de la pentandrie digynie, et de la famille des ombellifères. L'espèce la plus employée en médecine est l'*angélique cultivée*, *Angelica archangelica*, ainsi nommée parce qu'elle croît abondamment autour d'Archangel. Toutes ses parties sont d'une odeur aromatique très-agréable, et on l'emploie comme stomachique, diaphorétique et emménagogue. On confit dans le sucre ses tiges encore vertes; elle sert

*dia trifoliata*, très-bel arbre des forêts de l'Amérique méridionale, sur les bords de l'Orénoque et sur la côte de Paria, entre la Trinité et Curaçao; il appartient à la famille des magnoliers, et à la pentandrie monogynie de Linnæus. Cette écorce, très-amère, tonique et fébrifuge, a été proposée comme un succédané du quinquina. Sa grande réputation est aujourd'hui un peu diminuée. Elle n'est connue en Europe que depuis 1788.

\* *ANGUSTURE FERRUGINEUSE* (ÉCORCE D'), *cortex Angusturæ spuria*. Cette écorce est peu connue, quoique commune dans les drogueries depuis plusieurs années. Elle paraît contenir un principe vénéneux, qui empêche de la considérer comme analogue à la précédente; elle est couverte d'une poussière ochreuse, et est plus épaisse qu'elle. On ignore quel est l'arbre qui la produit: il est probable pourtant que c'est le *Brucea ferruginea*.

*ANIS*, *Anisum*. L'anis, *Pimpinella anisum*, Linn., est une plante officinale, dont on em-

---

d'alimens à certains peuples du Nord, particulièrement aux Lapons et aux Norwégiens. On a prétendu que ses racines, macérées dans le vinaigre, étaient un préservatif contre la peste. L'*angélique des bois*, *Angelica sylvestris*, a les même propriétés à-peu-près, mais à un degré moins énergique. (H. C.)

ploie les graines, qui sont douces, verdâtres et très-aromatiques.

\* ANIS ÉTOILÉ OU BADIANE, *Anisum stellatum*. On appelle ainsi les capsules multiloculaires de l'*Illicium anisatum*, arbre de la famille des magnoliers, et de la polyandrie polygynie. Elles sont apportées de la Chine et du Japon, et servent d'épices dans les Indes, surtout pour aromatiser le thé. Leur odeur est celle de l'anis; elles ont les mêmes propriétés que lui. Les Chinois les regardent comme le contre-poison du venin des poissons des genres *Tetraodon* et *Diodon*.

\* ARCANSON. C'est le suc résineux du pin ou le galipot liquéfié dans des chaudières, filtré à travers des nattes de paille et coulé dans des moules creusés sur le sable pour lui donner la forme de pain. On le nomme aussi *brai sec*. On l'emploie dans la préparation des onguens et des emplâtres.

ARISTOLOCHE LONGUE et ARISTOLOCHE RONDE; *Aristolochia longa* et *Aristolochia rotunda*, Linn. On nomme ainsi deux plantes officinales, dont les racines, longues ou rondes, sont usitées en pharmacie, et doivent être choisies pesantes et non vermoulues.

L'une et l'autre croissent en Espagne (1).

ARMOISE, *Artemisia*. L'armoïse, *Artemisia vulgaris*, Linn., est une plante officinale qu'on emploie dans son entier (2).

(1) LES ARISTOLOCHES, *Aristolochia*, de ἄριστος, très-bon, et de λοχια, les lochies, forment un genre de la gynandrie hexandrie et de la famille des aristoloches, ainsi nommé à cause de la propriété qu'attribuaient les anciens aux plantes qui le composent de favoriser la sortie de l'arrière-faix et l'écoulement des lochies. Plusieurs espèces sont employées en médecine. 1°. L'*aristoloche anguicide*, *Aristolochia anguicida*, offre une racine dont le suc, mêlé à la salive par la mastication, engourdit un serpent de médiocre grosseur, et à la dose de deux gouttes seulement : une plus grande quantité le tue infailliblement. L'odeur de cette racine fait, selon Jacquin, fuir au loin les serpens, et son suc guérit les morsures qu'ils font. 2°. L'*aristoloche serpentinaire*, voyez SERPENTINAIRE DE VIRGINIE. 3°. Les *aristoloches ronde et longue*, *Arist. rotunda* et *Arist. longa*, qui croissent dans le midi de la France, en Espagne et en Italie, passaient autrefois pour céphaliques, alexitères, hystériques, vulnéraires, et surtout pour emménagogues et aristolochiques. On se sert spécialement de leurs racines. La décoction de leurs feuilles est donnée comme tonique dans la chlorose, dans la goutte et dans les catarrhes chroniques. 4°. L'*aristoloche clématite*, *Aristolochia clematidis*, qui croît par toute la France, est sudorifique et vulnéraire ; mais elle est moins active que les précédentes. 5°. L'*Aristolochia grandiflora*, qui croît à la Jamaïque, a une fleur dont l'odeur est celle du *Chenopodium vulvaria*, et des racines qui sont un poison mortel pour tous les animaux qui en mangent. (H. G.)

(2) LES ARMOISES, *Artemisia*, forment un genre de

ARNIQUE DES MONTAGNES , *Arnica*. Cette plante officinale est l'*Arnica montana* des botanistes ; on en emploie la racine , la tige et les fleurs (1).

---

la famille des corymbifères et de la syngénésie polygamie superflue , lequel renferme un nombre considérable d'espèces qui croissent en Europe et en Asie. Ce sont des herbes ou des sous-arbrisseaux. Plusieurs sont employées en médecine ; telles sont : 1°. l'absinthe , *Artemisia absinthium* , voyez ce mot ; 2°. la petite absinthe , *Artemisia pontica* ; 3°. l'armoise , *Artemisia vulgaris* , qui croît dans les lieux incultes , et sur le bord des chemins , etc. Elle est stimulante , tonique , emménagogue , anti-hystérique et détensive à l'extérieur ; on en prépare un sirop fort usité ; 4°. l'aurone , *Artemisia abrotanum* , voyez AURONE ; 5°. l'armoise maritime , *Artemisia maritima* , qui pousse sur les bords de la mer ; elle est âcre et fort amère ; elle répand une odeur de camphre ; elle a les propriétés de l'absinthe ; 6°. l'armoise de la Chine , *Artemisia chinensis* , dont les tiges sont couvertes d'un duvet avec lequel les Chinois préparent leur moxa ; 7°. l'absinthe de Portugal , *Artemisia arborescens* , arbuste de quatre à six pieds de hauteur , qui croît en Portugal et dans le Levant , et qui a les vertus de l'absinthe ; 8°. les armoises de roche et ombelliforme , *Art. rupestris* et *Art. umbelliformis* , qui sont employées par les habitans des Alpes et des Pyrénées comme toniques , stomachiques et sudorifiques , sous le nom de *génépi*. Ils s'en servent aussi contre les pleurésies et les péripneumonies ; 9°. l'armoise de Judée et l'armoise santoline , voyez SÉMENTINE. ( H. C. )

(1) L'ARNIQUE , *arnica* , dont le nom est dérivé de *ptarmica* , qui vient lui-même de *πταρῖα* , j'éternue , forme

\* **ARTHANITA.** Nom ancien du **CYCLAMEN.** On le faisait entrer avec beaucoup d'autres substances dans un onguent auquel on a conservé son nom , et dont on se servait autrefois pour purger en frictionnant avec lui l'abdomen. Cette préparation est aujourd'hui abandonnée.

**ARUM.** Voyez ci-après **PIED-DE-VEAU.**

**ASARUM.** Voyez plus bas **CABARET.**

**ASCLÉPIAS, Vincetoxicum.** L'asclépias, *Asclepias vincetoxicum*, Linn., est une plante officinale indigène dont la racine est quelquefois employée (1).

un genre de la famille des corymbifères et de la syngénésie polygamie superflue. L'*arnique des montagnes*, *arnica montana*, est une plante très-commune sur les montagnes de Suisse, d'Auvergne, de Savoie, d'Italie, etc. Elle possède des propriétés très-énergiques et est éminemment stimulante. On emploie ses racines, et surtout ses fleurs, comme sternutatoires. On donne ces dernières en infusion pour stimuler les organes de la digestion, et, à haute dose, pour déterminer des nausées et des vomissemens. On en fait un usage très-fréquent, surtout en Allemagne, contre les coups et les chutes, particulièrement si la tête paraît être le siège du mal : aussi lui a-t-on quelquefois donné le nom de *panacea lapsorum*. On l'administre aussi dans l'apoplexie, la paralysie, etc. (H. C.)

(1) Les **ASCLÉPIADES**, *Asclepias*, forment un genre de la famille des apocynées et de la pentandrie digynie. Le *dompte-venin*, *Asclepias vincetoxicum*, a été regardé au-

\* ASPERGE , *Asparagus*. On donne ce nom à un genre de la famille des asparaginées et de l'hexandrie monogynie. On mange les jeunes pousses de l'*Asparagus officinalis*, dont les racines sont diurétiques et apéritives; cette plante communique à l'urine une mauvaise odeur, qu'on change en celle de la violette, par l'addition de quelques gouttes d'essence de térébenthine; ses racines entrent dans le sirop des cinq racines apéritives mineures.

ASSA-FOETIDA OU ASA-FOETIDA, *Assa-fœtida*.  
C'est une substance gomme-résineuse, formée

---

trefois comme un puissant alexitère; ses racines sont quelquefois employées comme diurétiques; mais leur usage est cependant tombé en désuétude. L'*ipécacuanha blanc de l'Isle - de - France*, *Asclepias asthmatica*, est une plante grimpante qu'on a regardée comme spécifique dans l'asthme. Les racines desséchées de l'*asclépiade de Curaçao*, *Asclepias curassavica*, sont émétiques à la dose d'un scrupule ou deux; en plus grande quantité, elles deviennent drastiques; à Saint-Domingue, on les appelle *ipécacuanha blanc*. Le suc laiteux de l'*Asclepias gigantea* est très-caustique; on l'emploie au Malabar contre les dartres, et, mêlé avec de l'huile, contre la goutte; ses graines sont terminées par des aigrettes soyeuses qui, de même que celles de l'*herbe à la houette*, *Asclepias syriaca*, ont été l'objet d'essais pour faire des étoffes.

Dans l'édition que nous avons sous les yeux, il n'est fait aucune mention de l'*Asclepias vincetoxicum*, dont l'auteur a cependant parlé dans celle qu'il a publiée en latin. (H. C.)

par l'agglomération de petites masses blanches, enveloppées dans une pâte d'un roux obscur. Sa saveur est âcre et nauséabonde; son odeur, analogue à celle de l'ail, est des plus désagréables, et lui a mérité le surnom de *stercus diaboli*.

On retire l'assa-foetida, par incision, de la racine d'une plante ombellifère qui croît en Perse : c'est le *Ferula assa-foetida* de Linnæus.

\* AUNE, *Alnus*. C'est un genre de la famille des amentacées et de la monoécie tétrandrie. L'aune ordinaire est un arbre qui vit en Europe sur le bord des fleuves. Son écorce est quelquefois employée comme astringente et tonique; il en est de même de ses fruits. On fait avec ses feuilles des cataplasmes émolliens dans certaines contrées. Son bois est inaltérable par l'eau.

\* AUNÉE, *Inula helenium*. C'est une plante dont la racine, aromatique et amère, est employée comme stomachique, vermifuge, emménagogue et diaphorétique.

\* AURONE DES CHAMPS, *Artemisia vulgaris*.  
Voyez ARMOISE.

\* AURONE DES JARDINS, AURONE MALE, *Artemisia abrotanum*. C'est un sous-arbrisseau

originnaire de l'Europe australe, et cultivé dans les jardins à cause de l'odeur citronnée de ses feuilles. Son goût est aromatique, âcre et fort amer; les jeunes pousses ont une odeur de camphre et de citron; elles passent pour apéritives, anti-hystériques, vermifuges, résolutive. Cette plante est employée comme tonique, et comme succédanée de l'absinthe. *Voyez* ARMOISE.

\* AVOINE, *Avena*. L'avoine forme un genre de la famille des graminées et de la triandrie digynie. Les semences de l'avoine cultivée, *Avena sativa*, sont employées à la nourriture des animaux domestiques. On en prépare le *gruau* (1). On les réduit en farine pour faire des cataplasmes. On connaît deux variétés de ces semences, l'avoine blanche et l'avoine noire: cette dernière fait la base de la tisane de Lower. On peut faire avec l'avoine de la bière et de l'eau-de-vie.

\* AYA-PANA, *Eupatorium aya-pana*. C'est

---

(1) Le GRUAU, *Avena excorticata*, *glumis exempta*, *grutum*, est l'avoine dépourvue de son enveloppe extérieure ou de sa balle florale par une espèce de mouture. Sa décoction est administrée comme délayante et adoucissante. On fait aussi du gruau avec de l'orge et du froment. ( H. C. )

une plante du Brésil dont toutes les parties sont aromatiques et légèrement stimulantes. On la regarde dans le pays comme une panacée universelle ; mais elle est trop rare en Europe pour y être employée.

\* BARBON, *Andropogon*, de *ανηρ*, homme, et de *πωγων*, barbe. On donne ce nom à un genre de la famille des graminées, et de la polygamie monoécie. Le *jonc odorant*, *Andropogon schænanthus*, croît dans les lieux sablonneux de l'Arabie et de l'Inde. Sa saveur est amère et aromatique ; son odeur douce et voisine de celle de la rose. C'est un des ingrédients de la thériaque. Les Indiens en tirent une huile fort agréable. Cette plante est tonique et excitante. Le *nard indien*, *Andropogon nardus*, est une autre plante du même genre, dont les habitans de Java font un grand usage pour l'assaisonnement du poisson et de la viande. Elle est fort tonique et excitante : c'est la racine qui est employée de préférence ; elle a une odeur fort agréable.

BASILIC, OCIMUM, *ωξιμον*. C'est un genre de la famille des labiées et de la didynamie gymnospermie. Le *basilic commun*, *Ocimum basilicum*, est une plante d'une odeur suave et aromatique, dont on fait quelquefois

usage dans les préparations culinaires , et dont l'infusion théiforme est stimulante et antispasmodique. Le *basilic de Ceylan*, *Ocimum gratissimum*, est remarquable par l'excellence de son odeur.

BAUME DE COPAHU, *Balsamum copaiva*. On donne ce nom à un suc liquide, résineux, huileux, d'un blanc jaunâtre, âcre, amer et aromatique, qui est fourni par un arbre d'Amérique, le *Copayfera officinalis*, Linnæus.

BAUME NOIR DU PÉROU, *Balsamum peruvianum nigrum seu liquidum*. C'est un suc résineux combiné avec l'acide benzoïque. Il a la consistance de la térébenthine; il est d'un brun noirâtre; sa saveur est âcre, son odeur aromatique et analogue à celle du benjoin.

On retire ce baume par la décoction des feuilles et du bois du *Myroxylon peruiiferum*, arbre de la Nouvelle-Espagne, duquel découle naturellement le *baume blanc* du Pérou, beaucoup plus estimé que le noir.

\* BAUME DE RACKASIRA ou de RAKASIRI. Cette matière, d'un jaune brun, demi-transparente, fragile étant sèche, se ramollissant par la chaleur, adhérente aux dents si on la mâche, d'une odeur analogue à celle du baume de Tolu, un peu amère, est, dit-

on , produite par des espèces de courges des Indes. Elle est extrêmement rare , et a quelquefois été employée dans le traitement des blennorrhagies uréthrales.

\* BAUME SEC. *Voy.* BAUME DU PÉROU, BAUME DE TOLU.

BAUME DE TOLU, *Balsamum toltitanum*. C'est un suc concret , résineux , d'une odeur suave , analogue à celle du citron , d'une couleur dorée , d'une saveur douce et agréable quoiqu'un peu âcre. Il contient de l'acide benzoïque , et découle spontanément du *Tolui-fera balsamum* de Linnæus , arbre qui croît dans l'Amérique méridionale.

Cette substance paraît être la même que celle qui est connue dans les officines sous le nom de *baume sec du Pérou* , ou , du moins , si quelque différence l'en sépare , elle n'est pas encore bien connue.

Il est très-probable , d'après l'observation de don. Hippolyte Ruiz , que le même arbre produit les baumes du Pérou blanc et noir , et le baume de Tolu , et qu'il faudrait supprimer le genre *Tolui-fera* , et reporter ses espèces dans le genre *Myroxylon* (1).

---

(1) LE BAUME DE TOLU , *Balsamum toltitanum* , est

BARDANE, *Bardana*. La bardane est une

---

assez rare dans le commerce, et est produit par un arbre qui croît dans l'Amérique méridionale, et qu'on connaît sous le nom de *toluifera balsamum*, L., est quelquefois à demi fluide, mais plus souvent sec; sa couleur est d'un jaune ambré; son odeur approche de celle du benjoin et de la vanille; sa saveur est douce et agréable. C'est un véritable baume, car il contient beaucoup d'acide benzoïque. Il a les mêmes propriétés que le baume du Pérou et que la térébenthine de Judée, auxquels on le substitue parfois. On en prépare un sirop très-connu sous le nom de *sirop balsamique de Tolu*, et qu'on emploie avec avantage dans les catarrhes pulmonaires chroniques.

Le BAUME DU PÉROU, *Balsamum peruvianum*, est un autre suc résineux, d'une saveur âcre, un peu amère; il est inflammable, soluble dans l'alcool et le jaune d'œuf, et insoluble dans l'eau; il contient beaucoup d'acide benzoïque, ce qui en fait un véritable baume. On le retire d'un arbrisseau du Pérou, que l'on rapporte au genre myrosperme. Il y en a quatre variétés principales: le *baume d'incision*, le *baume en coque*, le *baume dur* ou *sec*, et le *baume de lotion*. Le premier, rare en Europe, est d'un blanc jaunâtre, assez épais et odorant; on le conserve dans des bouteilles bien fermées. Le second et le troisième se ressemblent beaucoup; on les transporte dans des cocos ou dans des Calebasses; ils y sont d'abord liquides et jaunâtres; mais ensuite ils deviennent secs et friables. Le quatrième est noirâtre, sirupeux, d'une odeur agréable; on l'obtient par la décoction des branches et des rameaux du myrosperme. Le baume du Pérou est très-employé en Amérique contre les blessures et pour le pansement des plaies; les médecins l'ont spécialement préconisé comme un excitant de la membrane muqueuse des poumons, dans le cas

plante officinale dont on emploie la racine. C'est l'*Arctium lappa* des botanistes (1).

BDELLIUM, *Bdellium*. On appelle ainsi une gomme-résine d'un brun rougeâtre, d'une odeur forte, d'une saveur âcre, et vendue dans le commerce en larmes brillantes, plus ou moins volumineuses et ovoïdes.

Le bdellium découle, dans l'Arabie et aux Indes, d'un palmier qui ne nous est pas encore connu (2).

de catarrhes chroniques. Il entre dans beaucoup de préparations pharmaceutiques, et mérite l'attention des gens de l'art. (H. C.)

(1) La BARDANE, *Arctium*, Linn.; *Lappa*, Juss., forme un genre de la famille des cinarocéphales et de la syngénésie polygamie égale, tribu des carduacées. La *bardane officinale*, *Arctium lappa*, ou *Lappa glabra*, est une plante bisannuelle, qui croît naturellement en Europe, le long des chemins et dans les terres incultes. La racine en est diurétique et diaphorétique; on l'emploie en décoction dans les dartres et autres maladies de la peau. Les graines sont diurétiques. En Écosse, les racines et les jeunes pousses servent d'alimens. (H. C.)

(2) Le BDELLIUM, *Bdellium*, βδέλλιον, est une gomme-résine qui nous vient du Levant et des Indes orientales, et que produit un végétal encore inconnu des botanistes. Si la substance que nous connaissons sous ce nom est la même que celle dont parlent Dioscoride et Pline, c'est d'un arbre qu'elle découle, et M. de Lamarck, d'après un passage de Forskaël, soupçonne que cet arbre pourrait être un balsamier. Dalechamps donne la figure

BECCABUNGA, *Beccabungæ herba*. Le beccabunga, *Veronica beccabunga*, Linn., est une plante officinale qu'on emploie dans son intégrité.

\* BEHEN BLANC OU BEHMEN ABIAD des Arabes. C'est une racine blanche, d'une odeur aromatique et d'une saveur styptique. Elle est produite par la *Centaurea behen*, plante du mont Liban. Les Perses et les Arabes la regardaient comme tonique et spermatopée. On ne la trouve presque plus dans les officines. Il ne faut point la confondre avec le behen blanc des environs de Paris, qui est la racine d'un *cucubalus*.

\* BEHEN ROUGE OU BEHMEN ACKMAR des Arabes. C'est une autre racine qu'on apportait de la Syrie et du mont Liban, coupée

---

de son fruit, et ce fruit se rapproche de celui du *doum*, palmier d'Égypte. Le bdellium, très-employé par les anciens, ne l'est plus aujourd'hui que dans la médecine vétérinaire, et dans quelques préparations officinales emplastiques. Il est apporté en masses fragiles, de forme variée, de couleur brune, et souvent salies par des débris de végétaux. Son odeur est suave, sa saveur amère. Il se ramollit aisément entre les doigts et devant le feu. Il se dissout en partie dans l'alkohol, mais beaucoup plus dans l'eau. On lui attribuait anciennement à-peu-près les mêmes vertus qu'à la myrrhe. ( H. C. )

par tranches compactes d'un rouge noir ; elle est astringente et tonique. On l'employait autrefois contre les hémorrhagies et les diarrhées. Elle passe pour être produite par le *Statice limonium*.

\* BELLADONE, *Atropa*. C'est un genre de la pentandrie monogynie et de la famille des solanées. La *belle-dame*, *Atropa bella-dona*, n'a été ainsi nommée que parce que son eau distillée produit une espèce de fard propre à entretenir la blancheur de la peau. Elle croît dans les lieux incultes en Europe. Ses fruits sont dangereux, et le sont d'autant plus qu'ils séduisent par leur saveur douceâtre. Les effets en sont effrayans, et l'on cite plusieurs exemples de personnes auxquelles ils ont causé la mort au milieu d'un délire stupide. On emploie contre cet empoisonnement les vomitifs et les acides. On en applique quelquefois les feuilles et les baies, comme résolutives et adoucissantes, sur les cancers et les hémorroïdes. En les faisant bouillir avec du sain-doux, on en obtient une pommade utile pour les ulcères carcinomateux. L'extrait de cette plante, dissous dans de l'eau et appliqué sur l'œil, produit une paralysie momentanée de l'iris, pendant laquelle la pupille se dilate extraor-

dinairement , circonstance qui favorise l'opération de la cataracte par extraction. La poudre de sa racine est employée avec beaucoup d'avantage dans la coqueluche des enfans. La *mandragore* , *atropa mandragora* de Linnæus , forme aujourd'hui un genre à part.

\* BELLERIS , *Myrobolanus bellerica*. C'est une des espèces de myrobolans qu'on trouve dans les officines. Voyez MYROBOLAN.

\* BELLOTES, C'est le nom donné par les Espagnols aux glands de l'*Ilex major*. Le suc qu'on en exprime forme avec l'eau une émulsion légèrement astringente, qui a été recommandée par quelques médecins espagnols dans les maladies de poitrine avec expectoration abondante et hémoptysie.

\* BEN , *Moringa* , Juss. ; *Guilandina* , Linn. ; *Hyperanthera* , Willd. ; *Anoma* , Lour. Genre de la famille des légumineuses et de la diadelphie décandrie ; son fruit est à trois valves , ce qui est une particularité assez notable. Le *ben oléifère* , *Guilandina moringa* , Linn. ; *Moringa oleifera* , Lamk ; *Moringa zeilanica* , Willd. , est un arbre des Indes orientales ; sa grandeur est moyenne ; ses feuilles sont deux ou trois fois ailées ; ses fleurs blan-

ches, hermaphrodites ou polygames; sa gousse est trivalve; elle a environ un pied de longueur; on la mange encore tendre et verte; elle relève la saveur des alimens. Le bois de cet arbre est connu sous le nom de *bois néphrétique*; il est amer et un peu âcre, et a été recommandé dans les néphrites calculeuses. La décoction de la racine passe pour emménagogue et abortive. Cette racine a une saveur piquante et est mangée comme celle du raifort; suivant Rumphius, elle est un puissant anti-scorbutique. Les feuilles fraîches du ben, appliquées en cataplasme, exercent sur la peau une action rubéfiante.

\* BEN (NOIX DE), *Balanus myrepsica*, *Glans unguentaria*, *Nux ben*, βάλανος αιγυπτία, βάλανος μυρεψική. Ce sont les graines renfermées dans les gousses de l'arbre précédent; elles contiennent une amande blanchâtre qui fournit une huile très-recherchée, parce qu'elle ne rancit point en vieillissant. Les parfumeurs s'en servent pour conserver l'arome de certaines fleurs, comme les résédas, les tubéreuses, le jasmin, etc. Elle est purgative à l'intérieur; mais on en a abandonné l'usage parce qu'elle agit sur l'estomac. On l'emploie encore dans l'horlogerie quelquefois.

\* BEN (HUILE DE). C'est l'huile qu'on extrait des graines précédentes.

\* BEN DE JUDÉE. Voy. BENJOIN.

\* BEN MOENJA. C'est un arbre du Malabar. On fait avec ses racines une décoction alexipharmaque très-vantée dans le pays contre les fièvres malignes ; son écorce, bouillie avec le *Calamus aromaticus* et du sel, dans une décoction de riz, arrête, dit-on, sur-le-champ les vomissemens qui proviennent de la morsure des serpens.

BENJOIN, *Benzoinum*. C'est une substance résineuse, cassante, d'un jaune brunâtre, d'une saveur âcre et balsamique, et contenant beaucoup d'acide benzoïque (1).

On retire le benjoin, par incision, d'un arbre qui croît dans l'île de Sumatra : c'est le *Croton benzoe*, de Linnæus.

On doit préférer celui qui renferme une

(1) Il est convenu aujourd'hui, entre les professeurs de chimie et de pharmacie, de ne donner le nom de *baume* qu'aux substances résineuses qui contiennent de l'acide benzoïque ; et, parmi elles, le benjoin occupe le premier rang. C'est là le vrai moyen d'établir une différence essentielle entre ces corps naturels et les résines pures, puisque leurs divers degrés de consistance ne sont qu'accidentels.

grande quantité de petites masses blanches, ayant la figure d'une amande (1).

\* BÉNOÏTE, *Geum*. C'est un genre de la famille des rosacées, section des dryadées, et de l'icosandrie polygynie. La *bénoïte commune*, *Geum urbanum*, qui croît par-tout en France, passe pour vulnéraire, sudorifique et un peu astringente. On recommande sa racine, à l'état frais contre les catarrhes chroniques; sèche, on l'emploie contre les hémorrhagies et les fièvres intermittentes : on l'a proposée pour remplacer le quinquina; et comme elle a une légère odeur d'œillet, on la désigne, dans les officines, sous le nom de *radix caryophyllatae*. La racine de la *bénoïte aquatique*, *Geum rivale*, Linnæus, offre absolument les mêmes propriétés.

BERBERIS. Voyez EPINE-VINETTE.

\* BERGAMOTTE, *Bergamotta*. On appelle ainsi une petite orange, d'une saveur très-agréable et d'une odeur suave spéciale. On retire de son écorce une huile fort employée comme parfum, et quelquefois usitée en médecine.

BÉTOINE, *Betonica*. La bétoine, *Betonica*

---

(1) C'est cette variété du benjoin que l'on a nommée *amygdaloïde*. (H. C.)

*officinalis*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les feuilles et les fleurs.

\* BETTE, *Beta*. C'est un genre de la famille des atriplicées et de la pentandrie digynie. La *poirée*, *Beta vulgaris*, cultivée dans nos jardins, est probablement originaire du midi de l'Europe. Ses feuilles sont émollientes et relâchantes ; tout le monde connaît l'usage qu'on en fait pour panser les vésicatoires et les cautères : on en mange les pétioles comme les cardons d'Espagne ; on les fait entrer elles-mêmes dans les décoctions émollientes et les bouillons rafraîchissans. Le suc en passe pour errhin.

\* BETTERAVE, *Beta ravia crassa*. On appelle ainsi une variété de la bette commune, dont les racines sont grosses et charnues, et rouges ou blanches. On les mange en salade après les avoir fait cuire. Dans le Nord, on les fait fermenter, et lorsqu'elles sont devenues acides, on s'en sert avec un grand avantage contre le scorbut. On en extrait aussi en grande quantité un fort beau sucre, et on en nourrit les bestiaux pendant l'hiver.

\* BEURRE DE BAMBOUC OU BAMBUK. Au Sénégal, on emploie, contre les douleurs nerveuses et rhumatismales, une huile végétale

de ce nom, laquelle a la consistance du beurre, et est retirée de l'amande d'un arbre médiocre qui croît dans le royaume de Bambouc : Mun-go-Park en a parlé.

\* BEURRE DE COCO. C'est une substance grasse et concrète qui se sépare spontanément du lait contenu dans le fruit du cocotier. Ce beurre est très-doux, fort agréable, et sert à l'assaisonnement des mets plutôt qu'à la préparation des médicamens.

\* BEURRE DE GALAM. On appelle ainsi une matière grasse, concrète, jaunâtre, grenue, d'une saveur douce et peu agréable, qui nous vient par le commerce de l'Afrique. Aublet pense qu'on la retire du fruit du palmier *avoira*, et Jussieu de la graine d'un arbre de la famille des sapotilliers. En Afrique, elle sert d'assaisonnement ( 1 ).

\* BEURRE DE MUSCADE. On donne ce nom à l'huile concrète que l'on retire des muscades bouillies dans l'eau.

---

(1) L'ÉLAÏS ou AVOIRA constitue un genre de la famille des palmiers, établi par Jacquin sous le premier nom, et par Aublet sous le second, qui est américain. Il renferme un arbre très-élevé et très-épineux, qui est cultivé en Afrique et en Amérique à cause de l'huile qu'on retire de ses fruits, semblables à des olives, mais bruns, jaunes ou rouges. Cette huile est employée pour brûler,

BISTORTE , *Bistorta*. La bistorte, *Polygonum bistorta*, Linn., est une plante indigène dont la racine est usitée.

BOIS D'ALOËS , *Agallochum verum*, *Lignum aloes*. Ce bois nous arrive très-rarement par la voie du commerce; à son défaut on en emploie un autre, *Agallochum spurium*, qui vient de Sumatra et des îles voisines en fragmens de diverses grandeurs.

On doit le choisir compacte, résineux, amer, d'un noir pourpré, plus lourd que l'eau; il doit répandre en outre une odeur suave quand on le frotte ou qu'on l'échauffe.

\* BOURRACHE , *Borrage* ou *Borago*. C'est un genre de la famille des borraginées et de la pentandrie monogynie. La *bourrache commune*, *Borago officinalis*, originaire du Levant, est cultivée dans nos jardins. Elle contient beaucoup de nitrate de potasse tout formé et décré-

---

et dans les préparations pharmaceutiques et culinaires; elle est contenue dans l'enveloppe du fruit. L'amande fournit une matière grasse employée extérieurement avec succès contre le rhumatisme; c'est cette matière que nous nommons en Europe *beurre de galam* ou *galaam*. L'huile est aussi connue sous les noms d'*huile de palme* ou d'*huile de palmier*. Elle est, ainsi que la substance grasse des amandes de l'élaïs, apportée en Europe par le commerce d'Afrique. ( H. C. )

pite sur le feu. Elle a été très-vantée autrefois comme plante cordiale, et l'on prétend même que son nom dérive de *corrigo*, qu'on dit avoir été en usage. Toutes ses vertus si vantées sont aujourd'hui contestées : cependant son infusion tiède est diaphorétique et diurétique ; son suc est mis au rang des dépuratifs. On l'emploie dans les catarrhes pulmonaires, dans les affections rhumatismales, dans les éruptions cutanées. Dans quelques pays on fait entrer la bourrache dans les potages ; on se sert aussi de ses fleurs pour décorer les salades.

\* BRÉSILLET, *Cæsalpinia*. C'est un genre de la famille des légumineuses, et de la diadelphie décandrie. Le *bois de Brésil* ou de *Fernambouc*, *Cæsalpinia echinata*, est un arbre épineux, fort gros et fort grand, dont le bois sert à faire des meubles, et donne une belle couleur rouge : il a une saveur légèrement sucrée. Le *bois de sapan*, *Cæsalpinia sappan*, est un petit arbre de Siam et d'Amboine, dont le bois donne une teinture rouge ou noirâtre. Les médecins l'emploient en décoction dans les cas de contusions.

BRYONE, *Bryonia*. La racine de la bryone,

*Bryonia alba*, Linnæus, est employée en pharmacie (1).

\* BUGLE, *Ajuga*. C'est un genre de la famille des labiées et de la didynamie gymnospermie. La *bugle rampante*, *Ajuga reptans*, qui est indigène, passe pour astringente et vulnéraire, et était autrefois très en faveur pour dissoudre le sang coagulé par suite de son épanchement. Elle est aujourd'hui presque inusitée.

BUGLOSSE, *Buglossa*. La buglosse, *Anchusa officinalis*, est une plante indigène, des feuilles et des fleurs de laquelle on se sert en pharmacie (2).

(1) Le mot BRYONE, *Bryonia*, dérive de βρύειν, germer, en raison des longues pousses de la bryone blanche, qui forme un genre de la famille des cucurbitacées et de la monoécie syngénésie. La *couleuvrée* ou *vigne vierge*, ou *vigne blanche*, *Bryonia dioïca*, est une plante grimpante de notre climat. Les racines en sont très-volumineuses et fort succulentes; elles ont une saveur âcre, amère et désagréable. Elles sont purgatives, mais peu usitées, à cause de la violence avec laquelle elles agissent. On les a employées à l'extérieur dans la goutte; mais on leur a vu produire plusieurs fois des empoisonnemens à l'intérieur. On en retire néanmoins une fort bonne fécule par des lotions répétées. (H. C.)

(2) La BUGLOSSE est aussi nommée vulgairement *langue de bœuf*, à cause de la forme de ses feuilles. C'est, au

CABARET, *Asarum*. C'est une plante officinale dont la racine et les feuilles sont usitées (1).

Linnæus lui a imposé le nom d'*Asarum europæum*.

CACAO, *Cacao*. On appelle ainsi des espèces d'amandes d'un rouge obscur, d'une saveur amère, que l'on recueille sur le *Theobroma cacao* de Linnæus, qui croît aux Antilles et dans l'Amérique méridionale.

CACHOU, *Terra japonica*. Le cachou est un suc concret, gomme - résineux, retiré du *Mimosa catechu*, arbre des Indes orientales.

On doit préférer celui qui est dur, d'un noir purpurin, d'une saveur d'abord amère et en-

reste, ce que signifie aussi son nom en grec; il dérive de βεϛ, bœuf, et de γλωσσα, langue. (H. C.)

(1) L'ASARET, *Asarum*, forme un genre de la famille des aristolochiées et de la dodécandrie monogynie. L'*Asarum europæum* est une plante très-basse des lieux humides de l'Europe; ses racines sont amères, aromatiques, nauséuses et d'une odeur assez forte; on les a substituées quelquefois à l'ipécacuanha; elles produisent le vomissement; elles sont aussi diurétiques; les feuilles purgent violemment, et, réduites en poudre, elles sont un fort bon sternutatoire. Pline dit que le nom d'*asarum* vient d' $\alpha$  privatif et de σαίρειν, orner, comme qui dirait impropre à orner, parce que cette plante n'était jamais employée à faire des couronnes. (H. C.)

suite douce , sans odeur et facilement soluble dans l'eau tiède.

CALAGUALA, *Calaguala*. On donne ce nom à une racine mince , d'un roux obscur , tirant sur le noirâtre , et provenant du *Polypodium phillitidis* , espèce de fougère d'Amérique.

CALAMUS AROMATICUS. On appelle ainsi une racine allongée , noueuse , d'un roux obscur extérieurement , blanche à l'intérieur , et qui est fournie dans la Tartarie par une plante que Linnæus a nommée *Acorus calamus*.

On doit choisir cette racine âcre , odorante , et non vermoulue.

On lui donne aussi le nom d'*Acorus verus* (1).

CALISAYA , *Calisaya*. Le calisaya est une écorce épaisse , aplatie , excepté sur les plus petits échantillons , qui sont creusés en gout-

(1) L'ACORUS CALAMUS , OU CANNE AROMATIQUE , est une plante de l'hexandrie monogynie et de la famille des aroïdes. Sa racine est âcre , amère et aromatique. Elle croît dans les endroits humides et sur le bord des fossés , en Flandre , en Hollande , en Angleterre , en Alsace et en Tartarie. Elle est tonique et excitante. Elle a été une des substances les plus employées autrefois ; mais elle sert seulement aujourd'hui dans la composition de quelques formules compliquées : c'est ainsi qu'elle entre dans la thériaque et dans le mithridate. (H. C.)

tière , rugeuse à sa superficie , d'une teinte ferrugineuse à l'extérieur , d'un roux clair au dedans , d'une saveur très-amère , et qui , lorsqu'on la rompt , présente une multitude de petites fibrilles ligneuses , particulièrement dans les plus gros morceaux.

On ne sait de quel arbre provient cette écorce ; il est cependant très - probable que c'est de la troisième espèce décrite par le célèbre botaniste don Hippol. Ruiz , dans sa *Quinologie* , sous le nom de *Cinchona glabra* , dont les écorces sont dépouillées de leur épiderme.

CAMOMILLE , *Chamomilla*. La camomille romaine , *Anthemis nobilis* , Linnæus , est une plante officinale dont on emploie les fleurs et les sommités.

On se sert encore communément , sous le nom de *camomille vulgaire* , de la *Matricaria chamomilla* (1).

(1) La CAMOMILLE , *Anthemis* , forme un genre de la famille des corymbifères et de la syngénésie polygamie superflue , lequel comprend un très-grand nombre de plantes officinales , presque toutes herbacées : 1<sup>o</sup>. La *camomille romaine* , *Anthemis nobilis* , qui croît naturellement en France , y est cultivée dans plusieurs cantons ; ses fleurs , quand elles sont doubles surtout , sont très-employées en médecine ; leur infusion est tonique et anti-spasmodique ; elles sont très-

CAMPBRE, *Camphora*. Le camphre est une substance blanche, concrète, cristalline, d'une odeur et d'une saveur très-pénétrantes, soluble en entier et sans effervescence dans l'alcool et dans l'acide nitrique. On l'extrait, par le moyen de la sublimation, d'un arbre de l'Asie nommé *Laurus camphora* par Linnæus.

On doit choisir le camphre d'un beau blanc, sans taches, brûlant sans laisser de résidu, et même à la surface de l'eau.

Le célèbre chimiste Proust nous a donné une méthode simple et facile pour obtenir du

amères et aromatiques, et on les administre comme fébrifuges et diaphorétiques; toute la plante est employée à l'extérieur en fomentations ou en cataplasmes; on retire des fleurs, par la distillation, une huile volatile d'un bleu verdâtre, également employée quelquefois. 2°. La *marouthe* ou *camomille fétide*, *Anthemis cotula*; elle croît naturellement dans toute l'Europe; elle jouit des mêmes propriétés que la précédente; mais elle est plus fortement anti-spasmodique, à cause de son odeur forte et désagréable. 3°. La *pyrèthre*, *Anthemis pyrethrum*, a une racine employée comme sialagogue. Voyez PYRÈTHRE. 4°. La *camomille des teinturiers*, *Anthemis tinctoria*, est regardée comme vulnéraire et détersive; elle teint la laine en jaune aurore. 5°. Le *chrysanthème des Indes*, *Anthemis artemisiæfolia* ou *grandiflora*, est une très-belle plante d'ornement originaire de la Chine, et cultivée presque partout aujourd'hui, quoique sans usages. ( H. C. )

camphre de différentes huiles volatiles indigènes.

CANCHALAGUA, *Canchalagua*. Ce nom est celui d'une plante amère qui croît en Amérique, et que Linnæus a appelée *Gentiana canchalagua*.

On se sert de ses sommités fleuries et deséchées.

CANNELLE, *Cinnamomum*. On appelle ainsi l'écorce interne et fine des rameaux du *Laurus cinnamomum* de Linnæus, arbre de l'île de Ceylan.

Cette écorce est d'un rouge fauve, d'une saveur piquante et douceâtre tout à la fois, et d'une odeur des plus agréables.

On doit la choisir longue, odorante et sapide.

CAPILLAIRE, *Capillus Veneris*. La plante de ce nom est employée toute entière. Linnæus l'a appelée *Adiantum capillus Veneris*.

CAPRIER, *Capparis*. Le câprier est un arbre désigné par les botanistes sous le nom de *Capparis spinosa*.

Ses fleurs et l'écorce de sa racine sont usitées.

GRAND CARDAMOME, *Amomum*. On donne ce nom à un fruit sec, en grappes, qui, dans

ses capsules ovoïdes et membraneuses , renferme des graines d'une couleur pourprée , rugueuses et aromatiques.

Ce fruit est celui de l'*Amomum granum paradisi* , plante des Indes orientales.

PETIT CARDAMOME , *Cardamomum minus*. On donne ce nom à des fruits capsulaires d'un jaune pâle et de figure triangulaire , qui renferment des semences anguleuses et rougeâtres. Ils nous sont apportés des Indes orientales , où on les recueille sur l'*Amomum cardamomum* de Linnæus.

On doit choisir le petit cardamome récent , d'une odeur aromatique et d'une saveur agréable.

CARLINE , *Carlina*. La carline , *Carlina acaulis* , Linnæus , est une plante officinale dont on emploie la racine , qui est grise au dehors , blanche au dedans , d'une odeur et d'une saveur aromatiques et agréables.

\* CARVI , *Carum*. Genre de la famille des ombellifères et de la pentandrie digynie. Le carvi , ou *cumin des prés* , *Carum carvi* , est une plante des prés montagneux , dont les semences sont stimulantes et employées comme vermifuges et carminatives. Elles ont l'odeur du fenouil et la saveur de l'anis. Elles fournissent une huile vo-

latile très-pénétrante, à l'aide de laquelle on parfume l'huile dite *de Vénus*. Dans le Nord, on mêle de ces semences dans la pâte du pain et dans celle du fromage. Les racines, les feuilles et les jeunes pousses sont comestibles.

CASCARILLE, *Chacarilla*. La cascarille est l'écorce du *Croton cascarilla* de Linnæus, arbrisseau qui habite le Pérou et la Floride. Cette écorce est en fragmens gris à l'extérieur, d'une teinte obscure en dedans, d'une saveur piquante et amère (1).

On estime la cascarille qui a un aspect résineux, et qui laisse dégager une odeur de musc, particulièrement quand on la brûle.

CASSE EN BATON, *Cassia fistula*. On donne ce nom à des légumes allongés, cylindriques, noirs, partagés intérieurement en un grand nombre de loges, qui renferment une pulpe

---

(1) La CASCARILLE, *Cortex thuris*, *Cortex elatherii*, *Cascarilla*, *Thus Judæorum*, est une écorce d'un arbrisseau de l'Amérique méridionale, qui est le *Clusia elutheria* des modernes. Elle est roulée en petits fragmens, épaisse, d'un gris blanchâtre à l'extérieur, d'une saveur et d'une odeur très-aromatiques. Elle est tonique, astringente et stimulante. On en prépare une teinture et un sirop. En poudre, elle passe pour fébrifuge. Mêlée avec le quina, elle rend celui-ci moins lourd pour l'estomac. On peut l'employer contre la dyspepsie, les affections flatulentes des intestins, etc. (H. G.)

noire et sucrée , et des semences jaunâtres et aplaties.

L'arbre qui produit ces légumes croît en Egypte et en Amérique ; les botanistes l'appellent *Cassia fistula*.

La casse la plus recherchée est celle d'Alexandrie , quand elle est récente , et qu'elle contient beaucoup de pulpe.

CASSIA LIGNEA , *Cassia lignea*. Le cassia lignea est une écorce ligneuse , ayant la saveur et l'odeur de la cannelle , et étant d'autant plus estimée qu'elle s'en rapproche davantage.

Cette substance est récoltée sur un arbre d'Asie nommé *Laurus cassia* par Linnæus.

CÉBADILLE , *Cebadilla*. La cébadille est une petite graine noirâtre , très-âcre et sternutatoire ; elle est fournie par le *Veratrum cebadilla* de Linnæus (1).

PETITE CENTAURÉE , *Centaurium minus*. La petite centaurée est une plante officinale dont on emploie les sommités fleuries.

---

(1) La CÉVADILLE , *Sabadilla* , *sabadilli* , est une collection de petits fruits composés de trois capsules bispermes accolées , d'une saveur amère et nauséabonde , excitant l'écoulement de la salive. On les emploie à l'extérieur en poudre ou en liniment , pour tuer les pous qui vivent sur la tête des enfans. A l'intérieur , on les admi-

Elle a été nommée *Gentiana centaurium* par Linnæus.

\* CHANVRE, *Cannabis*. Le chanvre est un genre de plantes de la famille des urticées et de la dioécie pentandrie. Le *chanvre cultivé*, *Cannabis sativa*, est une plante annuelle qui croit naturellement dans les Indes et en Perse, et qui est presque naturalisée dans l'Europe méridionale, où elle a été transportée depuis long-temps. Son odeur est forte et narcotique; elle cause des vertiges, des éblouissemens, une sorte d'ivresse; ses feuilles sont la base d'une préparation enivrante connue dans tout l'Orient sous le nom de *Haschisch*, et qui jette dans une sorte d'extase ceux qui en font usage. A la Cochinchine et dans les Indes, on se procure une ivresse analogue en fumant ses feuilles avec celles du tabac. La graine de chanvre, qui porte le nom de *chenevis*, sert à engraisser la volaille. On en retire par expression une huile très-bonne à brûler et pour la fabrication du savon noir. La décoction de ces mêmes

---

nistre en bols, en lavement, en infusion, pour détruire les vers intestinaux et même le tænia. On les apporte du Mexique. Retz dit qu'ils sont produits par une plante du genre varaire, et qu'il nomme *Veratrum sabadilla*. Thunberg pense qu'ils sont plutôt donnés par une espèce de *melanthium*. (H. C.)

graines est anti-phlogistique, et est donnée avec succès dans la blennorrhagie urétrale inflammatoire. On retire encore de l'écorce du chanvre des filamens qui sont employés à faire la plus grande partie des cordes et des toiles dont on sert en Europe : aussi la culture de cette plante est-elle très-importante.

\* CHAUSSETRAPE, *Calcitrapa*. C'est un genre de la famille des cinarocéphales et de la syngénésie polygamie frustranée, séparé depuis peu du grand genre *Centaurea* de Linnæus. Le *chardon étoilé*, *Calcitrapa stellata*, *Centaurea calcitrapa*, Linnæus, est une plante annuelle de nos contrées, très-commune pendant tout l'été sur le bord des chemins, et dont les fleurs purpurines sont très-amères et paraissent éminemment fébrifuges.

CHÉLIDOINE, *Chelidonium*. La chélidoine, *Chelidonium majus* de Linnæus est une plante officinale dont la racine et les fleurs sont usitées (1).

---

(1) LA GRANDE CHÉLIDOINE OU ÉCLAIRE, *Chelidonium majus*, est une plante de nos contrées, dont toutes les parties exhalent une odeur forte et nauséuse, et contiennent un suc jaune, âcre, amer et caustique, dont on se sert pour détruire les verrues. On l'a préconisée anciennement contre les maladies des yeux, et c'est de là qu'elle

\* CHERVI, *Sium sisarum*. Le chervi est une plante indigène du genre berle, dont la racine, d'une saveur douce et aromatique, a été recommandée autrefois dans l'hémoptysie, l'hématurie, etc. Aujourd'hui on ne s'en sert que rarement.

CHICORÉE SAUVAGE, *Cichorium*. La chicorée sauvage, *Cichorium intybus*, Linn., est une plante dont toutes les parties, excepté la tige, sont en usage.

CHOU ROUGE, *Brassica rubra*. On appelle ainsi une variété du *Brassica oleracea* de Linnæus. On en emploie les feuilles.

CIGUE, *Cicuta*. La ciguë est une plante qu'on emploie toute entière; elle porte dans la nomenclature linnéenne le nom de *Conium maculatum*.

CITRON, *Citreum*. C'est le nom d'un fruit dont toutes les parties sont employées.

---

est appelée *éclairé*. A l'intérieur, elle est émétique et fortement purgative. On a employé, avec quelque succès, son extrait ou sa décoction dans les affections de la peau, les scrofules, les dartres et la jaunisse. Le mot de chélidoine dérive du grec *χελιδων*, hirondelle, parce qu'on prétendait que les hirondelles se servaient de cette plante pour déterger les yeux de leurs petits. Elle appartient à la famille des papavéracées et à la polyandrie monogynie. (H. G.)

Il croît sur l'arbre appelé par Linnæus *Citrus medica*.

COCHLÉARIA, *Cochlearia*. C'est une plante que l'on emploie à l'état frais, et qui a été désignée par Linnæus sous le nom de *Cochlearia officinalis* (1).

\* CODAGAPALE, *Codagapala*. C'est l'écorce du *Nerium antidysentericum*, arbre du Malabar et de Ceylan, et dont R. Brown a fait un genre sous le nom de *Wrigtia*. Cette écorce, très-astringente, a été préconisée contre la dysenterie et la diarrhée : Antoine de Jussieu l'a trouvée plus efficace que le simarouba.

(1) On appelle CRANSON, *Cochlearia*, un genre de la famille des crucifères et de la tétradynamie siliculeuse. Il renferme des plantes herbacées, la plupart indigènes d'Europe. L'*herbe aux cuillers*, *Cochlearia officinalis*, ainsi nommée à cause de la forme de ses feuilles, laquelle croît sur les rivages de la mer en Normandie et en Bretagne, est un des plus puissans anti-scorbutiques connus. On la mange quelquefois en salade ; on en prépare une teinture alcoolique très-usitée sous le nom d'*esprit de cochléaria* ; elle entre dans la composition du vin et du sirop anti-scorbutiques. Le *raisfort*, *moutarde des Allemands*, *cran de Bretagne*, *Cochlearia armoracia*, a les mêmes propriétés. Sa racine est souvent usitée comme assaisonnement ; elle a la saveur âcre et piquante de la moutarde. Elle fait également partie des élémens du vin et du sirop anti-scorbutiques. (H. C.)

\* COIGNASSIER, *Cydonia*. C'est un genre de la famille des rosacées, section des pomacées, et de l'icosandrie pentagynie. Il renferme de grands arbrisseaux ou de petits arbres. Le fruit du *coignassier commun*, *Cydonia communis*, qui est originaire de l'île de Crète et de l'Asie occidentale, est recherché pour certaines préparations alimentaires; on en fait surtout des confitures et des gelées. Il ne vaut rien avant d'être cuit; il est trop acerbe. On en prépare un sirop qu'on emploie contre la diarrhée. Les pepins fournissent par la décoction un mucilage dont on fait quelquefois usage comme collyre dans les ophthalmies aiguës.

COLCHIQUE, *Colchicum*. Le colchique, *Colchicum autumnale* de Linnæus, est une plante officinale, dont on emploie la racine, qui est bulbeuse et très-âcre (1).

COLOQUINTE, *Colocynthis*. La coloquinte; *Cucumis colocynthis*, Linn., est une plante officinale dont les fruits sont en usage. Ces

(1) Le COLCHIQUE, *Colchicum*, forme un genre de la famille des colchicées et de l'hexandrie trigynie. Le *tue-chien* ou *safran bâtard*, *Colchicum autumnale*, est une plante qui fleurit en automne dans les prés humides. Toutes ses parties ont une odeur désagréable et nauséabonde. Les bestiaux ne broutent jamais ses feuilles vertes. Ses bulbes fraîches con-

fruits sont spongieux, du volume d'une pomme, et renferment des semences aplaties et blanchâtres.

On doit choisir les fruits de coloquinte blancs, légers, amers, et dépouillés de leur enveloppe extérieure.

COLOPHONE, *Colophonia*. La colophone est une résine solide, jaunâtre et fragile, résidu de la distillation de la térébenthine.

On préférera celle qui est sèche et transparente.

\* COLUMBO, CALUMBA, ou COLUMBA, *Radix Columbæ*. Le columbo est une racine connue en Europe depuis la fin du 17<sup>e</sup> siècle, et apportée de Colombo, ville de Ceylan, de Mozambique et de diverses parties des Indes. Elle est fournie par le *Menispermum palmatum*; mais jusqu'à ces derniers temps, son origine était restée inconnue, et la plupart des auteurs de matière médicale, même les plus récents, ne savent à quelle plante la rapporter. Elle existe dans le commerce, coupée en tranches

---

tiennent un suc laiteux, âcre et brûlant, et qui est un violent poison pour l'homme et pour plusieurs animaux. Storck les a administrées comme diurétiques et avec un grand succès, dit-il, dans des hydropisies. On les regarde comme un succédané de la scille. Par des lotions répétées, on en retire une fécule très-saine et très-nourrissante. (H. C.)

d'un à trois pouces de diamètre , ou en morceaux longs de deux pouces au plus. Son écorce est épaisse , raboteuse , d'un vert brun. Cette substance a une odeur légèrement aromatique , et une saveur amère et un peu piquante. On l'emploie généralement pour arrêter les diarrhées et les vomissemens opiniâtres. Elle passe pour calmer les nausées chez les femmes enceintes ou nouvellement accouchées. Les Chinois la considèrent comme un aliment analeptique et aphrodisiaque.

CONSOUDE (GRANDE) *Symphytum*. La grande consoude. *Symphytum officinale*, Linn. , est une plante officinale dont la racine est employée. Cette racine est fibreuse , épaisse de plusieurs pouces , noire à l'extérieur , blanchâtre en dedans , insipide et inodore (1).

CONTRAYERVA , *Contrayerba*. On appelle

---

(1) La CONSOUDE , de *consolidare* , consolider , forme un genre de plantes de la pentandrie monogynie et de la famille des borraginées. On en connaît une espèce officinale : c'est la *grande consoude* , *Symphytum officinale* des botanistes , *Consolida major* des anciens. Elle croît en Europe dans les prairies humides et sur le bord des eaux. Ses racines , très-mucilagineuses et contenant un peu de tannin , sont employées comme émollientes. On s'en sert en décoction dans les hémoptysies , la dysenterie , la diarrhée chronique. On en prépare un sirop assez usité. (H. C.)

ainsi une racine noueuse , fibreuse , brunâtre à l'extérieur , plus pâle en dedans.

Cette racine , qui est celle du *Dorstenia contrayerba* de Linnæus , lequel croît à la Nouvelle-Espagne , doit être récente , pesante , et d'une légère astringence.

\* COQUECULE , *Cocculus* , de *coccum* , coque. Ce genre a été formé depuis peu aux dépens de celui des ménispermes de Linnæus ; il appartient à la diœcie hexandrie et à la famille des ménispermées. Il renferme plusieurs espèces intéressantes. Les *coques du Levant* , *grana Orientis* , *cocci orientales* , sont fournies par le *Cocculus suberosus* de Decandolle , *Menispermum cocculus* de Linnæus , arbrisseau de la côte du Malabar. Les premières qui ont été introduites en Europe étaient venues d'Alexandrie en Italie , par la voie du commerce , et c'est là ce qui leur a valu leur nom. Elles sont renommées par la propriété qu'elles ont d'enivrer et de causer la mort aux poissons , de manière à donner la facilité de les pêcher à la main. Suivant les expériences de M. Goupil , leur principe délétère existe dans l'amande spécialement ; la partie corticale de ces fruits est seulement émétique. M. Orfila a également examiné leur action sur les organes des animaux vivans. Jusqu'à présent ,

on ne les a encore employées , en médecine , que contre les poux et en applications extérieures. Peyrilhe a démontré , au reste , que la chair des poissons qu'elles avaient fait mourir n'acquerrait aucune qualité vénéneuse. Les coques du Levant sont d'un brun noirâtre , et du volume d'un gros pois. Quelques auteurs ont pensé que la racine de colombo était produite par le *Cocculus peltatus* de Decandolle , *Menispermum peltatum* de Lamarck , qui croît au Malabar. Les feuilles du *Cocculus cordifolius* , Decand. , ou *Menispermum cordifolium* , Linn. , d'après Rhéede , fournissent un suc bon pour la guérison des vieux ulcères. Les baies du *Cocculus lacunosus* de Decandolle sont employées dans les Indes comme les coques du Levant , de même que celles du *Cocculus flavescens*. Le *Cocculus crispus* , Decand. , *Menispermum crispum* , Linn. , qui est fort amer , est employé aux Moluques contre les vers et les coliques. La racine de COLOMBO ( voyez ce mot ) est véritablement fournie par le *Cocculus palmatus* , *Menispermum palmatum* , des côtes orientales de l'Afrique. Les fruits du *Cocculus limacia* , de la Cochinchine , sont de petits drupes acides et bons à manger. En Egypte , on prépare une

espèce de vin avec ceux du *Cocculus sebestha*, Decand., *Menispermum edule*, Whal.

\* COQUELICOT, *Papaver rhæas*. C'est une plante indigène, du genre pavot; les pétales de ses fleurs sont employés en infusion comme diaphorétiques et légèrement calmans; on en prépare le *sirop de pavot rouge*. Voy. PAVOT.

CORIANDRE, *Coriandrum*. On appelle *coriandre* des graines légères, jaunâtres, petites, d'une odeur aromatique particulière, qui sont produites par une plante ombellifère, le *Coriandrum sativum* de Linnæus.

On estime, parmi ces graines, celles qui sont globuleuses, pleines et aromatiques.

\* COSTUS. Les anciens avaient donné ce nom à plusieurs plantes, le *Pastinaca opopanax*, l'*Actæa spicata*, le *Laserpitium chironium*, l'*Achillea ageratum*. Il est resté à la plante qui le portait dès le temps de Dioscoride, et qui forme un genre dans la famille des amomées et dans la monandrie monogynie. Le *costus d'Arabie*, *Costus arabicus*, a une racine légère, poreuse, friable, odorante, aromatique, qui passe pour tonique, excitante, carminative, diurétique, emménagogue, et qu'on a conseillé d'employer contre les fièvres ady-

namiques , la dyspepsie , la diarrhée. Cette substance est aujourd'hui peu usitée : elle entre dans la composition de la thériaque.

\* COTON. On nomme *coton*, *Gossypium* ou *Bombax* en latin , une sorte de bourre précieuse qui entoure les graines du cotonnier , et qui est , pour les états civilisés , une des plus riches productions du règne végétal. On s'en sert en médecine pour faire des moxas et quelquefois pour remplacer la charpie. — Le chimiste Thomson a aussi nommé *coton* ou *gossypine* un des principes immédiats des végétaux. — Enfin on appelle *coton*, *Tomentum* en latin , un duvet semblable à du coton , c'est-à-dire , composé de poils longs , entrecroisés et crépus , et que l'on observe à la surface de certains végétaux.

CRESSON ALÉNOIS , *Lepidium*. Le cresson alénois , *Lepidium latifolium* , Linn. , est une plante officinale dont on emploie les feuilles.

\* CRESSON DE FONTAINE , *Sisymbrium nasturtium* , Linnæus , *Cardamine fontana* , Lamarck : c'est une plante indigène de la famille des crucifères , qui croît dans les lieux humides et aquatiques. Elle appartient au genre *sisymbre* suivant les uns , au genre *cardamine* suivant les autres. On en mange les feuilles

en salade. Le suc est administré comme dépuratif et anti-scorbutique : il entre dans la composition du vin et du sirop anti-scorbutiques.

CUBÈBES , *Cubebæ*. On nomme ainsi de petites baies arrondies , de la grosseur d'un grain de poivre , d'une teinte brunâtre , d'une saveur piquante et amère , que l'on recueille sur un arbrisseau nommé par Linnæus *Piper caudatum* , et qui habite l'île de Java.

Les cubèbes , pour être bons , doivent être gros , récents , pesans et huileux.

\* CULILAWAN, *Cortex caryophylloïdes*. C'est l'écorce du *Laurus culilaban*, Linn. , laquelle est très-aromatique. On la recueille aux Moluques, et en particulier à Amboine. Elle est peu employée en Europe. A Java, elle sert comme assaisonnement. Elle a la saveur , l'odeur et les propriétés du sassafras.

CUMIN , *Cuminum*. Le cumin est une semence oblongue , étroite , d'une odeur très-pénétrante , que l'on recueille sur le *Cuminum cyminum* de Linnæus (1).

---

(1) Le CUMIN, *Cuminum*, est un genre de la famille des ombellifères et de la pentandrie digynie. Il ne renferme qu'une espèce , qui est le cumin officinal , *Cuminum cyminum* , plante de l'Égypte et du Levant , qui est cultivée dans quel-

\* **CURCUMA**, *Curcuma*. C'est un genre de la famille des amomées et de la monandrie monogynie. Les racines du *Curcuma rotunda*, plante des Indes orientales, ont l'odeur du safran et du gingembre. Elles sont moins employées que celles du *Curcuma longa*, du même pays, que les Indiens font entrer dans tous leurs mets et dans toutes leurs pommades. Elles sont toniques, stimulantes et anti-scorbutiques; mais on ne s'en sert guère en Europe que pour la teinture en jaune.

**CYCLAMEN** OU PAIN DE POURCEAU, *Cyclamen*. C'est la racine charnue, blanche et très-âcre du *Cyclamen europæum*, Linn. (2).

ques parties du midi de l'Europe. Ses graines ont une odeur forte et agréable, et une saveur aromatique, âcre et piquante. Elles ont les propriétés de celles de l'anis; mais on en fait peu usage en médecine. Les Turcs en mettent dans tous leurs ragoûts, les Allemands dans leur pain, les Hollandais dans leurs fromages. Les pigeons en sont très-friands. (H. C.)

(1) Le **CYCLAME**, *Cyclamen*, forme un genre de la famille des primulacées et de la pentandrie monogynie, et qui renferme le *pain de pourceau* ou *arthanita*, *Cyclamen europæum*, plante de nos montagnes, dont la racine est âcre, fortement purgative et même émetique. Autrefois elle entraît dans la composition de l'onguent d'arthanita, qui, appliqué sur le ventre et sur l'épigastre, purgeait ou causait des vomissemens. Les cochons sont très-friands de cette racine. (H. C.)

\* CYNANQUE , *Cynanchum* , de κυων , κυνος , chien, et de αγγεῖν , étrangler. C'est un genre de la famille des apocynées et de la pentandrie digynie. Il renferme des plantes exotiques pour la plupart, laiteuses et à tiges ordinairement sarmenteuses. L'*ipécacuanha de l'Isle-de-France* , *Cynanchum vomitorium* , Lamarck , est une plante de l'Isle-de-France, dont les racines sont émétiques à la dose de 20 à 24 grains en poudre. Le *Cynanchum monspeliacum* , Linn. , fournit la *scammonéede Montpellier*, espèce de gomme-résine peu usitée, noirâtre et purgative : il croît dans le midi de l'Europe. Les feuilles du *Cynanchum arghel* , Delisle, de la haute Egypte, servent à falsifier le séné, dont elles ont à-peu-près les propriétés. Le *Cynanchum odoratissimum* est cultivé dans les jardins à la Cochinchine, à cause du parfum de ses fleurs.

\* CYNOGLOSSE , *Cynoglossum* , de κυων , κυνος , chien, et de γλωσσα , langue. C'est un genre de la famille des borraginées et de la pentandrie monogynie. Il renferme un assez grand nombre de plantes herbacées des diverses parties du monde. La *langue de chien* , *Cynoglossum officinale* , ainsi nommée à cause de la forme de ses feuilles, est commune en Europe, sur les bords des bois et des champs. Elle passe pour anodyne et légèrement narco-

tique. Elle entre dans la composition des pilules dites de *cynoglosse*, qui doivent toute leur efficacité à l'opium qu'elles contiennent.

\* **CYNOMOIR**, *Cynomorium*, de *κυνων*, *κυνος*, chien, et de *μοριον*, verge. On appelle ainsi un genre de la monoécie monandrie, et d'une famille naturelle indéterminée. Le *champignon de Malte*, *Cynomorium coccineum*, est une singulière plante de Sicile et de Malte, qui a l'aspect d'une clavaire simple, et une saveur astringente et légèrement acide. On la fait sécher et on la donne en poudre dans du vin ou du bouillon pour arrêter les hémorrhagies, les dysenteries, les flux muqueux, etc. La dose en est d'un scrupule. On en fait un assez grand commerce. M. Swartz en a trouvé deux autres espèces; l'une à Cayenne, l'autre à la Jamaïque. Ces plantes poussent sur les racines de certains arbrisseaux ou des arbres, à la manière des orobanches.

**CYNORRHODON**, *Cynosbatus*. On donne ce nom aux fruits du rosier de nos haies, *Rosa canina*, Linn. Ils sont rouges extérieurement, pâles en dedans; ils contiennent plusieurs semences petites et une sorte de bourre soyeuse.

\* **CYPRÈS**, *Cupressus*, *κυπαρισσος*. C'est un

genre de la famille des conifères et de la monoécie monadelphie. Il renferme des arbres résineux. Le *cyprès ordinaire*, *Cupressus sempervirens*, est un arbre pyramidal, très-élevé, de l'Europe australe. Son bois est très-difficilement corruptible ; ses fruits sont astringens ; aujourd'hui inusités , ils passaient autrefois pour fébrifuges.

CYTINEL, *Cytinus*. C'est un genre de la famille des aristolochiées et de la gynandrie dodécandrie. Il ne renferme qu'une espèce , qui est l'*hypociste* , *Cytinus hypocistus* , petite plante parasite , charnue , qui pousse dans le midi de la France et en Grèce, sur les racines des cistes ligneux. Le suc de ses fruits est acide et très-astringent ; on le retire par expression , et on le convertit en un extrait qu'on appelle *suc d'hypociste* , et qui était très-employé autrefois comme anti-hémorrhagique , anti-diarrhéique. Aujourd'hui , il est presque abandonné chez nous.

DATTES, *Dactyli*. Les dattes sont des fruits dont la pulpe est grasse et douce. On les recueille sur une espèce de palmier , appelé *Phœnix dactylifera* , par Linnæus (1).

---

(1) Le DATTIER forme un genre dans la famille des

On doit les choisir grosses et récentes.

\* *Datura*, *Datura*. C'est un genre de la famille des solanées et de la pentandrie monogynie. Il renferme des plantes toutes plus ou moins narcotiques et vénéneuses, originaires des parties chaudes de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. Quelques-unes sont naturalisées en Europe. La *pomme épineuse* ou *herbe aux sorciers*, *Datura stramonium*, est un des poisons narcotiques les plus dangereux.

On sait généralement que, plus d'une fois, ses graines ont été mêlées en poudre avec du tabac pour favoriser les tentatives des voleurs et des assassins. Storck en a conseillé l'extrait dans l'épilepsie et les convulsions. Le *Datura fastuosa* et le *Datura metel* sont cultivés comme plante d'ornement, de même que le *Datura arborea* du Pérou et du Mexique, dont les fleurs blanches et très-grandes répandent une odeur des plus suaves.

\* *Dentelaire*, *Plumbago*. C'est un genre de la pentandrie monogynie et de la famille des plombaginées. On prétend que le nom de *dentelaire* vient de ce que la racine d'une des es-

---

palmières et dans la diécie hexandrie. C'est un arbre élevé, qui croît dans la Barbarie et dans tout le Levant  
( H. C. )

pèces de ce genre a été employée contre l'odontalgie , et que son nom latin *Plumbago* dérive de ce que cette même racine donne aux dents une teinte plombée. Pline le tire de la propriété qu'elle avait de combattre la maladie des yeux appelée *plomb* , et qui paraît être la cataracte. Quoi qu'il en soit , la dentelaire commune , *Plumbago europæa* , âcre et caustique , a été employée avec succès extérieurement contre la galle. Sa racine est émétique et anti-odontalgique.

\* DIGITALE POURPRÉE. On appelle ainsi une plante de la famille des personnées et de la didynamie angiospermie. Elle est herbacée et croît dans les bois et sur les collines de l'Europe tempérée et méridionale. Elle a une saveur amère et âcre ; elle est fortement émétique et purgative. Ses feuilles , administrées à petite dose , ont la propriété singulière de diminuer d'une manière très-marquée le nombre des battemens du cœur : aussi les emploie-t-on très-souvent dans les affections morbides des organes de la circulation. Elles sont aussi fortement diurétiques et on en a obtenu de bons effets dans le traitement des hydropisies. On les a également proposées contre la phthisie pulmonaire , les inflammations , etc.

DICTAMNE DE CRÈTE , *Dictamnus creticus*.

C'est le nom d'une plante officinale , désignée par Linnæus sous celui d'*Origanum dictamnus* , et dont on emploie les feuilles.

Celles-ci doivent être cotonneuses , récentes , entières et très-odorantes.

\* DOMPTE-VENIN. Voyez ASCLÉPIAS.

DOUCE-AMÈRE, *Dulcamara*. La douce-amère, *Solanum dulcamara*, Linn., est une plante officinale que l'on emploie toute entière. Sa saveur, d'abord douce, finit par devenir amère.

\* DRACOCÉPHALE, *Dracocephalum* de δράκων, dragon, et de κεφαλη, tête. C'est un genre de la famille des labiées et de la didynamie gymnospermie. La cataleptique, *Dracocephalum virginianum*, a des fleurs qui restent dans la position où on les met sur leur tige. La mélisse de Moldavie, *Dracocephalum moldavicum*, est une plante de Turquie et de Sibérie, dont les feuilles en infusion théiforme sont, dit-on, carminatives, céphaliques, astringentes et vulnéraires.

ÉCORCE DE WINTER, *Cortex winteraneus*. C'est une écorce épaisse, en fragmens roulés sur eux-mêmes, d'un rouge cendré à l'extérieur, compactes et plus pâles en dedans. Sa

saveur est piquante , son odeur des plus pénétrantes.

Elle provient d'un arbre d'Amérique nommé *Wintera aromatica* par Linnæus le fils. (*Suppl.* , p. 269.)

Il ne faut pas la confondre avec la cannelle blanche.

\* ELATÉRIUM , *Elaterium* , ελατήριον , de ελαυνω , je lance. C'est le nom pharmaceutique du concombre sauvage , *Momordica elaterium* , Linn. On en tire un suc qui est employé en médecine , et qui est le véritable *Elaterium* de Dioscoride et de Théophraste. Ce suc , évaporé jusqu'à siccité , est un purgatif drastique des plus énergiques ; mais il agit avec tant de violence qu'il est aujourd'hui presque inusité.

ÉPINE-VINETTE , *Berberis*. On appelle ainsi un arbuste dont les baies sont usitées en pharmacie : c'est le *Berberis vulgaris* de Linnæus.

EPURGE , *Euphorbia lathyris*. C'est une plante indigène et annuelle du genre euphorbe , qui renferme un suc laiteux , irritant et caustique. Ses graines sont drastiques au plus haut degré et émétiques. On les a proposées , mais à tort , pour remplacer l'ipécacuanha.

\* EUFRAISE , *Euphrasia*. On appelle ainsi un genre de plantes de la didynamie angiospermie

et de la famille des rhinantées. L'eufraise officinale ou casse-lunette, *Euphrasia officinalis*, est une petite plante de nos prés secs et du bord de nos bois. Elle a joui autrefois d'une grande réputation pour les maladies des yeux : on a même été jusqu'à dire qu'elle avait rendu la vue à des vieillards qui l'avaient perdue. Aujourd'hui on en a totalement abandonné l'usage.

\* EUPATOIRE D'AVICENNE, *Eupatorium cannabinum*. On donne ce nom à une plante de la syngénésie polygamie égale et de la famille des corymbifères. Elle pousse dans les lieux humides. Légèrement tonique et stimulante, elle était assez employée anciennement; mais de nos jours elle est inusitée.

\* EUPATORIUM AYA-PANA. Voyez AYA-PANA.

EUPHORBE, *Euphorbium*. L'euphorbe est une gomme-résine, en larmes irrégulières, cavernieuses, d'une couleur jaunâtre pâle, d'une saveur très-âcre, caustique et nauséabonde.

On la retire de l'*Euphorbia officinalis* de Linnæus.

On doit préférer les grains les plus gros et les plus blancs.

Pendant la pulvérisation de cette substance,

il s'en dégage une poussière subtile qui irrite le nez et la gorge , et contre laquelle il est essentiel de prendre beaucoup de précautions (1).

\* FALLTRANCK ou FALTRANCK. Ces mots sont d'origine allemande , et dérivent de *fall*, chute, et de *trank*, boisson. On appelle ainsi en Suisse, en Allemagne et quelquefois en France, un mélange de plantes récoltées dans les Alpes, et à l'infusion desquelles le vulgaire attribue la propriété de prévenir tous les accidens qui pourraient arriver à la suite des chutes et des coups. C'est encore à ce même mélange de plantes, desséchées et coupées, qu'on donne le nom de *vulnéraire suisse*, d'*espèces vulnéraires* ou de *thé suisse*. L'infusion du fall-

---

(1) Les EUPHORBES, *Euphorbia*, εὐφορβίων des Grecs, forment un genre de la famille des euphorbiacées et de la dodécandrie dodécagynie, lequel renferme une quantité considérable d'espèces de plantes herbacées ou suffrutescentes, fournissant constamment un suc laiteux, d'une âcreté extrême et des plus corrosifs. C'est l'*Euphorbia officinarum* d'Afrique, et l'*Euphorbia antiquorum* des Indes orientales qui fournissent le suc concret qu'on appelle, chez nos pharmaciens et nos droguistes, *gomme-résine d'euphorbe*, violent drastique et sternutatoire dangereux. La décoction rapprochée des tiges de l'*Euphorbia myrtifolia* est prescrite comme boisson ordinaire contre la syphilis et l'aménorrhée, par les médecins de Curaçao. (H. C.)

tranck est aromatique et assez agréable , parce que la plupart des plantes qui entrent dans sa composition sont de la famille des labiées ou de celle des corymbifères. Il renferme en effet le plus souvent l'alchemille , la brunelle , la bugle , la bétoine , la pervenche , la piloselle , la sanicle , la verge d'or , la verveine , et diverses espèces d'armoises , de menthes et de véroniques.

\* FENU - GREC , *Fænum græcum* des officines , *Trigonella fænum græcum* , Linnæus. On désigne sous ce nom une plante légumineuse dont les semences sont aromatiques et amères.

\* FERNAMBOUC. Voyez BRÉSILLET.

FENOUIL , *Fæniculum*. Le fenouil , *Anethum fæniculum* , Linn. , est une plante officinale dont on emploie la racine , les sommités et les semences.

FEUILLE INDIENNE , *Folium indum* , *Malabathrum*. On appelle ainsi une feuille oblongue , acuminée , solide , trinervée , que l'on recueille sur une variété du *Laurus cinnamomum* de Linnæus , et qui , pour être bonne , doit être récente , verte et odorante.

\* FICAIRE , *Ficaria*. C'est un genre de la famille des renonculacées et de la polyandrie polygynie.

Il ne renferme qu'une seule plante, la *petite éclair* ou l'*herbe aux hémorroïdes*, *Ficaria ranunculoides*; — *Ranunculus ficaria*, Linn., laquelle est commune, au printemps, dans nos bois et dans nos prés. Ses feuilles passent pour anti-scorbutiques; on les mange même dans quelques contrées du Nord. Sa racine a une saveur âcre, amarescente et nauséuse. Ecrasée et appliquée sur la peau, elle y détermine de l'irritation, et peut même agir comme épi-spastique: on s'est servi autrefois de cette racine pour les tumeurs scrofuleuses et les hémorroïdes. Elle est aujourd'hui abandonnée, de même que l'eau distillée de ficaire, qui a une saveur brûlante et analogue à celle de la moutarde.

\*FIGUE, *Carica*. On donne ce nom au fruit du figuier ordinaire, *Ficus carica*, Linnæus. Les figues, dont les variétés sont multipliées à l'infini, sont sucrées, mucilagineuses et adoucissantes; lorsqu'elles sont séchées, elles deviennent très-nourrissantes, et elles forment un objet de commerce assez considérable pour les pays du Midi qui en fournissent à ceux du Nord. On en trouve communément de plusieurs sortes dans les boutiques: celles qu'on appelle *figues grasses* sont de préférence employées en médecine et en pharmacie; on

les fait entrer dans les tisanes pectorales et dans les gargarismes adoucissans. On en prépare aussi des cataplasmes émolliens (1).

\* **FILIPENDULE**, *Spiræa filipendula*. C'est une plante du genre spirée, dont la racine, légèrement astringente, a été quelquefois employée en médecine.

\* **FRAISIER**, *Fragaria*. C'est un genre de l'icosandrie polygynie et de la famille des rosacées. On mange les fruits du *fragaria vesca*, que l'on cultive avec soin, et dont les racines sont employées comme rafraîchissantes et légèrement diurétiques.

\* **FRAMBOISE**. C'est le nom du fruit du framboisier, fruit rafraîchissant, acidule et sucré, que l'on mange avec plaisir à cause de son parfum des plus suaves et de sa saveur agréa-

(1) Le **FIGUIER**, *Ficus*, forme un genre de la famille des urticées et de la polygamie diœcie, qui renferme des arbres ou des arbrisseaux dont le suc propre est lactescent, et qui compte aujourd'hui plus de cent espèces, toutes exotiques, excepté le *figuier commun*, *Ficus carica*, qui croît dans l'Europe méridionale où il est cultivé, et dont on mange les fruits avec plaisir. En Egypte, on cultive aussi pour la table le *sycomore*, *Ficus sycomorus*, dont le bois passe pour incorruptible. Le *figuier des pagodes*, *Ficus religiosa*, est un arbre sacré dans les Indes. (H. C.)

ble. On prépare un sirop anti-phlogistique avec les framboises et le vinaigre ; on en fait aussi de fort bonnes confitures.

\* FRAXINELLE, *Dictamnus albus*, Linn., *Fraxinella*. C'est une belle plante de la décandrie monogynie et de la famille des rutacées, qui croît dans les bois élevés de la France, de l'Italie, de l'Allemagne, etc. Elle répand une odeur forte et pénétrante, et lorsqu'elle est en pleine fleur, elle nage dans une atmosphère inflammable. L'écorce de sa racine est un médicament assez énergique, et qui possède des propriétés stimulantes, anthelminthiques et aristolochiques prononcées. Elle entre dans la poudre anti-épileptique de Rivière.

FUMETERRE, *Fumaria*. La fumeterre, *Fumaria officinalis*, Linn., est une plante officinale que l'on emploie en entier (1).

GAIÏAC OU GAYAC, *Guayacum*. Le gaiïac, *Guayacum officinale*, Linn., est un arbre d'Amérique, dont on emploie en pharmacie le

---

(1) La FUMETERRE forme un genre de la famille des papavéracées et de la diadelphie hexandrie. La fumeterre commune, *Fumaria officinalis*, est une plante indigène très-amère et employée en médecine comme tonique. On en prépare un extrait et un sirop. (H. C.)

bois , l'écorce et la résine. Son bois est solide , plus pesant que l'eau , d'une couleur de buis extérieurement, noirâtre intérieurement, d'une odeur résineuse agréable , d'une saveur aromatique et assez âcre.

La résine de gaïac est sèche , dure , d'un vert obscur , d'une saveur âcre , et inodore.

L'écorce doit être mince , ligneuse , cendrée , parsemée de taches et amère (1).

\* FUSAIN , *Evonymus*. C'est un genre de plantes de la pentandrie monogynie et de la famille des rhamnoïdes. Le fusain commun , *Evonymus europæus* , est un arbrisseau indigène , dont les fruits , âcres et purgatifs , sont employés , réduits en poudre et appliqués sur la tête , pour tuer les poux des enfans.

\* GAILLET , *Galium*. C'est un genre de la famille des rubiacées et de la tétrandrie monogynie ; il renferme un grand nombre d'her-

(1) Le GAÏAC, *Guayacum* , forme un genre de la décandrie monogynie et de la famille des rutacées. Le *Gaïac à fleurs bleues* , *gayacum officinale* , Linn. , est un grand arbre qui croît à Saint-Domingue et dans les autres Antilles. Son bois , dur , dense , pesant et très-résineux , d'une odeur aromatique et d'une saveur légèrement âcre et amère , est employé comme sudorifique , principalement dans les affections vénériennes anciennes et dans les rhumatismes : il constitue un des quatre bois sudorifiques de nos pharmacies. (H. C.)

bes , la plupart vivaces et indigènes , qui paraissent avoir la propriété de faire cailler le lait dans lequel on met de leurs feuilles desséchées. On ordonne , dans quelques maladies du système lymphatique , le suc du gaillet accrochant , *Galium aparine* , et certains médecins conseillent le gaillet jaune , *Galium verum* , Linn. , comme galactopoiétique.

**GALANGA** , *Galanga*. On donne ce nom à une racine noueuse , d'un roux obscur à l'extérieur , pâle à l'intérieur , d'une saveur chaude.

Cette racine est celle du *Marantha galanga* , Linn. , plante qui croît à la Chine.

On doit la choisir pesante , odorante , non fibreuse et non vermoulue.

**GALBANUM** , *Galbanum*. Le galbanum est une substance gomme-résineuse , d'un jaune roux , d'une saveur chaude et amère , d'une odeur pénétrante.

On le recueille sur le *Bubon galbaniferum* de Linnæus , qui pousse dans la Syrie et l'Arabie.

Celui qui est en larmes est préférable.

\* **GARANCE** , *Rubia*. C'est un genre de la famille des rubiacées et de la tétrandrie monogyne.

La garance ordinaire, *Rubia tinctorum*, Linn., est une plante cultivée en grand dans le midi de la France. Sa racine, très-employée pour la teinture en rouge, est astringente et diurétique à un faible degré. On l'a rangée parmi les cinq racines apéritives. Les animaux qui en mangent ont les os, le lait et l'urine colorés en rouge.

\* GAROU. On donne ce nom au bois gentil, *Daphne gnidium*, arbrisseau de la France méridionale et du genre DAPHNÉ, dont l'écorce trempée dans le vinaigre est un rubéfiant et un épispastique assez usité.

On s'en sert aussi pour la fabrication d'une pommade propre à entretenir les exutoires (1).

GENÉVRIER, *Juniperus*. Le genévrier, *Juniperus communis*, Linn., est un arbuste officinal, dont on emploie le bois, qui est odorant, et les baies, qui doivent être choisies mûres, noires, globuleuses et résineuses (2).

---

(1) Chez les Grecs, *Δαφνη* était le nom du lanrier, à cause de la métamorphose de la nymphe Daphné. Les botanistes modernes appellent ainsi un genre de la famille des thymélées et de l'octandrie monogyne, lequel renferme des arbrisseaux d'un aspect en général agréable. (H. C.)

(2) Le GENÉVRIER, *Juniperus*, forme un genre de la fa-

**GENTIANE**, *Gentiana*. C'est la racine de la plante appelée, par Linnæus, *Gentiana lutea*. Elle doit être lourde, épaisse, récente, brune par dehors, d'un jaune roux en dedans, et très-amère.

**GINGEMBRE** *Zingiber*. On donne ce nom à une racine noueuse, comprimée, aromatique, d'une teinte cendrée pâle, d'une saveur chaude. Cette racine est produite par l'*Amomum zingiber*, Linn., plante d'Amérique (1).

On doit la choisir pesante, peu fibreuse, blanche à l'extérieur et non vermoulue.

mille des conifères et de la diœcie monadelphie. Il renferme une vingtaine d'arbres ou d'arbrisseaux résineux, toujours verts. Le genévrier commun, *Juniperus communis*, croît en Europe, dans les lieux arides. Ses baies ont été recommandées comme toniques et diurétiques. On en prépare un rob connu sous le nom d'*extrait de genièvre*. En Hollande, on s'en sert pour aromatiser l'eau-de-vie. Dans le midi de l'Europe, on retire l'*huile de cade* de la distillation du bois du *Juniperus oxycedrus*; cette huile est fétide et est employée dans la médecine vétérinaire. L'encens est, dit-on, produit par une sorte de genévrier; enfin la sabine appartient aussi à ce genre. (H. C.)

(1) **GINGEMBRE**, *Zingiber*, *zimpiperi*, *zingiperi*, est le nom que l'on donne dans le commerce de la droguerie à la racine d'une espèce d'amome, *Amomum zingiber*, Lin., qui croît naturellement à la Chine et aux Indes orientales, et que l'on cultive avec succès aux Antilles et sur le continent de l'Amérique méridionale. Cette racine est tuberculeuse, d'un gris jaunâtre; elle a une saveur âcre et piquante et une

GIROFLE (CLOUS DE), *Caryophylli*. On appelle ainsi les boutons, non encore épanouis et desséchés, des fleurs du *Caryophyllus aromaticus*. On y remarque quatre dents appartenant au calice et entourant le rudiment de la corolle. Leur couleur est d'un noir rougeâtre.

On doit les choisir huileux, d'une saveur chaude et d'une odeur aromatique.

\* GINSEN OU GINSENG. On donne ce nom à la racine d'une plante de la famille des araliacées et de la polygamie monoécie. Cette plante, qui croît à la Chine, au Japon, dans les forêts épaisses de la Tartarie, et peut-être au Canada, est le *Panax quinquefolius* de Linnæus. Sa racine, aromatique et amère, est estimée des Chinois à un degré extraordinaire, parce qu'ils la regardent comme le plus puissant des aphrodisiaques. Elle est véritablement stimulante et tonique; mais on l'emploie peu en Europe.

GLOBULAIRE, *Globularia*. C'est un genre de

---

odeur aromatique; on la confit au sucre, et on en fait des conserves délicieuses et qui ont beaucoup de parfum. Elle fortifie l'estomac et réveille l'appétit; elle passe, aux Indes, pour carminative, anti-scorbutique, aphrodisiaque; elle est mise en usage par les médecins dans quelques parties de l'Europe, spécialement en Allemagne, où on la regarde comme un puissant stimulant. (H. C.)

la tétrandrie monogynie et de la famille des globulariées , dont les fleurs sont agglomérées en une tête sphérique. La globulaire commune , *Globularia vulgaris* , passe pour vulnéraire et détersive ; elle est amère , et croît sur nos montagnes calcaires. La globulaire turbith , *Globularia alypum* , de la France méridionale , a des feuilles qui jouissent d'une propriété purgative très-prononcée.

GLUE , *Viscum*. Voyez HOUX.

GOMME ADRAGANT , *Tragacanthum*. On donne ce nom à une substance gommeuse , en larmes translucides , coriaces , légères , et qui découle d'un arbrisseau appelé par Linnæus *Astragalus tragacantha*. Cet arbrisseau habite l'Orient.

On doit la choisir blanche , pure , douce et en forme de vermisseaux (1).

---

(1) Les ASTRAGALES , *Astragalus* , forment un genre de plantes de la diadelphie décandrie et de la famille des légumineuses , et dont les graines ont quelque ressemblance avec l'os astragale des animaux. Ils renferment un nombre considérable d'espèces dont plusieurs sont employées en médecine : telles sont : 1°. l'astragale de Crète et l'astragale gummifère ; 2°. l'*Astragalus glycyphillos* ou la réglisse sauvage , dont les feuilles ont une saveur sucrée prononcée , et sont quelquefois administrées en infusion contre la rétention d'urine , etc. ( H. C. )

GOMME AMMONIAQUE, *Gummi ammoniacum*. C'est une substance gomme-résineuse, en grains agglomérés, recueillie en Egypte sur un végétal qui nous est encore inconnu.

On doit la choisir en larmes pures, d'une odeur forte, d'une saveur amère, d'une teinte jaune à l'extérieur et blanchâtre en dedans (1).

GOMME ANIMÉ, *Gummi anime*. On appelle ainsi une résine blanchâtre, fragile, assez transparente, ayant la saveur de la térébenthine, et répandant une odeur agréable pendant sa combustion.

Elle provient d'un arbre de l'Amérique, nommé par Linnæus *Hymenæa courbaril*.

GOMME ARABIQUE, *Gummi arabicum*. Cette gomme est d'un blanc légèrement jaunâtre, très-transparente, cassante, insipide.

Elle est produite par un arbre d'Egypte, le *Mimosa nilotica*, Linnæus.

(1) Les FÉRULES, *Ferula*, forment un genre de la famille des ombellifères et de la pentandrie digynie, qui renferme plusieurs espèces de plantes de l'Europe méridionale, du nord de l'Afrique et de l'Orient. L'une d'elles, la *Ferula assa-foetida*, originaire de Perse, fournit la substance gomme-résineuse nommée *Assa-foetida*. Voyez ce mot. Feu Olivier pense que la gomme ammoniacque est aussi produite par une fêrule. (H. C.)

On doit la choisir pure et non colorée.

GOMME ÉLÉMI, *Gummi elemi*. On donne ce nom à une résine demi-transparente, grasse, d'un blanc jaunâtre, tirant sur le vert.

Elle découle d'un arbre d'Amérique, l'*Amyris elemifera* de Linnæus (1).

\* GOMME CANCAME. C'est une gomme-résine très-rare, qui paraît être formée d'un amas de gommés et de résines agglutinées à la manière des poudingues.

\* GOMME CARAGNE OU CARANE. C'est une substance gomme-résineuse qui nous vient de l'Amérique en masses impures, et qui découle d'un grand arbre habitant de la Nouvelle-Es-

(1) L'ÉLÉMI, *Elemi resina*, est une résine qu'on a nommée improprement *gomme élémi*, et sur l'origine de laquelle on n'a point des données bien certaines. On en distingue deux espèces : 1°. l'*élémi oriental* ou *vrai élémi*, qui est fourni, suivant Tromsdorff, par l'*Amyris zeylonica*, arbre d'Éthiopie; 2°. l'*élémi bâtard*, *occidental* ou d'*Amérique*, qui provient, dit-on, de l'*Amyris elemifera*. La première est jaunâtre ou d'un blanc vert, solide à l'extérieur, molle et gluante à l'intérieur, d'une odeur de fenouil, et en petites masses cylindriques; l'autre est en masses considérables, demi-transparentes, fragiles: sa saveur est amère. Ces deux résines sont irritantes et entrent dans la préparation de plusieurs onguens et emplâtres, mais fort peu de médecins ont tenté de les administrer à l'intérieur. (H. C.)

pagne. Elle conserve long-temps sa mollesse, et a une odeur aromatique douce et une saveur légèrement âcre et amère. Elle est rarement employée en médecine.

\* GOMME DU CERISIER. *Voyez GUMMI NOSTRAS.*

\* GOMME COPAL. *Voyez RÉSINE COPAL.*

\* GOMME DES FUNÉRAILLES. *Voy. plus haut ASPHALTE.*

\* GOMME D'OLIVIER. Elle découle des oliviers sauvages qui croissent sur les bords de la mer Rouge et de ceux que l'on cultive en Calabre.

Sa saveur est âcre, son odeur balsamique. On la croit détensive et astringente.

On la brûle comme parfum dans l'Italie méridionale.

\* GOMME DE LECCE. *Voyez GOMME D'OLIVIER.*

\* GOMME DU PAYS. *Voyez GUMMI - NOSTRAS.*

\* GOMME EN LARMES. *Voy. plus haut GALBANUM.*

GOMME-GUTTE, *Gummi-gutta.* La gomme-gutte est un suc gomme-résineux concret, d'un

jaune safrané, d'une saveur d'abord à-peu-près nulle, et bientôt âcre et caustique.

La gomme-gutte nous est apportée des Indes sous la forme de cylindres ou en masses analogues à des pains de cire. Elle est fournie par un arbre de cette contrée, le *Cambogia gutta* de Linnæus (1).

GOMME DE LIERRE, *Gummi hederæ*. On appelle ainsi une résine sèche, brillante, d'une saveur âcre, un peu astringente, d'un brun foncé, et répandant, quand on la brûle, une odeur d'encens.

Elle provient du lierre commun, *Hedera helix*, Linn.

GROSEILLES. On appelle ainsi les fruits, rouges et agréablement acidulés, du *Ribes rubrum* de Linnæus; on les emploie en pharmacie.

(1) La GUTTE, *Gutta*, *Gutta gamba*, *Cambogia*, *Gummi gutta*, est une substance gomme-résineuse, solide, jaune, très-purgative, âcre et même vénéneuse à une certaine dose. En Asie, on la retire du *Cambogia gutta*, et en Amérique, des fruits du millepertuis baccifère.

Le GUTTIER, *Cambogia gutta*, est un arbre de la famille des guttifères et de la polyandrie polygynie. Il croît à Ceylan, à Siam, au Pégu, et fournit la gomme-gutte d'Asie. On donne aussi ce même nom de guttier au *Stalagmites cambogioides*, Murray, qui vient dans les mêmes pays et donne une gomme-gutte plus estimée. (H. C.)

\* **GUI**, *Viscum*. C'est un genre de plantes parasites de la famille des loranthées et de la diœcie tétrandrie. Le *gui commun*, *Viscum album*, croît en Europe sur les branches d'un grand nombre d'arbres ; ses baies sont drastiques ; à l'extérieur, elles sont maturatives ; on prépare de la glue avec son écorce ; ses feuilles, amères et toniques, ont été préconisées comme anti-spasmodiques et anti-épileptiques.

**GUIMAUVE**, *Althæa*. La guimauve, *Althæa officinalis*, Linn., est une plante officinale dont la racine, les feuilles et les semences sont employées.

\* **GUMMI NOSTRAS** ou **GOMME INDIGÈNE**. On donne ces noms génériques à plusieurs espèces de gommes qui découlent naturellement de certains arbres fruitiers de nos climats, tels que l'amandier, le cerisier, le pêcher, l'abricotier, le prunier, etc. Les gommes indigènes ont à-peu-près les mêmes propriétés que la gomme arabique, mais elles sont moins estimées. On ne les emploie guère que dans les arts.

**HELLÉBORE NOIR**, *Helleborus niger*. L'hellébore noir est une plante officinale dont la racine est en usage. Cette racine est noueuse,

tortueuse, hérissée d'un grand nombre de fibrilles noires extérieurement et blanches en dedans.

HERMODACTES, *Hermodactyli*. On donne ce nom à des racines cordiformes, blanches en dedans, inodores, d'une saveur douceâtre, et provenant de l'*Iris tuberosa*, de Linnæus.

Houx, *Ilex*. Le houx, *Ilex aquifolium*, Linn., est un arbre dont les feuilles fournissent la glue, substance visqueuse, tenace, de la consistance d'un onguent, d'un vert jaunâtre, s'enflammant difficilement, soluble dans l'alcool et dans les huiles, et insoluble dans l'eau (1).

IPÉCACUANHA, *Ipecacuanha*. On appelle ainsi une racine roussâtre, tortueuse, annelée, ayant à l'intérieur un filet ligneux blanc, et provenant du *Viola ipecacuanha*, Linn., plante du Brésil.

On doit rechercher l'ipécacuanha compacte,

(1) LE FRAGON, *Ruscus* est un genre de la dioecie monadelphie, et de la famille des smilacées. Le petit-houx, *Ruscus aculeatus*, est l'espèce de ce genre la plus connue. Ses racines passent pour diurétiques et apéritives. C'est un petit arbuste toujours vert, qui pousse dans les bois, en France, en Suisse et en Italie. (H. C.)

rugueux, résineux, et isolé de ses fibrilles chevelues.

On apporte du Pérou une espèce d'ipécacuanha qui est d'une couleur cendrée.

IRIS DE FLORENCE, *Iris florentina*. L'iris de Florence, *Iris florentina*, Linn., est une plante d'Italie dont les racines sont employées en pharmacie. On doit les choisir blanches, longues, épaisses, non vermoulues et d'une odeur de violette.

JALAP, *Jalappa*. On donne ce nom à une racine oblongue, dure, coupée en tronçons, d'une saveur âcre et nauséabonde.

On doit la choisir noirâtre, résineuse, pesante et inflammable.

Elle est fournie par le *Convolvulus jalappa*, Linn., plante grimpante d'Amérique.

JUSQUIAME, *Hyoscyamus*. La jusquiame, *Hyoscyamus niger* de Linnæus, est une plante officinale dont on emploie les feuilles et les semences.

KINKINA, *Cortex peruvianus*. Le kinkina est une écorce roulée, rude, fendillée transversalement, d'une couleur brunâtre au dehors, d'un volume variable, ayant tantôt un pouce ou un pouce et demi de diamètre, et n'ayant tantôt que le calibre d'une plume à écrire.

Cette écorce est prise sur un arbre du Pérou, que Linnæus a nommé *Cinchona officinalis*.

Le bon kinkina doit être, pour le moins, d'un rouge aussi foncé que celui de la cannelle, à l'intérieur; il doit avoir une odeur légèrement aromatique, une saveur très-amère, un peu astringente et non nauséuse; il faut qu'il soit d'une grosseur moyenne, et qu'il résiste un peu aux efforts qu'on fait pour le rompre. Sa surface doit être égale, dépourvue de fibrilles autant que possible, marquée d'anneaux obscurs, et parsemée de points brillans, qui deviennent surtout apparens à la lumière du soleil.

**LABDANUM** OU **LADANUM**, *Labdanum*. Le labdanum est une substance résineuse, amère, en masses plus ou moins volumineuses, ou contournée en spirale, et fournie par le *Cistus ladanifera* de Linnæus.

On doit le choisir gras, inflammable et odorant.

**LACQUE** OU **GOMME-LACQUE**, *Lacca*. C'est une substance gomme-résineuse, brune, un peu astringente, d'une odeur agréable lorsqu'elle brûle.

Elle se recueille sur les rameaux d'un arbre

qui croît dans les Indes orientales, et que Linnæus a appelé *Croton lacciferum* (1).

LAURIER, *Laurus*. Le laurier, *Laurus nobilis*, Linn., est un arbre officinal dont les feuilles et les baies sont usitées.

LIÈRE TERRESTRE, *Hedera terrestris*. Le lierre terrestre, *Glecoma hederacea*, Linn., est une plante officinale qu'on emploie dans son entier.

LIN, *Linum*. Le lin, *Linum usitatissimum*, Linn., est une plante officinale dont les semences, mucilagineuses, sont très-employées. On les connaît vulgairement en Espagne sous le nom de *linaza*.

(1) LES ÉRYTHRINES, *Erythrina*, forment un genre de la famille des légumineuses et de la diadelphie décandrie, lequel renferme de belles plantes cultivées pour la plupart comme plantes d'ornement dans les deux Indes. L'arbre de corail ou bois immortel, *Erythrina corallodendron*, est un arbre des Antilles, d'un aspect très-agréable lorsqu'il est chargé de ses belles fleurs écarlates : ses semences sont luisantes et d'un beau rouge. L'écorce de l'*Erythrina indica* de Lamark passe pour fébrifuge. Cet arbre croît aux Indes orientales ; on se sert de ses feuilles pour envelopper la viande, à laquelle elles communiquent une saveur agréable. M. de Lamark pense que c'est sur l'*Erythrina monosperma*, arbrisseau des lieux montagneux du Coromandel et du Malabar, que l'on recueille particulièrement la substance connue dans le commerce sous le nom de *gomme laque*. (H. C.)

MACIS, *Macis*. On donne ce nom à la seconde enveloppe de la noix muscade; elle est appliquée sur elle en manière de réseau.

On doit choisir le macis récent, entier, épais, huileux, d'une odeur agréable, d'une saveur piquante, et d'une teinte rouge dorée.

MALICORIUM. C'est le nom de l'écorce de grenade (1).

MANNE, *Manna*. La manne est une substance mielleuse, comme gommeuse, tantôt en larmes blanches, sèches, légères, d'une saveur douce, nullement désagréable; tantôt grasse et en grumeaux volumineux.

La manne découle naturellement, ou par incision, d'un arbre de la Calabre, le *Fraxinus ornus*, Linn. (2).

(1) Le GRENADIER, *Punica*, est un arbrisseau originaire d'Afrique, et appartenant à la famille des myrtoïdes et à l'icosandrie monogynie. On nomme *balaustes* ses fleurs desséchées, qui sont usitées comme astringentes. On appelle *malicorium* l'écorce de ses fruits, qui est fort astringente aussi, et que l'on emploie souvent en médecine. La pulpe des fruits est rafraîchissante. (H. C.)

(2) Les FRÊNES, *Fraxinus*, forment un genre de la famille des jasminées et de la polygamie monoécie, qui comprend des arbres indigènes et exotiques. C'est sur le frêne commun, *Fraxinus excelsior*, que vivent particulièrement les cantharides. Son écorce a été employée comme diaphoré-

On doit la choisir pure et récente ; on rejettera celle qui est grasse, mielleuse, sale ou sophistiquée (1).

MASTIC, *Mastiche*. Le mastic est une résine que l'on recueille sur le *Pistacia lentiscus* de Linnæus.

On doit le choisir en larmes blanches, transparentes, friables et d'une odeur agréable.

\* MATRICAIRE, *Matricaria*. La matricaire, *Matricaria parthenium* et *Matricaria chamomilla*, est une plante de la famille des corymbifères, dont on emploie les feuilles et les sommités fleuries. Elle est indigène.

MÉCHOACAN, *Mechoacanna*. Le méchoacan est la racine à-peu-près insipide et inodore du *Convolvulus mechoacanna*, Linn. Elle vient d'une province d'Amérique qui porte le même nom qu'elle.

Le méchoacan doit être blanc, pesant et non vermoulu.

tique, et sa sève a été vantée contre la surdité. Le temps a fait justice de ce préjugé, aujourd'hui discredité. (H. C.)

(1) M. Thenard a découvert dans la manne un principe particulier très-abondant, qu'il a nommé *mannite*. La mannite est cristallisable, d'une saveur fraîche et sucrée, soluble à chaud et à froid dans l'eau, soluble à chaud seulement dans l'alkohol. (H. C.)

MÉLILOT, *Melilotus*. On donne ce nom à une plante officinale dont les sommités fleuries et les semences sont en usage : c'est le *Trifolium melilotus* de Linnæus.

MÉLISSE, *Melissa*. La mélisse, *Melissa officinalis*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les feuilles.

MENTHE, *Mentha*. La menthe, *Mentha sativa*, Linn., est une plante officinale dont les feuilles et les sommités sont usitées (1).

MÉUM, *Meum*. Le méum est une racine oblongue, de la grosseur du doigt, rousse en dehors, blanche en dedans, aromatique. Elle est fournie par l'*Æthusa meum*, plante des montagnes de France et d'Espagne.

Elle doit être choisie récente (2).

MILLEPERTUIS, *Hypericum*. Le milleper-

(1) On emploie encore fréquemment en pharmacie les *Mentha crispa* et *piperita*. La dernière surtout renferme une huile volatile très-odorante, d'une saveur piquante, chaude et camphrée.

Le pouliot, *Mentha pulegium*, est une plante du même genre, également usitée, et qui croît sur le bord de nos ruisseaux.

Les menthes appartiennent à la famille naturelle des biées et à la didynamie gymnospermie de Linnæus. (H. C.)

(2) L'*Æthusa meum* appartient à la famille naturelle des ombellifères. (H. C.)

tuis, *Hypericum perforatum*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les feuilles et les graines.

\* MOUSSE DE CORSE, *Helminthocorton*. On donne généralement ce nom à une réunion de plusieurs petits varecs filamenteux, de conferves, de corallines, et autres productions marines, que l'on recueille sur les rochers des côtes de Corse et d'Italie, ou sur ceux de la mer Adriatique. Le *Fucus helminthocorton* de Latourette semble en faire la base; mais M. Decandolle et quelques autres naturalistes y ont signalé aussi l'existence de plusieurs *Ceramium*, des *Conferva fasciculata*, *albida*, *intertexta*, de la *Corallina officinalis*, et des *Fucus purpureus* et *plumosus* d'Hudson, ainsi que des *Ulva clavata* et *prolifera*.

MOUTARDE, *Sinapi*. On appelle ainsi les graines du *Sinapis nigra* de Linnæus. Elles sont petites, arrondies, très-âcres et très-irritantes.

MYROBOLANS, *Myrobolani*. On appelle ainsi des fruits du volume des olives à-peu-près, qui nous viennent des Indes orientales, et dont on connaît cinq espèces distinctes dans les officines des pharmaciens, savoir :

1°. Les *myrobolans bellirics*, *Myrobolani*

*bellirici*, qui sont oblongs, parfois anguleux; et qui contiennent un noyau dur sous une enveloppe rouge et charnue;

2°. Les *myrobolans chebules*, *Myrobolani chæbuli*, les plus grands de tous, rugueux à leur surface, marqués de cinq arêtes et renfermant un noyau oblong et caverneux;

3°. Les *myrobolans citrins*, *Myrobolani citrini*, plus petits que les précédens, arrondis, à cinq côtés, rugueux et de couleur citrine;

4°. Les *myrobolans emblics*, *Myrobolani emblici*, ronds, noirs, à six angles, d'une saveur très-âcre, et contenant un noyau hexagonal;

5°. Enfin, les *myrobolans indiques*, *Myrobolani indici*, qui sont anguleux, allongés, rugueux, noirs extérieurement, d'une saveur âcre et astringente (1).

Dans ces diverses espèces de myrobolans,

---

(1) Les myrobolans bellirics et chebules sont donnés par les *Terminalia chebula* et *bellerica* de Retz et de Rheede. Les citrins et les indiques paraissent appartenir à des espèces voisines. Tous viennent des Indes orientales, de même que les emblics, qui sont fournis par le *Phyllanthus emblica*.

Le genre *Terminalia* rentre dans la famille naturelle des chalcfs, et le genre *Phyllanthus* dans celle des euphorbiacées. (H. C.)

on doit choisir ceux qui sont les plus gros ; les plus charnus et les plus pesans.

MYRRHE, *Myrrha*. On donne ce nom à une gomme - résine sèche , brune , aromatique , amère , fragile , légère , provenant d'un arbre de l'Arabie non encore connu (1).

On doit la choisir exempte de toute impureté.

MYRTE, *Myrtus*. Le myrte, *Myrtus communis*, Linn., est un arbrisseau officinal dont les feuilles et les baies sont en usage.

NARD CELTIQUE, *Nardus celtica*. Le nard celtique, *Valeriana celtica*, Linn., est une plante officinale des Alpes suisses et des Pyrénées , dont les racines et les feuilles , appelées *Spicæ celticæ*, sont en usage.

On doit les choisir récentes , d'une odeur aromatique douce , pleines , non cassantes , et abondamment pourvues de chevelu.

NARD INDIQUE, *Nardus indica*. Le nard indien est une plante officinale des Indes orientales , à laquelle Linnæus a assigné le nom

(1) Forskaël pense que la myrrhe est produite par un amyris , voisin de son *Amyris kataf*. Bruce veut que ce soit par une acacie qu'il nomme *Mimosa sassa*, et qui est épineuse. Loureiro la fait venir à tort de son *Laurus myrrha*, de l'Inde. (H. C.)

d'*Andropogon nardus*. Ses racines sont employées en pharmacie; elles ont la grosseur et longueur du doigt; leur couleur est d'un rouge obscur, leur saveur aromatique; elles sont composées d'un grand nombre de filamens réunis en manière d'épis, et c'est là ce qui les a fait appeler vulgairement *Épis de nard*, *Es-pica nardo*, en espagnol.

On doit préférer celles de ces racines qui sont récentes, allongées, chevelues, et dont l'odeur ressemble à celle du jonc odorant.

NÉNUPHAR, *Nymphaea*. Le nénuphar, *Nymphaea alba*, Linn., est une plante officinale dont les racines et les fleurs sont usitées.

NERPRUN, *Rhamnus*. Le nerprun, *Rhamnus catharticus*, Linn., est un arbrisseau dont les baies sont employées en pharmacie.

NOIX MUSCADE, *Nux moschata*. On donne ce nom à une amande ridée et cendrée extérieurement, marbrée à l'intérieur, d'une odeur agréable.

Elle est fournie dans l'île de Banda, une de celles de l'Archipel des Indes, par un arbre qui est le *Myristica moschata* de Linnæus.

Les noix muscades les plus estimées sont rondes, récentes, grasses, pesantes; en les pi-

quant avec une épingle chaude , elles doivent laisser couler un peu d'huile.

**OLIBAN** ou **ENCENS MALE**. On nomme ainsi une substance résineuse , sèche , demi-transparente , et qui répand , quand on la brûle , une odeur pénétrante.

L'oliban est donné par le *Juniperus thurifera* , Linn. On doit choisir celui qui est en larmes blanchâtres , pures et friables.

**OPIUM**, *Opium*. L'opium est un suc gomme-résineux , concret , noirâtre , pesant , inflammable , d'une saveur amère ; on le retire des capsules du *Papaver somniferum* , Linn.

On doit le choisir brillant , pur , d'une odeur vireuse , nauséabonde ; il faut aussi qu'il se ramollisse sous les doigts (1).

**ORANGER**, *Aurantium*. L'oranger est un arbre dont les fleurs , les feuilles et les fruits sont en usage : c'est le *Citrus aurantium* de Linnæus.

**OSEILLE**, *Acetosa*. L'oseille , *Rumex ace-*

(1) M. Sertuerner a trouvé dans l'opium un alcali organique , qu'on a nommé *morphine* , et qui est un des principes actifs de ce médicament. M. Vauquelin en a constaté l'existence dans le suc de nos pavots indigènes.

L'opium contient , en outre , un acide particulier auquel on a donné le nom d'*acide méconique*. (H. C.)

*tosa*, Linn., est une plante officinale dont les feuilles, les racines et les graines sont employées.

ORTIE, *Urtica*. L'ortie, *Urtica dioïca*, Linn., est une plante officinale qu'on emploie dans son entier, ou dont on choisit seulement le suc et les graines.

PAVOT BLANC, *Papaver album*. Le pavot blanc, *Papaver somniferum* Linn., est une plante officinale dont on emploie les capsules et les graines.

PERSIL DE MACÉDOINE, *Petroselinum macedonicum*. On donne ce nom à une plante officinale dont les semences sont usitées; cette plante est le *Bubon macedonicum* des botanistes.

Les semences du persil de Macédoine doivent être récentes, lustrées, d'une odeur aromatique, et d'une saveur agréable.

PEUPLIER, *Populus*. On emploie en pharmacie les bourgeons de cet arbre, qui est le *Populus nigra* de Linnæus.

\* PIED-DE-CHAT, *Pescati*. On appelle ainsi deux petites plantes de nos montagnes calcaires, et de la famille naturelle des corymbifères. Ce sont les *Gnaphalium dioïcum* et *tomentosum* des botanistes. Leurs fleurs sont employées.

PIED-DE-VEAU , *Arum*. Le pied-de-veau , *Arum maculatum* , Linn. , est une plante officinale , dont on emploie la racine (1).

\* PISSENLIT, *Taraxacum*. On appelle ainsi une plante synanthérée, de la famille des chicoracées, que l'on emploie dans son entier : c'est le *Leontodon taraxacum* de Linnæus. Elle est indigène.

PIVOINE , *Pæonia*. La pivoine , *Pæonia of-*

(1) LES ARUM ou GOUETS, *Arum*, forment un genre de la monoécie polyandrie et de la famille des aroïdes. Il renferme des plantes herbacées et des arbrisseaux; plusieurs sont utiles à connaître: 1°. l'*arum vénéneux*, *Arum seguinum*, qui croît aux Antilles, a l'aspect d'un bananier, et est d'une âcreté et d'une odeur insupportables. 2°. L'*arum commun*, *Arum maculatum*, croît abondamment dans toute la France; sa racine est d'une saveur âcre et brûlante quand elle est fraîche. Mêlée avec du miel, on la donne contre l'asthme, et macérée dans le vinaigre, contre le scorbut: elle est épispastique, et peut servir de rubéfiant comme la moutarde. Les feuilles servent à modifier les ulcères des hommes et des chevaux. La racine desséchée ou bouillie perd de son âcreté et donne une fécule très-nourrissante. 3°. L'*arum serpenteaire*, *Arum dracunculus*, a les mêmes propriétés que le précédent. 4°. La colocase, *Arum colocasia*, cultivée en Portugal, en Syrie, aux Indes, a des racines très-féculeuses et des feuilles qu'on mange. C'est une grande ressource que cette plante pour les peuples du Midi. 5°. Le chou caraïbe, *Arum esculentum*, n'est pas moins utile; on le mange à Saint-Domingue, à la Jamaïque, aux Indes, où il croît dans les montagnes fraîches et humides. (H. G.)

*ficinalis*, Linn., est une plante dont on emploie la racine, les fleurs et les graines.

POIVRE, *Piper*. Le poivre est un fruit officinal, dont on distingue trois espèces : le *noir*, le *blanc* et le *long* (1).

Le *Poivre noir* est de la grosseur d'un petit pois ; sa surface est ridée ; on le recueille dans le Malabar et à Java , sur le *Piper nigrum*, Linn., arbuste sarmenteux (2).

Le *Poivre blanc* n'est que le précédent qu'on a fait macérer et qu'on a dépouillé de son écorce (3).

Le *Poivre long* est une sorte de chaton oblong , cylindrique , d'une teinte grise , d'une saveur âcre et amère , d'une odeur aromatique : c'est le fruit d'un arbrisseau sarmenteux du Bengale , le *Piper longum* de Linnæus.

POIX NOIRE, *Pix nigra*. On donne ce nom à une substance résineuse , solide , noire , lui-

(1) Les poivriers appartiennent à la famille des pipéritées, récemment séparée de celle des urticées de Jussieu. Linnæus les rangeait dans la diandrie ; mais plusieurs espèces ont trois ou quatre étamines. (H. C.)

(2) M. Poiret a donné au poivrier noir le nom de *Piper aromaticum*. On le cultive aujourd'hui dans nos colonies. (H. C.)

(3) Cette opération se fait dans le pays même , comme le rapporte Marsden (*History of Sumatra*), (H. C.)

sante , friable , qu'on obtient en brûlant l'arbre appelé *Pinus sylvestris* par les botanistes.

POLYGALA , *Polygala*. Le polygala , *Polygala vulgaris* , Linn. , est une plante officinale qu'on emploie dans son entier (1).

POLYPODE , *Polypodium*. Le polypode , *Polypodium vulgare* , Linn. , est une fougère dont on emploie la racine , qui est noueuse , brunâtre , et d'une saveur douce.

On doit choisir cette racine récente et d'une teinte claire.

POTASSE , *Potassa*. La potasse est une substance concrète , blanche , déliquescente , d'une saveur urineuse et caustique , formant des sels neutres en se combinant avec les acides , et verdissant l'*infusum* de fleurs de violette.

On l'obtient par l'incinération de diverses plantes , dont on lave les cendres avec de l'eau que l'on soumet ensuite à l'évaporation.

PYRÈTHRE , *Pyrethrum*. C'est la racine de l'*Anthemis pyrethrum* , Linn. On doit la choisir récente , allongée , cylindrique , et d'une saveur âcre et poivrée.

(1) Le polygala de Virginie est une racine très-usitée en médecine , et fournie par le *Polygala seneka* , plante de l'Amérique septentrionale. (H. C.)

\* QUASSIA, *Quassia*. Le quassia est un bois très-amer, léger, d'un blanc jaunâtre, qui est fourni, à Surinam et à Cayenne, par le *Quassia amara*, arbre fort élevé, de la famille naturelle des simaroubées. Ce bois est inodore. M. Thomson attribue son amertume à un principe particulier qu'il a nommé *quassine*.

\* RATANHIA, *Ratanhia*. Le ratanhia, *Krameria triandria*, est une plante de la famille naturelle des polygalées, qui croît au Pérou et au Mexique. Sa racine est depuis quelque temps fort usitée en médecine; elle renferme beaucoup d'acide gallique, et fournit un extrait d'un usage avantageux. C'est au savant botaniste espagnol M. Ruiz, que nous devons la connaissance de ce médicament (1).

RÉGLISSE, *Glycyrrhiza*. La réglisse, *Glycyrrhiza glabra*, est un arbuste officinal dont on emploie les racines. La décoction concentrée de celles-ci, soumise à l'évaporation, fournit un suc concret également en usage.

Les racines doivent être récentes, jaunes, sucrées et non vermoulues.

---

(1) M. Peschier, pharmacien à Genève, a trouvé dans cette racine un acide particulier qu'il a nommé *acide kramérique*. (H. C.)

L'extrait de réglisse doit être pur et entièrement soluble dans l'eau.

RÉSINE DE PIN, *Resina pini*. Cette résine est solide, d'un blanc jaunâtre et très-inflammable. Elle découle du *Pinus sylvestris* de Linnæus, arbre des forêts et des montagnes, et ne se concrète qu'au bout de quelque temps.

RHUBARBE, *Rhabarbarum*. On nomme ainsi une racine jaune, amère, odorante, marbrée en dedans à la manière de la noix muscade.

Cette racine est celle du *Rheum palmatum*, Linn., plante de la Chine et de la Sibérie. Elle nous arrive, coupée par morceaux, de ces deux contrées.

La rhubarbe doit être compacte, et non vermoulue. Quand on la mâche, il faut que la salive soit aussitôt teinte en jaune (1).

(1) Dans ces derniers temps, M. Henderson a signalé, dans la racine du *Rheum palmatum*, l'existence d'un acide particulier auquel il a donné le nom d'*acide rheümique*, et qui a pour propriété spéciale celle de dissoudre le mercure avec effervescence. Des expériences récentes n'ont point confirmé les résultats obtenus par ce chimiste. M. Desvaux a en outre trouvé dans les rhubarbes exotiques un principe colorant spécial, amer et âcre, qui manque dans les rhubarbes indigènes, et qu'il a appelé *caphopierite*.  
(H. C.)

\* RICIN OU PALMA CHRISTI, *Palma christi*.  
On donne ce nom à une plante originaire d'Afrique et de la famille des euphorbiacées, dont les semences, brunes, élégamment mouchetées de noir, fournissent une huile purgative très-employée en médecine. Cette plante, qui est le *Ricinus communis* de Linnæus, est cultivée aujourd'hui en Europe et en Amérique.

\* RIZ, *Oryza*. Le riz est une semence farineuse, contenant la moitié de son poids en mucilage, et ne renfermant que peu ou point de gluten. Il est fourni par l'*Oryza sativa*, Linnæus, plante de la famille des graminées, originaire d'Asie.

ROSIER, *Rosa*. Les rosiers sont des arbrisseaux dont les fleurs sont usitées en pharmacie. On distingue deux espèces de ces fleurs, savoir les roses d'*Alexandrie*, fournies par le *Rosa centifolia* de Linnæus, et les roses rouges (1), que donne le *Rosa gallica* du même auteur.

RUE, *Ruta*. La rue, *Ruta graveolens*, Linnæus, est une plante officinale dont on em-

---

(1) C'est cette espèce que nous désignons en France plus habituellement sous le nom de *Rose de Provins*.

Les rosiers appartiennent à la famille naturelle des rosacées et à l'icosandrie polygynie de Linnæus. (H. C.)

ploie les feuilles, les semences et les sommités fleuries.

SABINE, *Sabina*. La sabine, *Juniperus sabina*, Linn., est un arbrisseau dont les baies et les feuilles sont employées en thérapeutique.

SAFRAN, *Crocus*. On appelle ainsi, dans le commerce de la pharmacie, les stygmates du *Crocus sativus*, Linn.

Le safran doit être d'une belle teinte orangée, légèrement amer, odorant; il faut qu'il ne soit ni trop huileux ni trop sec, et qu'il communique à l'eau sa couleur promptement et d'une manière intense (1).

SAGAPÉNUM, *Sagapenum*. On appelle ainsi une gomme-résine en larmes un peu transparentes, jaunes ou brunâtres à l'extérieur, plus

(1) Il paraît que le safran doit non-seulement sa couleur, mais encore ses propriétés médicinales, à un principe particulier nommé *polychroïte* par MM. Bouillon-Lagrange et Vogel, et qui se retrouve dans le laudanum liquide de Sydenham. La polychroïte est en écailles brillantes, transparentes, d'un jaune rougeâtre, d'une odeur agréable, d'une saveur amère et piquante; elle est soluble dans l'eau et dans l'alkohol et insoluble dans les huiles. La lumière la décolore.

Le safran appartient à la famille naturelle des iridées.  
(K. C.)

pâles en dedans , d'une odeur analogue à celle du poireau et d'une saveur âcre.

La plante qui produit le sagapénium n'est point encore connue ; elle croit en Perse , et appartient probablement à la famille des ombellifères (1).

\* SAGOÜ. On donne ce nom à une fécule en miettes grises , d'une saveur fade et douceâtre , que l'on sépare , dans les Moluques , des interstices fibreuses du tronc du *Metroxylon sagu* , Rottboël , ou *Sagus genuina* , Labillard. , arbre de la famille des palmiers.

SALSEPAREILLE , *Sarzaparrilla*. C'est la racine d'une plante d'Amérique , le *Smilax sarzaparrilla* de Linnæus. Elle est très-longue , du diamètre d'une plume à écrire , rousse en dehors , blanche en dedans , et elle se fend avec une grande facilité.

On doit préférer celle qui est plus blanche en dedans , et qui n'est ni vermoulue ni pulvérulente.

SANG-DRAGON , *Sanguis draconis*. On donne ce nom à une résine sèche et friable , que l'on

---

(1) On croit , avec assez de raison , que cette plante est le *Ferula persica* , qui croît dans la Médie , et doit être effectivement rangée dans la famille naturelle des ombellifères et dans la pentandrie digynie de Linnæus. (H. C.)

retire du *Dracæna draco* de Linnæus, arbre de l'Inde (1).

Il doit être clair, luisant et d'un beau rouge.

SANTAL, *Santalum*. On donne ce nom à deux espèces de bois que l'on trouve dans les officines : l'un est le *Santal rouge*, et l'autre le *Santal citrin*.

Le premier est d'un beau rouge, pesant, fibreux, serré, et est donné par un arbre des Indes, le *Pterocarpus santalinus* de Linnæus (2).

Le second, d'un jaune pâle, est dur, pesant, aromatique, légèrement amer. Il forme le cœur du tronc d'un arbre d'Asie, appelé par Linnæus *Santalum album* (3).

(1) Le DRAGONIER, *Dracæna*, forme un genre de la famille des asparaginées et de l'hexandrie monogynie. Le *Dracæna draco* est un arbre gigantesque des Canaries, dont le tronc a souvent jusqu'à quarante et cinquante pieds de circonférence. Il en découle pendant les grandes chaleurs une résine qui est le vrai SANG-DRAGON. Le bois de chandelle, *Dracæna reflexa*, est un arbre de l'Isle-de-France et de Madagascar, dont les grappes naissantes passent pour emménagogues et abortives. La racine du *Dracæna terminalis* est employée à la Chine contre la diarrhée et la dysenterie. (H. C.)

(2) M. Pelletier a trouvé dans le bois de santal rouge un principe colorant particulier, auquel il a donné le nom de *Santaline*. (H. C.)

(3) Le *Santalum album* appartient à la famille des on-

Le *Santal blanc* des pharmaciens est l'aubier de ce même arbre ; il est plus léger et moins odorant que le citrin.

\* **SARCOCOLLE**, *Sarcocolla*. On appelle ainsi une gomme-résine rougeâtre, sucrée, un peu astringente, en petites larmes irrégulières, ou en fragmens pulvérulens. Elle est fournie par les *Penæa sarcocolla*, Linn., et *Penæa mucronata*, Berg., arbustes d'Ethiopie et de Perse.

Les deux tiers de cette gomme-résine sont formés par un principe particulier, auquel M. Decandolle a donné le nom de *Sarcocoline*.

**SASSAFRAS**, *Sassafras*. Le sassafras, *Laurus sassafras*, Linnæus, est un arbre d'Amérique, dont on emploie la racine, qui est d'un blanc rougeâtre, légère, d'une saveur douce, et couverte d'une écorce spongieuse.

On doit la choisir récente, très-odorante (1), et d'une saveur agréable.

**SAUGE**, *Salvia*. La sauge ordinaire, *Salvia officinalis*, Linnæus, est une plante officinale,

graires, et le *Pterocarpus santalinus* à celle des légumineuses. (H. C.)

(1) L'odeur du sassafras se rapproche beaucoup de celle de l'anis. (H. C.)

dont on emploie les sommités et les feuilles (1).

SAVON OFFICINAL, *Sapo*. Le savon est une substance blanche, concrète, onctueuse, soluble dans l'eau, résultant de la combinaison d'une huile fixe avec la soude caustique.

SCABIEUSE, *Scabiosa*. La scabieuse, *Scabiosa arvensis*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les sommités fleuries (2).

SCAMMONÉE, *Scammonium*. On donne ce nom à une substance résineuse, noirâtre, friable, d'une odeur désagréable, et retirée de la racine d'une plante appelée par Linnæus *Convolvulus scammonium*.

On préfère celle d'Alep, qui est légère et luisante; elle prend une teinte laiteuse quand on la mouille, et n'a pas une très-grande âcreté (3).

(1) La Sauge se rapporte à la famille naturelle des labiées et à la diandrie monogynie de Linnæus. On la cultive dans nos jardins. (H. C.)

(2) Elle appartient à la famille naturelle des dipsacées.

(3) DIAGRÈDE, *Diacrydium*, était un ancien nom de la scammonée; ce qui fait que, par DIAGRÈDE CYDONIÉ, *Diacrydium cydoniatum*, on entendait une préparation pharmaceutique que l'on obtenait en faisant épaissir et dessécher su doux deux parties de scammonée et une partie de suc

\* SCHÆNANTHE ou JONG ODORANT. On donne ce nom aux tiges de l'*Andropogon schænanthus*, plante de la famille des graminées, qui croît en Arabie et aux Indes. Elles ont une odeur aromatique fort douce et une saveur âcre.

SCILLE, *Scilla*. On donne le nom d'oignon de scille à une racine bulbeuse et très-âcre. C'est celle de la *Scilla maritima* de Linnæus (1).

SCORDIUM, *Scordium*. Le scordium ou germandrée aquatique, *Teucrium scordium*,

---

de coing. C'était un purgatif énergique, peu usité aujourd'hui.

Le DIAGRÈDE GLYCYRRHIZÉ, *Diacrydium glycyrrhizatum*, était une autre préparation analogue renfermant de l'extrait de réglisse au lieu de sue de coing.

Enfin le DIAGRÈDE SULFURÉ, *Diacrydium sulfuratum*, était de la scammonée qui avait été exposée à la vapeur du soufre brûlant.

On ne s'en sert plus aujourd'hui. ( H. C. )

(1) La Scille appartient à la famille naturelle des liliacées et à l'hexandrie monogynie de Linnæus. Suivant M Vogel, le principe le plus efficace de ses bulbes est une substance blanchâtre, transparente, très-amère, soluble dans l'eau et dans le vinaigre. Ce chimiste lui a donné le nom de *Scillitine*. Les expériences cliniques de M. le professeur Fouquier ont confirmé l'idée émise par M. Vogel sur l'activité de cette matière ( H. C. )

Linn. , est une plante qui fournit à la pharmacie ses feuilles et ses sommités fleuries.

SEMENTINE , *Semen alexandrinum* , *Semen contrà*. On donne ce nom aux semences de l'*Artemisia contrà*, plante qui croît en Arabie.

On doit choisir ces semences oblongues , claires , d'un jaune verdâtre , d'une saveur âcre et amère.

SÉNÉ , *Senna*. Le séné , *Cassia senna* ; Linn. , est un arbrisseau qui croît à Alexandrie , et dont on emploie les feuilles , d'un jaune verdâtre , et d'une saveur amère et nauséuse.

Ces feuilles doivent être aiguës , récentes et entières.

Le *Séné d'Espagne* est une variété de celui d'Alexandrie ; ses feuilles sont plus grandes , et ont beaucoup d'efficacité (1).

(1) Les CASSES , *Cassia* , constituent un genre de la famille des légumineuses et de la décandrie monogynie. Il renferme un grand nombre d'espèces , dont plusieurs sont usitées en médecine. 1°. *La casse lancéolée* , *Cassia lanceolata* , donne le *Séné de la Mecque* , d'Alexandrie ou du Levant. 2°. *La casse d'Italie* , *Cassia senna* , donne le *séné d'Italie*. 3°. *La casse à feuilles obtuses* , *Cassia obovata* , donne le *séné des pauvres* , de Barbarie , etc. 4°. Les feuilles du *dartrier* , *Cassia alata* , sont employées à l'extérieur pour guérir les dartres , dans les Antilles françaises , à Java. 5°. Le suc des feuilles de la *Cassia tagera* dissipe , selon Rheede , les accidens de la piqure des abeilles. 6°. Ce

SERPENTAIRES DE VIRGINIE, *Serpentaria virginiana*. On appelle ainsi une racine d'une teinte ferrugineuse à l'extérieur, blanche en dedans, d'une odeur camphrée, d'une saveur âcre et amère, et garnie d'un grand nombre de filamens chevelus.

Cette racine est celle de l'*Aristolochia serpentaria* de Linnæus, plante de la Virginie.

On doit la choisir récente et odorante.

SOUDE *Soda*. La soude, qu'on a appelée aussi autrefois *alkali fixe minéral*, est une substance concrète, solide, d'une saveur urinaire et caustique; elle forme des sels neutres

---

lui des *Cassia occidentalis* et *sericea*, donné en lavement, guérit, au Brésil, la maladie connue sous le nom de *bichos del cul*, espèce d'inflammation de l'anus. 7°. Les jeunes feuilles de la *Cassia sophera*, d'Amboine, se mangent cuites et sont un assez bon légume. 8°. Dans l'île de Baléya, on mange également la *Cassia gallinaria*. 9°. Les feuilles des *Cassia obtusifolia*, *emarginata*, *occidentalis*, *ligustrina*, *marylandica* et *chamæcrista*, sont employées dans les mêmes cas que celles des sénés. 10°. Les graines du *chichm*, *Cassia absus*, sont employées en Egypte contre l'ophtalmie. 11°. Celles de la *Cassia occidentalis* sont bonnes, suivant Morelot, en infusion dans du vinaigre pour guérir la gratelle.

Dans les officines des pharmaciens et dans les boutiques des droguistes, on désigne par le nom de *follicules*, les gosses purgatives du SÉNÉ. ( H. C. )

en se combinant avec les acides , verdit l'*infusum* de fleurs de violette , et tombe en efflorescence quand elle est saturée d'acide carbonique. On la retire de la *Salsola sativa* de Linnæus , et de plusieurs autres plantes marines , que l'on brûle et dont on lessive les cendres. D'un gris noirâtre d'abord , elle devient blanche quand elle a été purifiée (1).

**SQUINE, China.** La squine est une racine ligneuse , épaisse , inégalement tuberculeuse , brune au dehors , d'un blanc roussâtre en dedans.

Elle est fournie par le *Smilax china* , qui croît à la Chine et au Japon.

Elle doit être pesante , récente , résineuse et non vermoulue.

\* **STAPHYSAIGRE, Staphysagria.** On appelle ainsi une plante des montagnes , le *Delphinium staphysagria* de Linnæus , laquelle appartient à la famille naturelle des renonculacées , et dont les graines , âcres et nauséuses , sont usitées.

**STORAX CALAMITE, Storax calamita.** On donne ce nom à une substance résineuse , qui

---

(1) Le genre *Salsola* appartient à la famille naturelle des arroches ou chénopodiées. (H. C.)

contient de l'acide benzoïque ; d'un aspect gras, d'une teinte brunâtre, elle est parsemée de beaucoup de petits grains blancs ; son odeur est suave.

Cette substance est fournie par un arbre de l'Orient, que Linnæus a nommé *Styrax officinalis*.

On doit la rejeter quand elle est noire et furfuracée.

STYRAX LIQUIDE, *Styrax liquida*. On appelle ainsi une résine grise, qui a la consistance de la térébenthine et l'odeur du storax calamite.

Elle découle d'un arbre de l'Amérique septentrionale, le *Liquidambar styraciflua* de Linnæus (1).

SUCRE, *Saccharum*. Le sucre est le suc doux, purifié et solidifié du *Saccharum officinale*, plante graminée des Indes.

On doit le choisir pur, blanc et sec (2).

(1) La substance répandue dans le commerce, en Espagne, sous le nom de *estoraque liquido* paraît être un mélange frauduleux de storax, d'hydro-chlorate d'ammoniacque, de vin et d'huile. (*Note de l'auteur.*)

(2) Le sucre existe non seulement dans l'espèce de graminée que nous venons de nommer, mais on le retrouve encore dans la bette-rave et le fruit du châtaignier. En Amérique, on en retire beaucoup de la sève d'une sorte d'éra-

SUREAU, *Sambucus*. Le sureau, *Sambucus nigra*, Linn., est un arbre indigène, dont les fleurs, l'écorce et les baies sont employées.

SYMPHYTUM. Voy. CONSOUDE (GRANDE).

\* TABAC, *Tabacum*. Le tabac, *Nicotiana tabacum*, Linn., est une plante de l'Amérique septentrionale et de la famille naturelle des solanées. On emploie ses feuilles tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, après leur avoir fait subir un commencement de fermentation.

TACAMAHACA, *Tacamahaca*. On appelle de ce nom une résine solide, d'un jaune roussâtre, d'une odeur agréable, laquelle est donnée par le *Populus balsamifera*, arbre de la Nouvelle-Espagne.

On doit la choisir limpide et odorante.

TAMARINS, *Tamarindi*. Les tamarins sont des fruits acides, d'un brun noirâtre, dont on réunit la pulpe en masses, et dont les semences sont dures et anguleuses.

On les cueille sur le *Tamarindus indica*,

ble, l'*Acer saccharinum*; mais ce sucre passe pour être moins soluble et moins sapide que celui de canne. M. Decandolle a donné le nom de *sucre hydruré* à celui que l'on trouve en masses blanches et poreuses dans le raisin sec. Enfin, par l'action prolongée de l'acide sulfurique très-étendu sur l'amidon, on obtient un *sucre artificiel*. (H. C.)

Linn., arbre qui croît en Égypte et que l'on cultive aujourd'hui en Amérique.

\* TANAISIE, *Tanacetum*. La tanaïsie est une plante indigène de la famille des corymbifères, et dont on emploie les feuilles et les sommités fleuries.

Linnæus lui a donné le nom de *Tanacetum vulgare*.

TARTRATE DE POTASSE OU TARTRE, *Tartarus*. On donne ce nom à un sel concret, qui se forme pendant la fermentation du vin, et se dépose sur les parois des tonneaux; il est rouge ou cendré; sa saveur est acide. Il est composé de potasse et d'acide tartarique en excès.

Le tartre, dépouillé de toute impureté par des lotions répétées dans une eau chargée d'alumine, cristallise et devient fort blanc. On l'appelle alors *crystal* ou *crème de tartre* (1).

TÉRÉBENTHINE DE CHIO, *Terebinthina Chia*. C'est une substance liquide, résineuse, transparente, d'un jaune verdâtre, amère et aromatique.

Elle découle, dans les îles de Chio et de Chypre, d'un arbre que Linnæus a nommé *Pistacia terebinthus*.

---

(1) La crème de tartre est un *tartrate acidule de potasse*. (H. G.)

La térébenthine commune découle du *Pinus sylvestris*, Linn.

\* THÉ, *Thea*. Le thé est un arbrisseau de la Chine et du Japon, dont les feuilles, très-souvent employées en infusion, nous sont apportées desséchées. Il appartient à la famille naturelle des hespéridées, et a été nommé *Thea viridis* par les botanistes.

On doit choisir ces feuilles récentes, d'une odeur de violette et d'une saveur un peu astringente.

TILLEUL, *Tilia*. Le tilleul, *Tilia europæa*, Linn., est un arbre officinal, indigène, dont les fleurs et la première écorce sont employées.

TORMENTILLE, *Tormentilla*. La tormentille, *Tormentilla erecta*, Linn., est une plante indigène, dont la racine est en usage. Cette racine est noueuse, garnie de beaucoup de fibrilles, d'une teinte ferrugineuse extérieurement, d'un roux pâle en dedans, inodore et d'une saveur styptique.

TRAGACANTHUM. Voyez GOMME ADRAGANT.

\* TRÈFLE D'EAU, *Trifolium fibrinum*. On donne ce nom à une plante aquatique, d'une amertume des plus intenses, et fréquemment employée : c'est le *Menyanthes trifoliata*,

Linn. Elle appartient à la famille naturelle des lysimachies.

TURBITH, *Turpethum*. On appelle ainsi la racine du *Convolvulus turpethum*, Linn., plante des Indes. L'écorce de cette racine est usitée en pharmacie. On doit la choisir résineuse, blanchâtre et non vermoulue.

TUSSILAGE, *Tussilago*. Le tussilage, *Tussilago farfara*, Linn., est une plante officinale, dont on emploie les feuilles et les fleurs (1).

VALÉRIANE, *Valeriana*. La valériane, *Valeriana officinalis*, Linn., est une plante qui fournit une racine utile en thérapeutique. Cette racine, brune en dehors, blanche en dedans, laisse exhaler une odeur forte et analogue à celle du nard. Elle est légèrement salée, et est garnie de beaucoup de filamens.

\* VANILLE, *Vanilla*. La vanille est une plante grimpante de l'Amérique équinoxiale, et appartenant à la famille naturelle des orchidées. Ses gousses, brunes, longues, de la grosseur d'un tuyau de plume, et huileuses au toucher, ont une odeur aromatique des plus suaves et des plus recherchées. Elles entrent

---

(1) Le tussilage appartient à la famille naturelle des corymbifères. (H. C.)

dans plusieurs préparations pharmaceutiques.

Les botanistes désignent cette plante sous le nom d'*Epidendrum vanilla*.

VERJUS, *Omphacium*. On donne ce nom au suc exprimé des fruits non mûrs d'une variété de la vigne, *Vitis vinifera*, Linnæus.

VERVEINE, *Verbena*. La verveine, *Verbena officinalis*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les feuilles et les sommets (1).

VINAIGRE, *Acetum*. Le vinaigre est une liqueur produite par la fermentation acide du vin; sa saveur est aigre, son odeur piquante et agréable.

On doit le choisir fort et provenant d'un vin blanc généreux. Voyez ACIDE ACÉTIQUE.

VIOLETTE, *Viola*. La violette, *Viola odorata*, Linn., est une plante officinale dont on emploie les feuilles et les fleurs (2).

VISCUM. Voyez HOUX.

ZÉDOAIRE, *Zedoaria*. La zédoaire est une

(1) La verveine appartient à la famille naturelle des gattiliers. (H. C.)

(2) On emploie aussi assez souvent le suc des *Viola tricolor* et *arvensis*. La première de ces deux plantes porte en français le nom de *pensée*, et la seconde, celui de *pensée sauvage*. (H. C.)

racine tubéreuse, noueuse, odoriférante, blanchâtre, d'une saveur piquante, amère et camphrée.

On doit la choisir pesante et non vermoulue.

Elle est fournie par une plante des Indes orientales, le *Kæmpferia rotunda*, Linn. (1).

§ III. *Des Médicamens simples fournis par les animaux.*

AMBRE GRIS, *Ambra grisea*. L'ambre gris est une substance solide, pouvant se ramollir et se pétrir comme la cire, et vendue en morceaux d'un volume variable; sa couleur est grise, et elle est parsemée de petites taches noires ou jaunes. Echauffé ou frotté, il répand une odeur pénétrante et très-agréable (2).

L'ambre gris paraît se former dans l'estomac d'une espèce de cachalot, le *Physeter macrocephalus*, Linn. On le trouve flottant à la surface des eaux de la mer, sur les côtes des Indes et sur celles de l'île de Madagascar.

(1) Cette plante appartient à la famille naturelle des scitamineés ou balisiers. (H. C.)

(2) MM. Pelletier et Caventou ont donné le nom d'*ambrièreine* à la matière adipocireuse de l'ambre gris, qu'ils ont considérée comme un principe animal particulier. (H. C.)

\* ARMADILLE, *Armadillo*. C'est un genre d'insectes aptères de la famille des polygnathes, et voisins des cloportes. On trouve ces animaux dans les lieux humides et obscurs. L'*armadille des boutiques*, *Armadillo officinalis*, est vendu chez les pharmaciens sous le nom de *cloportes préparés* ; il vient d'Italie, et quelques médecins l'emploient comme diurétique, fondant et apéritif : on l'a aussi regardé comme un excellent anti-ictérique et comme un pectoral. Combien la matière médicale a besoin d'une réforme dans sa langue et dans ses moyens !

AXONGE, *Axungia*. L'axonge est une substance grasse, onctueuse, blanche ou légèrement jaunâtre, sans saveur marquée, plus ou moins consistante, suivant la nature, l'âge et les parties des animaux dont on la retire. L'axonge enveloppe les reins, les muscles et les entrailles des mammifères. Le *suif* n'est que de l'axonge dont la consistance est très-grande.

\* BÉDEGAR, BÉDEGUAR, ou BÉDEGUARD, *Spongia cynosbati*. On appelle ainsi une espèce de tumeur ou de galle chevelue produite sur les rosiers sauvages par la piquûre d'un insecte du genre cynips, le *Cynips rosæ*, Linnæus. Elle est

spongieuse, d'une teinte verte-rougâtre, d'une forme ovoïde ou sphéroïde, souvent de la grosseur d'un œuf et de l'apparence d'une pelotte de ces mousses qui forment le genre *Hypnum*. Au centre se trouve l'habitation des larves du cynips, qui sont logées chacune dans une sorte de petite cellule à parois résistantes. Le bédégear a été autrefois très-employé en médecine; on l'a regardé comme lithontriptique. On retirait des larves qu'il renfermait une huile qui passait pour anodyne. La mousse extérieure était regardée comme vermifuge, et comme un antidote efficace contre les morsures des animaux venimeux; aujourd'hui ce n'est plus qu'un faible astringent presque inusité (1).

---

(1) Les CYNIPS, *Cynips*, de  $\kappa\upsilon\upsilon\iota\psi$ , sorte de mouche, forment un genre d'insectes hyménoptères, de la famille des diplolépaïres, et dont deux espèces sont utiles à notre industrie. Le *cynips du figuier*, *Cynips psenes*, opère la caprification, c'est-à-dire la fécondation des figes, en transportant le pollen des fleurs mâles dans les fleurs femelles.

Le *cynips de la galle*, *Cynips gallæ tinctoriæ*, fait venir dans le Levant, sur une espèce particulière de chêne, les noix de galles si employées pour la teinture. C'est le *Cynips rosæ* qui produit le bédégear. Tous les cynips causent des excroissances sur un grand nombre de plantes différentes en piquant leur épiderme pour y déposer leurs œufs.  
(H. C.)

BEURRE, *Butyrum*. Le beurre est la partie grasse et huileuse du lait, que l'on en a séparée par une forte agitation. Sa consistance est celle d'un onguent ferme; sa couleur tire sur le jaune; sa saveur est agréable, et son odeur lui est particulière.

On doit le choisir très-récent.

BÉZOARD ORIENTAL, *Bezoard orientale*. On donne ce nom à une sorte de calcul tiré du corps d'un animal mammifère qui vit en Perse, et que Linnæus a nommé *Capra besoartica*. Ce calcul est solide, arrondi et imperméable à l'eau.

On préfère celui qui est composé de couches concentriques, et qui laisse une trace d'un vert jaunâtre quand on le passe sur un papier enduit de craie (1).

CANTHARIDES, *Cantharides*. On appelle

---

(1) Les Arabes ont donné le nom de *bézoards* aux concrétions calculenses que l'on rencontre dans l'estomac, les intestins et la vessie des animaux. On leur attribuait de grandes vertus. On en distingue deux espèces principales : la *bézoard orientale*, qui se forme dans le quatrième estomac de la gazelle des Indes, *Gazella indica*, et le *bézoard occidental*, que l'on rencontre dans le quatrième estomac de la chèvre sauvage du Pérou. Ces substances étaient regardées comme de puissans alexipharmques. Le bézoard oriental était infiniment plus estimé que l'autre; sa surface est lisse, brillante, brune ou d'un vert foncé. Il est formé de

ainsi des insectes oblongs , du poids de trois grains environ , d'un vert doré et d'une odeur nauséabonde.

On doit choisir les cantharides entières , récentes et sans mélange de poussière (1).

CASTORÉUM, *Castoreum*. Le castoréum est une matière brune , fétide , d'une amertume désagréable , qui se forme dans deux vésicules

couches fines et fragiles ; il a une odeur forte et aromatique quand on le chauffe , et une saveur un peu âcre et chaude ; il est soluble dans l'alkohol et paraît resinoso-bilieux. On en a aujourd'hui abandonné l'usage ; mais autrefois on croyait qu'aucun poison , aucune maladie éruptive ou pestilentielle ne pouvait lui résister , et qu'il poussait vers la peau tous les principes nuisibles de l'économie. Les bézoards occidentaux sont des composés salins , blancs ou gris , formés de carbonate de chaux ou de phosphate ammoniacomagnésien : ils étaient peu estimés. (H. C.)

(1) Le mot CANTHARIDE dérive de *κυνθαρης* , diminutif de *κυνθαρος* , scarabée. On appelle ainsi un genre d'insectes coléoptères tétramérés de la famille des épispastiques. Il renferme un grand nombre d'espèces : l'une d'elles est assez commune aux environs de Paris : c'est la *cantharide des boutiques*, *Cantharis vesicatoria* de Geoffroy, *Meloe vesicatorius* de Linnæus , et *Lytta vesicatoria* de Fabricius. Elle vit particulièrement sur les frênes et les lilas. Elle est très-employée en médecine , et son nom , du moins en France , est devenu presque synonyme de vésicatoire : c'est en effet le vésicant le plus généralement usité. Elle est aussi un puissant excitant des organes urinaires ; elle entre dans la composition de la pommade épispastique ; on en prépare une teinture ; elle conserve fort long-temps sa vertu. (H. C.)

à fortes parois et placées près du prépuce d'un animal que Linnæus a nommé *Castor fiber*.

On recherche le castoréum de Russie, qui est pesant, onctueux, d'une saveur âcre et d'une odeur pénétrante.

**CIRE, Cera.** La cire est une substance jaune, à odeur de miel, grasse, huileuse, ductile, se liquéfiant par l'action de la chaleur, et tirée des ruches des abeilles.

Exposée long-temps à l'air et aux rayons du soleil, la cire absorbe de l'oxygène et devient blanche. On peut obtenir le même résultat beaucoup plus rapidement par l'action de l'acide muriatique oxygéné (1).

\* **CIVETTE, Zibethum.** La civette est une substance animale résineuse, d'une odeur très-agréable, et qu'on employait autrefois comme

---

(1) La CIRE purifiée est une substance blanche, insipide, presque inodore, ductile à la température de 35° + 0 R, environ, fusible par la chaleur, inflammable, insoluble dans l'eau, soluble en partie dans l'alkohol et dans l'éther bouillant, dans les huiles volatiles chaudes, produite par les abeilles, et avec laquelle ces insectes construisent les gâteaux de leurs ruches ou les alvéoles dans lesquels elles déposent leurs larves et leur provision de miel. La cire pure est blanche et sans odeur; lorsqu'elle est jaune et qu'elle a une odeur aromatique, ces qualités sont dues à des principes étrangers à sa nature. La cire fait la base du cérat et de plusieurs autres préparations pharmaceutiques. (H. C.)

anti-spasmodique ; elle est devenue si rare qu'on ne l'emploie plus de nos jours. On la retire d'une bourse ou poche spéciale que porte auprès de l'anus la *civette*, *Viverra civetta*, animal de la famille des carnivores, de la taille du chat, et élevé en domesticité en Egypte et en Abyssinie.

CLOPORTES, *Aselli*. Le cloporte, *Oniscus asellus*, Linn., est un insecte de forme ovale, muni de quatorze pieds, et qui vit dans les lieux obscurs et humides.

Les cloportes doivent être grands et noirs. Il faut que leur corps se ramasse facilement en boule quand on les touche (1).

COCHENILLE, *Coccinellæ*. On donne le nom de cochenille à des insectes femelles, de la longueur de deux lignes à-peu-près, ridés à leur surface, d'un rouge noir au dehors, et d'une belle teinte d'écarlate intérieurement.

Ces insectes vivent collés sur les feuilles de différens cactus au Mexique.

(1) Le CLOPORTE, *Oniscus*, *Asellus*, *Cutio*, *Porcellio*, *ὀνίσκος*, est un genre d'insectes aptères, ou plutôt de crustacés à yeux fixes, terrestres, très-communs en Europe, dans les caves, les celliers et tous les lieux humides et obscurs. Le cloporte ordinaire, *Oniscus asellus*, passait pour diurétique. Le cloporte préparé des officines est un armadille. Voyez ce mot. (H. C.)

On doit les choisir pesans , et un peu blanchâtres extérieurement. Il faut , quand on les mouille , qu'ils acquièrent une couleur pourpre (1).

**CORALLINE**, *Corallina*. La coralline est une substance filamenteuse , calcaire , d'une odeur nauséabonde , d'une saveur salée , amère et désagréable. Elle sert d'habitation à des polypes , et semble végéter , à la manière des mousses , sur les rochers et les coquilles de la mer Méditerranée.

On doit la choisir pure , entière , blanche ou grise.

**CORAIL ROUGE**, *Corallum rubrum*. Le corail est une sorte de végétation lithoïde , et formée par beaucoup de rameaux entremêlés ; sa couleur est rouge , sa consistance pierreuse ; son odeur et sa saveur sont nulles ; il est la de-

---

(1) En histoire naturelle , on appelle **COCHENILLE**, *Coccus* , un genre d'insectes hémiptères , de la famille des phytadelges. La *graine d'écarlate*, *Coccus cacti* des naturalistes ; *Coccinella* des pharmaciens , vit sur le nopal ; elle fournit aux peintres le carmin , et elle entre dans plusieurs préparations tinctoriales. On l'apporte du Mexique. La *cochenille de Pologne*, *Coccus polonicus* , vient en Pologne sur les racines d'un *Polygonum* et sur celles du *Scleranthus perennis*. Elle donne une couleur rouge moins vive que la cochenille du Mexique. En pharmacie , ces insectes servent à colorer quelques préparations. ( M. G. )

meure de myriades de petits animaux du genre des polypes, et on le trouve au fond de la mer Méditerranée. La chaux est la base de sa substance (1).

CORNE DE CERF, *Cornu cervi*. On donne ce nom, ou mieux celui de *bois*, à des productions dures, rameuses, noirâtres, arrondies et tuberculeuses, qui arment, au nombre de deux, la tête de chaque cerf. Réunies par leur base, elles adhèrent à l'os frontal, et s'en élèvent en divergeant (2).

\* ÉGAGROPILE, *Ægagropilus*, de αἶξ, chèvre, ἄργιος, sauvage, et πῖλος, balle. On appelle

(1) Le CORAIL, *Corallium*, Κοραλλιον, de κορραιω, j'orne, et de αλς, la mer, ornement de la mer, est une sorte d'arbruste plus ou moins rameux, pierreux, calcaire, rouge ou blanc, employé de temps immémorial pour faire des bijoux, et qui est l'objet d'une pêche considérable sur diverses côtes méridionales. Les anciens naturalistes l'avaient classé parmi les végétaux. On sait aujourd'hui qu'il sert d'habitation à certains polypiers. Le corail est presque entièrement composé de carbonate de chaux. On le trouve dans la mer Méditerranée et dans la mer Rouge; on l'a employé autrefois comme astringent et comme absorbant. (H. C.)

(2) La CORNE DE CERF, *Cornu cervi*, et, par abréviation C. C., contient beaucoup de phosphate de chaux et de gélatine. Râpée, elle entre dans la préparation de plusieurs espèces de boissons mucilagineuses; calcinée, c'est-à-dire privée de sa gélatine par le feu, elle entre dans la décoction blanche de Sydenham. (H. C.)

ainsi une concrétion que l'on rencontre dans le premier et le second estomacs, ainsi que dans tous les intestins d'un certain nombre d'animaux ruminans. Elle est formée des poils ou des crins que ces animaux avalent en se léchant, et qui se feutrent et se collent les uns aux autres dans leur canal digestif. La figure des égagropiles est ordinairement sphérique, et souvent elles sont recouvertes d'une croûte dure et luisante. Autrefois on les employait fréquemment en médecine, comme des sortes de bézoards, parmi lesquels on les rangeait. Aujourd'hui leur usage est complètement abandonné.

\* ÉPONGE, *Spongia officinalis*, σπογγος des Grecs. On appelle ainsi un corps organisé marin de la grande classe des zoophytes, très-répandu dans beaucoup de mers, mais particulièrement dans la mer Méditerranée. C'est une substance souple, élastique, poreuse, susceptible d'absorber les liquides dans lesquels on la plonge, et d'augmenter ainsi de volume. On l'emploie en chirurgie pour déterger et pour laver les plaies, ou, préparée d'une manière spéciale, c'est-à-dire imbibée de cire, pour dilater certains ulcères sinueux et des fistules trop étroites. Dans le goître et les

scrofules , on l'administre quelquefois calcinée.

\* ÉPONGE D'ÉGLANTIER. *Voyez* BÉDÉGUAR.

IVOIRE, *Ebur*. L'ivoire est la substance des dents canines supérieures de l'éléphant , lesquelles sont très-blanches , de dimensions variables , longues quelquefois de cinq pieds et plus , fort compactes , et nous viennent de l'Afrique ou de l'Asie méridionale (1).

KERMÈS, *Kermes*. On donne ce nom à des insectes aptères femelles , arrondis , de la grosseur d'un pois , d'un rouge obscur , brillans , contenant des œufs , et vivant sur le *Quercus coccifera* de Linnæus.

On doit choisir le kermès en grains arrondis et entiers. Il faut qu'il soit récent.

LAIT, *Lac*. Le lait est une liqueur sécrétée dans les mamelles des femelles de plusieurs animaux ; presque sans odeur , d'une saveur douce , d'une consistance assez marquée , d'une belle teinte blanche , il se partage spontanément en trois parties différentes : le *sérum* , la *crème* et le *caséum*.

---

(1) Les ÉLÉPHANS , *Elephantes* , forment un genre d'animaux mammifères dans la famille des pachydermes. Leur chair est un bon aliment. (H. C.)

LOMBRIC TERRESTRE , OU VER DE TERRE ,  
*Lumbricus terrestris*. Ce ver est du diamètre  
d'une plume à écrire , de la longueur d'un  
doigt et plus ; il est d'un rouge pâle , mou ,  
charnu et inodore.

MÈRE DES PERLES , *Mater perlarum*. On  
donne ce nom à une coquille épaisse , pe-  
sante , rugeuse et âpre à l'extérieur , lisse et  
nacréée en dedans , d'une nature calcaire com-  
me les autres coquilles , et apportée des mers  
des deux Indes.

MIEL , *Mel*. Le miel est une substance  
presque liquide , muqueuse , sucrée , d'un  
blanc jaunâtre , tirée des rayons des abeilles ,  
et différente en propriétés , suivant le pays où  
on l'a récoltée.

Le *Miel blanc* ou *vierge* est extrait , sans  
le secours du feu , des rayons récents ; le *miel  
jaune* est pris dans les rayons anciens , et a  
subi l'action du feu.

Le meilleur miel est celui de Narbonne ; il  
doit être pur , épais , aromatique et d'une sa-  
veur agréable.

MOMIE , *Mumia*. On connaît , sous ce nom ,  
des parties du corps de l'homme qu'on a fait  
dessécher après les avoir embaumées avec cer-  
taines substances bitumineuses ; elles sont

noirâtres ; leur odeur est celle du bitume , et ne doit pas être désagréable.

Il faut aussi que la Momie soit amère et brillante.

Musc, *Moschus*. Le musc est une substance granuleuse ou pulvérulente , inflammable , d'une teinte obscure , d'une saveur amère , d'une odeur particulière très-pénétrante.

Il se forme dans une petite bourse placée près de l'ombilic du *Moschus moschiferus*, Linn., animal que l'on trouve en Asie. C'est de cette partie du monde que le musc nous est apporté encore renfermé dans les vésicules où il a été exhalé.

Cette substance doit être sèche , noirâtre et pure,

NOIX DE GALLE, *Gallæ*. On appelle ainsi des excroissances produites par un insecte du genre des Cynips sur une espèce de chêne.

Il faut choisir celles qui sont noires , noueuses , pesantes , petites , hérissées de tubercules , et qui viennent d'Alep et de Smyrne.

ONGLES d'ÉLAN, *Ungulæ cervi alcis*. Ces ongles sont grands et d'un gris noir ; grattés avec un couteau , ils ne laissent exhaler aucune mauvaise odeur.

L'élan est un animal des régions septen-

trionales de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique (1).

OS DE SÈCHE, *Os sæpiæ*. Oblong, étroit à ses extrémités, très-blanc, dur, fragile, cet os est formé d'écaillés très-adhérentes les unes aux autres; sur sa face convexe est une substance pulvérulente, friable, insipide : c'est la partie employée.

PERLES, *Margaritæ*. Les perles sont des concrétions arrondies ou irrégulières, blanches, nacrées, formées par la juxtaposition de couches concentriques. Elles sont de nature calcaire, et se forment dans les coquilles appelées vulgairement *Mères des perles*.

SPERMACÉTI, ou mieux BLANC DE BA-  
LEINE, *Sperma ceti*. On appelle ainsi une

(1) L'ÉLAN, *Cervus alces* des zoologistes, *Alce* des pharmaciens, est un mammifère du genre cerf et de la famille naturelle des ruminans. Les anciens ont avancé qu'il était sujet à l'épilepsie et qu'il arrêta les paroxysmes de cette fâcheuse maladie en fourant son pied dans son oreille. En conséquence, ils ont recommandé l'usage de ce pied, coupé sur l'animal vivant, contre toutes les affections convulsives, et en particulier contre l'épilepsie. On l'a aussi regardé comme alexitère, et on l'a fait porter en amulettes, dans des bagues, ou pendu au cou. Aujourd'hui le pied d'élan n'est plus employé; mais la corne, ou plutôt le bois de cet animal, donne une gelée analogue à la gelée de corne de cerf. (H. C.)

matière blanche , grasse , d'une saveur et d'une odeur spéciales , formée d'un amas de petites écailles , et retirée de la tête de la baleine.

Cette substance doit être nouvelle et très-blanche ; on rejettera celle qui est rance (1).

VER DE TERRE. *Voyez* LOMBRIC TERRESTRE.

VIPÈRE , *Vipera*. La vipère , *Coluber berus* , Linn. , est un serpent de la grosseur du pouce à-peu-près , et de la longueur d'un pied et demi. Elle est recouverte d'écailles d'un gris noirâtre ; sa queue est arrondie et pointue.

La vipère habite les pays chauds et sa morsure est venimeuse. On doit la choisir saine et grasse.

YEUX D'ÉCREVISSÉS , *Oculi cancrorum*. Les yeux d'écrevisses sont des concrétions calcaires , dures , blanches , convexo-concaves , formées de couches minces et concentriques , et placées entre les tuniques de l'estomac d'un animal des fleuves de l'Europe , auquel Linnæus a imposé le nom de *Cancer astacus*.

---

(1) M. Chevreul a donné le nom de *cétine* à la partie la plus pure de la matière cristallisable du blanc de baleine.  
(H. C.)

---

## CHAPITRE IV.

*De la Collection, de la Dessiccation, de la Reposition et de la Durée des Substances végétales médicamenteuses.*

§ I. *De la Collection des Substances végétales médicamenteuses.*

*Ce qu'on entend par Collection.*

La *Collection* est cette opération par laquelle on rassemble les végétaux durant la saison et dans les lieux convenables, et suivant certaines règles appropriées à l'usage auquel on les destine.

*Du temps et de la manière de récolter les Racines.*

On recueille les racines soit pour être employées sur-le-champ, soit pour être conservées. Dans le premier cas, l'on peut, attendu l'urgence, les tirer de terre en toute saison, pourvu qu'elles soient dans un bon état de végétation et qu'elles aient pris naissance dans le sol qui leur convient.

Dans le second, il faut avoir égard à l'usage auquel on les destine. Ainsi, quand on a intention d'en extraire le suc, il faut les arracher

au début du printemps et au moment de l'évolution des premières feuilles : alors elles sont plus succulentes qu'en toute autre saison. Veut-on les soumettre à la décoction, on préfère constamment celles qui sont récentes à celles qui sont sèches, et, si l'on est forcé d'employer de ces dernières, on les prend bien choisies et desséchées avec soin. Si elles doivent être soumises à la distillation, il faut encore rechercher celles qui sont récentes, spécialement si elles renferment des principes aromatiques, condition également essentielle pour celles qui doivent être confites au sucre, et qu'il faut cueillir en hiver.

Les racines destinées à la pulvérisation doivent être recueillies au moment où le mouvement de la sève commence à s'accomplir en elles : elles seront, par la suite, plus faciles à pulvériser. On les coupe transversalement par rouelles ; on les dessèche avec attention, et on les conserve jusqu'au moment de les réduire en poudre. Quant à celles que l'on destine à la combustion, elles doivent être tirées de terre en hiver.

Quand on veut dessécher et conserver les racines, il faut consulter la nature et le caractère de chacune d'elles au moment de la collection. On s'emparera des racines annuelles à

l'époque précise de la floraison; des bisannuelles, au commencement de leur seconde année ou au milieu de l'hiver; de celles des plantes vivaces, au moment de la chute des feuilles de l'individu auquel elles appartiennent; de celles des arbres, lesquelles, par parenthèse, sont peu usitées, au milieu de l'hiver.

Les racines aquatiques, comme celles du roseau, peuvent être récoltées en tout temps, excepté en hiver.

Les racines fibreuses ou ligneuses, comme celles de panicaut, de chiendent, etc., seront arrachées au moment de l'évolution des feuilles ou en hiver. Celles qui sont succulentes et charnues, comme les racines de bryone, de bardane, etc., doivent être tirées de terre, au contraire, avant l'hiver et au moment de la maturité des graines, et desséchées aussitôt avec promptitude. Il faut cependant en excepter quelques racines mucilagineuses, qui, comme celle de guimauve, doivent toujours être récoltées en hiver; la plupart des racines aromatiques, qui, comme celle de valériane, demandent à être prises au commencement de cette saison, parce qu'elles conservent mieux leur arôme par la suite; et celle de pied-de-veau, qui doit être récoltée en hiver, épo-

que où son principe âcre est le plus développé.

Au surplus, quelles que soient les racines à la collection desquelles on s'attache, il faut choisir celles des plantes qui ont poussé dans les lieux qui paraissent leur avoir été destinés par la nature (1).

*De quelle manière et en quel temps on doit recueillir les Ecorces.*

Communément on recueille ensemble et sans les séparer les écorces interne et externe, et on les emploie ainsi réunies, comme on le fait pour le sureau, le chêne, etc. Quelquefois cependant on choisit seulement l'écorce intérieure, et alors il est nécessaire de l'isoler : c'est ce qui arrive pour les écorces d'hyèble, de noyer, etc.

---

(1) Il résulte évidemment de l'exposition de ces principes qu'il est impossible d'établir une loi générale pour la collection des racines, mais qu'on doit avoir égard en cela à leur durée, au sol dans lequel elles se développent, à leur temps de végétation, à leur volume, à la nature de leur substance et à l'usage qu'on se propose d'en faire. De cette manière, la théorie et la méthode de la collection des racines deviennent plus claires et plus faciles; et avec ces notions on pourra dissiper, sinon entièrement, du moins en grande partie, l'obscurité que présente encore cette branche de la pharmacie.

En général, le temps le plus propre à la collection des écorces est celui où la sève commence à opérer une séparation entre elles et le bois, c'est-à-dire aussitôt après la fin de l'hiver.

*Comment et en quel temps on doit recueillir les Bois.*

Les bois exotiques, très-souvent odoriférans, doivent être choisis durs, pesans et non vermoulus. Quant aux bois indigènes, dont quelques-uns seulement sont usités, il faut les recueillir en hiver. A l'égard du guy, il faut préférer celui du chêne, et le couper avant le développement de ses baies.

*Manière et temps de faire la collection des Herbes.*

Les herbes mucilagineuses, pulpeuses et succulentes, comme la mauve, la guimauve, la consoude, la bourrache, etc., doivent être prises dans le temps de leur adolescence. Les herbes d'une saveur piquante et qui contiennent un principe âcre volatil, et les anti-scorbutiques, comme l'oseille, le cochléaria, le chou, le vélar, etc., veulent être récoltées dans un âge plus avancé, mais pourtant avant que

les fleurs soient prêtes à paraître. Il faut cueillir les labiées odoriférantes, comme la sauge, la menthe, le scordium, la bétoine, etc., et les ombellifères aromatiques, comme le fenouil, depuis le temps de leur adolescence jusqu'à celui de leur jeunesse exclusivement. Quant aux corymbifères aromatiques, telles que l'absinthe et la camomille, elles peuvent être récoltées depuis la jeunesse jusqu'à la vieillesse exclusivement. Mais toutes les herbes insipides et sans arôme, telles que la bardane, le plantain, la scabieuse, etc., peuvent être ramassées en tout temps, excepté celui de leur première enfance et celui de leur extrême vieillesse. Pour la récolte des diverses fougères, qui n'ont point de fleurs, comme le capillaire et le cétérach, on exige que la plante soit dans un parfait état de vigueur; mais on peut choisir quelques petites herbes, comme la saxifrage, le serpolet, depuis les premiers momens de leur développement, pour ainsi dire, jusqu'à un âge très-avancé. Quant aux bourgeons des arbres, il faut s'en emparer à la fin de l'hiver et avant leur développement: c'est ce qu'on pratique en particulier pour ceux du peuplier.

Après avoir parlé des règles particulières à observer dans la collection des plantes, il nous

reste à faire l'exposition de quelques préceptes généraux.

Dans les plantes d'une grande taille, comme la bardane et le tabac, on ne recueille que les feuilles; dans celles qui ont des dimensions moyennes, telles que la bourrache et la pariétaire, on coupe les tiges garnies de leurs feuilles; si elles sont très-petites, comme le thym, on les arrache entières, et on les garde avec les fleurs et la racine.

Les plantes fraîches sont constamment préférables aux sèches; mais les anti-scorbutiques spécialement ne peuvent jamais être employées qu'à l'état frais.

On ne peut assigner aucune époque fixe dans l'année pour la récolte des herbes, et l'on doit seulement avoir égard aux divers états des plantes, suivant ce que j'en ai dit plus haut.

Enfin les plantes doivent être cueillies le matin, après la disparition de la rosée, et, autant que possible, durant la canicule; on évitera de choisir pour cette opération le soir ou le milieu du jour (1); on les débarrassera de

---

(1) Un phénomène remarquable, et qu'il importe de noter ici, c'est que certaines plantes changent de propriétés plusieurs fois par jour, et par conséquent un grand nombre de fois pendant la vie du végétal. Benjamin Heyne a observé, par exemple, que les feuilles du *Cotyledon ca-*

leurs feuilles inférieures attaquées par les insectes , salies par la boue , étiolées , ou couvertes de poussière (1).

---

*Lycina*, plante des Indes orientales, ont le matin l'acidité de l'oseille, acidité qui diminue à mesure que le jour s'avance ; vers midi, elles sont insipides, et sur le soir, elles deviennent presque amères. Ce fait bien extraordinaire se reproduit presque dans notre climat, où les pois-chiches sont plus chargés d'acide le matin qu'à tout autre instant de la journée. Il semble même que, généralement, les principes acides sont sécrétés surtout pendant la nuit, et les principes hydrogénés durant le jour, spécialement dans les pays chauds. On peut, d'après cela, établir quelques règles particulières pour la récolte des médicamens. (H. C.)

(1) Pour exposer avec ordre et exactitude la théorie de la collection des herbes, on doit, sous le point de vue de leur nature, les partager en quatre classes : les *mucilagineuses*, les *salino-spiritueuses*, les *aromatiques* et les *insipides inodores*. Les *herbes mucilagineuses* sont celles qui, infusées ou cuites dans l'eau, cèdent à ce liquide une substance mucilagineuse : telles sont la mauve et la guimauve. Dans cette classe sont en outre comprises également les herbes pulpeuses et succulentes, comme la laitue, la pulmonaire et autres, pour lesquelles les règles de la collection sont les mêmes. Les *herbes salino-spiritueuses* sont celles qui renferment un principe spiritueux, âcre et volatil, très-perceptible au goût, et dont elles se dépouillent en partie par la trituration : tels sont l'arum et toutes les plantes anti-scorbutiques. Les *herbes aromatiques* sont remarquables par leur odeur pénétrante ; elles appartiennent aux familles naturelles des labiées, des ombellifères et des composées ; les *labiées* sont celles dont les fleurs représentent une sorte de gorge précédée de deux lèvres, comme

*Comment et en quel temps on doit recueillir  
les Fleurs.*

Lorsque la fleur est petite ou que son calice a des propriétés analogues à celles de la corolle, on la cueille entière : c'est ce que l'on pratique à l'égard de la camomille romaine, de l'arnica et de la sauge. Lorsqu'elle est grande, la corolle se ramasse isolément, et si les pétales ont des dimensions considérables, comme dans l'œillet et la pivoine, on en sépare la partie

---

la sauge; les *ombellifères* ont des fleurs disposées en manière de parasol, et dont les pédoncules partent en divergeant d'un centre commun : c'est ce qu'on observe dans le fenouil; les *composées*, enfin, ont leurs fleurs réunies en masse arrondie et renfermées dans un réceptacle commun, grand et entier : la camomille appartient à cette division. Dans la quatrième classe sont rangées les herbes qui n'ont ni saveur ni odeur, comme la scabieuse.

On doit de plus considérer, dans les plantes, les diverses périodes de leur vie, ainsi que l'a fait M. Robert de Laugier, dans ses *Institutions de Pharmacie*, ouvrage d'où est tirée la doctrine exposée dans ce chapitre. Les âges des végétaux sont : l'*enfance*, l'*adolescence*, la *jeunesse*, la *maturité*, la *vieillesse* et la *décépitude*. Pendant l'enfance paraissent les premières feuilles; dans l'adolescence, la tige se montre; dans la jeunesse, les boutons des fleurs se forment; dans la maturité, les fruits commencent à se développer; ils tombent spontanément ou les semences s'échappent des capsules qui les renferment dans la vieillesse; et enfin, dans la décepitude, le végétal languit.

inférieure, qu'on appelle communément l'*onglet*.

Quelquefois les fleurs sont très-petites, comme dans le millepertuis, la menthe, etc. On les cueille en pareil cas réunies les unes aux autres avec les rameaux qui les supportent, et ceux-ci prennent alors le nom de *sommités*.

En général, le temps le plus propre pour la récolte des fleurs est celui où elles commencent à s'épanouir, c'est-à-dire celui de la jeunesse, excepté cependant la rose de Provins et quelques autres, que l'on doit cueillir avant leur épanouissement.

Quant aux fleurs dont le principe aromatique est fixé dans le calice, il faut les prendre sur la fin de l'efflorescence, c'est-à-dire dans l'âge de maturité : c'est ce qu'il convient de faire pour la majeure partie des labiées, et spécialement pour le romarin et la lavande.

*Comment et en quel temps on doit récolter les Fruits et les Graines.*

Les graines doivent être recueillies sur une plante vigoureuse ; il faut qu'elles soient pleines, grandes, entières ; elles ne doivent point être attaquées des insectes, ni assez humides pour faire craindre leur germination. En général, celles qui sont d'un gros volume doivent

être choisies mûres , durant la vieillesse de la plante , et par un temps sec et serein autant que possible.

Il faut aussi ne prendre que des fruits mûrs , à moins qu'on n'ait dessein de les conserver ou de les faire sécher , cas où l'on doit les cueillir un peu avant leur maturité. Quelquefois même les médecins les prescrivent à demi mûrs , surtout quand ils sont acides , acerbes et astringens.

## § II. *De la Dessiccation des Substances végétales médicinales.*

### *Ce que c'est que la Dessiccation.*

La dessiccation est une opération par laquelle , à l'aide d'une chaleur douce , on enlève aux corps organisés l'humidité qui abreuve leur tissu.

### *Manière de dessécher les petites Racines.*

Pour dessécher les racines petites , ligneuses et aromatiques , comme celles de la valériane , il suffit de les laver , de les nettoyer , et de les exposer , pendant l'été , à la chaleur de l'atmosphère au grand air , jusqu'à ce que l'humidité qu'elles contiennent soit dissipée. Mais

si les racines , quoique petites , sont charnues , succulentes et non aromatiques , il faut les étendre aux rayons du soleil , auxquels on suppléera par la chaleur de l'étuve si le temps est humide et obscur.

Quant à celles qui , quoique charnues et succulentes , sont aromatiques , il faut les faire sécher à l'ombre , et il suffit de les mettre pendant une heure au soleil avant de les renfermer.

*Manière de dessécher les grosses Racines.*

Avant d'être soumises à la dessiccation , toutes les racines un peu volumineuses doivent être lavées et nettoyées , quelques-unes demandent à être ratissées , d'autres à être fendues en long ; il en est qu'il faut débarrasser de leur partie ligneuse centrale , et couper en petits morceaux. A l'aide de ces dispositions préliminaires , les racines ligneuses , aromatiques ou non , comme celles d'iris et de bistorte , se dessèchent facilement , pourvu que , pendant quelques jours , on les expose à un courant d'air sec et chaud. Celles qui sont charnues , comme les racines de chicorée et de gentiane , exigent la chaleur du soleil d'été à l'air libre , et si ce n'est assez , comme il arrive souvent pour les racines de scorzonère et

autres , qui sont très-fongueuses , on a recours à la chaleur artificielle de l'étuve , ou même à celle d'un four à cuir le pain.

Les racines mucilagineuses , comme celles de guimauve et de grande consoude , surtout quand elles ont de grandes dimensions , doivent être coupées par morceaux et desséchées immédiatement à une température de  $30^{\circ} + 0 \text{ R.}$  Si on les destine à être pulvérisées , on les coupera par tranches fort minces avant de les dessécher (1).

Les racines un peu grosses et aromatiques , comme celles d'angélique et d'ache , sont partagées en petits morceaux , étendues sur un tamis , couvertes d'un papier , et renfermées dans une étuve à la température de vingt degrés. Quant à celles qui sont inodores et insipides , comme les racines de cynoglosse et de buglosse , il faut seulement les dessécher au soleil sans toutes ces précautions.

*Manière de dessécher les très-grandes Racines.*

Les très-grandes racines (2) exigent , pour leur dessiccation , les mêmes soins et les mêmes

---

(1) Les bulbes des orchis , bouillies dans l'eau , se séchent au four pour faire le salep. ( H. C. )

(2) Telles sont celles de bryone , de pivoine , de nénéphar , etc. ( H. C. )

précautions que les précédentes , si on les considère sous le point de vue de la nature de leur substance ; mais , par rapport à leur volume , il faut les diviser en tranches minces , les traverser avec un fil , et les suspendre en chapelets dans un air libre et chaud jusqu'à ce qu'elles soient entièrement desséchées (1). Si elles sont fongueuses et mucilagineuses , on les exposera à la chaleur de l'étuve ou du four , et on les y laissera jusqu'à ce qu'elles deviennent cassantes.

En général , on reconnaît que la dessiccation des racines est complète quand elles se brisent avec facilité , et quand elles ont acquis la *sonorité* du bois (2).

(1) On détache de même les squames de l'oignon de scille , et on les sèche , étant enfilées , autour du tuyau d'un poêle , ou dans une étuve bien chaude. Elles sont très-disposées à se ramollir. ( H. C. )

(2) Dans l'étude pharmaceutique des racines , il faut avoir égard à leur *nature* , à leur *tissu* , à leur *volume*. Sous le rapport de leur nature , on peut les diviser en *mucilagineuses* , en *aromatiques* et en *inodores* ; sous celui de leur tissu , on peut les partager en *ligneuses* , formées par une substance dure et sèche ; en *charnues* , composées d'une substance pulpeuse et tendre ; et en *fongueuses* , constituées par une substance spongieuse ou analogue à celle de certains champignons ; enfin , en raison de leur volume , on appelle les racines *très-petites* , *grosses* , et *très-grandes* : parmi les premières , nous citerons celles de petit-houx , de

*Manière de dessécher les Herbes.*

Ce serait vainement et à tort que l'on prétendrait dessécher les plantes de la famille des crucifères, comme le cresson et le cochléaria, et toutes celles qui sont aromatiques et non huileuses, comme le basilic et la mélisse, perdent presque entièrement leur odeur en se desséchant. Mais, quant aux herbes aromatiques et huileuses, pour les dessécher, il convient de les éparpiller sur une toile fine, ou sur des claies d'osier (1), dans une chambre dont la température ne soit point au-dessus de vingt degrés, et de les exposer, en dernier lieu, aux rayons du soleil pendant une heure ou deux, en les retournant de temps en temps. Si ces mêmes plantes aromatiques sont d'une nature peu humide, comme le romarin et la sauge, elles se dessèchent avec une grande facilité; mais celles qui sont succulentes, comme le fenouil et l'aneth, demandent un degré de chaleur plus élevé, et se sèchent avec plus de peine.

---

fraisier et de pimprenelle; dans les secondes, nous rangerons les racines d'angélique, de guimauve, de chicorée, de réglisse: celles de pied-de-veau, de bryone, de pivoine, de scille, etc., appartiennent à la dernière division.

(1) Il serait bon que celles-ci fussent toujours recouvertes de papier gris. (H. G.)

On reconnaît que les plantes sont bien desséchées quand elles sont devenues fragiles et cassantes sous les doigts ; leur dessiccation ne doit pas être portée plus loin ; si on prolongeait l'action du calorique sur elles , leurs propriétés s'altéreraient (1).

Pour ce qui est des herbes non aromatiques , il n'est point nécessaire d'employer tant de précautions , et l'on peut les dessécher immédiatement au soleil ou à l'étuve (2).

*Manière de dessécher les Fleurs.*

Dans la dessiccation des fleurs , on doit avoir égard à leur odeur , à leur couleur et à leur texture. Les fleurs dont l'arome est combiné à un principe aqueux , comme celles de violette et de tilleul , perdent entièrement leur odeur pendant la dessiccation ou peu de jours après ; quelques-unes d'entre elles néanmoins , qui sont d'un tissu plus serré , comme les fleurs de mélilot , conservent mieux leur arôme

---

(1) Plus la dessiccation est prompte , plus elle est parfaite , car les plantes n'ont pas eu le temps de fermenter ou de moisir , ce qui est surtout à considérer pour celles qui sont succulentes , comme les borraginées , les malvacées , les chicoracées. ( H. C. )

(2). L'esprit recteur ou l'arôme des herbes ou des fleurs

me (1). Les fleurs huileuses aromatiques, telles que celles de sauge et de lavande, le gardent très-bien quand on les dessèche convenablement. Les fleurs d'un tissu lâche et mou, comme celles de nénuphar et de pivoine, sont difficiles à sécher; c'est le contraire dans les fleurs d'un tissu plus dense, comme celles du genêt et du souci (2).

Quoique le principe colorant des fleurs ne paraisse posséder aucune propriété médicale, son altération suppose cependant que la dessiccation n'a point été bien faite (3); on le

n'est quelquefois uni à aucun principe huileux volatil, comme dans le jasmin. Mais souvent aussi il est combiné avec une huile volatile, comme dans la lavande. Les plantes qui ont un arôme du premier genre perdent entièrement leur odeur lorsqu'on les froisse pendant quelque temps; mais celles qui en ont un du second genre, et que l'on peut appeler *balsamiques huileuses*, se distinguent des autres en ce que, broyées entre les doigts, loin de perdre leur odeur, elles en acquièrent au contraire une plus pénétrante.

(1) Plusieurs plantes, après leur parfaite dessiccation, se ramollissent un peu et reprennent plus d'odeur: tels sont le mélilot, le botrys, les roses rouges, la petite centaurée, etc.  
(H. C.)

(2) Lorsque les fleurs sont très-petites, on laisse le calice et même les sommités fleuries entières: c'est ce qu'on fait pour la plupart des labiées. (H. C.)

(3) Quelque temps après leur dessiccation, les fleurs de violette, de bourrache, de buglosse jaunissent et se décolorent entièrement, surtout si on les place dans des bocaux de

conserve entièrement dans quelques fleurs , et en partie dans d'autres , en ayant soin de les envelopper de papier pour les faire dessécher (1).

On doit éparpiller sur un tamis , et dessécher immédiatement à la chaleur du soleil ou d'une étuve , en les remuant fréquemment , les fleurs odorantes , non huileuses et d'un tissu mou et délicat , comme celles des lis et des violettes. Mais celles d'un tissu plus serré , telles que les fleurs de sureau et de tilleul , se dessèchent très-facilement à l'ombre (2).

Pour bien sécher les fleurs huileuses aro-

verre où pénètre la lumière. On a conseillé , pour leur conserver leur couleur , de les plonger un instant dans l'eau bouillante avant leur dessiccation ; mais , par ce moyen , on les privé de leur mucilage. ( H. C. )

(1) Par une prompte dessiccation avec chaleur , on conserve la couleur des pétales de roses rouges. On doit les cribler ensuite pour en séparer les anthères jaunes des étamines. ( H. C. )

(2) Les fleurs de corymbifères à semences aigrettées , comme celles de tussilage et de pied-de-chat , *Gnaphalium dioicum* , Linn. , doivent être desséchées plus que les autres avant leur entier épanouissement , parce qu'un peu d'humidité restante suffirait pour développer les aigrettes , qui forment alors un coton nuisible dans le produit des infusions , ou y laissent suspendues de petites paillettes qui irritent la gorge des malades.

C'est pour une raison analogue aussi , qu'avant de les

matiques, comme celles d'oranger et de camomille, il faut, après les avoir légèrement entourées d'un papier, les exposer pendant trois ou quatre heures aux rayons du soleil, et ensuite les étaler dans une chambre aérée, pendant trois ou quatre jours, en les remuant de temps en temps.

Les fleurs succulentes, comme celles de coquelicot et de guimauve, doivent être étendues en un lit mince, et desséchées rapidement à la chaleur de l'étuve ou aux rayons du soleil. Mais celles qui sont fort délicates, comme les fleurs de primevère, de fève, sont posées sur des tamis et couvertes de papier, avant d'être soumises à la chaleur de l'étuve ou à celle du soleil (1).

*Manière de faire sécher les Semences.*

Les semences huileuses qui sont renfermées dans une coque ligneuse, et qu'on a dé-

---

soumettre à la dessiccation, il faut priver de leurs étamines les fleurs du bouillon-blanc, *Verbascum tapsus*. Ces étamines, en effet, ont des filets très-tomenteux. (H. C.)

(1) Les sommités fleuries de plusieurs plantes, comme la petite centaurée, le muguet, l'absinthe, le mélilot, le scordium, etc., se lient en petits paquets et se suspendent en guirlandes pour être séchées. (H. C.)

barrassées de leur enveloppe pulpeuse ou charnue, demandent à être desséchées en été aux rayons du soleil et jamais dans une étuve (1). Il en est de même des semences farineuses, ce qui suffit pour les conserver pendant un an, au moins, sans altération; mais si l'on soumet ces dernières ultérieurement à l'action de l'étuve, on peut les garder plus long-temps (2). On dessèche les semences mucilagineuses en les suspendant dans un air échauffé artificiellement jusqu'à ce qu'elles deviennent arides. Les graines d'une saveur piquante, comme celles de cresson et de cochléaria, n'exigent point de dessiccation, et doivent être, s'il est possible, conservées dans leurs siliques. Quant aux semences communes, il suffit, pour les conserver, de les exposer au soleil durant deux ou plusieurs jours, suivant leur degré d'humidité (3).

---

(1) Les amandes douces et les pistaches se conservent plus long-temps sans rancir quand on les garde dans leur coque ligneuse. (H. C.)

(2) Dubamel et Tillet préconisent le blé séché au four.

On sèche les châtaignes ou marrons sur des claies au-dessus du feu. (H. C.)

(3) Les semences peuvent être distinguées en *huileuses*, en *farineuses*, en *mucilagineuses*, en *spiritueuses* et en *communes*. Les semences *huileuses* ou émulsives sont celles qui, broyées dans un mortier avec un peu d'eau, donnent

*Manière de faire sécher les Fruits.*

Pour faire sécher les fruits charnus et d'un volume considérable, il est indispensable de les dépouiller de la peau membraneuse qui les

---

lieu à la formation d'une liqueur laiteuse que l'on nomme *émulsion* : telles sont les semences de potiron, de pavot blanc, etc. Les *semences farineuses* sont celles qui, par la pulvérisation, sont réduites en une poudre appelée *farine*, et ordinairement blanche : tel est le blé, telle est encore la châtaigne. Les *semences mucilagineuses*, gardées dans la bouche, cèdent un mucilage à la salive : les graines de guimauve, les pepins de coing en sont des exemples. Les *semences spiritueuses* ou celles qui ont une odeur pénétrante et une saveur forte, se subdivisent en *aromatiques*, qui contiennent une huile volatile, comme celles d'aneth, de fenouil, et de la plupart des ombellifères, et en *âcres*, qui doivent leur saveur forte à un principe volatil pénétrant : telles sont celles des plantes anti-scorbutiques, comme le cresson et le cochléaria. Toutes les semences qui ne peuvent être rapportées à une des classes ci-dessus indiquées, comme les semences d'ancolie et de pourpier, peuvent être appelées *semences communes*. Toutes ces distinctions de semences, non indiquées ou non remarquées par les auteurs, sont cependant fort utiles dans l'exposition des règles qui concernent leur collection, leur dessiccation et leur reposi-tion. Les anciens avaient divisé les semences en *froides* et en *chaudes*, en *majeures* et en *mineures* ; mais une pareille division est inutile et manque de fondemens, et certes, il est bien étonnant de voir quelques auteurs modernes de pharmacie l'admettre encore, avec certaines autres inepties généralement abandonnées, et surcharger ainsi inutilement la mémoire des élèves.

enveloppe, de les couper par morceaux et de les placer pendant quelque temps dans une étuve. Il faut en excepter les grenades et les autres fruits à écorce dure, que l'on peut conserver frais, sans aucune altération, pendant plus d'un an. Quant aux fruits petits et succulens, comme les baies de la morelle et du genévrier, on les fait sécher au four, et on les garde ensuite dans des endroits bien secs (1).

### § III. *De la Reposition et de la Durée des Substances végétales médicinales.*

#### *Ce que c'est que la Reposition.*

La *Reposition* est une opération pharmaceutique qui consiste à placer les substances végétales médicinales dans le lieu et dans les vases les plus propres à leur conservation et suivant les règles établies,

#### *Ce que c'est que la Durée.*

En pharmacie, l'on nomme *Durée* la propriété qu'a chaque corps de résister, pendant

---

(1) Les prunes de damas noir, qui forment les *pruneaux laxatifs*, doivent être desséchées dans un four à 36° + 0 R.

Les figues, les dattes, les jujubes, les sebestes, les myrobolans, etc., se dessèchent au soleil, sur des claies, dans les pays chauds. (H. C.)

un temps plus ou moins long aux causes de destruction.

*Combien de temps se gardent les Racines, et de quelle manière il faut les conserver.*

Les racines tendres, pulpeuses et charnues, comme celles de chicorée, d'asarum, d'ache, etc., ne se conservent qu'une année. Celles qui sont grandes et un peu ligneuses, comme dans le rapontic, la bryone et la patience, peuvent se garder deux et trois ans. Les racines compactes et très-ligneuses, comme celles de bistorte et de gentiane, peuvent être conservées plusieurs années, de même que beaucoup de racines exotiques, telles que celles de squine et d'ipécacuanha.

Au reste, on ne doit point suivre ces règles à la rigueur; on ne saurait fixer de terme à la durée des racines; mais on ne doit point se dispenser de les examiner avec soin par intervalles, ayant l'attention de rejeter les échantillons décolorés, ceux qui ont perdu leur odeur et leur saveur, et ceux qui sont vermoulus et tombent en poussière. On en exceptera pourtant les racines résineuses, comme celle de jalap, dont les vers n'attaquent point la portion résineuse, celle qui est véritablement active.

Les racines doivent être déposées dans des boîtes de bois ou des vases de porcelaine , hermétiquement fermés , et placés en un lieu sec.

*Combien de temps se conservent les Ecorces , et comment on doit en opérer la reposition.*

Les écorces ligneuses , particulièrement si elles sont balsamiques et résineuses , peuvent être conservées , sans altération aucune , pendant plusieurs années. Quant aux écorces minces et aromatiques , comme la cannelle , on doit les rejeter dès qu'elles ont perdu leur odeur. Les écorces indigènes minces , comme celles d'hyèble et de sureau , doivent être renouvelées au moins de deux en deux ans. D'ailleurs , la reposition des écorces ne diffère en rien de celle des racines.

*Combien de temps se conservent les Bois , et comment il faut en opérer la reposition.*

Si les bois médicinaux ont été pris dans la saison convenable , s'ils sont pesans , compactes et résineux , ils peuvent être conservés pendant plus d'un siècle. Mais si leur tissu est lâche , ou s'ils sont odorans , comme le bois de Rhodes , on ne les garde que trois ou quatre ans. Au

reste, ces bois sont susceptibles d'être vermoulus et de se pourrir par suite de l'humidité. Leur reposition s'effectue, d'ailleurs, de la même manière que celle des racines et des écorces.

*Combien de temps se conservent les Plantes, et comment il faut en opérer la reposition.*

Les plantes mucilagineuses peuvent être conservées deux ans et plus : quant aux herbes que nous avons nommées *salino-spiritueuses*, c'est en vain qu'on chercherait à les garder ; mais celles qui sont balsamiques et aromatiques durent trois ans et plus. Les plantes insipides et inodores, qui sont d'une texture molle, et qui contiennent beaucoup d'humidité, comme la pariétaire et le pourpier, ont besoin d'être renouvelées souvent, puisqu'on peut à peine les garder un an ; mais celles dont les feuilles sont d'un tissu plus serré, comme la véronique et la scabieuse, se conservent pendant deux ans. Les fougères, comprises par Linnæus dans sa cryptogamie, telles que le capillaire, la scolopendre, etc., ne perdent leurs vertus qu'après trois ou quatre ans. En général, au reste, on peut garder les plantes tant qu'il ne se manifeste encore aucune alté-

ration dans leurs qualités ; mais aussi, dès que cela arrive, il faut les rejeter comme inutiles.

Les plantes qu'on veut conserver doivent reposer dans des bocaux ou vases de verre bien bouchés, à l'abri du contact de l'air et des rayons du soleil ou d'une lumière trop vive.

*Combien de temps se gardent les Fleurs, et de quelle manière on doit en opérer la reposition.*

Les fleurs perdent très-aisément leur odeur, et il est bien difficile de les conserver sans qu'elles aient subi quelque altération. On doit donc nécessairement les renouveler chaque année, ou quand leur odeur et leur couleur naturelles sont altérées. Quelques fleurs néanmoins méritent de faire exception en ce qu'elles deviennent plus odorantes après leur dessiccation : telles sont spécialement les roses de Provins et la plupart des fleurs des labiées gardées avec leur calice, qui, comme celles de sauge, ne perdent leurs principes balsamiques qu'au bout de deux ou trois ans.

Les procédés à suivre pour la reposition des fleurs doivent être les mêmes que ceux que nous avons indiqués pour les plantes.

*Combien de temps se gardent les Semences , et comment on doit en opérer la reposition.*

Les semences conservées dans leur péricarpe , comme celles de pavot , les graines des légumineuses , celles qui sont renfermées dans des siliques ou dans une coque ligneuse , se conservent bien plus long-temps que les semences nues , telles que celles de fenouil et de scabieuse. Il en est de même des semences qui mûrissent dans un calice , comme celles de la pulmonaire et de la grande consoude.

Les graines huileuses non aromatiques , et qu'on a laissées dans leur enveloppe ligneuse , peuvent être gardées deux ans et au-delà. Mais si on les en a dépouillées , au bout d'un an , elles ne sont plus bonnes.

Les semences farineuses , bien desséchées et préservées de l'humidité , ne manifestent que bien rarement quelque altération.

Les semences aromatiques , et contenant une huile volatile , se gardent deux et trois ans.

Celles qui contiennent un principe âcre , volatil , ont besoin d'être renouvelées tous les ans.

Enfin , les semences communes , quand elles sont grandes et revêtues d'une écorce dure , peuvent être conservées deux ou trois ans ;

mais si elles sont petites , et si leurs tégumens sont fins et minces , on doit procéder tous les ans à leur remplacement.

En général , les semences doivent reposer dans des vases de crystal bien bouchés , à l'abri de l'humidité et des attaques des insectes et des souris. D'ailleurs, pour les conserver sûrement, il est convenable de les remuer très-fréquemment , de les vanner , et même parfois de les cribler.

*Combien de temps se conservent les Fruits , et de quelle manière on doit en opérer la reposition.*

Les fruits pulpeux , tant exotiques qu'indigènes , comme les dattes , les figues et les jujubes , se conservent à peine pendant un an sans altération. Les baies , desséchées convenablement et bien enfermées , se gardent dans leur intégrité durant trois ou quatre années.

La reposition des fruits est analogue à celle des semences.

---

## CHAPITRE V.

### *Des Opérations pharmaceutiques.*

*Ce qu'on doit entendre par Opérations pharmaceutiques.*

Les *Opérations pharmaceutiques* ne sont autre chose que les préparations particulières des médicamens.

### *Classification générale de ces Opérations.*

On doit ranger les opérations pharmaceutiques dans quatre classes générales, lesquelles composent tout l'art de la préparation, et portent les noms de *Division*, d'*Extraction*, de *Mixtion*, et de *Combinaison*.

#### §I. *Des Opérations pharmaceutiques comprises dans la Division.*

Les opérations pharmaceutiques comprises dans cette classe sont au nombre de huit, savoir : la *Conquassation*, la *Section*, la *Granulation*, la *Rasion*, la *Limation*, la *Trituration*, la *Pulvérisation* et la *Lévigation*.

*Conquassation.*

La *Conquassation* est cette opération qui consiste à mettre en pièces les corps mous et succulens , en les écrasant dans un mortier.

*Section.*

La *Section* ou l'*Incision* est une autre opération par laquelle on réduit les corps en très-petites parties , en les coupant avec des instrumens appropriés (1).

*Granulation.*

La *Granulation* est une troisième opération qui consiste à verser un métal en fusion dans un vase perforé , et à déterminer sa chute dans un autre vase rempli d'eau froide , où ce métal se condense et se divise en globules plus ou moins petits.

*Rasion.*

La *Rasion* est l'opération par laquelle , à l'aide d'une râpe , on réduit en parcelles fort menues les corps durs et consistans (2).

(1) On emploie la scie pour les cornes ou les os ; on se sert du couteau ou d'un autre instrument tranchant pour les bois , les racines , etc. ( H. C. )

(2) On emploie la rasion pour les bois , comme le gâïac , le sassafras , les santaux , etc. ( H. C. )

*Limation.*

La *Limation* est l'opération par laquelle ; et au moyen de la lime, on réduit les corps durs en poudre grossière (1).

*Trituration.*

La *Trituration* est une opération pharmaceutique qui consiste à réduire les corps durs en petites parcelles, mais non en une poudre subtile, en les broyant dans un mortier (2).

*Pulvérisation.*

La *Pulvérisation* est l'opération par laquelle on réduit les corps durs en poudre plus ou moins fine, en les battant dans un mortier. Pour que cette opération s'achève plus facilement et plus parfaitement, de temps en temps, l'on sépare les particules les plus ténues à l'aide d'un tamis, ce qui constitue la *Cribration* (3).

(1) On emploie la limation pour les métaux.

(2) La trituration s'emploie pour les matières friables, gommeuses ou résineuses, susceptibles de s'échauffer et de s'agglomérer en masse par une violente percussion. Elle se fait en promenant le pilon circulairement dans le mortier. (H. C.)

(3) Quelque loin que l'on porte la pulvérisation, ja-

*Lévigation.*

La *Lévigation* est l'opération qui consiste à mettre les corps durs en poudre excessivement subtile, ce à quoi l'on parvient en les écrasant avec une molette que l'on promène circulairement sur une table lisse et très-dure de marbre ou de porphyre. C'est à cause de cette dernière substance que la lévigation a quelquefois pris le nom de *Porphyrisation* (1).

§ II. *Des Opérations pharmaceutiques que comprend l'Extraction.*

Les opérations pharmaceutiques comprises dans cette classe sont au nombre de seize, savoir : l'*Expurgation*, la *Lotion*, l'*Infusion*, la *Décoction*, l'*Expression*; la *Clarification*, la *Décantation*, la *Filtration*, la *Torréfac-*

---

mais, par cette opération, on ne peut réduire un corps en ses molécules élémentaires; son aggrégation est seulement diminuée; chaque particule forme encore après l'opération un tout semblable à la masse première qu'on avait pour objet de diviser. (H. C.)

(1) Les substances minérales solides, dures, aigres, cassantes, sont celles que l'on porphyrise le plus habituellement : les végétaux seraient altérés par cette opération, (H. C.)

tion, la *Lixiviation*, l'*Effervescence*, la *Précipitation*, la *Crystallisation*, l'*Evaporation*, la *Vaporisation*, et la *Calcination*.

### *Expurgation.*

On entend par *Expurgation* cette opération à l'aide de laquelle, et en employant un moyen mécanique, on débarrasse les corps solides des substances étrangères qui les rendent impurs, ou on les dépouille de certaines parties accessoires (1) inutiles, et, parfois même, nuisibles aux opérations subséquentes qu'ils doivent subir ou à l'usage auquel on les destine (2).

---

(1) C'est ainsi que l'on soumet l'orge et quelques autres semences à l'action d'un moulin qui les froisse sans les écraser, et qui leur enlève leur écorce. Dans ce cas particulier, l'expurgation prend le nom d'*excortication*. (H. C.)

(2) Cette opération porte différens noms, suivant la nature des substances dont on dépouille le corps que l'on veut employer. Ainsi, quand on sépare les grains contenus dans les fruits, on dit qu'on *égrène* ceux-ci; si l'on enlève des écorces, le verbe *écorcer* indique cette espèce d'action, etc. Mais, comme toutes ces opérations secondaires sont de la même nature, il est bon de les comprendre sous le nom générique d'*expurgation*.

*Lotion.*

La *Lotion* est une opération par laquelle, en les agitant dans un liquide, on parvient à débarrasser les corps solides des substances étrangères qui les rendent impurs, et avec lesquelles ils sont mêlés.

*Des diverses sortes de Lotions.*

On distingue quatre espèces de *Lotions* : la première a lieu lorsque, par l'agitation d'un corps dans un liquide, on en sépare les impuretés qui étaient attachées à sa surface, ou qui étaient cachées dans des cavités creusées sur cette même surface : c'est ainsi qu'avant d'employer les racines, on les lave dans de l'eau.

La seconde espèce de lotion est celle où l'on agite dans un liquide un corps trituré ou pulvérisé, afin de séparer une portion de sa substance, qui est soluble, d'une autre portion insoluble, qui forme un résidu au fond du liquide. C'est de cette espèce de lotion que nous nous servons quand nous lavons le proto-hydro-chlorate de mercure ou mercure doux, pour en séparer le deuto-chlorure du même métal ou sublimé corrosif, qu'il pourrait contenir.

La troisième espèce de lotion consiste à re-

muer et à agiter, dans une grande quantité d'eau, un corps réduit en une poudre subtile : on laisse le mélange en repos pendant quelques instans ; les particules les plus pesantes, et que l'on a envie de recueillir, se précipitent alors, abandonnant en suspension dans le liquide les corps spécifiquement plus légers ; on a le soin de jeter l'eau encore trouble, et ainsi on se trouve débarrassé des impuretés par lesquelles on était gêné. C'est ainsi que, dans l'exploitation des mines, on isole les matières métalliques des substances terreuses et des corps étrangers moins pesans qu'elles.

La quatrième espèce de lotion est celle dans laquelle on agite un corps finement pulvérisé dans une grande quantité d'eau, pour le laisser ensuite en repos pendant quelque temps. Les particules les plus pesantes et que l'on a envie de rejeter, se précipitent, et en décantant le liquide qui tient en suspension le corps que l'on veut retirer, on laisse déposer celui-ci dans d'autres vases disposés à cet effet. C'est par cette espèce de lotion que nous pouvons enlever l'oxyde noir de fer déjà formé aux molécules de fer qui n'ont point encore été suffisamment oxydées ou divisées (1).

---

(1) La diversité des opérations est la suite de la diffé-

*Infusion.*

L'*Infusion* est une opération de pharmacie par laquelle , en laissant tremper un ou plusieurs corps solides , pendant quelque temps , dans un liquide approprié et à un certain degré de chaleur , on en extrait quelques principes qui sont en suspension ou en dissolution dans le liquide employé. On appelle *Macération* cette même opération quand sa durée est de quelques jours , et quand on la

---

rence des procédés à l'aide desquels on agit sur les corps naturels. Dans ces quatre espèces de lotions , le procédé est constamment le même , l'agitation d'un corps solide dans un liquide ; le but que l'on veut atteindre est également le même , la séparation des substances qui altèrent ce corps. On doit seulement avoir égard à la nature du corps à laver et à celle des substances qu'on cherche à obtenir , afin de mettre en usage le mode de lotion convenable. — On n'applique pourtant proprement le nom de *Lotion* qu'à la première et à la quatrième de nos espèces , et quelquefois à la troisième. Quant à celle de la seconde espèce , on la désigne communément par le nom d'*édulcoration* , qui est mauvais , puisqu'il sert aussi à indiquer une opération essentiellement différente , celle d'ajouter à des boissons une quantité déterminée de sucre ou de sirop pour les adoucir et leur communiquer une saveur agréable. Pour le procédé opératoire , la lotion de la quatrième espèce ne diffère en rien de celle de la troisième : seulement le résultat est opposé : dans l'une on veut obtenir le corps qui se précipite d'abord , et dans l'autre on s'empare de celui qui est en suspension dans le liquide.

fait sans le secours du feu (1), tandis qu'on la nomme *Digestion* quand elle dure plusieurs jours également, et qu'on a recours à l'action du calorique (2).

### *Décoction.*

La *Décoction* est une opération par laquelle, en faisant bouillir, pendant un temps plus ou moins long, un liquide dans lequel sont plongés un ou plusieurs corps solides, on extrait de ceux-ci quelques principes solubles qui restent suspendus dans le liquide.

#### *Des diverses espèces de Décoctions.*

On distingue trois espèces de décoctions; savoir: la *légère*, la *médiocre*, et la *forte*. La première est celle où l'ébullition est poussée à un faible degré seulement et ne dure que quelques minutes. Dans la seconde, l'ébullition est plus vive, et dure au moins une demi-heure. Dans la troisième, elle est très-forte et

---

(1) Le vinaigre scillitique se fait par la macération des squames de la scille dans le vinaigre. Les vins médicamenteux se préparent également par macération. (H. C.)

(2) La chaleur nécessaire pour la digestion est de 25 à 30° + 0 R. Cette opération dure quelquefois fort longtemps, et même un an, comme cela avait lieu naguère pour certaines préparations d'opium. (H. C.)

duré deux heures au moins, et quelquefois six ou douze.

*Expression.*

On entend par *Expression* une opération par laquelle on sépare les liquides que contiennent les corps pulpeux et succulens, en soumettant ceux-ci à l'action comprimante d'une force mécanique quelconque (1).

*Clarification.*

La *Clarification* est l'opération par laquelle on enlève à un liquide les matières étrangères qui en altèrent la pureté.

*Des diverses espèces de Clarifications.*

Il y a trois sortes de clarifications : dans la première, on abandonne la liqueur que l'on veut clarifier dans un parfait repos pendant quelque temps, et jusqu'à ce que les matières impures se soient précipitées : alors on les sépare par le moyen du filtre : c'est ainsi que l'on clarifie les sucs acides, comme celui de limons.

Dans la seconde espèce de clarification, on fait coaguler les matières impures par l'action

---

(1) Les *decoctum* se passent avec expression. (H. G.)

du feu, et on les enlève pareillement à l'aide d'un filtre. C'est par ce procédé que l'on clarifie les suc anti-scorbutiques et quelques autres suc végétaux.

Dans le troisième mode de clarification, on fait bouillir les liquides sur lesquels on veut agir, après y avoir ajouté de la glaire d'œufs, ou d'autres substances albumineuses. Ces matières, en se coagulant, entraînent les impuretés vers la surface du liquide, et en écumant et filtrant immédiatement celui-ci, on l'obtient dépouillé de tout corps étranger.

C'est de cette sorte qu'on clarifie les suc des végétaux mucilagineux et les sirops.

#### *Décantation.*

La *Décantation* est cette opération par laquelle on incline doucement un vase pour faire écouler un liquide qu'il contient et le séparer d'un sédiment qu'il recouvre (1).

#### *Filtration.*

La *Filtration* est une opération par laquelle, en obligeant un liquide à traverser

(1) La décantation se fait quelquefois en soutirant à l'aide d'un siphon le fluide que l'on veut obtenir (H. C.)

des pores d'une extrême étroitesse (1), on le sépare des molécules solides ou des corps plus grossiers avec lesquels il était mélangé (2).

### *Torréfaction.*

La *Torréfaction* est une opération par laquelle, dans des vases appropriés, on expose, pendant quelque temps, les corps so-

(1) On peut faire des filtres avec beaucoup de substances différentes : du papier gris, du papier joseph non collé, de l'éponge bien lavée, etc. Le charbon pulvérisé est très-propre à s'emparer des substances muqueuses extractives qui corrompent les eaux ; le verre pilé forme un sablon plus propre que tout autre corps à la filtration des acides minéraux. (H. C.)

(2) A l'aide de la filtration, on parvient non-seulement à séparer les corps solides des liquides, mais encore à isoler les uns des autres des liquides de diverses densités, et, suivant que le diamètre des pores du filtre est plus ou moins grand, les molécules des corps filtrés sont plus ou moins ténues. Le plus ordinairement aussi, on n'appelle *filtration* que l'opération de ce genre qui se fait avec un papier, et l'on réserve le nom de *colature* à celle que l'on exécute par le moyen d'un linge ou d'un morceau de drap. Dans certains cas, la filtration a lieu au travers d'un entonnoir plein de verre et de quartz pulvérisés : on est obligé d'employer ce procédé pour les liqueurs acides et corrosives. Mais, de quelque manière que s'exécute cette opération, toujours est il qu'elle mérite constamment le nom de *filtration*, puisque, dans tous les cas, son mode d'action et son but sont les mêmes.

lides à l'action d'un feu modéré, en ayant la précaution de les remuer souvent, et cela soit pour modifier leurs principes constituans, soit pour les dépouiller de quelque partie volatile, ou pour que, privés de leur humidité superflue, ils puissent se conserver plus facilement (1).

### *Lixiviation.*

La *Lixiviation* est une opération par laquelle on sépare les substances salines des corps étrangers qui leur sont unis, et cela à l'aide de l'eau, qui dissout les premières et n'attaque pas les seconds (2).

---

(1) L'application d'une chaleur douce pour sécher les corps se nomme communément *Culéfaction* quand on emploie le feu, et *Insolation* quand on met à contribution les rayons du soleil. Suivant le but de la torréfaction, la force du feu est poussée plus ou moins loin. L'opération dans laquelle on fait griller les muriates de soude et de potasse cristallisés pour leur enlever leur eau de cristallisation, porte le nom de *Décrépitation*, en raison des petites détonations que font entendre les cristaux en se brisant. Mais toutes ces dénominations sont impropres, car, de quelque manière que s'applique l'action d'une chaleur peu intense, et quels que soient les phénomènes qui l'accompagnent, la torréfaction n'est qu'une et doit conserver son nom.

(2) C'est ainsi que, pour obtenir certains sels, on lessive les cendres des végétaux en versant de l'eau chaude dessus, en filtrant et en faisant évaporer. C'est par un procédé ana-

*Effervescence.*

L'*Effervescence* est le mouvement ou l'agitation que nous observons au moment de la combinaison de certains corps , et qui est produit par le dégagement de quelque fluide gazeux (1).

---

logue que le salpêtrier extrait le nitrate de potasse des terres sur lesquelles il travaille , et que l'on retire les sulfates des matières qui les renferment. ( H. C. )

(1) Quand un corps , dégagé de quelque combinaison par l'action d'un autre , se dissout dans le liquide qui surnage , il s'opère une véritable décomposition , et cependant il ne s'opère dans la liqueur aucun changement sensible à la vue : c'est ce qui arrive si l'on verse une dissolution de potasse dans une dissolution de nitrate de soude , auquel cas la soude se dissout dans le véhicule à mesure qu'elle abandonne l'acide nitrique. Quand le corps dégagé est plus pesant que le liquide qui surnage , et ne peut point se dissoudre dans son sein , il tombe au fond du vase et il s'opère une *précipitation* ; mais s'il est de nature gazeuse , il traverse le liquide en montant , et une *effervescence* a lieu. Il résulte de là que , dans une seule opération , la décomposition d'un corps par un autre , il se passe plusieurs phénomènes différens suivant la nature des corps dégagés , et qu'ainsi l'effervescence et la précipitation sont plutôt des phénomènes et des effets d'une opération , qu'elles ne sont des opérations proprement dites elles-mêmes. Cependant on les range l'une et l'autre au nombre des opérations pharmaceutiques , parce qu'on regarde comme des produits pharmaceutiques les substances que l'on obtient par leur moyen , sans avoir égard aux corps que l'on abandonne après avoir recueilli les pro-

*Précipitation.*

La *Précipitation* est une opération par laquelle, au moyen de l'introduction d'une substance dans un liquide tenant en suspension ou en dissolution les molécules d'un corps, on isole celles-ci et on en détermine la chute au fond du vase, en raison de leur pesanteur spécifiquement plus grande que celle du liquide qui reste, et dans lequel elles cessent d'être solubles (1).

*Des diverses sortes de Précipitations.*

Il y a deux espèces de précipitations. Dans la première, les corps dégagés ne se combinent point avec une autre substance dans l'acte même de la précipitation : c'est cette espèce de précipitation que détermine l'introduction de la potasse dans beaucoup de dissolutions métalli-

---

duits d'une précipitation ou d'une effervescence. Nous avons un exemple de précipitation dans la préparation de l'hydro-chlorate de mercure par précipitation et dans celle de l'oxyde de bismuth ; et nous en trouvons une d'effervescence dans le gaz acide hydro-sulfurique (*hydrogène sulfuré*) et dans le gaz acide carbonique, avec lesquels on prépare des eaux minérales artificielles.

(1) Dans sa statique chimique, M. Berthollet a jeté un grand jour sur la théorie des précipités. Nul pharmacien ne peut se dispenser de lire ce que cet illustre chimiste en a dit. (H. C.)

ques. Dans la seconde, à mesure que le corps séparé se dégage, il se combine avec quelque autre substance et se précipite avec elle. C'est par cette espèce d'opération que l'on obtient le proto-hydro-chlorate de mercure par précipitation, parce que le protoxyde de mercure se combine avec l'acide hydro-chlorique avant de se précipiter; nous en pourrions dire autant de la précipitation de la magnésie par le carbonate de potasse, cas dans lequel l'acide carbonique de ce dernier se combine avec la magnésie, et donne, au fond du vase, un carbonate de magnésie (1).

---

(1) Parfois, on donne le nom de *précipité* à un corps qui, ayant été dissous par un menstrue, s'en sépare et demeure au fond du vase quand on fait volatiliser le dissolvant par l'action du calorique: tel est le phénomène qui se passe dans la préparation de l'oxyde de mercure rouge. Mais on s'aperçoit aisément que cette opération ne saurait prendre le nom de *précipitation*, puisque les conditions nécessaires à l'accomplissement de celle-ci ne se retrouvent plus ici: ce n'est donc, à proprement parler, qu'une *évaporation* ou une *calcination*. Parfois aussi, dans certaines opérations, on a un précipité faute d'avoir employé une assez grande quantité de véhicule pour dissoudre le corps qui s'est formé: c'est ce qui arrive si, dans la préparation du sulfate de potasse, l'on verse de l'acide sulfurique sur du carbonate de potasse dissous dans une petite quantité d'eau; mais cette précipitation n'est qu'accidentelle, et cesse d'avoir lieu dès que l'on emploie la quantité d'eau

*Crystallisation.*

La *Crystallisation* est une opération par laquelle, en soustrayant la partie liquide d'une dissolution, on permet aux molécules du corps dissous d'obéir à la force d'attraction qui tend à les rapprocher, et par là de se réunir en solides d'une figure spéciale, régulière et naturelle (1).

---

suffisante, et, par conséquent, le produit de cette opération est improprement nommé *précipité*.

Remarquons encore que les anciens donnaient le nom de *magister* à plus d'un précipité véritable, lorsqu'ils supposaient à celui-ci quelque vertu héroïque : tel était le *magister de perles* ; ils l'appliquaient également à ceux que distinguait une superbe teinte nacrée, comme le *magister de bismuth*. Mais la chimie a démontré l'identité de ces produits avec les précipités, et mis au jour le ridicule de pareilles dénominations, qui sont aujourd'hui généralement abandonnées.

(1) Cette figure spéciale, régulière et naturelle que prend un corps dissous dans un liquide quand on vient à soustraire celui-ci, n'avait reçu le nom de *crystallisation* que quand il s'agissait de substances salines, en raison de la transparence des solides qui se formaient dans leurs dissolutions, et de l'analogie que ces solides avaient avec le crystal. Mais les métaux et quelques autres corps nous offrent le même phénomène quand, après avoir été mis en fusion par l'action du calorique et au moment de leur refroidissement, ils prennent une figure spéciale, régulière et naturelle, comme on le voit dans la fonte du plomb et de l'antimoine : il y a donc encore ici une véritable *crystalli-*

*Evaporation.*

L'*Évaporation* est cette opération par laquelle, en soumettant à l'action du feu une dissolution quelconque, on volatilise le liquide qui se dégage sous la forme de vapeurs, en laissant au fond du vase les matières les plus fixes (1).

*Vaporisation.*

La *Vaporisation* est une opération à l'aide de laquelle, en réduisant les corps à l'état de gaz ou de vapeur moyennant l'action du feu,

---

*sation*, malgré l'opacité des solides formés. Nous en devons dire autant de certaines cristallisations naturelles, comme celle du fer spathique, du soufre et de plusieurs pierres. Avertissons encore que la *candisation* du sucre, la *congélation* de l'eau et la *coagulation* opérée par l'alkohol dans les dissolutions concentrées de certains sels ne sont que des *cristallisations véritables*, puisque, dans tous ces cas, nous voyons un corps solide sous forme liquide prendre une figure régulière, tandis que le liquide disparaît.

(1) Le dégagement d'un fluide aqueux par l'action du calorique s'appelle quelquefois *déflegmation* ou *concentration*, quand on cherche à opérer le départ d'une certaine quantité d'eau dans un acide affaibli ou étendu. On la nomme *inspissation* lorsqu'il s'agit de priver d'une partie de son eau le produit d'une décoction ou un suc quelconque, ainsi que cela se pratique dans la préparation des extraits; mais il est évident que la déflegmation et l'inspissation ne sont que de véritables *évaporations*.

on les obtient débarrassés des substances plus fixes avec lesquelles ils étaient unis (1).

*Des diverses sortes de Vaporisations.*

On reconnaît trois espèces distinctes de vaporisations : la *Sublimation*, la *Distillation*, et la *Gazéification*.

La *Sublimation* est cette opération par laquelle un corps élevé en forme de vapeur jusqu'à la partie supérieure d'un vase dont la température est inférieure à la sienne, perd tout le calorique qui le tenait ainsi suspendu dans l'air, et redevient solide en s'attachant aux parois de cette partie supérieure du vase, contre lesquelles il se cristallise même quelquefois.

La *Distillation* est une opération par laquelle un corps élevé sous forme de vapeur vient à perdre une portion de son calorique, et passe à l'état liquide, pour tomber fort lentement dans un récipient.

La *Gazéification* est l'opération par laquelle un corps élevé sous forme de gaz, et

---

(1) L'évaporation et la vaporisation sont donc deux opérations bien distinctes : dans celle-ci, c'est la vapeur qui est l'objet principal ; dans l'autre, c'est le résidu que l'on recherche. (H. C.)

conservant tout le calorique qui l'a amené à cet état, passe, sans changement, dans les cloches ou vases destinés à le recueillir (1).

---

(1) L'analogie entre la *distillation* et la *sublimation* a été reconnue par tous les auteurs, qui, en raison de l'état solide du produit de celle-ci, lui ont donné le nom de *distillation sèche*. L'analogie qu'a avec ces deux opérations l'extraction des corps gazeux par le moyen du calorique n'est pas moindre, puisqu'elle ne s'en distingue nullement quant au procédé, et n'en diffère qu'en raison de l'état du produit obtenu : c'est pourquoi le savant Lavoisier appelait cette opération *Distillation composée* ou *Distillation pneumato-chimique*. Voyant que ces trois opérations n'étaient que des variétés d'une même espèce, j'ai cru convenable de les comprendre toutes sous le nom générique de *vaporisation*, en raison de l'état vaporeux ou aériforme auquel passent les corps au moment où, par l'action du calorique, ils abandonnent les substances plus fixes avec lesquelles ils étaient unis, me réservant d'établir ensuite mes distinctions secondaires sur la différence des produits obtenus.

Pour ne point trop m'écarter de l'usage établi, j'ai conservé le nom de *sublimation* ; j'ai agi de même par rapport au mot *distillation* ; mais j'ai été obligé d'employer une expression nouvelle pour indiquer la séparation ou l'extraction des gaz au moyen du calorique ; et j'ai préféré le mot *gazéification*, comme donnant une idée de la nature de l'opération. Si l'on réfléchit en effet à la manière dont se séparent les corps pendant la sublimation et la gazéification, on verra clairement que le nom de *distillation* ne convient nullement à ces deux opérations, car il dérive du verbe latin *stillare*, et indique que le produit de l'opération est obtenu en tombant goutte à goutte, phénomène que l'on ne remarque ni dans la gazéification, ni dans la sublimation.

*Des diverses sortes de Distillations.*

On considère, dans la distillation, la matière sur laquelle on doit opérer, et le mode suivant lequel on doit appliquer le feu. Sous le rapport des substances à distiller, on distingue deux sortes de distillations, la *sèche* et l'*humide*. Dans la première, ces substances sont solides : telle est la corne de cerf ; dans la seconde, elles sont liquides : tel est le vinaigre. Sous le rapport du mode d'application du feu, la distillation offre encore deux variétés : on l'appelle *distillation à feu nu* quand le feu est immédiatement appliqué au vase qui contient la matière que l'on veut distiller, et *distillation au bain* quand un corps intermédiaire est placé entre ce vase et le feu, en sorte que le calorique est obligé de traverser ce corps avant d'arriver à la substance à distiller. Ce bain s'appelle *sec* quand on se sert de sable pour intermède ; on le nomme *humide* ou *bain-marie* quand l'eau est le corps intermédiaire (1).

---

(1) Suivant les diverses circonstances qui la caractérisent, la distillation a reçu des auteurs plusieurs noms différens. Ils ont appelé *rectification* une distillation nouvelle d'une liqueur déjà distillée ; *coobation*, la distillation qui se fait sur le résidu d'une opération, et *circulation*, celle qui

*Calcination.*

La *Calcination* est une opération par laquelle, en soumettant, pendant un long espace de temps, les corps solides à l'action d'un feu violent, on en sépare l'eau, l'acide carbonique et les autres principes volatils, tandis qu'on obtient séparément les principes fixes qui entrent dans leur composition (1).

---

se fait à l'aide de deux alambics unis par leur bec, en sorte que le liquide passe d'un vase dans l'autre. On voit manifestement que toutes ces circonstances n'influent en rien sur la nature essentielle de l'opération, et ne suffisent point pour faire changer son nom de *distillation*.

Des variétés dans la configuration des vaisseaux distillatoires et quelques circonstances accessoires qui en dépendent, ont encore fait établir trois autres espèces de distillations : la *distillation per ascensum*, la *latérale*, ou *per latus*, et celle *per descensum*, vaguement caractérisées par les auteurs, et qu'il n'est point possible d'admettre, puisque les différences sur lesquelles reposent leurs distinctions sont purement accidentelles.

(1) Les chimistes de l'école de Stahl croyaient que les métaux étaient composés d'une terre particulière et de phlogistique, et que l'action du feu mettait à nu leur base terreuse en les débarrassant de leur phlogistique. En conséquence, ils admettaient une *calcination* des métaux, et donnaient le nom de *chaux métalliques* aux substances d'un aspect terreux produites par le moyen de cette opération. Ils appelaient également *calcinations* diverses autres opérations dans lesquelles les métaux prenaient des caractères

§ III. *Des Opérations pharmaceutiques que comprend la mixtion.*

Quoiqu'une grande partie des composés pharmaceutiques, comme les sirops, les poudres, les confectons, les tablettes, les con-

---

tères semblables à ceux qu'ils acquéraient en perdant leur prétendu phlogistique, quoiqu'on n'employât point pour obtenir ce résultat l'application du feu, comme dans une véritable calcination. Mais les chimistes modernes ont démontré d'une manière irrécusable que les métaux sont des corps simples dans l'état actuel de nos connaissances, et que, par l'action du calorique, des vapeurs acides, ou de certains sels avec lesquels on les mélange, ils ne perdent aucun principe; il est d'ailleurs très-inexact d'employer pour eux le mot *calcination*; et puisque, dans le cours des diverses opérations de ce genre auxquelles on les soumet, ils se combinent avec une certaine quantité d'oxygène, celui d'*oxygénation* est beaucoup plus juste. Il faut en outre observer que c'est encore à tort que, dans le système de Stahl, l'*analgamation* est mise au rang des *calcinations*; car les métaux, en se fondant dans le mercure, se divisent seulement dans leurs particules intégrantes, qui s'entremêlent avec celles du corps qui les sépare, et ne subissent aucune altération analogue à celle qu'ils éprouvent quand, suivant l'opinion hypothétique des anciens chimistes, ils laissent dégager leur phlogistique.

Remarquons de plus que les chimistes appellent *réverbération* la calcination des corps au moyen d'une flamme vive dans un fourneau à réverbère, et qu'il ne faut point faire de cette opération une espèce particulière de calcination, comme le veulent quelques auteurs, puisqu'elle ne diffère de la cal-

erves, les onguens, la plupart des emplâtres, etc., soient le produit d'opérations qui appartiennent à la classe de la mixtion, je n'ai cependant point cru devoir décrire chacune de ces opérations sous une dénomination particulière, parce que toutes s'exécutent par le moyen du mélange de plusieurs substances, et sont fondées sur des procédés communs appartenant en général à toute la classe : seulement on distingue par un nom spécial la *Disgrégation* ou *Solution*, à l'aide de laquelle on fabrique divers produits, comme les eaux minérales artificielles, les potions salines, les alkoholats, les huiles, les baumes, etc. (1).

---

cination proprement dite que par la construction du fourneau et le degré de chaleur auquel est exposé le corps en expérience. Enfin, il faut savoir que le caractère essentiel de la calcination est la perte de certains principes volatils dans le cours de l'opération, et qu'il n'est point nécessaire que le corps fixe qui reste soit devenu caustique, comme le prétendent plusieurs auteurs. La magnésie précipitée du sel d'Epsom nous en offre un exemple manifeste, puisque, soumise au feu le plus violent, elle n'acquiert jamais de causticité.

(1) La *solution* n'est que la simple division d'un corps dans un dissolvant, sans que ses parties éprouvent d'altération, et de manière qu'on puisse l'en retirer en même état par la soustraction du liquide : telle est la solution de la gélatine ou d'un sel dans l'eau. Tout *solutum*, pour être bien fait, doit être transparent. (H. C.)

*Disgrégation.*

La *Disgrégation* ou *Solution* est donc cette opération en vertu de laquelle , si l'on met en contact un liquide et un corps solide , l'on voit les molécules de celui-ci perdre leur force d'agrégation et se répandre parmi celles du liquide en raison de leur force d'affinité , pour former un médicament *mixte* et de consistance liquide (1).

---

(1) Il existe une grande différence entre la *solution* et la *dissolution*. Pour s'en faire une idée , il suffit de se rappeler celle qu'il y a entre la *mixtion* et la *combinaison* , et que la solution est une espèce de mixtion , tandis que la dissolution appartient à la classe de la combinaison , ainsi que nous le verrons en son lieu. La solution et la dissolution n'ont que cela de commun ; c'est que , dans toutes deux , il s'opère une colliquation , un *délaiement* d'un solide dans un fluide , action pendant laquelle celui-là disparaît , perdant rapidement sa consistance et s'unissant intimement avec celui-ci ; mais sous tous les autres rapports , ces deux opérations diffèrent singulièrement. En effet , la *solution* ne demande qu'une division des corps en molécules du premier ordre ; la *dissolution* exige non-seulement cette division moléculaire , mais encore la résolution des molécules en atômes. Dans la *solution* , le solide et le liquide ne perdent point leurs propriétés chimiques et physiques , et forment un composé dans lequel on les retrouve. Dans la *dissolution* , ces qualités disparaissent de part et d'autre , et il se forme un composé nouveau , doué de propriétés caractéristiques et différentes de celles de ses composans. Dans la première ,

§ IV. *Des Opérations pharmaceutiques que comprend la combinaison.*

Les opérations comprises dans cette classe sont au nombre de trois : la *Dissolution*, la *Fermentation* et l'*Oxygénation*.

---

l'on n'obtient jamais que le corps qu'on a envie d'obtenir, c'est-à-dire un composé mixte qui réunit en lui les propriétés des substances employées ; dans la seconde, outre le corps composé que l'on tend manifestement à faire naître, il arrive souvent que quelque autre substance se forme, et celle-ci, suivant ses rapports de gravité, de dissolubilité ou d'affinité avec le dissolvant, se précipite, ou s'élève, ou se mêle avec lui. Enfin, dans la *solution*, l'attraction entre le solide et le liquide n'est simplement que plus forte que l'affinité d'aggrégation qu'exercent les unes sur les autres les molécules de chacun des corps ; mais dans la *dissolution*, non-seulement cette même force, plus grande, subsiste aussi ; elle surmonte, en outre, l'affinité qui rapproche les particules primitives des molécules ou les atômes.

C'est en m'appuyant sur ces principes certains que, dans la première édition de cet ouvrage, j'ai fixé rigoureusement le sens que l'on doit attacher aux mots *solution* et *dissolution*, afin que, ne les prenant point indistinctement l'un pour l'autre, comme synonymes, on ne confondît point, au détriment de notre art, deux opérations aussi essentiellement différentes. Car, il faut l'avouer, beaucoup d'auteurs se sont servis et se servent encore de ces expressions indifféremment, confusion qui s'étend jusqu'aux verbes et aux participes, puisque l'on voit souvent *dissolutum* mis pour *solutum*, et réciproquement. L'usage confirmera bientôt cette synonymie vicieuse si l'on ne se hâte de réformer les

*Dissolution.*

La *Dissolution* est une opération par laquelle, en mettant en contact un solide et un liquide, ils se réduisent tous les deux à leurs

expressions qui y ont donné lieu. Ce qu'il y a de pis encore, c'est que la particule *dis*, qui établit la différence entre les mots *solution* et *dissolution*, ne donne qu'une idée très-fausse de celle qui existe entre les deux opérations que nous cherchons à désigner par ces mots. En conséquence, et pour me conformer aux lois de la saine logique, qui veut que les mots expriment l'essence des choses, j'ai résolu, dans cette nouvelle édition, de remplacer le mot *solution* par celui de *disgrégation*, aussi simple qu'expressif, et qui ne peut pas être confondu avec celui de *dissolution*. Le seul rapport qu'il ait avec celui-ci est l'existence de la particule *dis* dans l'un comme dans l'autre; mais cela même contribue à faire sentir l'analogie qui existe entre les opérations qu'ils représentent; il fournit d'ailleurs le verbe *disgréger* et le participe *disgrégé*, dont la prononciation est harmonieuse; enfin il donne l'idée la plus complète de sa signification. En effet, l'*aggrégation* étant l'union des molécules intégrantes, la *disgrégation* est leur désunion; mais cette désunion n'étant complète et véritable que quand elle s'est opérée jusque dans les dernières de ces molécules, ou dans celles du premier ordre, il s'ensuit qu'à la rigueur on pourrait ne donner le nom de *disgrégation* qu'à l'opération par laquelle un corps est réduit en molécules du premier ordre.

On doit se rappeler, en outre, que le calorique, en pénétrant les corps solides, sépare leurs molécules et les amène à l'état liquide, ce qui fait que toutes les opérations dans lesquelles le calorique agit ainsi sont de véritables *dis-*

particules primitives, qui s'interposent et s'unissent en vertu de leur force d'affinité, en donnant naissance à un médicament *combiné* et de consistance liquide (1).

### *Fermentation.*

La *Fermentation* est cette espèce de mouvement intestin qui s'opère spontanément et par les seules forces de la nature, dans les corps placés dans des circonstances convenables, d'où il résulte un changement dans les principes constitutifs de ces corps, et un composé de nouvelle formation.

---

*grégations*, et doivent être exprimées par ce mot : telle est celle à laquelle on donne le nom de *liquation*, et qui n'est autre chose que la disgrégation de la cire, des résines et autres corps facilement fusibles par l'effet du feu ; telle est aussi la *fusion*, dans laquelle cet effet a lieu sur les métaux et autres corps plus réfractaires à l'action du calorique ; telle est enfin la *vitrication*, dans laquelle l'action de ce fluide est dirigée sur la silice, sur des oxydes métalliques et sur d'autres corps très-réfractaires, mais qui, une fois liquéfiés, prennent, au moment de leur refroidissement, l'aspect du verre.

(1) Le caractère essentiel de la *dissolution* ayant été clairement exposé dans la note précédente, relative à la différence et à l'analogie qu'il y a entre cette opération et la *disgrégation* ou solution, nous prions le lecteur de vouloir bien y recourir.

*Combien il y a de sortes de Fermentations.*

On connaît trois espèces de *Fermentations* : la *spiritueuse*, l'*acide* et la *putride*.

La *Fermentation spiritueuse* est celle dont le produit est de l'alkohol : pour qu'elle s'accomplisse, il faut, 1°. une température de 14° ou 15° + 0 au thermomètre de Réaumur; 2°. que la matière en fermentation soit liquide; et, 3°. qu'elle soit en suffisante quantité.

La *Fermentation acide* donne pour résultat du vinaigre ou acide acéteux. Pour son accomplissement, elle exige dix-huit ou vingt degrés de chaleur, la présence d'un mucilage dans la liqueur en fermentation, et le contact de celle-ci avec le gaz oxygène.

La *Fermentation putride*, au moyen de laquelle la nature décompose les corps organisés, donne lieu au dégagement de plusieurs substances gazeuses, et particulièrement à celui d'un gaz ammoniacal : pour qu'elle s'effectue, il faut, 1°. cinq à dix degrés de chaleur; 2°. une certaine dose d'humidité; 3°. le contact du gaz oxygène (1).

---

(1) La fermentation semblerait devoir être exclue du nombre des opérations de la pharmacie, puisque son action est étrangère à l'art, qu'elle s'effectue par les seules forces de

*Oxygénation.*

L'*Oxygénation* est une opération par laquelle on effectue la combinaison de l'oxygène avec quelque substance.

*Combien il y a de sortes d'Oxygénations.*

Il y a deux espèces d'oxygénations : l'*Oxygénation rapide* et l'*Oxygénation lente*.

La première a lieu quand la base du gaz oxygène se combine promptement et en abondance avec les corps, en abandonnant le calorique qui la tenait à l'état de gaz, et qui passe lui-même à l'état de calorique libre.

la nature et suivant ses lois, dans les corps favorablement disposés, comme il arrive dans plusieurs autres opérations naturelles qui sont du ressort de la physique et entièrement étrangères aux doctrines pharmaceutiques; de plus, en pharmacie, jamais on n'exécute aucune espèce de fermentation. Néanmoins on a coutume de placer la théorie de cette opération naturelle au nombre des élémens de notre science, tant parce qu'on emploie très-fréquemment les produits de la fermentation, que parce que, dans quelques anciennes pharmacopées, on recommande la fermentation spiritueuse dans la préparation de certains médicamens : c'est donc pour me conformer à l'usage que j'en ai parlé ici très-brièvement. Si quelqu'un désire connaître à fond tout ce qu'on sait sur la théorie, les phénomènes et les résultats de la fermentation, il peut consulter le savant *Traité de Chimie* de Lavoisier, dans lequel ce sujet est traité avec extension et de la manière la plus complète.

Pendant cette combinaison , on observe un développement plus ou moins grand de chaleur , quelquefois accompagné de flamme , ou d'un dégagement de lumière et de divers gaz et vapeurs.

L'*Oxygénation lente* est celle dans laquelle l'oxygène se combine avec les corps , sans aucune inflammation , sans dégagement rapide de calorique et de lumière. Elle se partage en deux variétés : dans l'une , de l'oxygène qui était fixé en grande quantité dans un corps abandonne celui-ci pour se combiner immédiatement avec une autre substance mise en contact avec lui , et cela en vertu d'une force supérieure d'affinité : c'est ce qui arrive dans les dissolutions des métaux par les acides ; dans la seconde , la combinaison de la base du gaz oxygène avec les corps , quoiqu'avec dégagement de chaleur et de lumière , s'opère très-lentement , et exige pour s'accomplir un long espace de temps : c'est ce que l'on remarque dans l'oxygénation des métaux exposés à l'action du feu ou au contact de l'air , opération qu'on a improprement appelée *calcination* (1).

---

(1) Les personnes qui connaissent la théorie de la chimie pneumatique et qui se sont adonnées à la culture de cette

## CHAPITRE VI.

*Des Produits pharmaceutiques officinaux.*

*Ce qu'il faut entendre par Produits pharmaceutiques.*

Les *produits pharmaceutiques* sont le résultat des opérations du même genre, exécutées selon les règles et les préceptes de l'art.

---

science, comprendront facilement sur quelles bases est fondée cette doctrine, et pour quelles raisons on a adopté une telle division des phénomènes de l'oxygénation. Mais pour en faciliter l'intelligence aux jeunes-geus, et pour justifier ma définition et la division que j'ai adoptée, et d'après laquelle on doit ranger parmi les oxygénations un certain nombre d'opérations qui portent des noms particuliers dans les ouvrages de chimie et de pharmacie, j'ai jugé à propos d'exposer succinctement les principes des diverses sortes d'oxygénations, pour qu'on en puisse faire immédiatement l'application.

On appelle *gaz oxygène* un fluide aériforme composé d'un corps simple, l'*oxygène*, qui a la propriété de former des acides en s'unissant à diverses substances, et de calorique lumineux qui le tient en expansion. C'est le seul fluide propre à l'entretien de la respiration et de la combustion; par son union avec le gaz azote, dans la proportion de 0,27, il constitue l'air atmosphérique, lequel contribue évidemment à la combustion, à cause du gaz oxygène qu'il contient. En effet, dans la combustion, la base de ce gaz ou l'*oxygène*, en vertu de son affinité, se combine avec le corps

*Diverses espèces de Produits pharmaceutiques officinaux.*

Les *produits pharmaceutiques officinaux* sont ceux que l'on tient préparés dans les officines des pharmaciens à la disposition des mé-

---

combustible, en laissant dégager du calorique et de la lumière, lesquels étant une fois devenus libres, le corps oxygéné cesse d'être combustible. Quand, dans la combustion, le gaz oxygène se décompose rapidement, et que sa base se combine en grande quantité, il y a beaucoup de calorique et de lumière dégagés, et, dans ce cas, si les principes du corps combustible sont très-volatils, ils s'élèvent sous la forme de gaz ou de vapeur, en vertu de l'action de la chaleur: or, dans cet état, offrant une large surface en contact avec le gaz oxygène, la combustion devient des plus rapides, et par suite le dégagement de calorique et de lumière augmente: c'est là ce qui constitue la flamme que l'on observe dans la combustion de la cire, des huiles et de quelques autres corps. Mais si les vapeurs ou gaz qui s'élèvent au moment de la combustion ne peuvent s'oxygéner, soit parce que la quantité du gaz oxygène est trop petite, soit parce que leur nature s'y oppose, elles conservent leur apparence primitive et forment la fumée. Quand la décomposition du gaz oxygène est très-lente et que sa combinaison avec les corps ne s'opère que par un long laps de temps, il n'y a point de dégagement sensible de lumière et de calorique: c'est ce qui a lieu pour la plupart des métaux exposés à l'action du feu, ou mis en contact avec l'air humide. Lorsqu'un corps s'oxygène en absorbant l'oxygène renfermé dans une autre substance, la combinaison s'exécute lentement, à proprement parler, quoiqu'une grande quantité

decins, et tout prêts à être délivrés sur leur ordonnance. Ces produits sont de plusieurs

---

d'oxygène se fixe en assez peu de temps ; et en effet , on n'aperçoit aucun signe d'inflammation , en raison de l'état concret sous lequel l'oxygène est contenu dans ces corps. Nous avons un exemple de cela dans la dissolution des métaux par le moyen des acides , cas dans lequel les acides ou l'eau cèdent leur oxygène aux métaux , et donnent lieu à la formation d'oxydes métalliques , lesquels ensuite se dissolvent dans une portion de l'acide restant. Il faut en excepter cependant quelques cas particuliers dans lesquels l'oxygène , quoique sous forme solide , retient , dans un état spécial , une grande quantité de calorique fixé , comme on le voit dans le nitrate de potasse et dans le muriate sur-oxygéné de potasse.

De ce qui vient d'être dit , il résulte que , dans la combinaison des corps avec l'oxygène , il se passe des phénomènes différens , suivant la nature du corps et suivant l'état de l'oxygène. C'est sur ces phénomènes constans que sont fondées les diverses espèces d'oxygénations que j'ai établies , étant toujours , de quelque façon qu'elles s'effectuent , une véritable *oxygénation*. Il faut en conclure également que l'on devrait regarder comme autant de sortes d'*oxygénations* et ranger sous ce nom les opérations désignées par les noms suivans : 1<sup>o</sup>. la *déflagration* ou *détonnation* du nitrate ou du muriate suroxygéné de potasse avec le soufre, le charbon, et les autres corps inflammables , laquelle est la suite de la rapide combinaison de l'oxygène des acides nitrique ou muriatique suroxygéné avec les substances combustibles , et du dégagement violent et instantané des vapeurs et des gaz qui résultent de cette combinaison ; 2<sup>o</sup>. la *fulmination* , dont on trouve un exemple dans la poudre fulminante que l'on a fait hauffer lentement , et qui est le résultat de la combinaison

sortes , et c'est parmi eux qu'on range , les *vi-  
naigres* , les *alkoholats* , les *eaux* , les *bau-  
mes* , les *conserves* , les *confections* , les *em-  
plâtres* , les *extraits* , les *huiles* , les *pâtes* ou  
*masses* , les *poudres* , les *sels* , les *sirops* , les  
*tablettes* , les *vins* et les *onguens*. Quoiqu'il  
existe encore d'autres noms de médicamens  
officinaux , nous ne croyons pas devoir les ci-

---

de l'oxygène atmosphérique avec le gaz acide hydro-sulfu-  
rique qui se dégage ; 3°. l'*ustion* ou *combustion* , qui a lieu  
quand on brûle de la corne de cerf et d'autres substances  
animales , et qui donne pour produits les matières terreuses  
et salines fixes , tandis que les autres principes l'enflamment  
et se dégagent par leur combinaison avec le gaz oxygène de  
l'air ; 4°. la *combustion* des substances végétales , à laquelle  
on a donné le nom d'*incinération* , parce que la cendre en  
est le produit , et que les autres principes sont consumés ;  
5°. la *cémentation* et la *stratification* , opérations que l'on  
exécute en entremêlant des lames minces de métaux avec di-  
verses substances pulvérisées , et en exposant le mélange au  
feu , où les métaux s'oxydent à la faveur de l'oxygène que  
leur cèdent les corps contenus dans les poudres ; 6°. la *vapo-  
ration* , opération par laquelle les métaux exposés aux va-  
peurs des acides se combinent avec l'oxygène de celles-ci et  
se convertissent en oxydes de diverses natures ; 7°. enfin , la  
*calcination* , par laquelle , en soumettant à l'air les métaux  
à l'action du feu , on les voit se combiner avec l'oxygène de  
l'atmosphère et former encore plusieurs oxydes. Pour ne pas  
devenir diffus , je passe sous silence quelques autres opéra-  
tions du même genre : ce qui précède suffit pour faire bien  
connaître les bases de la doctrine dont il s'agit.

ter ici , parce que les produits qu'ils sont appelés à désigner ne diffèrent point sensiblement des précédens , et doivent être rangés parmi eux.

*Vinaigres.*

Les *Vinaigres*, *Aceta*, sont des médicamens liquides , dont l'excipient est le vinaigre pur , qu'on a chargé des principes de certains corps soumis à son action.

*Diverses espèces de Vinaigres.*

Sous le rapport des ingrédiens qui les constituent , il y a deux sortes de vinaigres officinaux , le *simple* et le *composé*.

Un *vinaigre officinal simple* est celui pour la préparation duquel , outre l'excipient , on n'emploie qu'une seule substance.

Un *vinaigre officinal composé* est celui à la confection duquel concourent plusieurs substances.

Sous le rapport du mode de préparation , on distingue aussi deux espèces de vinaigres : celui qui est fait par le moyen de l'infusion , et celui que l'on obtient par suite d'une distillation.

*Règles à observer dans la préparation des Vinaigres.*

Dans la préparation des vinaigres , on doit observer les règles suivantes :

1<sup>o</sup>. Comme le principe odorant des végétaux ne peut être tenu en suspension parfaite dans le vinaigre , il faut , dans la préparation des vinaigres aromatiques , soit que l'on ait recours à l'infusion , soit que l'on préfère la distillation , il faut , dis-je , ajouter au vinaigre un peu d'alkohol bien pur avant de commencer l'opération : de cette manière , l'excipient employé pourra retenir l'arôme des substances soumises à son action (1).

2<sup>o</sup>. Dans la distillation des vinaigres , comme dans leur infusion , il faut bien ménager le feu , car ils acquièrent très - facilement une odeur empyreumatique. Aussi faut-il préférer la distillation au bain-marie dans le premier cas , et , dans le second , la chaleur du soleil ou une température équivalente (2).

(1) Plus les vinaigres sont alcoolisés , plus ils conviennent pour l'usage pharmaceutique. (H. C.)

(2) Il faut observer aussi que , dans la distillation des vinaigres , le premier produit est toujours le plus suave et le plus pénétrant , quoique peu acide ; la portion alkobolique du vinaigre , qui s'élève d'abord , forme une liqueur légèrement éthérée. (H. C.)

3°. Dans la préparation des vinaigres par infusion, on donnera la préférence au vinaigre blanc, et même au vinaigre distillé, qui est moins sujet à s'altérer; mais toujours le vinaigre employé aura un degré convenable de concentration et devra marquer 10° à l'aréomètre. Quelquefois, au lieu de la macération, on a recours à une digestion lente et continuée pendant plusieurs jours; mais cette pratique est des plus mauvaises, car, en l'employant, on affaiblit et on altère le vinaigre.

4°. Il faut préalablement dessécher avec soin les substances que l'on destine à faire infuser dans le vinaigre, surtout si elles sont très-chargées d'humidité, comme la scille, par exemple. Sans cette précaution, le vinaigre, en se chargeant d'eau, perd de sa force, et ne conserve plus, entre ses principes, cet équilibre nécessaire pour empêcher une altération qui ne s'arrête qu'au moment de la putréfaction. Il faut cependant excepter les végétaux qui, comme les crucifères, perdent leurs principes les plus efficaces dans l'acte de la dessiccation; et, dans le cas où les circonstances nous obligeraient à mettre infuser dans le vinaigre des substances imprégnées d'eau, on pourrait obvier à cet inconvénient en ajoutant au vinaigre de l'alkohol à trente-six degrés,

dans la proportion d'une once par deux livres environ. Mais, pour les vinaigres destinés à être administrés à l'intérieur, il vaudrait mieux alors avoir recours à un vinaigre très-concentré, que l'excès d'humidité amènerait bientôt au degré de celui qu'on emploie pour l'infusion des végétaux secs.

5°. Les vases de cuivre et de terre vernissée peuvent rendre le vinaigre malfaisant : on doit donc, dans la préparation des médicamens où il entre comme excipient, se servir de vases de verre.

#### *Alkoholats.*

Les *Alkoholats* sont des médicamens liquides et spiritueux, qui ont l'alkohol pour excipient, et qui contiennent les matériaux des corps dont il peut se charger.

Sous le rapport des ingrédiens qui entrent dans leur composition, les alkoholats sont de deux sortes : les uns sont *simples*, et les autres *composés*. L'*alkoholat simple* est celui qui, outre l'excipient, ne renferme qu'une seule substance. L'*alkoholat composé* est celui à la confection duquel concourent plusieurs substances.

Sous le rapport de leur préparation, les alkoholats sont pareillement de deux espèces :

les uns se font par *infusion*, et les autres par *distillation*.

*Règles à observer dans la préparation des Alkoholats.*

Les règles à suivre dans la préparation des alkoholats sont les suivantes :

1<sup>o</sup>. L'alkohol, bien rectifié, peut dissoudre et extraire des corps l'arôme, la résine et l'huile volatile; mais s'il contient un peu d'eau, en même temps qu'il se charge de la résine, il attaque la partie extractive des végétaux; et ce menstrue, étendu de beaucoup d'eau, laisse précipiter les molécules de résine et d'huile, retenant l'extractif en dissolution.

Quand l'alkohol, chargé de ces principes, est soumis à la distillation, l'arôme et l'huile volatile passent seuls avec lui, et les autres principes plus fixes sont abandonnés dans l'alambic (1).

C'est de là que résulte la différence qu'il y a entre les alkoholats officinaux préparés avec

---

(1) Avant de procéder à la distillation, il faut constamment mettre macérer les substances médicamenteuses dans l'alkohol ou dans l'eau-de-vie, afin de s'emparer, autant que possible, de tous les principes que l'on veut obtenir. (H. C.)

les mêmes ingrédiens, et qui varient selon le degré de rectification de l'excipient, selon l'état des substances végétales soumises à son action, et selon le mode de préparation. Il faut donc l'exactitude la plus rigoureuse pour obtenir cette sorte de médicamens toujours avec la même force et les mêmes vertus.

2°. En conséquence, dans la préparation des alcoolats colorés ou *teintures alcooliques*, des baumes, des élixirs ou quintessences, simples ou composés, on emploira un alcool bien rectifié et au moins à 36 degrés; on tâchera qu'il se sature complètement des matériaux qu'il doit extraire; on fera la macération à froid, et dans des vases fermés, qu'on aura soin d'agiter de temps en temps; on ne filtrera qu'au bout d'un temps assez long.

Pour la préparation des alcoolats aromatiques non colorés, simples ou composés, il faut employer la distillation au bain-marie et un alcool bien rectifié. On a pour produit de l'alcool pur bien chargé d'arôme, ou contenant en même temps une petite quantité d'huile volatile, ce qui n'est pas la même chose; car, dans le premier cas, le liquide peut se mêler avec l'eau sans perdre de sa transparence; mais dans le second il devient

laiteux, à la manière des teintures spiritueuses, en raison de la séparation de la matière extraite.

3°. L'alkohol , plus ou moins étendu , ou rectifié , chargé de principes aromatiques ou d'huiles volatiles au moyen de la macération ou de la distillation , ou bien mêlé avec le suc clarifié de certains fruits , et édulcoré avec une dose convenable de sucre , constitue des liqueurs agréables dont les médecins font quelquefois usage. Dans la composition de ces liqueurs , il faut mettre le plus grand soin dans le choix des ingrédients ; il faut ne prendre que des fruits qui ne soient point tout-à-fait mûrs , et qui n'offrent aucune altération , et ne se servir que d'une excellente eau-de-vie dépouillée de toute odeur étrangère , et de sucre pur et très-blanc. On évitera une longue macération, et encore plus une infusion sur le feu ou au soleil ; on proscriera l'usage des acides et des alcalis , que l'on a parfois conseillés comme propres à donner de la couleur. On peut , d'ailleurs , faire acquérir à ces liqueurs récentes et bien filtrées la saveur agréable qu'elles doivent au temps , en les plongeant pendant cinq ou six heures dans la glace , et en les conservant ensuite dans un lieu très-frais , pratique qui est aussi ap-

plicable à divers alkoholats , à celui de mélisse composé , par exemple.

4°. Les substances que l'on veut soumettre à l'action de l'alkohol doivent auparavant être divisées en petites parcelles , et quand l'action que ce menstrue exerce sur elles est très-énergique et rapide , il ne faut pas les mettre infuser toutes à la fois ; mais on doit commencer par celles dans lesquelles l'extraction des principes se fait lentement , et cela afin d'obtenir le composé avec les qualités et l'efficacité convenables.

5°. Pour s'emparer de tous les principes à extraire , il vaut mieux ne verser d'abord sur la matière que la moitié de l'alkohol , et faire une nouvelle infusion avec l'autre moitié sur le résidu de la première.

6°. Il faut employer de préférence les végétaux à l'état sec , à l'exception des plantes crucifères , et autres substances qui perdent de leurs vertus en se desséchant.

7°. On doit fermer hermétiquement les vases où l'on fait la préparation , et ne les remplir qu'à moitié. Mais , dans le cas où l'on favorise l'action du menstrue par celle du calorique , il est nécessaire de laisser une petite issue à la vapeur , afin d'empêcher la rupture du vaisseau.

8°. Les vaisseaux que l'on emploie dans la préparation des alkoholats doivent être faits de matières qui ne puissent leur communiquer aucune qualité étrangère.

9°. Enfin , il convient de filtrer avec soin toutes les préparations obtenues de cette manière et de les conserver dans des vases parfaitement bouchés (1).

---

(1) En examinant, dans les diverses pharmacopées, la description des opérations de pharmacie, on voit clairement que beaucoup de médicamens absolument analogues ont été désignés par des noms très-différens. En effet, les *teintures*, les *élixirs*, les *essences*, les *baumes spiritueux*, les *esprits ardents* ou *inflammables*, beaucoup d'*eaux composées*, ne sont, à proprement parler, qu'une solution dans l'alcool d'une ou de plusieurs substances végétales, animales ou minérales. Afin d'éviter la confusion qui dérive nécessairement de l'emploi d'un si grand nombre de noms différens pour désigner une même espèce de médicamens, et afin de rassembler tous les préceptes qui concernent cet ordre de produits officinaux, j'ai pensé qu'il fallait les réunir tous sous la dénomination commune d'*alkoholats*, tirée elle-même du nom du *menstrue* employé, m'appuyant d'ailleurs sur l'usage, qui veut que l'on appelle *vins*, *huiles* et *vinaigres* tous les médicamens composés qui ont le vin, l'huile ou le vinaigre pour excipients. Cette méthode de nomenclature a déjà été adoptée dans plusieurs pharmacopées modernes, spécialement dans celle de Nancy, et est parfaitement d'accord avec celle dont se servent aujourd'hui les chimistes instruits. Et certes, les grands avantages qu'a produits dans l'étude de la chimie le nouveau système de nomenclature, si remarquable par la simplicité et l'exactitude

*Eaux.*

Les *Eaux* sont des médicamens liquides et diaphanes, dont l'excipient est l'eau pure, qui s'est chargée de certaines substances qu'elle a la propriété de dissoudre, ou qui contient certains principes volatils des corps dont elle s'est emparée pendant la distillation.

---

des expressions, qui détruisent les fausses idées sorties des anciennes dénominations, me font croire qu'il n'est pas moins utile d'introduire une réforme systématique dans le langage pharmaceutique. L'idée de nous débarrasser d'une si grande quantité de mots pour exprimer la disgrégation des corps par l'alcool, me paraît déjà faire partie de cette réforme. On pourrait lui donner une plus grande extension en appliquant à chaque espèce de ces médicamens le nom de sa propre base pour nom spécifique. Dans le cas où il existerait deux alcoolats de même base, mais dont l'un ne contiendrait que cette base et l'excipient, tandis que le second renfermerait diverses autres substances, on appellerait le premier *simple*, et le second *composé*. Si, avec la même base, tous les deux contenaient encore d'autres substances, on les distinguerait encore facilement en adjoignant à chacun d'eux le nom de l'adjuvant ou de la substance la plus efficace après la base; et si leur préparation était différente, on dirait que l'un est *distillé* et que l'autre est *infusé*. De cette manière on ne saurait confondre entre eux les produits pharmaceutiques dûs aux mêmes substances.

D'après ces principes, on doit donner le nom d'*alcoolat d'aloès* à la teinture d'aloès; celui d'*alcoolat d'aloès composé* à l'élixir de Paracelse; et celui d'*alcoolat d'a*

*Diverses espèces d'Eaux.*

Il y a deux sortes d'eaux : les unes sont distillées , et les autres ne le sont pas. Les premières sont préparées au moyen de la distillation , et les secondes par une simple disgrégation.

Les *eaux distillées* se subdivisent en *eaux essentielles* ou *distillées sans intermède* , et en *eaux distillées avec intermède*.

Les premières ne sont formées que par l'eau de végétation des plantes chargée de leurs principes actifs et volatils , et obtenue par la distillation au bain-marie.

Les secondes sont formées par de l'eau commune que l'on a mise en digestion sur des substances végétales , et que l'on a retirée , par la

*loès composé et distillé* à l'élixir de Garus , doctrine qui est parfaitement applicable aux huiles , vins et vinaigres , et aux autres genres de médicamens. Je ne doute point que cette réforme n'éprouve de grandes contradictions , comme en éprouva dans le principe l'établissement de la nouvelle nomenclature chimique ; mais je pense qu'elle serait susceptible d'avoir des résultats aussi satisfaisans.

J'ai , au reste , déjà développé mes idées sur la réforme de la nomenclature pharmaceutique , dans un Mémoire que j'ai lu à l'Académie royale de médecine pratique de Barcelone , en l'année 1798 ; sous le titre de *Reflexiones sobre la nueva Nomenclatura quimica*.

distillation à feu nu, plus ou moins chargée des principes qu'elle leur a enlevés.

Cette dernière espèce d'eaux distillées peut se partager en *eaux distillées aromatiques*, comme l'eau de fleurs d'orangers, l'eau de cerfeuil, etc., et en *eaux distillées inodores*, comme celles de chicorée, de bourrache, etc.

On reconnaît également deux espèces d'*eaux non distillées*: les unes ne sont que la solution d'un grand nombre de substances salines dans l'eau pure; les autres ont reçu le nom d'*eaux minérales artificielles*: j'en parlerai en traitant des médicamens magistraux.

*Règles à observer dans la préparation des Eaux.*

Pour bien préparer les eaux médicamenteuses, il faut observer les règles suivantes :

1°. Les plantes qui ne sont ni aromatiques ni salino-spiritueuses fournissent, à la vérité, à l'eau quelques principes par le moyen de la distillation; mais elles ne lui donnent aucune vertu ni aucune efficacité sensibles, au moins à la dose à laquelle on la prescrit ordinairement. Il en est de même des eaux distillées que l'on retire des substances animales. Mais les plantes aromatiques et anti-scorbutiques cèdent à l'eau, par le moyen de la dis-

stillation , leurs principes volatils qui sont très-énergiques , et lui communiquent toutes leurs vertus.

2°. Il est inutile , dans la distillation des plantes insipides et non aromatiques , d'avoir recours au suc qu'on en a exprimé ; il est également superflu de se servir du bain-marie dans l'intention d'augmenter l'efficacité des eaux qu'on en obtient. C'est aussi mal à propos qu'on recommande d'employer le *décoctum* ou le suc exprimé dans les distillations des plantes aromatiques , afin d'en obtenir des eaux douées de plus de vertus.

Dans toute distillation , il faut avoir soin qu'il y ait constamment au fond de l'alambic une suffisante quantité d'eau : sans cela , les eaux distillées sentiraient l'empyreume.

3°. Pour obtenir des eaux distillées de plantes qui ne sont ni aromatiques ni anti-scorbutiques , il faut remplir la moitié de la cucurbite environ avec l'herbe hachée menu , et verser ensuite dessus de l'eau ordinaire , jusqu'aux deux tiers de la capacité. Le lendemain , on distille à un feu doux et on retire la moitié du liquide , plus ou moins. Morelot conseille de recohober une ou deux fois le liquide déjà distillé si l'on veut obtenir des eaux qui aient quelque efficacité. La même méthode convient

pour les eaux aromatiques : elles acquièrent ainsi leur plus haut degré de vertu.

4°. Pour la distillation des eaux huileuses aromatiques, on jette dans l'eau les substances coupées par petits morceaux, et de manière que leur mouvement soit libre au moment de l'ébullition. Il ne faut remplir l'alambic qu'aux deux tiers, et, après une courte digestion ou macération, on pratique la distillation à feu nu et à la chaleur de l'eau bouillante. On continue l'opération jusqu'à ce que l'eau qui passe ne soit plus que peu aromatique, ou même paraisse inodore absolument.

Pour les eaux anti-scorbutiques, la distillation se fait suivant les mêmes procédés, si ce n'est qu'on ne la fait précéder d'aucune digestion, et qu'on arrête l'opération au moment où l'eau qui en provient est fade et insipide.

5°. Les vaisseaux que l'on emploie pour la distillation et la conservation des eaux aromatiques et anti-scorbutiques doivent être parfaitement fermés, et quoique la bonté des eaux distillées huileuses aromatiques dépende de la grande quantité d'huile volatile qu'elles renferment, il faut cependant enlever avec beaucoup de soin toutes les portions de cette huile qui surnagent le liquide, afin d'at-

teindre complètement le but de la préparation.

6°. La construction des alambics, telle que l'a décrite Lavoisier, est très-bonne; et l'application du serpentín est très-avantageuse dans la distillation des eaux. Il faut avoir soin aussi de maintenir l'eau du réfrigérent à une température de dix degrés environ.

Dans cette opération, on doit préférer les vases de terre ou de verre, et si l'on se sert de vaisseaux de cuivre, il faut avoir soin qu'ils soient bien étamés intérieurement.

### *Baumes.*

Les *Baumes* sont des médicamens liquides, habituellement onctueux, un peu plus denses que les huiles fixes, et de la consistance des baumes naturels. Ils ont pour excipient une huile fixe ou volatile, ou bien quelque teinture spiritueuse plus ou moins épaissies par le mélange de substances résineuses ou extractives, telles que la cire, le savon, et des poudres de diverses sortes (1).

---

(1) Comme le remarque très-bien M. Laugier, le mot *baume* est si vague qu'on ne sait à quel genre déterminé de médicamens on doit l'appliquer. En effet, il y a des baumes naturels et des baumes artificiels, des baumes huileux, spi-

*Confections.*

Les *Confections* sont des médicamens d'une consistance molle , et composés de substances pulvérisées et mêlées avec du miel , quelque sirop , ou un autre excipient approprié. Quelquefois elles consistent en une pulpe végétale épaissie par son mélange avec le sucre ou avec certaines poudres.

*Règles à observer dans la préparation des Confections.*

Pour bien préparer les confections , il faut s'astreindre aux règles suivantes :

1<sup>o</sup>. Les confections ou électuaires dont les formules nous sont venues de l'antiquité , étaient remplis d'un nombre infini de médi-

---

ritieux , sulfureux , savonneux , des baumes de diverse consistance et de diverse nature , car ce mot ne dérive en aucune façon d'un mode de consistance particulier des corps ni d'un mode de préparation spécial. J'ai donc tâché de donner des *baumes* une définition aussi générale que possible , afin que les élèves que l'on interrogerait sur cette matière pussent répondre aux questions qui leur seraient adressées , de manière à faire connaître tout le vague de cette expression , et apprirent que tous les produits connus sous le nom de *baumes* peuvent être rangés dans d'autres genres de médicamens , comme les alcoolats , les huiles et les onguens , selon leur nature et la méthode adoptée pour leur préparation.

camens superflus et inutiles, comme les métaux, les pierres précieuses, etc., et avaient un grand besoin de réforme. Le savant Baumé et d'autres auteurs modernes, avec les secours de la chimie, ont travaillé à débrouiller ce chaos, en sorte qu'on doit recourir à leurs ouvrages pour procéder méthodiquement dans la préparation des confections.

2°. Cette préparation consiste à pulvériser subtilement les substances sèches qui doivent entrer dans leur composition, à en mêler exactement les poudres les unes avec les autres, à les unir avec les matières molles, et à incorporer le tout dans l'excipient (1).

Les confections doivent avoir une consistance égale ou à-peu-près égale à celle du miel ou de la térébenthine. Molles et cédant facilement sous le doigt qui les presse, il ne faut point qu'elles soient liquides : c'est là ce qu'on appelle, dans la pratique de l'art, *consistance d'électuaire*.

3°. Pour obtenir cette consistance, la quantité respective des drogues qui doivent entrer dans les confections varie selon leur nature et

---

(1) En général, il est convenable de préparer à part toutes les poudres d'un électuaire, et de ne les mêler et incorporer qu'au moment du besoin. ( H. C. )

leur état ; néanmoins il faut retenir , comme règle générale , que les poudres des écorces , des bois , des racines et autres corps analogues , nécessitent , comme excipient , trois fois plus de sirop qu'elles ne pèsent ; que les gommes-résines , comme le galbanum , n'en exigent que l'équivalent de leur poids ; qu'il en faut un peu moins pour les véritables résines , telles que le mastic ; qu'on n'en met que la moitié pour les métaux , leurs oxydes , leurs préparations insolubles et un grand nombre de sels neutres ; qu'on n'en emploie que la dixième partie pour les alcalis ; et qu'à moins de s'être desséchés , les extraits n'ont aucun besoin d'excipient en raison de leur état mou : dans ce cas , il faudrait les ramollir avec une petite dose de l'excipient.

4<sup>o</sup>. Quand les substances qui font partie d'une confection se combinent véritablement les unes avec les autres en formant des composés doués de diverses propriétés , on ne peut déterminer *à priori* la quantité de l'excipient , mais on en ajoute jusqu'à ce que le mélange ait acquis la consistance exigée : c'est ce que l'on est obligé de faire en particulier pour les confections dans lesquelles il entre du tartre acidule de potasse et des carbonates de chaux.

5°. Plusieurs confections, telles que la confection d'hyacinthe, le diascordium et autres, perdent avec le temps beaucoup de leur efficacité. On aurait donc bien de l'avantage à préparer et à conserver à part les poudres et les extraits qui entrent dans leur composition, pour ne les unir à l'excipient qu'au moment où on les prescrit (1). Mais il faudrait s'assurer auparavant, par des recherches exactes, si ce précepte est applicable à toutes les confections; car l'expérience a démontré que certaines poudres, quoique conservées avec soin, s'altèrent à la longue, tandis qu'elles gardent leur efficacité quand elles font partie de quelque confection.

6°. Les grumeaux qui se forment fréquemment dans les confections par la cristallisation du sucre annoncent un commencement de décomposition. On peut éviter cet inconvénient en employant un sirop fait avec un sucre abondamment pourvu d'un principe mu-

---

(1) On éviterait ainsi la fermentation qui se passe souvent dans les électuaires. Cette fermentation est cependant jugée nécessaire pour la thériaque. Remarquons aussi que cette fermentation dure quelquefois très-long-temps, sans déterminer une décomposition complète, dans le diascordium, le mithridate, les divers orviétans, les confections bamech et d'hyacinthe. (H. C.)

queux. On peut facilement arriver à ce résultat, selon l'observation du savant Déyeux, en mettant à l'étuve un sirop de peu de consistance, jusqu'à ce qu'il ne fournisse plus de cristaux, et en séparant avec soin ces cristaux pour faire cuire, jusqu'à consistance convenable, le résidu, qu'on emploie ensuite dans la préparation des confections (1).

---

(1) Il n'y a entre les *électuaires*, les *confections* et les *opiates* que des différences accidentelles; ce ne sont que des espèces d'un même genre, et l'on doit choisir, pour désigner celui-ci, le nom de *confection*, moins impropre que tous les autres. Autrefois on appelait *opiates* les confections dans lesquelles entrait l'opium; mais cette distinction n'est plus adoptée. Les anciens divisaient encore les électuaires en *liquides* et en *solides*: les premiers sont de véritables confections; les seconds sont des pastilles dans lesquelles le sucre a acquis une grande consistance, et ils rentrent dans le genre de médicamens que nous décrivons sous le nom de *tablettes*. Nous avons établi, comme règle générale, qu'il fallait trois fois autant d'excipient que de substances pulvérisées pour donner aux confections la consistance requise. Mais, dans les anciens codes de pharmacie, on donne, pour règle générale, le conseil d'employer pour les confections cardiaques cinq ou six fois autant d'excipient que de poudre; de n'en mettre que quatre fois autant pour les confections purgatives, et enfin seulement le triple pour la préparation des autres confections.

*Conserves.*

Les *Conserves* sont des médicamens mous, composés de substances végétales et de sucre.

*Règles à observer dans la préparation des Conserves.*

Dans la préparation des conserves, il faut s'attacher à observer les règles suivantes :

1°. La méthode suivie ordinairement pour la préparation des conserves, et qui consiste à mêler le sucre pulvérisé avec les matières végétales fraîches et concassées, est une mauvaise méthode; car le sucre ne peut pénétrer ainsi intimement le tissu de ces matières, et il en résulte une conserve imparfaite et plus sujette à fermenter.

2°. Le procédé adopté par Mesué et par les autres pères de la pharmacie était sans doute préférable : il consistait à laisser les conserves exposées au soleil pendant quarante jours à dater de celui de leur préparation, et à les agiter de temps en temps. Il résultait de là, non point, comme on l'a cru sans fondement, une évaporation de l'humidité superflue et une séparation des impuretés, mais bien une union plus intime du sucre fondu

par la chaleur du soleil avec la pulpe végétale ; ce qui rendait le médicament meilleur et plus durable.

3°. La méthode décrite par Baumé, et adoptée par lui de préférence aux autres, pour la préparation des conserves, méthode qui consiste à mêler le sucre avec les substances végétales desséchées et pulvérisées, n'est point praticable dans certains cas, particulièrement quand il s'agit des plantes anti-scorbutiques auxquelles la dessiccation enlève leurs vertus ; en outre elle demande beaucoup de soin et de travail, comme on le voit du premier coup-d'œil, et d'ailleurs elle est contraire au but et à la nature des conserves, puisque les végétaux secs n'ont point besoin de nouvelles préparations pour être conservés. Ajoutez à cela que la quantité double ou triple du sucre dont on doit se servir est superflue, et que, par ce procédé, on prépare plutôt une confection qu'une conserve.

4°. Une méthode plus simple, plus expéditive, plus générale et plus rationnelle, est la suivante, qui nous a été transmise par M. Laugier. Après avoir estimé la quantité de suc contenu dans le végétal, on prend le double de sucre, on le délaie dans suffisante quantité d'eau, on le fait cuire à consistence

de tablette , on le retire du feu et on le mélange avec la substance végétale réduite en pulpe, en agitant bien pour que la mixtion soit parfaite (1).

Les conserves ainsi préparées doivent être renfermées avant leur entier refroidissement, et se gardent plus long-temps sans altération. Si, par la suite, elles deviennent grumeleuses, il suffit de les délayer dans une petite quantité d'un sirop analogue à elles par ses propriétés.

5°. Comme le sucre tend bien plutôt à diminuer qu'à augmenter l'efficacité des substances médicamenteuses qui font la base des conserves, on ne doit en employer, dans la préparation de celles-ci, que le double du suc que l'on présume exister dans le végétal soumis à l'opération; il ne faut point que la dose en soit portée au point de représenter deux et trois fois le poids de tout le végétal, ainsi qu'on recommande ordinairement de le faire. Le rapport qui existe entre les parties solides de la plupart des végétaux et la quantité de suc qu'ils contiennent, a été établi par le célèbre Baumé, dans ses *Éléments de Phar-*

---

(1) Beaucoup de pharmaciens préparent actuellement les conserves à froid avec le sucre en poudre. (H. C.)

*macie*, ouvrage qu'il devient essentiel de consulter toutes les fois qu'on a des conserves à préparer (1).

### *Emplâtres.*

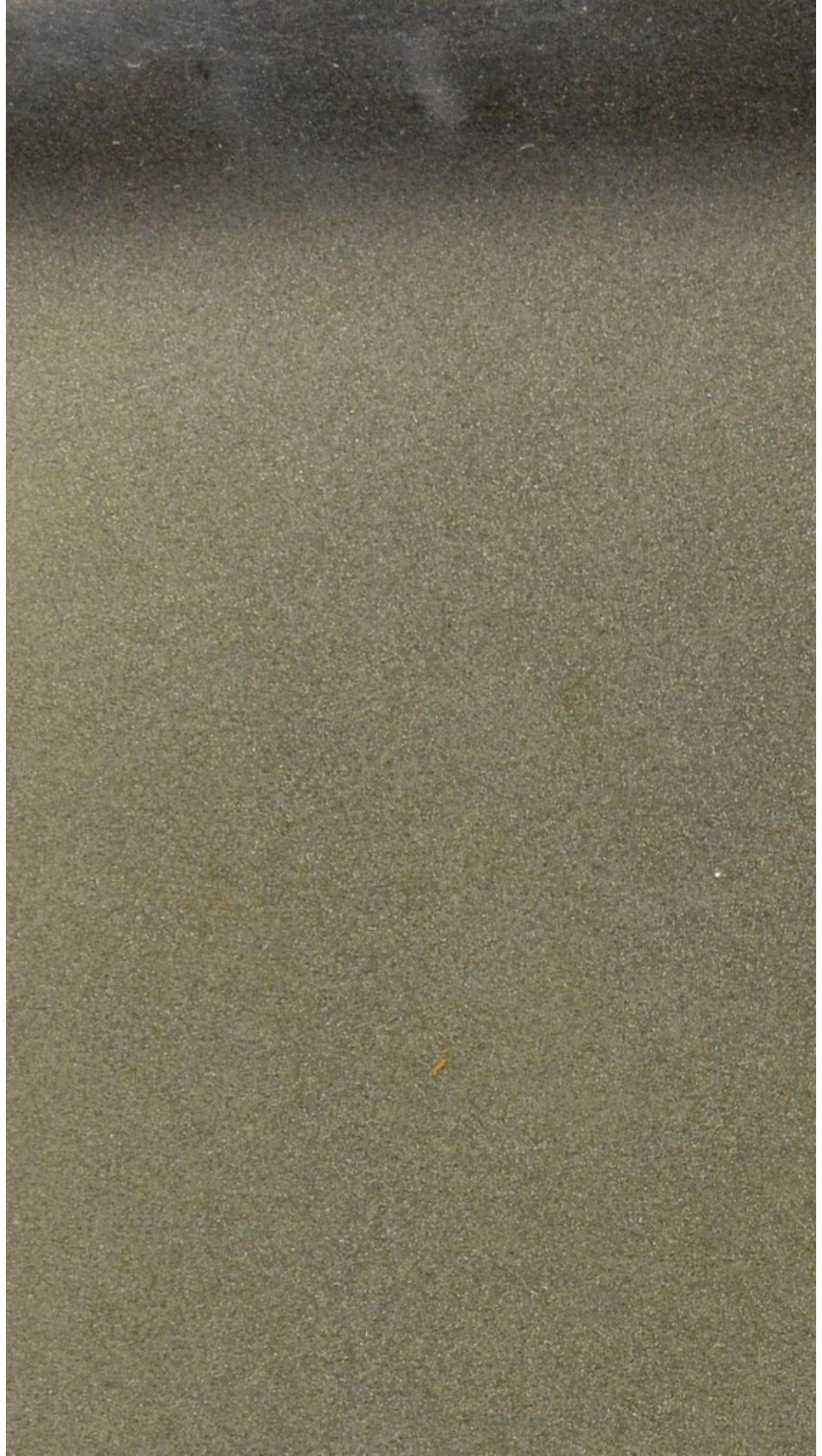
Les *Emplâtres* sont des médicamens externes, d'une consistance solide et tenace, ductiles à la chaleur, et composés d'huiles ou de graisses, qui ont acquis de la fermeté par leur union avec la cire et les résines, ou par leur combinaison avec les oxydes de plomb. A une température peu élevée, il devient facile de malaxer les emplâtres.

### *Diverses sortes d'Emplâtres.*

Sous le rapport des substances auxquelles ils doivent leur consistance, les emplâtres peuvent être divisés en deux espèces : les uns, en effet, sont solidifiés par la cire et les ré-

---

(1) Chez les anciens, on donnait le nom de *condits* ou de *corps confits*, à des parties récentes de végétaux enveloppées de sucre, et l'on suivait deux procédés différens dans la préparation de ces friandises : ou l'on mélangeait le sucre avec la substance pulpeuse des végétaux, ou bien l'on faisait cuire dans le sucre les végétaux entiers ou coupés par morceaux. Les produits de la première opération sont de véritables conserves ; ceux de la seconde sont plutôt du ressort du confiseur que de celui du pharmacien.



*Règles à observer dans la préparation des  
Emplâtres.*

Pour bien préparer les emplâtres, on doit se pénétrer des préceptes suivans :

1<sup>o</sup>. Dans la préparation des emplâtres de la première espèce, il faut seulement avoir soin de mélanger exactement et dans les proportions requises les substances qui entrent dans leur composition, unissant les matières pulvérisées avec les huiles et les graisses liquéfiées, et séparant toutes les impuretés. Cette préparation n'est qu'une simple mixtion, et ne présente communément aucune difficulté.

Quand, dans ce mélange, on veut incorporer la matière résineuse colorante des plantes, celle de la ciguë, par exemple, il faut liquéfier dans une bassine les graisses, les résines, la cire et les huiles, et mettre avec ces divers corps le végétal fraîchement haché, qui perd peu à peu son humidité sur le feu, que l'on a soin de ne point pousser trop vivement. On fait ensuite passer le mélange à travers un linge grossier, que l'on comprime entre deux plaques de métal échauffées.

2<sup>o</sup>. La confection des emplâtres de la seconde espèce offre plusieurs phénomènes chimiques qu'il n'est point facile de comprendre

dans une théorie générale, et qui sont particuliers à la préparation de chaque emplâtre.

En général, cependant, on peut avancer que l'union des oxydes de plomb et des autres substances métalliques avec l'huile et la graisse est une véritable combinaison; que les oxydes de plomb au *maximum* passent, pendant l'opération, à une oxygénation au *minimum*; que l'oxygène qui s'en sépare, et une autre portion d'oxygène donnée par la décomposition de l'eau, ou celui-ci seulement quand on emploie uniquement l'oxyde blanc de plomb, oxygène l'huile, et, se combinant avec un peu de son hydrogène et de son carbone, donne lieu à la formation d'acide acéteux ou acétique qui dissout une partie de l'oxyde de plomb; que la formation du sel métallique, qui arrive alors, donne lieu à un bouillonnement et à une effervescence dans le mélange en opération; que cette effervescence paraît due au dégagement de l'acide carbonique du carbonate de plomb ou de la céruse, ou de l'acide acétique formé, ou de tous les deux à la fois; enfin, que lorsqu'on fait la préparation à feu nu, la combinaison s'opère plus rapidement; mais l'huile se carbonise, et le composé prend une couleur obscure; tandis que si l'eau ou un autre liquide sont employés concurremment,

la combinaison se fait plus lentement , en raison de la formation d'un bain-marie local , et le composé acquiert une teinte blanche ou d'un gris cendré. Il résulte, en somme, de cette opération , un composé solide , formé d'acétate de plomb avec excès de base dissous dans de l'huile oxygénée.

3°. Dans la préparation des emplâtres qui contiennent des oxydes de plomb , et pour la coction desquels on doit employer l'eau , il faut d'abord faire chauffer doucement dans une bassine , l'huile avec lesdits oxydes , et remuer ce mélange assiduellement pour empêcher que l'huile ne vienne à se brûler ; ensuite on retire la bassine du feu , et l'on y verse une petite quantité d'eau ; puis , immédiatement , on continue la coction de l'emplâtre sur un feu un peu plus vif , jusqu'à ce que la masse ait acquis la consistance convenable. S'il fallait ajouter encore une nouvelle quantité d'eau , il deviendrait nécessaire de retirer de même la bassine du feu , et de ne verser l'eau que quand la matière a perdu beaucoup de sa chaleur , en ayant soin de remuer continuellement le mélange avec une spatule de bois pendant toute la durée de la coction , pour que la combinaison des oxydes de plomb avec les graisses et les huiles soit plus parfaite et plus prompte.

Lorsque, dans la coction de ces emplâtres métalliques, on n'emploie aucun liquide aqueux, il faut que le feu soit doux, et l'on doit agiter continuellement la matière jusqu'à ce qu'elle ait la consistance convenable, époque où il faut la retirer du feu.

Le nouveau composé qui résulte de ces combinaisons est susceptible de s'unir avec les substances mucilagineuses qui entrent quelquefois dans les emplâtres, et dont les huiles seules ne sauraient se charger : aussi faut-il que toutes ces substances soient soumises ensemble à l'action du feu.

4°. On ne doit ajouter aux emplâtres la cire, la térébenthine, la poudre de savon, et les autres substances analogues qui se liquéfient facilement, que vers la fin de la coction, et toujours en agitant le mélange. Quant aux autres ingrédients liquéfiables, on doit les mêler avec la masse emplastique de la manière suivante : 1°. les gommes-résines doivent avoir été dissoutes dans le vinaigre, et leur colature doit avoir été amenée à la consistance du miel ; mais, s'il est possible, il est préférable de les employer en poudre ; 2°. il faut que les résines soient bien pulvérisées, et, ce qui vaut encore mieux, qu'elles soient mêlées avec d'autres poudres ; 3°. les extraits seront très-épais, sans

être durs , et on agitera bien le mélange au moment de leur addition ; 4°. le mercure aura été éteint dans de la graisse de porc ; 5°. le camphre sera délayé dans un peu d'huile ; 6°. pour ce qui est des autres poudres , on les fera tomber , à l'aide d'un tamis de crin , sur la masse emplastique retirée du feu et tenue dans une continuelle agitation ; 7°. enfin , on n'y ajoutera les huiles volatiles qu'au moment où elle sera presque refroidie.

5°. Les emplâtres qui ne contiennent point de matières extractives ou gommeuses doivent être malaxés dans l'eau pendant quelque temps, opération qui ne convient nullement à ceux dans la composition desquels il entre de ces substances , parce que l'eau , en les privant d'une partie de la gomme ou des extraits qu'ils renferment , leur enlève également une portion de leurs propriétés et de leur consistance. Il faut donc simplement oindre la surface de ces derniers emplâtres avec un peu d'huile, et les envelopper immédiatement dans du papier.

6°. On connaît qu'un emplâtre a la consistance requise quand , après son refroidissement , sa masse a la mollesse de la cire , et peut se pétrir entre les doigts sans s'attacher à la peau.

*Extraits.*

Les *Extraits* sont le résidu de l'évaporation soignée du suc qu'on a retiré des végétaux , ou de celle d'un liquide quelconque , aqueux ou spiritueux , dans lequel on a mis digérer , macérer ou bouillir une substance animale ou végétale.

*Diverses sortes d'Extraits.*

Par rapport à leur nature et à leurs propriétés , on distingue quatre sortes d'extraits , savoir : l'*Extrait gommeux* ou *mucilagineux* , l'*Extrait résineux* , l'*Extrait gommo-résineux* , et l'*Extrait proprement dit* , qui renferme ces produits immédiats des végétaux connus sous la dénomination exacte d'*extractif* ou de *produits extractifs* : on rencontre ce dernier plus fréquemment que les autres.

L'*Extrait gommeux* ou *mucilagineux* est le résidu obtenu par l'évaporation de l'*infusum* aqueux de quelque partie de plante chargée de principes gommeux ou mucilagineux , comme la racine de guimauve , la graine de lin , etc. Les caractères de cet extrait sont d'être glutineux , gras , insipide , complètement soluble dans l'eau et insoluble dans l'alkohol : bien

desséché, il devient dur et cassant ; il n'absorbe point l'oxygène atmosphérique ; il fournit par la distillation de l'acide pyro-muqueux.

Cette matière coule spontanément du tronc de certains arbres, et constitue ainsi un produit naturel : telle est la gomme arabique ; ou bien on l'extrait artificiellement des corps végétaux, par le procédé indiqué, et alors on la range parmi les médicamens magistraux.

L'*Extrait résineux* est le résidu que l'on obtient, après l'évaporation d'un *infusum* alcoolique ou éthéré, d'une partie de plante chargée de principes résineux, comme la racine de jalap. Il est friable, odorant, inflammable, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool, l'éther, les huiles fixes, les huiles essentielles et les graisses.

Il coule quelquefois naturellement des végétaux, uni fréquemment alors à une plus ou moins grande quantité d'un principe gommeux : dans ce cas, il rentre dans la classe des produits naturels.

L'*Extrait gomme-résineux* est obtenu par l'évaporation de l'*infusum* d'une substance végétale contenant de la gomme et de la résine, comme la rhubarbe, l'opium, etc., *in-*

*fusum* dont l'excipient doit être de l'alkohol étendu d'eau , ou de l'eau seule.

Cette matière , dont les principes gommeux et résineux sont en proportions très-sujettes à varier , constitue des composés de propriétés fort diverses : telles sont les gommés-résines , qui fluent naturellement de certains végétaux auxquels on a fait une incision , comme le galbanum , l'assa-foetida , etc.

L'*Extrait proprement dit* est le résidu que l'on obtient en évaporant l'*infusum* , le *decoctum* , ou le suc des végétaux chargés de matière extractive ; on le reconnaît aux caractères suivans : il est d'un brun plus ou moins foncé , soluble tout à la fois dans l'eau et dans l'alkohol , et donne sa couleur à ces liquides sans leur enlever leur transparence ; ses principes constituans sont l'oxygène , le carbone et l'azote ; il contient un peu d'acide acéteux à l'état libre , une petite quantité d'acétites de potasse , de chaux et d'ammoniaque , et plusieurs autres substances salines variables ; il attire lentement l'humidité de l'atmosphère ; il s'empare de l'oxygène de l'air et de celui des autres corps , et acquiert , par sa combinaison avec lui , de nouvelles propriétés , comme celle d'être insoluble dans l'eau , qui le précipite de l'alkohol.

*Règles à observer dans la préparation des Extraits.*

Dans la préparation des extraits , il faut se convaincre de l'importance des remarques suivantes :

1°. Les liquides qui , par suite de leur évaporation , fournissent les extraits , sont le suc , l'*infusum* et le *decoctum* des végétaux. Pour la préparation de ces produits , il faut consulter les préceptes qui ont été établis précédemment relativement aux opérations pharmaceutiques. Cela posé , il faut retenir que c'est à l'aide d'un menstrue aqueux que l'on doit retirer les principes gommeux et extractifs ; mais si les végétaux dont on veut avoir l'extrait contiennent en même temps d'autres principes résineux ou gomme-résineux , on ne peut les obtenir qu'en employant un menstrue aqueux et un menstrue alcoolique tout à la fois , ou mieux successivement. Dans ce cas particulier , les produits de la solution opérée par chacun des deux menstrues , étant mêlés et épaissis , forment un extrait qui renferme tous les principes actifs et efficaces du végétal. On doit remarquer aussi que , dans cette opération , l'eau enlève une partie des principes résineux , et l'alcool une portion des principes

gommeux, ce qui n'arrive point pour ces derniers si le corps dissolvant est de l'éther bien rectifié.

2°. Plusieurs auteurs conseillent de clarifier, avec le blanc d'œuf, avant de les soumettre à l'évaporation, le suc, l'*infusum* et le *decoctum* des végétaux ; d'autres pensent qu'ils ne doivent point être clarifiés du tout ; mais M. Laugier regarde ces deux préceptes comme également préjudiciables si on les suit rigoureusement, et, adoptant un procédé plus conforme à la bonne pratique de l'art, il ne fait clarifier les produits liquides ci-dessus indiqués que par le repos et la filtration.

3°. L'évaporation des liquides qui doivent fournir les extraits ne se peut faire qu'à une chaleur très-douce. En conséquence, on n'emploie que la quantité de véhicule absolument nécessaire, et l'on fait évaporer lentement au bain - marie, parce que les matières qui se précipitent durant l'opération, ainsi que cela arrive pour plusieurs extraits, s'attacheraient au fond du vase, et venant à se brûler, communiqueraient aux extraits une odeur empyreumatique si on les préparait à feu nu (1).

---

(1) Il est essentiel de ne point pousser trop loin l'ébulli-

4°. Pour bien dissoudre et pour parfaitement extraire les principes résineux , il faut réduire en poudre subtile les substances qui les contiennent, et les soumettre plusieurs fois de suite à l'action d'un menstrue spiritueux, afin de les épuiser entièrement. L'éther bien pur est le liquide qui convient le mieux dans ce cas. L'alkohol, quoique rectifié, ne se charge pas seulement de la résine, mais extrait une quantité de gomme proportionnée à celle de l'eau qu'il renferme encore.

En versant de l'eau dans l'alkohol qui a servi à extraire des substances résineuses, les deux fluides se combinent, et la résine se précipite au fond du vase : on retire celle-ci au moyen d'un filtre, et on la fait dessécher.

On peut au reste mettre encore à profit l'al-

tion dans la préparation de la plupart des extraits, surtout pour ceux des écorces et des végétaux résineux, car il se dépose alors beaucoup de matière analogue aux corps ligneux, ou un mélange d'albumine et de tannin. Dans les extraits mucilagineux et sucrés, la portion muqueuse se décompose facilement par la chaleur de l'ébullition, elle noircit et devient âcre et amère.

On peut, avec quelque avantage, ajouter à la fin de la concentration des extraits des plantes aromatiques, un peu de l'huile essentielle et de l'eau distillée de la plante, pour leur rendre l'odeur et les qualités qu'une longue évaporation a dissipées. (H. C.)

kohol qui a servi à extraire des résines , soit pour en extraire de nouvelles , soit pour d'autres objets , en le distillant au bain-marie dans un alambic de verre.

5°. Le vin , en s'évaporant , laisse une matière grasse et épaisse , qui se mêle avec les extraits que l'on a obtenus à l'aide de cette liqueur. Aussi les extraits préparés au vin ne sont-ils jamais purs , et lorsqu'on est forcé de faire usage de ce véhicule , il n'en faut employer exactement que la quantité nécessaire pour opérer l'extraction.

6°. Les vases destinés à la confection des extraits doivent être de faïence , de porcelaine , ou d'argent , et l'on doit pratiquer l'évaporation à l'air libre , à moins qu'il ne s'agisse d'un liquide chargé d'une matière extractive proprement dite ; car , dans ce cas , il faut éviter , autant que possible , le contact de l'air , parce que cette substance se combine très-facilement avec l'oxygène de l'air atmosphérique , ce qui change ses propriétés , jusqu'à un certain point qui reste encore à déterminer par des expériences exactes.

7°. On juge que les extraits ont acquis une consistance convenable , quand ils ont la densité d'un miel épais , ou bien quand , étendus sur du papier , on n'aperçoit aucune trace

d'humidité du côté opposé. Néanmoins, pour se bien conserver, certains extraits ont besoin d'être amenés à une consistance presque solide, et les extraits résineux ainsi que les résines véritables doivent être complètement séchés (1).

---

(1) La difficulté d'isoler les extraits végétaux par le moyen de l'expression, de l'infusion ou de la décoction; le défaut de connaissances exactes et rigoureuses sur la nature de ces principes, et, dans la crainte d'innovations peu nécessaires, l'envie de ramener à des genres connus les substances nouvellement découvertes m'ont engagé, à l'exemple des chimistes de nos jours, à donner le nom d'*extraits* aux substances retirées des végétaux par le procédé indiqué, et à les diviser en *extraits mucilagineux* ou *gommeux*, en *extraits résineux*, en *extraits gomme-résineux*, et en *extraits proprement dits* ou *extracto-résineux*. L'analogie dans la manière d'obtenir ces divers produits et la facilité de réunir les préceptes relatifs à leur préparation ont été un autre motif de ne point déranger cet ordre pour me conformer aux idées de nos savans écrivains modernes. Je ne laisse pourtant point de connaître les bases sur lesquelles devraient reposer la réforme de la doctrine des extraits, guidé en cela par les lumières qu'a répandues sur ce sujet le célèbre Vanquelin dans un mémoire inséré dans le n<sup>o</sup> 13 du *Journal de la Société des Pharmaciens de Paris*. En effet, l'extrait mucilagineux et l'extrait résineux ne sont réellement pas plus des extraits que le sucre et la fécule, que l'on n'a point encore pensé à regarder comme tels. En ayant égard à leur nature, on voit que le premier doit être rangé parmi les mucilages et le second parmi les véritables résines. Les extraits gomme-résineux ne tiennent point le milieu entre

*Huiles.*

Les *Huiles* sont des médicamens onctueux, inflammables, habituellement liquides et insolubles dans l'eau.

---

le véritable extractif et la résine, puisqu'ils ne sont point formés de principes identiques et constans. Quant aux extraits que quelques auteurs ont nommés *savonneux*, j'ai cru d'abord que la combinaison d'une huile avec une substance saline devait donner naissance à un corps particulier, doué de qualités constantes et déterminées; mais des expériences répétées m'ont fait voir que cette opinion était erronée, et qu'il n'y avait point de véritables extraits savonneux, par la même raison que les gommes-résines et les autres produits végétaux ne le sont point non plus véritablement. Enfin la seule substance végétale qui mérite le nom d'*extractif* est celle que l'on a appelée *extractif végétal*, et dont nous avons énoncé les caractères en parlant de la quatrième espèce de nos extraits. Cette substance, toujours composée des mêmes principes et offrant des phénomènes constans sous l'influence des différens réactifs, constitue la partie principale et spécialement appréciable des végétaux, tant à cause de ses propriétés médicinales que pour ses usages en teinture, et varie dans ses effets en raison de la différence des végétaux qui l'ont fournie, comme le prouvent les extraits d'opium, de quinquina, d'élatérium, etc. Cette variété dans les effets peut tenir, ou à une différence de proportion dans les principes constituans, ou plutôt encore à la présence de substances étrangères. Le temps et l'expérience seuls pourront jeter quelque jour sur cette matière encore obscure.

Il résulte cependant de ce qui vient d'être dit, qu'on ne devrait admettre qu'une seule espèce d'extractif, qui est l'*extractif végétal*; que l'extractif gommeux et l'extractif résineux

*Diverses espèces d'huiles.*

On peut considérer les huiles , ou comme des substances médicinales composées par la réunion artificielle de diverses matières , ou comme des substances formées naturellement dans certains corps auxquels l'art parvient à les dérober. Leurs principes constitutifs sont le carbone , l'hydrogène et l'oxygène.

Considérées sous le premier de ces rapports , les huiles sont des médicamens liquides et onctueux , ayant ordinairement l'huile commune pour excipient , et tenant en suspension les principes d'une ou de plusieurs substances , dont on les a chargées par le moyen de l'infusion , de la digestion , ou de la décoction.

On les subdivise en *simples* et en *composées*, selon qu'il n'entre qu'une seule substance dans leur préparation , ou qu'elles en contiennent un plus grand nombre.

Considérées comme des médicamens simplement extraits , les huiles sont de trois espèces ; savoir : les *huiles fixes* , les *huiles volatiles* et les *huiles empyreumatiques*.

---

devraient rentrer dans la classe des gommes et des résines , et que l'extrait gomme-résineux n'est qu'un mélange variable et inconstant d'autres matériaux immédiats des végétaux.

Les *huiles fixes* sont des corps gras et onctueux, sans odeur, d'une saveur douce et nauséabonde, insolubles dans l'alkohol, non volatilisables à la chaleur de l'eau bouillante, contenant un peu d'une matière mucilagineuse, communément fluides, quoique facilement concrescibles par l'action du froid, et ayant, dans certaines semences, la consistance du beurre.

Les *huiles volatiles* sont des corps onctueux habituellement fluides, d'une saveur âcre et caustique, entièrement solubles dans l'alkohol, volatilisables à la température de l'eau bouillante; elles s'enflamment par le contact de certains acides concentrés, et conservent l'odeur des plantes aromatiques d'où on les a extraites.

Les *huiles empyreumatiques* ou *fétides* sont des corps fluides, gras, onctueux, noirâtres, d'une odeur fétide, d'une saveur âcre, insolubles dans l'alkohol, et volatilisables seulement à une température fort élevée. Distillées plusieurs fois, surtout avec un peu d'une terre argileuse, elles deviennent diaphanes et plus volatiles, et perdent leur aspect gras et leur causticité.

*Règles à suivre pour la préparation des Huiles.*

Pour bien préparer les huiles , il faut avoir présentes à l'esprit les vérités suivantes :

1°. L'huile commune ne peut extraire des corps soumis à son action que les principes résineux , huileux , gras et aromatiques. Cette extraction se fait de diverses manières, selon la nature du principe que l'on veut obtenir. Quant à ces huiles pour la préparation desquelles on a soumis à l'action de l'huile commune des substances qui ne contiennent que des principes extractifs et mucilagineux , comme le sont la plupart des matières animales , nous devons les regarder comme des produits pharmaceutiques tout-à-fait superflus: aussi ce genre d'opérations nécessite-t-il une grande réforme.

2°. Les huiles parfumées à l'aide des fleurs dans lesquelles le principe aromatique n'est pas joint à une huile essentielle, comme l'huile de jasmin, se préparent de la manière suivante.

On mélange une certaine quantité de ces fleurs avec une huile fixe très-pure ; on expose le mélange au soleil pendant quelques jours , dans des vases bien fermés ; on retire ensuite les fleurs, et on les remplace par de nouvelles: cette opération doit se répéter plusieurs fois.

C'est encore par une longue digestion dans l'huile commune et dans des vases fermés , que l'on prépare les huiles chargées du principe aromatique des plantes et des fleurs qui contiennent une huile volatile , comme celle de rue. On peut les obtenir d'autant plus odorantes qu'on renouvelle plus de fois les herbes dans la même huile.

Pour faire les huiles de diverses plantes non aromatiques , comme la ciguë , il faut hacher ces plantes récentes , et les mettre bouillir dans de l'huile ordinaire , qui s'empare ainsi de leur principe résineux et de leur matière colorante. On reconnaît que cette opération est achevée heureusement quand , après l'évaporation de toute humidité , l'huile a acquis une belle teinte verte.

Lorsque , dans la préparation de quelque huile composée , il faut mettre en usage l'infusion et la décoction , c'est toujours cette dernière qui doit être pratiquée en premier lieu.

3°. Les huiles qui ne sont pas entièrement privées d'humidité rancissent facilement : aussi doit-on chercher à la leur enlever soigneusement , soit à l'aide d'une chaleur très-douce , soit , ce qui vaut encore mieux , au moyen du bain-marie ; car , par l'action d'une chaleur forte , l'huile s'altère et devient âcre.

On est sûr , au reste , que l'huile a perdu toute son humidité , quand , en en jetant quelques gouttes sur le feu , elles brûlent avec une belle flamme , sans pétiller comme le fait la mèche d'une chandelle qui a été mouillée.

4°. Pour que les huiles fixes ne soient pas aussi exposées à rancir , il faut les extraire sans le secours de la chaleur , et seulement en triturant , en enveloppant dans un linge et en soumettant immédiatement à l'action de la presse les corps qui doivent les fournir. Cependant , ceux de ces corps qui sont très-chargés d'humidité , ou qui contiennent une grande proportion de mucilage , doivent être légèrement torréfiés préliminairement : alors ils donnent une huile plus abondante et moins exposée à s'altérer.

Quant aux huiles fixes concrètes qu'on retire de certaines semences , comme de celles du cacao , il faut , pour les obtenir , concasser celles-ci , leur faire subir un commencement de torréfaction , les mettre bouillir dans l'eau pendant une heure ou deux , verser ensuite de l'eau froide dans le liquide en ébullition , qu'on laisse en repos , et à la surface duquel l'huile vient se concréter : on la ramasse , et , s'il est nécessaire , on la purifie en la faisant fondre à une douce chaleur. Lorsque ces huiles

concrètes sont unies à une huile volatile, comme dans la noix muscade et dans les baies de laurier, on peut obtenir à la fois ces deux sortes d'huiles isolément, en faisant bouillir les corps qui les contiennent réunies dans un alambic auquel on a adapté un récipient.

5°. Certains corps qui renferment une grande quantité d'huile volatile à l'état libre à peu-près, l'abandonnent facilement avec leur arôme par l'effet d'une simple expression; quelquefois elle se trouve salie par le mélange de quelques particules parenchymateuses, mais on l'en sépare facilement par le repos, qui donne lieu à leur précipitation.

Pour extraire de certaines autres substances l'huile essentielle qu'elles renferment, après les avoir mises dans de l'eau, on procède à leur distillation; et, si l'on distille de nouveau une autre quantité de la même substance avec l'eau qui reste de la première distillation, on obtient une plus grande quantité d'huile que celle qu'on aurait sans cela.

Parfois, les huiles volatiles, avec le temps, perdent une grande partie de leur odeur et s'épaississent; mais on leur rend leur fluidité en les distillant une seconde fois avec de l'eau, et leur odeur, en joignant à ce fluide, pendant

l'opération, une nouvelle quantité du corps qui les avait données.

6°. Les huiles volatiles exotiques, quoique spécifiquement plus pesantes que l'eau, s'extraitent cependant par le moyen de la distillation dans l'eau, absolument comme les huiles volatiles indigènes. Pour cette opération, on doit adopter préférentiellement à tout autre l'appareil décrit par Baumé, dans ses *Elémens de Pharmacie*.

7°. Avec le temps le mucilage contenu dans les huiles fixes attire l'oxygène de l'air, et elles rancissent par suite de cette combinaison. C'est pourquoi, afin de les mettre le plus possible à l'abri de toute altération, il est nécessaire de les dépouiller de leur principe mucilagineux, et de les soustraire au contact du gaz oxygène.

Les huiles volatiles, en se combinant avec l'oxygène aussi, deviennent solides et se transforment en véritables résines.

Une huile quelconque, exposée à l'action d'un feu violent, éprouve une combustion pendant laquelle elle perd une portion de son hydrogène, et devient *empyreumatique* : aussi doit-on regarder les huiles empyreumatiques comme des corps naturels altérés par l'art.

Quand une huile empyreumatique est mê-

lée avec une huile volatile , on en opère la séparation en distillant le mélange dans l'eau : l'huile volatile passe dans le récipient avec un peu d'eau, et l'huile empyreumatique demeure au fond de la cucurbite avec le reste de l'eau. On peut opérer le départ de celle-ci à l'aide d'un entonnoir.

#### *Des Pâtes ou Masses.*

Les *Pâtes* ou *Masses* sont des médicamens solides , d'une consistance assez molle , ductiles , et faciles à malaxer. Elles sont composées de diverses substances pulvérisées , et incorporées dans un excipient approprié. C'est en divisant les *masses* en parties plus ou moins petites que l'on forme les *pilules* , les *trochisques* et les *tablettes sans feu*.

#### *Pilules.*

Les *Pilules* sont de très-petites parties d'une masse auxquelles on a donné une forme sphérique.

#### *Trochisques.*

Les *Trochisques* sont de petites portions d'une masse molle et facile à sécher , auxquelles on a donné la figure de petits pains ou de petits plans arrondis.

*Tablettes sans feu.*

Les *Tablettes sans feu* sont de petites portions d'une pâte composée de poudres, de sucre et de mucilage, ou de substances pulpeuses épaissies par le sucre. Leur forme est ronde, aplatie ou carrée.

*Règles à observer dans la préparation des Pâtes ou Masses.*

Pour préparer convenablement les *pâtes* ou *masses*, il faut se rappeler les faits qui suivent.

1°. On doit constamment réduire en poudre subtile les substances sèches qui entrent dans la composition d'une masse. Celles qui sont molles ou qui ne sauraient être pulvérisées doivent être exactement délayées. Tous ces corps doivent être mêlés exactement entr'eux et avec l'excipient, de manière à ce que toutes les substances composantes soient également répandues dans tous les points de la masse, et constituent une pâte homogène, facile à malaxer sans s'attacher aux doigts, et divisible aisément en parties plus petites (1). Pour arri-

---

(1) Si les extraits avec lesquels on doit piler les masses de pilules sont trop durs, on chauffe à l'avance le mor-

ver à ce but, il faut, pendant long-temps, battre la masse avec un pilon dans un mortier de dimensions appropriées, et fait d'une matière non susceptible d'altérer les ingrédients employés dans la préparation dont il s'agit (1).

2°. L'excipient à employer pour une masse pilulaire doit être un liquide sucré : autrement les pilules deviendraient bientôt sèches et dures, ce qui rendrait trop lente sur elles l'action des fluides gastriques et retarderait beaucoup la manifestation de leurs effets (2). Si, au reste, cet accident arrivait, on y remédierait en ramollissant la masse avec le même

tier avec de l'eau bouillante, afin de les ramollir. On ajoute après les résines, les baumes, le savon, etc. On étend le tout avec l'excipient prescrit, et on y incorpore les poudres préparées toutes séparément autant que possible. (H. C.)

(1) On s'aperçoit qu'il faut cesser de battre quand la masse se détache aisément du pilon et du fond du mortier; on achève de mêler et de lisser en malaxant avec les mains; et s'il s'agit d'une masse pilulaire, on finit par l'envelopper avec du parchemin non huilé, parce que l'huile rancit au bout de quelque temps et lui procure une mauvaise odeur. (H. C.)

(2) Les miels, les sirops, les baumes, les huiles, les électuaires, le savon sont donc les excipients que l'on préférera, tandis que l'on rejettera les mucilages et les huiles volatiles qui permettent aux masses de se dessécher trop promptement. (H. C.)

excipient, ou avec toute autre substance appropriée (1).

Afin d'opérer plus exactement et plus promptement la division de la masse en pilules, on emploie une machine inventée par les Allemands, et décrite dans les *Elémens de Pharmacie* de Baumé (2).

Dès que les pilules sont faites, il faut les renfermer dans des boîtes, après les avoir roulées dans de la poudre d'amidon, de réglisse, ou de toute autre substance analogue (3), et cela afin que, sans nuire à leur efficacité, on les empêche d'adhérer les unes aux autres.

3°. L'excipient des trochisques ne saurait

---

(1) Il arrive souvent, dans la préparation des pilules, que les alcalis, les sels neutres, les extraits, et surtout celui de bile de bœuf, le savon, pris dans un état de solidité convenable, lorsqu'on les mêle ensemble, se ramollissent au point de prendre la consistance du miel. Le médecin, en prescrivant, doit prévoir cet effet, afin de ne pas donner lieu à des mélanges sans consistance. (H. C.)

(2) Cette machine, ou plutôt cet instrument, est appelé *pilulier* par les pharmaciens français. (H. C.)

(3) Les poudres d'iris et de lycopode, les feuilles d'or et d'argent battus servent encore à revêtir les pilules, dans la même intention. On remarquera seulement qu'il ne faut pas argenter celles qui contiennent du soufre ou des sulfures métalliques, car elles noircissent, et qu'on ne doit pas dorer celles qui renferment du mercure, parce que ce métal s'amalgamerait avec l'or. (H. C.)

être un liquide sucré; il faut que ce soit un suc, un mucilage ou quelqu'autre liquide d'une prompte et facile dessiccation.

Dès que les trochisques sont préparés, on doit les priver de l'humidité qu'ils contiennent encore à l'aide d'une douce chaleur, les serrer dans des vases bien bouchés, et placer ceux-ci dans un lieu sec.

Baumé et quelques autres pharmaciens pensent que les trochisques sont une préparation superflue, et disent que la conservation des poudres qui entrent dans leur composition est bien suffisante; mais il faudrait qu'ils nous prouvassent que les poudres ainsi gardées se conservent aussi long-temps sans altération que les trochisques, et, selon l'observation de Laugier, plusieurs poudres que l'on a de la peine à conserver intactes se conservent plus long-temps quand on en a fait des trochisques (1).

4°. L'excipient des tablettes sans feu doit être un mucilage ou un liquide quelconque, susceptible de se sécher entièrement et avec

---

(1) En préparant les trochisques, en effet, on n'a d'autre but que celui de garder sèches les poudres ou autres substances susceptibles d'altération, et de mieux faire sécher les matières minérales broyées à l'eau sur le porphyre.

rapidité. Le sucre, qui entre ordinairement en grande quantité dans la préparation de ces tablettes, doit être blanc et bien sec. Après en avoir préparé la masse, on doit l'étendre ou l'aplatir avec un rouleau de bois sur une table bien lisse et saupoudrée d'amidon. Ensuite, à l'aide d'un emporte-pièce de fer et de figure conique, ou de tout autre instrument approprié, on divise cette masse ainsi étendue en tablettes de grandeur égale, et que l'on fait dessécher immédiatement sur un tamis et à une douce chaleur. On doit préférer l'amidon au sucre pour saupoudrer les tablettes ainsi disposées, parce que la première de ces substances contribue plus efficacement à leur parfaite dessiccation, après laquelle on les débarasse de cette poudre en les agitant légèrement. Enfin, on termine par les serrer dans un lieu à l'abri de toute humidité (1).

### *Poudres.*

Les *Poudres* sont des médicamens secs, composés d'une ou de plusieurs substances réduites en particules très-fines par le moyen de la pulvérisation ou de la porphyrisation.

---

(1) Les tablettes simples, ou qui ne renferment qu'un seul médicament, portent souvent le nom de *pastilles*.

(H. C.)

*Des diverses espèces de Poudres.*

Il y a deux espèces de poudres : les *simples* et les *composées*. Les premières ne sont constamment formées que d'une seule substance ; les secondes résultent du mélange de plusieurs corps pulvérisés.

*Règles à observer dans la préparation des Poudres.*

Dans la préparation des poudres, il faut ne point perdre de vue certains préceptes, de l'exposition desquels nous allons nous occuper.

1<sup>o</sup>. Les substances dures, fragiles et non flexibles, doivent être broyées sur le porphyre ; il faut pulvériser celles qui sont dures, cohérentes et flexibles.

Avant d'être réduits en poudre, les corps doivent être dépouillés de toute substance étrangère ou nuisible : ainsi on fera convenablement dessécher ceux qui sont chargés d'humidité (1), on coupera, on râpera, ou l'on tri-

---

(1) Il faut, autant que possible, éviter de mêler, dans les poudres composées, des substances qui attirent l'humidité de l'air, comme certains sels, des alcalis déliques-cens, etc. (H. C.)

turera ceux qui sont très-tenaces; et enfin on limera ou on râpera les corps les plus durs, selon leur structure et la force d'aggrégation de leurs molécules.

2°. Le même moyen, la même force ne doivent pas être appliqués indifféremment à toute espèce de pulvérisation. Les substances dures et ligneuses exigent une force plus considérable; mais celles qui sont friables et d'un tissu lâche en demandent une beaucoup moindre. On facilite singulièrement la pulvérisation des substances résineuses en les arrosant d'une petite quantité d'eau, procédé qui réussit également pour les corps aromatiques secs. On produit le même effet à l'égard de certaines substances très-difficiles à réduire en poudre, si l'on enduit le pilon et le fond du mortier de quelques gouttes d'huile. Mais il est toujours plus conforme à la saine pratique de n'user d'aucun intermède pour favoriser la pulvérisation des corps.

Quand les corps ont été soumis à un commencement de pulvérisation, il faut les placer dans un tamis, de manière à obtenir la poudre qui s'est déjà formée, et à pouvoir agir sur le reste de la matière.

Ceux que l'on charge de cette opération doivent, en la pratiquant, se prémunir contre

l'action délétère des molécules qui s'élèvent de certaines substances tandis qu'on les triture ou qu'on les tamise.

Enfin, les vases et les instrumens que l'on consacre à une opération de ce genre doivent être proportionnés à la quantité de matière que l'on veut pulvériser, et de nature à ne pouvoir altérer les propriétés des substances réduites en poudre.

3°. Avant d'être porphyrisés, les corps doivent être réduits en poudre fine dans un mortier. La porphyrisation sera d'ailleurs plus parfaite et rendue plus facile, si, à l'aide d'un liquide aqueux, on forme une sorte de bouillie molle avec la matière pulvérisée. Il faut en excepter cependant certaines substances, comme le succin, dont la porphyrisation, quoique non empêchée, n'est point facilitée par l'addition de l'eau, et les corps qui, contenant un principe salin ou mucilagineux attaquant par l'eau, doivent se porphyriser sans le secours d'aucun liquide.

On reconnaît que la porphyrisation est achevée, quand le produit de cette opération ne résiste point à la dent qui le presse, et ne présente aucune inégalité sous le doigt qui l'écrase. Alors, si l'on a facilité l'opération par l'addition d'un liquide, on forme avec la pâte,

à l'aide d'un entonnoir et d'une baguette, des trochisques que l'on fait sécher immédiatement, afin d'empêcher l'altération que l'humidité pourrait faire éprouver à la substance employée.

4°. Dans la préparation des poudres composées, ou bien on pulvérise séparément les diverses substances et on les mélange ensuite avec soin, ou bien on en réduit en poudre à la fois plusieurs ensemble : le premier de ces procédés est plus rationnel ; mais si l'on se détermine pour le second, il faut pulvériser premièrement les corps les plus durs et les plus tenaces, comme les solides animaux, les bois et les racines ; ensuite ceux qui sont moins compactes, comme les écorces ; puis ceux qui ont moins de consistance, comme certains fruits secs et les semences non aromatiques ; et enfin les substances éminemment friables. En outre, on doit avoir soin de pulvériser les substances humides ou huileuses, comme certains aromates, avec les corps secs, et si les cocons de soie ou le nard indien font partie de la préparation, il faut les couper par petits morceaux, et les soumettre à l'action du pilon avant toutes les autres matières.

Quant aux substances pulvérisées ou porphyrisées qui doivent faire partie d'une poudre

composée, il faut les mêler avec les autres poudres et les secouer toutes ensemble dans un tamis peu serré, afin d'obtenir un mélange exact de tous les ingrédiens, point de la plus haute importance dans la préparation des poudres composées.

5°. Les substances molles et succulentes, qui ne peuvent être pulvérisées isolément, doivent, après avoir été bien pilées dans un mortier, être mêlées peu à peu avec les autres corps pulvérisés; le mélange étant bien opéré, il faut passer le tout à travers un tamis plus ou moins serré, selon le degré de finesse de la poudre que l'on veut obtenir.

6°. Les semences et autres substances huileuses susceptibles de s'altérer et de devenir rances avec le temps, ne doivent point faire partie, dès le principe, des poudres officinales dans la composition desquelles elles entrent; mais on les ajoute, en proportion convenable aux autres poudres, chaque fois que l'on prescrit des poudres composées dans lesquelles elles entrent comme élémens (1).

---

(1) Suivant l'usage auquel elles sont destinées, les poudres composées ont reçu différens noms dans les auteurs de pharmacie. On a appelé *dentifrices* celles qui servent à blanchir et à nettoyer les dents; *collyres secs*, celles que l'on dirige contre les maladies des yeux; et *espèces*, celles qui

*Sels.*

Les *Sels* sont des médicamens qui résultent de la combinaison et de la saturation réciproque des acides avec les alcalis, les terres ou les oxydes métalliques.

---

sont formées d'un grand nombre de substances différentes et dont on fait la base des confections. Mais tous ces médicamens sont de véritables *poudres composées*, et ne doivent point porter des noms spéciaux. Le même nom d'*espèces* s'applique, encore en pharmacie, à la réunion d'un certain nombre de plantes sèches, coupées par petits morceaux et bien mêlées, que l'on garde dans les officines et que l'on y vend pour être soumises à l'infusion et à la décoction : telles sont les *espèces pectorales*, les *espèces vulnéraires*, etc. Aujourd'hui on fait peu d'usage de ce genre de médicamens, fort utiles cependant, à mon avis ; car, faites par des pharmaciens instruits en botanique, ces collections pourraient devenir très-avantageuses pour les malades et très-commodes pour ceux qui les soignent. Ainsi disparaîtraient certaines difficultés, et l'on mettrait fin à ces erreurs graves que les particuliers commettent chaque jour en faisant des infusions ou des décoctions. Mais pour rendre plus efficace l'emploi de pareilles collections d'herbes sèches, il faudrait se rappeler que toutes les espèces contenues dans chacune d'elles doivent supporter un même degré de chaleur ; par conséquent on tâcherait que toutes celles d'une même collection eussent une même structure, et on les diviserait en parcelles plus ou moins ténues, selon que l'extraction de leurs principes est plus ou moins difficile, ou suivant le degré de chaleur auquel on doit les soumettre. De cette manière on aurait des espèces déterminées

*Diverses espèces de Sels.*

On divise communément les sels en *naturels* et en *artificiels*. Les premiers existent tout formés dans la nature ; les seconds sont le produit de l'art.

Sous le rapport de leur base, on peut encore partager les sels en *alcalins*, en *terreux* et en *métalliques*.

*Règles à observer dans la préparation des Sels.*

Dans la préparation de ces substances, on doit se convaincre des vérités suivantes.

1<sup>o</sup>. Il est essentiel que les acides, les bases et toutes les autres substances que l'on emploie soient d'une grande pureté, et que leur combinaison soit parfaite, et leur saturation exacte et réciproque. Il faut, en outre, après la formation du sel, le séparer avec soin de toutes les substances étrangères qui pourraient altérer ses propriétés physiques ou chimiques.

---

pour l'infusion, et d'autres pour la décoction. Les *espèces apéritives* et *tempérantes* ne seraient composées que de racines ; les *astringentes* contiendraient des écorces et des racines ; les *sudorifiques*, des bois et des racines uniquement ; les *émollientes* et les *amères*, des feuilles et des sommets ; les *pectorales*, des fleurs, etc.

2°. Dans la préparation des sels, il est impossible de fixer la dose des acides et des bases à employer pour qu'il se forme un sel neutre, parce que cette dose varie suivant leur degré de pureté et de concentration.

3°. La saveur et l'effervescence sont des signes insuffisans pour faire établir avec exactitude la saturation des acides par les bases, et peuvent souvent induire en erreur même dans les opérations où l'on s'en sert le plus souvent. Le terme de la saturation ne peut être démontré que par l'emploi de réactifs purs et certains, comme la teinture de tournesol et l'*infusum* ou le sirop de fleurs de violette préparé selon l'art.

4°. Quand la teinture de tournesol, l'*infusum* ou le sirop de fleurs de violette acquièrent une teinte plus ou moins rougeâtre, il est démontré que le sel examiné renferme un excès d'acide; il y a, au contraire, de l'alcali en excès si l'*infusum* ou le sirop de fleurs de violette verdissent. Si l'on manque de ces réactifs, on peut se servir, avec le même succès, de la poudre très-fine de violette délayée dans un peu d'eau.

5°. On doit faire cristalliser tous les sels qui sont susceptibles de cristalliser, parce qu'alors on les distingue plus facilement les

uns des autres, et que d'ailleurs ils sont plus purs. On fera sécher leurs cristaux sur du papier gris, qu'on aura soin de renouveler de temps en temps. Quant aux sels déliquescens ou efflorescens, il faut les renfermer de suite dans des vases bien bouchés.

Les vaisseaux et instrumens dont on fait usage pour la formation, la cristallisation et la conservation des sels doivent être proportionnés à la quantité de matière que l'on veut préparer, non susceptibles d'en altérer les propriétés, plus ou moins imperméables à l'air selon la nature des sels, et assez compactes pour ne pouvoir être traversés par les substances qu'ils renferment. On doit en outre préserver certains sels du contact de la lumière qui les altère, et éviter spécialement l'influence de ce fluide au moment de la cristallisation (1).

---

(1) Quoique plusieurs auteurs rangent les acides et les alcalis au nombre des substances salines, j'ai cru cependant, à l'exemple de Lavoisier et des autres chimistes modernes, ne devoir comprendre sous le nom générique de *sels* que les corps composés formés par la combinaison des acides avec les terres, les alcalis ou les métaux. L'exposition des phénomènes que l'on observe dans ces combinaisons, celle des procédés à suivre pour la préparation de chacun des produits de ce genre, demanderaient trop de détails, et pour

*Sirops.*

Les sirops sont des médicamens liquides formés par le mélange d'un *infusum*, d'un *decoctum*, d'un suc exprimé, ou de toute autre liqueur, avec une suffisante quantité de sucre ou de miel, et réduits à une consistance convenable par l'action de la chaleur. Ce n'est pas sans quelque raison que Baumé les a appelés *conserves liquides*, car le but de la préparation des sirops est ordinairement de conserver différens corps qui, sans leur union avec le sucre, s'altéreraient promptement, et c'est là aussi celui que l'on se propose en faisant des conserves : ces deux genres de médicamens ne diffèrent donc qu'en raison de leur consistance.

---

peu que je voulusse m'y arrêter, m'obligeraient à dépasser les limites que je me suis prescrites. Au reste, les personnes qui désireraient s'instruire à fond de cette doctrine pourraient consulter avec fruit les *Elémens de Chimie* de Fourcroy, de Chaptal, de Brugnatelli, d'Alion, etc. Je renvoie aussi à ces auteurs pour la préparation des acides et des alcalis. Quant aux préceptes généraux que j'ai donnés pour la préparation des sels, je les crois suffisans pour remplir l'objet que je me suis proposé dans cet ouvrage.

*Des diverses espèces de Sirops.*

Il y a trois sortes de sirops, le *simple*, le *double*, et le *composé*.

Le *sirop simple* est celui qui, avec le sucre, ne renferme qu'une seule substance, et ne se prépare que par une seule opération.

Le *sirop double*, ne renfermant également qu'une seule substance, est le résultat de deux opérations.

Le *sirop composé* est formé par plusieurs substances, et peut être le produit d'une ou de plusieurs opérations.

Les sirops se divisent encore en *sirops faits par solution* ou *disgrégation*, et en *sirops faits par décoction*. Le premier se prépare par la disgrégation du sucre dans un liquide quelconque; le second, par la décoction du sucre dans une liqueur.

*Règles à observer dans la préparation des Sirops.*

Pour bien préparer les sirops, il convient de ne point s'écarter des règles suivantes :

1°. Quand les substances qui entrent dans un sirop sont sujettes à s'altérer par l'action de la chaleur ou à perdre au feu quelques-uns

de leurs principes actifs, on doit procéder à leur préparation en faisant fondre, à la température du bain-marie, deux parties de sucre pur dans une partie de liquide; on filtre ensuite, et on obtient un *sirop par solution* ou par *disgrégation*.

Mais quand les substances qui concourent à la composition des sirops ne s'altèrent point et ne perdent aucun de leurs principes actifs à la chaleur de l'ébullition, on prend des quantités égales à-peu-près de sucre et de liquide; on clarifie, on écume, et on fait cuire ce mélange jusqu'à consistance convenable. Cette préparation, pour plusieurs sirops, tels que ceux de chicorée et de bourrache, serait plus rationnelle si, au lieu du *decoctum* de ces plantes qu'on emploie ordinairement, on se servait de leur suc dépuré, mêlé avec deux tiers de sucre pur, et qu'on le fît cuire à une douce chaleur jusqu'à consistance convenable. Les sirops préparés par ébullition se nomment *sirops cuits* ou *sirops préparés par décoction*.

2°. Quand, comme les eaux aromatiques et les sucs anti-scorbutiques, les liquides qui entrent dans les sirops par solution contiennent des principes actifs très-volatils, il est nécessaire de faire la préparation dans des

vases clos; mais si ces liquides, comme l'*infusum* d'ipécacuanha, quoique susceptibles d'être altérés par la décoction, ne sont point volatils, on peut se servir de vases découverts. Les sirops cuits se préparent également dans des vases découverts. Mais, dans tous les cas, il faut que les vases employés aient une capacité proportionnée à la quantité des ingrédients, et que la matière de leurs parois ne puisse point altérer le produit que l'on cherche à obtenir: en conséquence, on ne doit point se servir de vaisseaux de cuivre pour la préparation des sirops acides.

Certains sirops, tels que celui de capillaire, préparés par décoction, acquièrent plus de force si on les verse tout bouillans dans un vase qui renferme une petite quantité de la plante à laquelle ils doivent leur vertu, et récemment contuse, et si on les laisse refroidir sur elle pour les couler ensuite de nouveau.

3°. Quand on veut avoir un sirop chargé non-seulement des principes extractifs et mucilagineux de certains corps, mais encore de leurs principes aromatiques et résineux, il faut les extraire séparément, par infusion ou par distillation, à l'aide d'un menstrue approprié; puis, mêlant les li-

quides obtenus avec une suffisante quantité de sucre , on fait un *sirop par solution* ; on fait ensuite bouillir le résidu du corps , et on fait fondre dans le *decoctum* qui en résulte une suffisante quantité de sucre pour en avoir un *sirop par décoction* ; on mêle ces deux sirops quand ils commencent à se refroidir , et de leur union résulte un sirop préparé selon l'art , et qui porte le nom de *sirop double*. Mais si le liquide qui renferme la substance aromatique , résineuse , ou tout autre principe susceptible de s'altérer par le feu , est en très-petite quantité , il n'est point nécessaire de préparer avec lui un sirop par solution ; il suffit de le mêler au sirop par décoction ou au sucre clarifié , amenés à consistance requise , et à la température du bain-marie.

4°. On reconnaît généralement qu'un sirop a acquis la consistance convenable , quand , jeté par gouttes sur une écumoire ou sur une assiette , il coule difficilement et en petits globules. L'expérience apprend encore quelques autres signes propres à indiquer cette consistance , qui , au reste , doit varier selon la nature des sirops et la saison dans laquelle on les prépare. Ainsi , par exemple , il faut épaissir davantage les sirops en été , et moins

en hiver ; et il convient que les sirops mucilagineux aient plus de consistance que les autres. Au reste, pour mettre plus d'exactitude et de rigueur dans l'appréciation de cette qualité, il faut se servir de l'aréomètre ou pèse-liqueur.

5°. Le pharmacien doit surtout tâcher que ses sirops soient bien transparens : c'est le moyen de les garder plus long-temps : il ne faut pourtant point que cette transparence soit acquise aux dépens de l'efficacité des liquides qui entrent dans leur composition. Car, quoique certains d'entre eux, en raison des substances extractives et colorantes qu'ils contiennent, ne paraissent point transparens, on s'assure bientôt que ce défaut n'est point dû à l'impureté du liquide si l'on en délaie une petite dose dans de l'eau ; la transparence se rétablit. Il faut excepter encore les sirops résineux ou balsamiques, qui, comme celui de baume de Tolu, ne sont point transparens naturellement.

6°. La préparation exacte des sirops repose sur les deux règles générales suivantes : 1°. Les liquides qui constituent la base de ces produits doivent être, autant que possible, chargés des principes actifs et médicamenteux des corps, à moins que, en raison de la trop

grande énergie de ceux-ci , il ne faille , comme pour l'*infusum* d'ipécacuanha et quelques autres liquides , se conformer à l'indication et à la dose suivant laquelle on les prescrit.

2°. Il est nécessaire d'éviter , avec tout le soin possible , que ces liquides ne s'altèrent dans leur mélange avec le sucre , et l'on doit tâcher que le sirop qui résulte de ce mélange conserve les mêmes propriétés que celles des ingrédients dont il est formé.

7°. Les sirops qu'on a peu épaissis , et ceux auxquels on a donné tant de consistance qu'ils contiennent des cristaux de sucre , ne sont pas moins exposés à fermenter et à s'altérer les uns que les autres. Dans ces derniers , en effet , le liquide restant est privé d'une portion du sucre nécessaire à sa conservation. On peut parvenir à ramener les sirops ainsi cristallisés à leur premier état , ou au moins à les conserver , en délayant le sucre candit dans un véhicule approprié , en l'ajoutant au sirop , et en faisant cuire celui-ci de nouveau. Mais si le sirop a déjà fermenté ou a acquis une saveur aigre , on doit le rejeter.

8°. Avec le temps , il se forme à la surface des sirops une croûte ou pellicule qui leur communique une saveur désagréable , mais ne les prive point de leurs vertus.

Pour que ces produits se conservent bien , il faut les conserver dans des bouteilles de verre bien sèches , exactement bouchées , entièrement pleines , de petites dimensions , et avoir soin de les renouveler dès qu'ils éprouvent la moindre altération (1).

### *Tablettes.*

Les *Tablettes* sont des médicamens solides , secs , cassans , et composés de poudres mêlées avec du sucre clarifié et très-cuit.

---

(1) Tous les chimistes et tous les pharmaciens savent que le miel est une substance analogue au sucre par sa nature et ses propriétés , et que ces deux corps nous offrent les mêmes phénomènes dans leur mélange avec les divers médicamens.

On sait également que , dans leur mélange avec les divers liquides , le miel et le sucre produisent les mêmes effets , en sorte que les sirops préparés avec le miel remplissent le même objet que ceux faits au sucre. Voilà pourquoi j'ai renfermé dans un même paragraphe et compris sous le même nom générique de *sirops* , les médicamens préparés par le mélange d'un *infusum* , d'un *decoctum* , d'un suc ou d'un autre liquide , avec le miel ou avec le sucre ; je n'ai pas cru devoir , à l'exemple de quelques auteurs , en faire deux genres de produits distincts.

*Règles à observer dans la préparation des  
Tablettes.*

Pour bien préparer les tablettes, il faut se conformer aux règles suivantes :

1°. La préparation des tablettes consiste à mêler promptement et exactement les substances pulvérisées qui entrent dans leur composition, avec le sucre cuit à la consistance dite *de tablette*, laquelle se reconnaît, dans la pratique, quand, en retirant l'écumoire du sucre clarifié et bouillant, celui-ci tombe en gouttelettes où l'on observe un commencement de cristallisation.

2°. La dose des substances pulvérisées qui entrent dans la composition des tablettes varie suivant la nature et les propriétés de ces substances, et quoiqu'ordinairement on en mette une partie sur huit de sucre, on peut quelquefois cependant en augmenter la quantité. Mais si on en emploie trop proportionnément au sucre, la pâte qui en résulte n'est plus propre à être divisée en tablettes.

3°. Si, parmi les substances qui entrent dans la composition des tablettes, il y en a qui soient susceptibles de perdre leur efficacité par l'action de la chaleur, il ne faut les in-

corporer à la pâte qu'après avoir retiré celle-ci du feu.

Les extraits, les conserves, la manne et les autres corps qui attirent l'humidité de l'air, empêchant les tablettes de conserver le degré de sécheresse et de solidité que l'on exige d'elles, ne doivent point entrer dans la composition de cette pâte; il faut les remplacer par des médicamens doués de propriétés analogues, mais n'ayant point l'inconvénient qu'on leur reproche. Néanmoins on pourrait faire cette préparation pour l'usage magistral.

4°. Après que la pâte des tablettes est préparée et suffisamment épaissie, on la verse toute chaude sur une table bien lisse et saupoudrée d'amidon ou de sucre pulvérisés; on l'étend avec un cylindre de bois, et, à l'aide d'un instrument approprié, on la divise en petites tablettes carrées, ou de toute autre figure.

On fait ensuite dessécher celles-ci, et on les renferme dans des vases de verre bien bouchés et à l'abri du contact de l'air, afin de les conserver bien sèches.

On ne doit point les garder dans un lieu trop chaud, dans la crainte que les principes aromatiques qui entrent dans leur composition ne viennent à se dissiper.

*Vins.*

Les *Vins* sont des médicamens liquides, dont l'excipient est le vin rouge ou blanc, chargé des principes enlevés à certaines substances à l'aide de l'infusion ou de la macération (1).

*Des diverses espèces de Vins.*

Il y a deux sortes de vins, le *simple* et le *composé*. Dans la composition du premier, il n'entre qu'une seule substance, outre l'excipient; dans celle du second, il en entre plusieurs.

*Règles à observer dans la préparation des Vins.*

Il faut, pour la préparation des vins, connaître parfaitement les faits suivans :

1<sup>o</sup>. Le vin est sujet à s'altérer et à devenir aigre par l'action de la chaleur et par suite du contact de l'air : aussi les vins officinaux doivent-ils être préparés par macération et à une température de 5° + 0 au plus; on doit les clarifier par le repos et la décantation, les ser-

---

(1) La bière, l'hydromel et les autres liqueurs fermentées analogues, auxquels on combine des médicamens, peuvent être rangés parmi les vins pharmaceutiques. (H. C.)

rer dans un lieu frais, et les conserver dans des bouteilles de verre bien bouchées et entièrement pleines. Dans certains cas cependant on peut filtrer les vins au lieu de les décanter, et parfois on ne fait ni l'un ni l'autre ; mais c'est ce que le pharmacien ne doit se permettre que d'après l'indication expresse portée sur l'ordonnance du médecin.

Quand il y a urgence dans la préparation des vins, on les considère comme des médicamens magistraux, et alors on peut les préparer par infusion et à une douce chaleur.

2°. L'excès d'eau est une autre cause qui dispose singulièrement les vins à l'acescence, et qui diminue leur efficacité: en conséquence il faut que toutes les matières employées dans la confection des vins officinaux soient bien desséchées, condition qu'il est moins essentiel d'observer à l'égard des vins que, par raison d'urgence, on prépare comme médicamens magistraux.

3°. Les plantes crucifères, dans la préparation des vins, même officinaux, doivent constamment être employées à l'état frais, tant parce que la dessiccation altère beaucoup leurs propriétés, que parce que l'expérience a démontré combien peu ces végétaux disposent le vin à se gâter, surtout si l'on y ajoute, au mo-

ment de la préparation, une petite dose d'hydro-chlorate d'ammoniaque.

L'expérience a démontré aussi les grands avantages du quinquina dans la préparation des vins médicaux; à l'aide du tannin qu'il renferme, il précipite la matière colorante du vin, qui devient par là plus facile à conserver pendant un long-temps.

4°. Une des circonstances les plus essentielles à noter dans la préparation des vins officinaux, est, suivant la remarque judicieuse de Morelot, la nature de l'excipient lui-même, qui doit être spécialement un vin généreux, d'un blanc tirant sur le jaune, ou un vin rouge ni trop ni trop peu coloré, aromatique, d'une saveur vive et fraîche, non muqueux, et d'une densité qui ne soit point au-dessous de cinq à six degrés.

Mais ici il faut faire attention à la cause de la densité plus ou moins grande du vin que l'on emploie comme excipient, et déterminer si elle n'existe pas dans la plus ou moins grande quantité d'acide carbonique interposé entre les molécules, ou dans la présence d'une trop grande abondance d'extractif ou de tartre, ou dans la dose de l'alkohol en combinaison, ou dans celle des principes sucrés; car les vins qui contiennent trop d'acide carbonique, d'extrac-

tif ou de tartre sont peu propres à la préparation des vins médicaux; tandis que ceux qui renferment beaucoup d'alcool ou de sucre sont bien préférables aux autres pour servir d'excipient dans ce genre de médicaments.

5°. La moindre faute contre les règles prescrites pour la préparation des vins peut diminuer d'une manière notable et même rendre nulle l'efficacité de ces médicaments, et cependant il est bien difficile d'observer rigoureusement ces règles quand on prépare ces produits pharmaceutiques en grande quantité à la fois, comme dans les hôpitaux militaires. Pour éviter cet inconvénient et pour conserver aux vins médicaux toute leur énergie, Parmentier a indiqué un procédé sanctionné tout à la fois par la raison et par l'expérience, et qui consiste à employer des alcoolats bien chargés des principes des végétaux qui doivent entrer dans la composition des vins. On mélange extemporanément une portion de ces alcoolats avec une quantité plus ou moins grande de vin généreux.

6°. les règles que nous avons établies pour la préparation des alcoolats par infusion sont parfaitement applicables à celle des vins médicaux.

*Onguens.*

Les *Onguens* sont des médicamens gras et onctueux, composés d'huiles et de graisses unies à de la cire, à des résines, à des substances minérales, etc., et tenant le milieu, pour leur consistance, entre les huiles et les emplâtres.

*Règles à observer dans la préparation des  
Onguens.*

Dans la préparation de ce genre de médicamens, il faut se rappeler les faits suivans :

1°. Les cérats, les onguens, les pommades et les linimens, médicamens qui ne diffèrent les uns des autres que par leur degré de consistance, se préparent ordinairement de la même manière et doivent être compris dans une même dénomination générique.

On donne effectivement le nom de *pommades* à des médicamens qui ont la consistance de l'axonge de porc; on appelle *onguens* ceux qui ont un peu plus de densité; les *cérats* tiennent le milieu, sous ce rapport, entre les pommades et les onguens, tandis que les

*Linimens*, un peu plus épais que les huiles, sont placés entre celles-ci et les pommades. Au reste, les linimens sont considérés habituellement comme des médicamens magistraux.

2°. Quand l'augmentation de consistance des huiles doit être produite par la solution de la cire dans ces liquides, on emploie une partie de cire contre deux parties d'huile, si l'on veut obtenir des cérats, pendant que, pour les onguens, on n'en prend qu'une contre quatre, et une contre huit pour les linimens. Le mélange de la cire et de l'huile, à parties égales, donne un médicament de consistance emplastique, ou un emplâtre de la première espèce.

3°. Quelquefois on retranche la cire de la composition des onguens, ou l'on en diminue seulement la dose, suivant la quantité des résines, des substances minérales et des autres corps capables de donner de la consistance aux huiles et aux graisses, et selon la plus ou moins grande densité que l'on veut faire acquérir au médicament. Au reste, pour opérer le mélange des diverses matières qui font partie des onguens, des cérats, des pommades et des linimens, il faut se conformer aux règles que nous avons exposées en traitant de la pré-

paration des huiles et des emplâtres, lesquelles peuvent très-bien être appliquées ici, pourvu que l'on ait soin de conserver à chacun des produits la consistance qui le distingue.

---

## CHAPITRE VII.

*Des Produits pharmaceutiques  
magistraux.**Ce que c'est que les Produits pharmaceutiques  
magistraux.*

Le *produits pharmaceutiques magistraux* sont des médicamens que l'on prépare dans les officines, à mesure qu'on les prescrit.

On en compte plusieurs espèces, savoir : les *eaux minérales artificielles*, les *cataplasmes*, le *decoctum*, les *émulsions*, les *gelées*, l'*infusum*, les *loochs*, les *potions* ou *mixtures*, les *pulpes*, les *sucs* et les *suppositoires*. Tous les autres médicamens magistraux que l'on a décrits sous d'autres noms ne diffèrent point essentiellement de ceux-ci et doivent, à juste titre, être rangés parmi eux.

*Eaux minérales artificielles.*

Les *Eaux minérales artificielles* sont des médicamens liquides, diaphanes, dont l'excipient est l'eau pure imprégnée de quelque fluide gazeux, ou chargée d'une petite quantité de substances salines, ou contenant à la fois

l'un et l'autre , à une dose suffisante pour produire quelque effet sur l'économie animale.

*Diverses espèces d'Eaux minérales artificielles.*

Comme, dans la préparation des eaux minérales artificielles, on cherche habituellement à imiter les naturelles, on peut les diviser, comme celles-ci, en *eaux minérales artificielles acidules, ferrugineuses, sulfureuses et salines.*

Les *Eaux minérales artificielles acidules* sont celles qui contiennent assez de gaz acide carbonique pour avoir la saveur particulière à ce gaz.

Les *Eaux minérales artificielles ferrugineuses* renferment du fer, qui y est ordinairement tenu en suspension à l'aide du gaz acide carbonique.

Les *sulfureuses* sont chargées d'acide hydro-sulfurique (*gaz hépatique*).

Les *salines* tiennent en dissolution certains sels, et n'offrent ni fer ni fluides gazeux.

Il serait facile de diviser ces quatre classes d'eaux minérales artificielles en différens ordres, à l'imitation de la classification adoptée par le célèbre Fourcroy pour les eaux minérales naturelles.

*Règles à observer dans la préparation des Eaux minérales artificielles.*

Dans la préparation des eaux minérales artificielles , on doit se conformer aux règles consignées dans les préceptes suivans :

1<sup>o</sup>. Les *eaux acidules* se reconnaissent à leur saveur aigrelette , et à la propriété qu'elles possèdent de rougir la teinture de tournesol. Pour les faire , il faut agiter pendant quelque temps de l'eau pure avec du gaz acide carbonique , et la saturation est ordinairement complète à volume égal ou double du fluide gazeux , quoique l'eau puisse en absorber une bien plus grande quantité : quand on veut composer une eau acidule chargée en même temps de gaz acide carbonique et de quelque sel , on dissout celui-ci séparément dans une petite quantité d'eau , et on l'ajoute ultérieurement à l'eau acidule.

L'acide carbonique que l'on emploie dans cette opération se tire de la craie , ou mieux du spath calcaire pulvérisé , à l'aide de l'acide sulfurique étendu d'eau. On peut encore l'obtenir des mêmes substances , en les soumettant à la calcination dans un appareil convenable.

2<sup>o</sup>. Les *eaux ferrugineuses* sont reconnaissables à leur saveur , à la teinte plus ou moins

obscurcissent qu'elles acquièrent quand on y verse quelques gouttes d'alkohol gallique, et à la couleur bleue que leur fait prendre l'acide hydro-cyanique.

Pour les préparer, il faut mettre en macération, dans une eau acidule, qu'on agite de temps en temps, de la limaille de fer réduite en poudre très-subtile, ou bien en ajoutant à une eau acidule une quantité déterminée d'une autre eau bien saturée de carbonate de fer avec excès d'acide, et qu'on conserve à cet effet. Quand les eaux de ce genre doivent contenir du sulfate de fer, il suffit de faire dissoudre un peu de ce sel métallique dans l'eau. Quelquefois on exige que ces eaux, outre les sels à base de fer, contiennent de l'acide carbonique en excès, et alors on doit les appeler *eaux minérales ferrugineuses acidules*.

3°. Les *eaux sulfureuses* se distinguent à leur odeur fétide, et à leur propriété de laisser précipiter du soufre quand on y verse de l'acide nitrique ou de l'acide sulfurique.

Pour les préparer, il est nécessaire d'agiter de l'eau pure avec du gaz acide hydro-sulfurique, dans la proportion d'un pouce cube de gaz pour chaque livre d'eau, quantité qui suffit pour opérer la saturation, quoique l'eau puisse en absorber beaucoup plus.

Pour obtenir le gaz acide hydro-sulfurique, on verse un peu d'acide sulfurique étendu d'eau sur du sulfure de chaux liquide et bien concentré, ou sur du sulfure de fer, formé de trois parties de métal et d'une de soufre. Cette opération doit se faire dans un appareil approprié.

4°. On reconnaît les *eaux salines* à leur saveur plus ou moins salée et amarescente, et à cela que, traitées par les réactifs, elles ne présentent point les phénomènes qu'offrent les autres eaux sous leur influence.

On prépare ces eaux en délayant les substances salines dans de l'eau pure et à des doses déterminées. Quand elles contiennent, outre les sels, un peu de gaz acide carbonique, on les appelle *eaux acidulo-salines*.

5°. Quand, pour la préparation des eaux minérales artificielles, le médecin indique la dose des substances qui doivent entrer dans leur composition, il est du devoir du pharmacien de s'en tenir exactement aux doses prescrites dans l'ordonnance; mais quand on ordonne une eau comme devant imiter quelque eau naturelle, il faut se conformer à l'analyse la plus exacte qui ait été donnée de celle-ci, et reproduire dans le médicament artifi-

ciel les doses des substances contenues dans le médicament naturel.

Les eaux gazeuses doivent être renfermées dans des flacons de crystal bouchés à l'émeril, que l'on renverse, et dont le col plonge dans l'eau (1).

(1) Parmi les médicamens les plus héroïques que la médecine possède actuellement, et dont l'emploi promet au thérapeutiste les plus heureux et les plus constans succès, on doit ranger les eaux minérales artificielles. On ne saurait douter des avantages que peut procurer leur administration, si l'on fait attention qu'elles sont identiques aux eaux minérales naturelles, et l'on demeure convaincu que leurs effets sont admirables et constans comme les leurs. Celui-là seul qui n'a point fait une étude suivie de la physique pourrait nier cette identité, puisque les eaux minérales naturelles ne sont que de l'eau pure qui, dans son cours souterrain, a dissous telle ou telle substance minérale. Qui pourrait donc penser qu'en dissolvant dans l'eau pure les mêmes substances, il fût impossible de former un composé artificiel tout semblable au produit naturel? Le principe de vie qui se développe au moment de la formation des animaux et des végétaux empêche l'homme, avec ses moyens limités, d'imiter la nature dans des résultats aussi compliqués. Mais il n'en est pas de même pour de simples mélanges inanimés et accidentellement formés par le passage d'un filet d'eau sur telle ou telle couche de terre. Quel rapport entre eux et les admirables ouvrages du créateur? D'ailleurs, l'analyse des eaux minérales naturelles est complète et a atteint son plus haut degré de perfection. Grâce au zèle et à l'application de nos savans modernes, il n'y a que les ignorans en chimie qui pourront, sur ce point,

*Cataplasmes.*

Les *Cataplasmes* sont des médicamens externes, mous, ayant la consistance de la bouil-

---

douter de la justesse des résultats. Nous avons, dans la préparation des eaux minérales artificielles, une ressource qui nous permet de suppléer la nature dans un de ses beaux résultats, et, ce qui est bien plus, un moyen de s'en servir plus utilement. En effet, les eaux minérales naturelles contiennent parfois des substances dont il serait bon de diminuer la dose ou qu'il faudrait en séparer, afin d'en obtenir un effet plus certain et plus approprié à telle ou telle circonstance; tandis que le médecin peut à son gré composer les eaux minérales artificielles de telle ou telle substance, en proportionnant les doses à l'usage auquel il les destine. Selon la saison, et en raison de la quantité de pluie tombée, les eaux minérales naturelles sont plus ou moins chargées de principes médicamenteux : les artificielles ne varient jamais. En outre, les circonstances et la position des malades empêchent souvent que l'on puisse faire usage des eaux minérales naturelles, ce qui n'arrive jamais pour les artificielles, qui, en un mot, sont donc généralement préférables aux autres. Dans l'emploi des eaux minérales naturelles, souvent le climat, la pureté de l'air, l'oubli des affaires, les distractions, et mille autres circonstances ne contribuent point peu à produire les effets admirables qu'on leur attribue. Mais si l'administration des eaux minérales artificielles prescrites par un habile praticien était accompagnée des mêmes avantages accessoires, je ne fais aucun doute que leurs effets ne fussent encore plus merveilleux et plus habituels. Je sens bien que les avantages que nous promet l'usage des eaux minérales artificielles mériteraient une exposition plus détaillée que celle qu'on trouve dans cet ouvrage; mais les limites

lie, et formés de pulpes ou de poudres végétales, de farines, ou d'autres corps analogues délayés dans un véhicule à l'aide de l'agita-

---

dans lesquelles je dois me renfermer et l'objet que je m<sup>e</sup> suis proposé, m'empêchent d'accorder plus d'étendue à cette matière, au sujet de laquelle on consultera d'ailleurs avec fruit les ouvrages de Bergmann, de Fournroy, et de plusieurs autres chimistes, et surtout le mémoire de Paul, inséré dans le *Journal de Physique, Chimie, Histoire naturelle* (ventose, an 8). Ce mémoire, accompagné des rapports faits par les savans commissaires désignés par l'Institut national de France, pour examiner les procédés que suivaient dans la préparation en grand des eaux minérales artificielles, Paul, et son associé Gosse, pharmacien, montre à quel point de perfection on a porté ce genre d'opération, et, entre autres choses, donne les moyens d'obtenir facilement les gaz à l'état de pureté. On y trouve aussi la description d'une machine propre à les unir à l'eau dans des proportions supérieures à celles où on les trouve dans les eaux minérales naturelles. L'utilité d'un pareil mode de préparation est on ne peut plus grande, et il est à souhaiter que l'usage en devienne général. Parmi les avantages que présente ce nouvel établissement, on doit compter celui d'avoir facilité la fabrication des diverses eaux gazeuses dont on n'avait point encore usé en médecine, et dont on a déjà retiré de bons effets : telles sont l'eau oxygénée ou saturée de gaz oxygène, l'eau hydrogénée ou saturée de gaz hydrogène, l'eau hydro-carbonique ou saturée de gaz hydro-carbonique. Mais, comme en avertit très-bien le savant Morelot, les pharmaciens peuvent imiter et préparer toutes ces eaux avec autant de perfection que Paul, et cela avec le seul secours des instrumens d'un laboratoire de pharmacie bien monté.

tion ou d'une légère coction, et mêlés communément à des substances grasses et onctueuses.

*Règles à observer dans la préparation des Cataplasmes.*

Dans la préparation des cataplasmes, on doit se convaincre des vérités suivantes :

1°. L'eau, dans laquelle on fait bouillir la plupart des végétaux qui entrent dans la composition des cataplasmes, leur enlève leurs principes mucilagineux et les plus efficaces, et abandonne les pulpes, qui perdent toute propriété dès qu'elles sont isolées, mais que l'on emploie en raison de la quantité de *decoctum* qu'elles retiennent. Pour préparer convenablement ensuite ces pulpes végétales, on les divise en petits morceaux, on les fait cuire lentement dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent molles et homogènes au toucher; on les pile dans un mortier et on les passe au tamis.

Quand on veut mêler aux pulpes des poudres ou toute autre substance sèche, il convient de les délayer d'abord dans une petite quantité du produit de la décoction, après quoi on les incorpore dans la masse; il est

parfois avantageux d'employer ici un certain degré de chaleur.

2°. La méthode décrite par Baumé, de faire les cataplasmes avec des végétaux secs et pulvérisés, a l'avantage d'être praticable en tout temps et d'être plus expéditive, sans que l'efficacité du médicament en soit diminuée. L'application de ces cataplasmes n'offre d'ailleurs aucun inconvénient, si, comme le conseille Morelot, on y ajoute quelque substance farineuse.

3°. Les substances aromatiques bien pulvérisées ou liquéfiées, les onguens et les autres corps dont la chaleur peut altérer les propriétés, ne doivent se mêler avec le cataplasme que lorsqu'il est cuit, tamisé et presque froid. Mais si des emplâtres, et surtout des emplâtres métalliques, entrent dans la confection des cataplasmes, il faut d'abord les faire fondre dans un peu d'huile et les mêler ensuite peu à peu à la pâte (1).

---

(1) On appelle *sinapisme* une espèce de cataplasme que l'on applique communément aux pieds, et qui est fait avec des substances âcres, le plus communément avec la farine de graines de montarde (*sinapi semen*), ce qui lui a valu son nom. Mais cette circonstance accidentelle ne doit point faire séparer les sinapismes des autres cataplasmes.

*Decoctum.*

On appelle *Decoctum* un médicament liquide obtenu par la décoction d'une ou de plusieurs substances dans un véhicule approprié.

*Diverses espèces de Decoctum.*

Ce médicament se divise en deux espèces, le *simple* et le *composé*.

Le *decoctum simple* résulte de la décoction d'une seule substance; le *composé* est préparé par celle de plusieurs corps.

*Règles à observer dans leur préparation.*

Dans la préparation de tout *decoctum*, il faut observer les règles suivantes, en ayant égard à la nature des substances que l'on soumet à la décoction, au véhicule que l'on emploie, au temps que doit durer l'ébullition et aux vases qui servent à l'opération.

1°. Les substances que l'on destine à la décoction doivent renfermer les principes actifs et efficaces dont on veut imprégner le véhicule. Il faut les diviser en très-petites parcelles afin de les mettre par le plus de points possible en contact avec le liquide; il serait pourtant contraire au but de l'opération qu'elles fussent

réduites en poudre subtile, car, malgré les précautions prescrites, il en résulterait toujours un *decoctum* plus ou moins trouble.

2°. Dans la préparation de ce genre de médicamens, la dose des végétaux frais est, en général, d'un quart, en raison de l'eau qui est encore contenue dans leur tissu; mais si on les emploie à l'état sec, leur dose devra être moins forte, et devra se régler d'après la diminution éprouvée par eux au moment de leur dessiccation. Il faut pourtant excepter de ce précepte général certaines substances très-actives, comme le quinquina, la rhubarbe, etc., qui s'emploient à plus petites doses, et quelques autres, dont, par une raison contraire, il faut user en plus grande quantité.

Mais, en cela, il faut se régler sur l'usage particulier auquel on destine le *decoctum* et sur la prescription du médecin qui le demande.

3°. Jamais, pour faire une décoction, il ne faut employer un liquide spiritueux ou aromatique; car le véhicule à employer, tout en étant apte à extraire et à retenir les principes des corps que l'on soumet à son action, ne doit subir aucune altération au feu. La quantité de ce véhicule est d'ailleurs relative à la dose des substances et au temps que dure l'ébullition.

4°. La durée de celle-ci est proportionnelle à la structure des substances que l'on soumet à la décoction : celles qui ont un tissu très-compact, comme les bois, les racines sèches, certaines matières animales, ou celles qui cèdent difficilement leurs principes au liquide en ébullition, doivent être soumises à une très-longue décoction, qui, pour certains corps, sera plus efficace et exigera moins de temps, si on les met préalablement infuser. Les racines tendres, comme celles de chicorée, ne demandent au plus qu'un quart d'heure d'ébullition ; les écorces, les graines et les fruits n'en exigent qu'une moins longue encore ; il en est de même des herbes sèches, et, à plus forte raison, de celles qui sont fraîches.

5°. Quelques auteurs anciens règlent la durée de la décoction sur la quantité de fluide évaporé, et se basent sur des préceptes établis depuis bien des siècles, et qui veulent que, pour la décoction des bois et des racines dures, on consomme huit livres de liquide ; pour les racines ordinaires, trois livres ; pour les graines, vingt onces ; pour les herbes fraîches, une livre et demie ; pour les fruits, une livre, et deux onces pour les fleurs. N'oublions point pour cela que c'est à tort que l'on soumet beaucoup de substances à la décoction, car,

au moyen de la simple infusion , on en extrait plus sûrement et plus facilement les principes actifs et efficaces , et souvent même d'autant mieux qu'on n'a pas employé le secours du feu.

6°. Les règles générales que nous venons d'exposer souffrent quelques exceptions très-importantes à connaître pour le pharmacien praticien , et auxquelles il faut s'astreindre rigoureusement. Ainsi , les matières animales qui , comme les écrevisses , renferment des principes volatils et de facile extraction , doivent seulement être infusées. Les racines bulbeuses n'exigent qu'une légère décoction ; certains fruits acides , comme les tamarins , ou les fruits relâchans , comme les myrobolans , sont dans le même cas ; tous les capillaires , toutes les fleurs , toutes les plantes antiscorbutiques , la réglisse , les graines des ombellifères , les bois , les écorces et les herbes aromatiques , les substances purgatives résineuses , comme la rhubarbe , le séné , etc. , doivent simplement être mis en infusion dans un véhicule ordinaire ou dans un *decoctum* déjà préparé , si l'on veut que le liquide soit convenablement imprégné des principes actifs et efficaces de ces substances. Les substances sucrées , comme la manne , doivent être fon-

dues, à l'aide d'une douce chaleur, dans le *decoctum*, après qu'il a été passé ; et les matières résineuses, telles que la scammonée, n'y sont ajoutées que lorsqu'il est devenu presque froid.

7°. Pour que la décoction soit opérée convenablement, il faut conduire le feu de manière à ce que le liquide bouille sans interruption, mais sans trop élever la température, ce qui pourrait causer quelque altération dans les substances sur lesquelles on agit.

Toutes les fois que, dans un liquide, on doit faire infuser certaines substances et en faire bouillir d'autres, la décoction doit nécessairement précéder l'infusion.

Les vases destinés à cette opération doivent être assez grands pour que le liquide ne s'échappe point par-dessus les bords au moment de l'ébullition ; il faut aussi que la matière qui les compose ne soit point perméable à ce liquide, et ne puisse communiquer au *decoctum* ou produit de la décoction aucune qualité nuisible (1).

---

(1) Quand quelque substance animale entre dans la composition d'un *decoctum*, celui-ci prend le nom de *bouillon médicinal*, en sorte que ces bouillons ne sont véritablement que des produits de la décoction, et doivent être dé-

*Emulsions.*

Les *Emulsions* sont des médicamens quides , ayant la couleur et la consistance du lait , d'une saveur agréable , formés en triturant , dans un liquide aqueux , des amandes émulsives , et composés de l'huile fixe de ces amandes suspendue dans le véhicule à l'aide d'un peu d'amidon, et d'un principe mucilagineux. On ajoute communément à ce produit un corps sucré (1).

crits sous le nom générique de *decoctum* , par la même raison qu'il serait ridicule de regarder un *decoctum* dans lequel entreut des racines comme d'une espèce différente de celui qui est fait avec des feuilles ou des fleurs. On donne le nom de *tisane* à un *decoctum* dans lequel il n'entre que peu de substances , et que l'on destine à servir de boisson ordinaire. L'*apozème* , au contraire , est un *decoctum* très-composé ; mais ces dénominations sont superflues , et tous les médicamens dont il s'agit doivent être compris sous le nom générique de *decoctum*.

(1) On a appelé autrefois *émulsions fausses* des liquides de l'apparence du lait qui se font en délayant dans l'eau des gommes - résines , un jaune d'œuf ou même de l'huile ou une résine à l'aide d'intermédiares appropriés. Ce que l'on nomme *lait ammoniacal* et *lait de poule* nous servira d'exemple pour les deux premiers cas. (H. C.)

*Règles à observer dans la préparation des Emulsions.*

Dans la préparation des émulsions, on doit observer les règles suivantes :

1°. Après avoir dépouillé les amandes de leur écorce à l'aide de leur immersion dans l'eau chaude, et nettoyé avec soin les semences émulsives (1), on doit les piler et les réduire en pâte dans un mortier au moyen d'une petite quantité de véhicule. Cette pâte doit être ensuite délayée dans la plus grande partie du véhicule, et fortement exprimée à travers un morceau de linge d'un tissu serré. On pile une seconde fois le résidu, et on le délaie dans le reste du liquide, pour l'exprimer de nouveau comme le précédent. Ces deux liquides, mêlés et édulcorés, constituent une *émulsion*.

2°. Les substances acides ou spiritueuses doivent être rejetées de la composition de toute émulsion, parce que, comme le lait, les liqueurs émulsives sont coagulées par les

---

(1) Les pistaches, les pignons doux, les graines de pavot blanc, de chenevi, de lin, de pivoine, de pourpier, de sapouille, de papayer, les noisettes, les noix, etc., sont des semences émulsives. (H. C.)

acides , et parce que , pour répondre à l'indication proposée , le véhicule de ces liqueurs doit être de l'eau pure ou un menstrue aqueux.

3°. Selon l'usage auquel on la destine , la quantité des semences employées doit varier dans chaque émulsion : celle du sucre est pareillement indéterminée : cependant , en règle générale , on emploie au plus un gros de pulpe de semences pour chaque once de véhicule , et une once de sucre seulement pour chaque livre d'émulsion.

4°. On doit , pour préparer les émulsions , se servir d'un mortier de marbre , car le bronze peut leur donner quelque qualité nuisible (1).

Quelque bien préparée qu'elle soit , nulle émulsion ne peut se conserver plus de vingt-quatre heures , car , au bout de ce temps , elle est manifestement altérée , surtout si l'atmosphère dans laquelle elle est plongée est chaude (2). Mais si , en y joignant une quantité double de sucre , on la convertit en une sorte de sirop , elle peut se garder pendant un

(1) Le mortier peut encore être d'agate ou de bois , et le pilon de buis. (H. C.)

(2) On voit alors l'huile divisée monter vers la surface à la manière de la crème dans le lait. Le mucilage qui la tenait en suspension fermente bientôt , et il s'exhale du gaz acide carbonique et de l'hydrogène carboné. (H. C.)

an ou deux ; et ce sirop, délayé dans une suffisante quantité d'eau, donne extemporanément une émulsion fort agréable (1).

### *Gelées.*

Les *Gelées* sont des médicamens muqueux, translucides, glutineux, tremblans, qui se liquéfient facilement par l'action de la chaleur, se condensent par le froid, et sont formés d'un mucilage extrait de matières animales ou végétales à l'aide d'un menstrue aqueux.

### *Règles à observer dans la préparation des Gelées.*

Dans la préparation des gelées, on doit se conformer aux indications suivantes :

1<sup>o</sup>. On donne ordinairement le nom de *gélatine* à la substance muqueuse tirée des cartilages et des os des animaux, et épaissie ; on donne aussi vulgairement ce nom à la matière mucilagineuse et sucrée de certains fruits, épaissie également, et cela en raison de l'analogie de consistance qu'il y a entre ces deux corps.

---

(1) On peut encore conserver les émulsions plus longtemps en y ajoutant des gommes ou des mucilages. (H. C.)

La *colle* est cette même matière muqueuse tirée des parties blanches des animaux et épaissie au point de devenir dure et solide. Enfin, le *mucilage* est la matière gommeuse fournie communément par des racines, des fruits secs, et les écorces de certaines semences.

2°. Quoique le mucilage forme la base de la gélatine animale et de la gélatine végétale, et qu'au premier coup-d'œil, il y ait beaucoup d'analogie entre ces deux substances, cependant l'eau, en bouillant, enlève aux organes des animaux non-seulement cette matière mucilagineuse, mais encore une certaine quantité de lymphe, ce qui établit une grande différence entre les deux produits; car, par la distillation, la gélatine animale donne du gaz azote et de l'ammoniaque.

C'est avec la gélatine des animaux convenablement épaissie que l'on fait ces *tablettes de bouillon*, très-utiles aux navigateurs et aux voyageurs.

3°. Le liquide imprégné du principe mucilagineux des fruits, après avoir été clarifié et coulé selon l'art, doit être soumis à une lente évaporation. Pour obtenir le principe mucilagineux des parties dures des animaux, il faut les soumettre à une longue décoction : cette extraction se fait plus complètement et plus fa-

cilement si l'on se sert d'un vase d'étain à petite ouverture. Par le moyen d'une légère décoction dans l'eau à la suite d'une longue infusion, les substances végétales donnent leur mucilage, que l'on doit couler au travers d'un linge peu serré. Ce mucilage, quoique épais et glutineux, doit, en raison de l'usage auquel on le destine, avoir moins de consistance que la gélatine.

4°. Pour obtenir la gélatine animale, il faut couper ou casser en petits morceaux les substances dures qui la fournissent, et qui en donnent communément trois onces par once.

Pour obtenir le mucilage végétal, il faut couper en petits fragmens les racines et les fruits; mais les semences doivent être employées entières. Au reste, quoique la quantité des substances qui doivent fournir le mucilage puisse varier suivant les circonstances, on peut cependant, avec les anciens, poser en règle générale qu'une livre de matière à-peu-près et quatre livres d'eau, suffisent pour préparer deux livres de mucilage.

5°. Les gommés qui découlent spontanément des arbres, comme la gomme arabique, sont des mucilages naturels devenus solides par le contact de l'air. Ces corps, dissous dans l'eau, constituent des liqueurs mucilagineuses fort

usitées en médecine, et qui, suivant la nature de la gomme et selon l'usage auquel on les destine, ont pour base une plus ou moins grande quantité d'eau.

*Infusum.*

On appelle *Infusum* un médicament liquide formé par l'infusion d'une ou de plusieurs substances dans un véhicule approprié.

*Diverses espèces d'Infusum.*

Il y a deux espèces d'*infusum*, le *simple* et le *composé*. Le premier est le produit de l'infusion d'un seul corps; le second est celui de l'infusion de plusieurs corps.

*Règles à observer dans leur préparation.*

Dans la préparation des *infusum*, on doit observer les règles suivantes :

1°. Le véhicule doit être propre à extraire et à dissoudre les principes des corps soumis à son action. La quantité en est indéterminée, car elle dépend de la nature des ingrédients et de l'usage auquel on destine le médicament. Quand on veut obtenir un *infusum* aussi chargé que possible, on emploie une dose de

liquide suffisante pour bien recouvrir les matières solides soumises à son action.

2°. Pour préparer convenablement un *infusum*, il est indispensable d'établir le plus de points de contact possible entre le véhicule et les substances mises en infusion. En conséquence, on divisera en menues parcelles les herbes, les fleurs, et autres corps analogues; on concassera les corps durs, tels que les bois; mais on ne les réduira point en poudre, afin de ne pas avoir un *infusum* trouble. Si la matière soumise à cette opération est très-lourde, ou si l'on désire n'avoir qu'un *infusum* peu saturé, il faut enfermer le corps dont on veut extraire les principes dans un nouet de linge fin peu serré que l'on tient, au moyen d'un fil, suspendu dans le véhicule.

3°. L'infusion se fait à l'aide de la chaleur, ou sans son secours; elle dure plus ou moins long-temps suivant que l'extraction des principes du corps mis en infusion est plus ou moins facile, ou suivant qu'ils sont plus ou moins disposés à s'altérer par la chaleur. Dans aucun cas, au reste, il ne faut porter celle-ci au point de déterminer l'ébullition, dans la crainte de causer une altération dans les ingrédients, ou d'avoir un *infusum* chargé outre mesure.

4°. L'infusion des substances dont le tissu

est délicat, comme les herbes et les fleurs, doit être courte; celle des corps durs, comme les bois, doit être longue, et précède quelquefois la décoction. L'infusion de beaucoup de substances peut se faire dans des vases découverts, ou fermés simplement par un couvercle; mais celle des substances aromatiques, des plantes anti-scorbutiques, et des corps qui renferment un principe extractif susceptible de s'altérer par sa combinaison avec l'oxygène, comme le quinquina, doit se faire dans des vaisseaux bien clos.

La capacité des vases doit d'ailleurs être proportionnée à la quantité des substances qui entrent dans la préparation, et leur matière ne doit point être susceptible d'en altérer les propriétés.

Il faut aussi conler l'*infusum* sans expression, pour que la liqueur ne soit point trouble et soit plus agréable, à moins cependant qu'on ne doive filtrer la colature, ou que le médecin ne prescrive expressément le contraire.

#### *Loochs.*

Les *Loochs* sont des médicamens épais, de la consistance du miel, et composés communément de corps liquides épaissis à la faveur d'une substance grasse ou huileuse et d'une

suffisante quantité de sucre , qui leur donne en outre une saveur agréable. On les emploie ordinairement contre les affections de la poitrine.

*Potions ou Mixtures.*

Les *Potions* ou *Mixtures* sont des médicamens liquides , composés de divers fluides , comme des sirops et des eaux , mêlés avec des sels, des poudres , des confections , des huiles et différentes autres substances (1).

*Pulpes.*

Les *Pulpes* sont des médicamens mous , ayant la consistance de la bouillie , et composés de la substance tendre et charnue des végétaux. On les en retire ordinairement par

---

(1) Les auteurs ont donné aux *potions* ou *mixtures* différens noms , suivant l'usage auquel on destine ces médicamens. Ils ont appelé *gargarismes* les mixtures destinées à être mises en contact immédiat avec l'arrière-bouche ; *juleps*, celles que l'on emploie contre les maladies de poitrine ; *injections*, celles que l'on introduit à l'aide d'une seringue dans quelque cavité ou conduit de notre corps ; *collyres* , celles qui s'appliquent sur les yeux ; et enfin *lavemens* ou *clystères* , celles que l'on injecte dans l'anus ; mais tous ces médicamens ne sont , à proprement parler, que des *potions* ou *mixtures* , et doivent en porter le nom.

l'intermède de l'eau et avec le secours d'un peu de chaleur.

*Règles à observer dans la préparation des Pulpes.*

Dans la préparation des pulpes , il faut observer les règles suivantes :

1°. On doit mettre infuser , puis faire bouillir dans l'eau , les fruits secs , les herbes ligneuses récentes et sèches , et les racines , jusqu'à ce qu'ils fluent comme de la bouillie entre les doigts qui les pressent. Alors on les broie dans un mortier de marbre avec un pilon de bois , et on les passe à travers un tamis de crin : de cette manière , on obtient la substance pulpeuse séparée des autres matériaux (1).

Quant aux herbes , aux fruits et aux racines à l'état frais , il suffit , sans les soumettre à la décoction , de les écraser dans un mortier,

---

(1) Les fruits secs , comme les pruneaux , les dattes , les jujubes , peuvent être traités d'une autre manière. Après les avoir fait macérer pendant quelques heures dans l'eau , afin de les ramollir , on les fait cuire à la vapeur de l'eau bouillante : par ce moyen on évite que le liquide qui a servi à la coction n'emporte avec lui une partie des principes solubles du fruit. ( H. C. )

et de les passer au tamis (1). Néanmoins, d'après l'observation de Baumé, ces pulpes sont moins mucilagineuses que celles que l'on obtient par la coction; et, par l'effet du repos, elles abandonnent une portion de leur suc.

2°. Les substances très-succulentes doivent être exposées, pendant quelque temps, à la chaleur de l'étuve ou des cendres chaudes (2), afin de les priver de leur humidité superflue, et de déterminer une union plus intime entre le suc et le mucilage qu'elles renferment. On les débarrasse ensuite de la cendre qui a pu s'attacher après elles, on les dépouille de leur pellicule extérieure, on les pile, on les tamise, et on en retire ainsi la pulpe (3).

(1) Certains fruits cependant, en raison de leur trop grande consistance, comme les cynorrhodons, après avoir été dépouillés de leurs calices, et séparés de leurs graines et du duvet contenu dans leur intérieur, ont besoin de macérer pendant trois ou quatre jours dans du vin blanc. Les tamarins doivent aussi être ramollis avec un peu d'eau avant d'être pulpés. (H. C.)

(2) Avant d'exposer ainsi à l'action des cendres chaudes les substances végétales dont on veut obtenir la pulpe, il convient de les nettoyer, de les monder et de les envelopper de papier. (H. C.)

(3) On traite de la sorte les racines bulbeuses et certains fruits. Autrefois on enveloppait d'une pâte les bulbes de scille et on les faisait cuire au four : l'effet était le même. (H. C.)

3°. Dans la coction des pulpes , il faut faire évaporer tout le liquide superflu , afin de ne point avoir des produits trop clairs.

On ne leur laissera absolument que l'humidité nécessaire pour qu'elles aient la consistance requise. Si , parfois , il devenait convenable de séparer d'une pulpe déjà préparée une portion de liquide excédant , il faudrait l'en débarrasser à l'aide de la chaleur du bain-marie , pour que la pulpe n'éprouvât aucune altération.

Pour que les pulpes soient plus fines et plus exactement préparées , il convient de les passer une seconde fois à travers un tamis de crin plus serré que le premier (1).

4°. Pour extraire la pulpe de la casse , des tamarins , et autres substances de ce genre , il suffit de les humecter avec un peu d'eau , de les exposer à une douce chaleur , et d'en exprimer la matière pulpeuse à travers un tamis de crin. Mais la casse choisie donne , par le moyen de l'eau froide , un extrait d'une qualité bien supérieure à celle de la pulpe elle-même (2).

(1) La matière est généralement pressée sur le tamis à l'aide d'un instrument de bois nommé *pulpoir*, et qui a la forme d'une demi-spatule. (H. C.)

(2) Pour obtenir la pulpe de casse , il faut ouvrir les

*Des Sucs.*

Les *Sucs* ne sont que les substances liquides contenues dans les végétaux , obtenues par expression , débarrassées de leurs impuretés par la clarification , et destinées à un usage médical.

*Règles à observer dans la préparation des Sucs.*

Dans la préparation des suc , il faut se conformer aux règles suivantes :

1°. Pour extraire le suc des fruits , il faut toujours en séparer les semences et les noyaux , et les dépouiller de leurs écorces dans le cas où elles sont charnues ou chargées d'huile essentielle. Ayant été ainsi préparés , les fruits doivent être écrasés et placés pendant quelques jours dans un lieu frais ; mais s'ils contiennent un principe sucré , il ne faut les laisser en macération que quelques heures seulement , car alors ils sont très-exposés à fermenter. Au bout de ce temps , on mêle avec eux un peu de

---

siliques en frappant , avec un marteau , sur les sutures qui unissent leurs panneaux ; on ratisse l'intérieur avec une spatule pour enlever leurs cloisons , la pulpe et les graines.  
( H. C. )

paille hachée et bien lavée, et on les soumet à l'action de la presse.

Quand les fruits sont très-durs, il est nécessaire de les râper avant d'exprimer le suc qu'ils renferment.

2°. Pour extraire le suc des végétaux succulents et très-mucilagineux, il faut les mettre macérer pendant quelques heures et les arroser d'un peu d'eau à mesure qu'on les contond; mais si ces végétaux sont aromatiques, la macération devient nuisible, parce qu'elle favorise leur altération, en raison de la facilité avec laquelle ils fermentent.

Pour avoir le suc des racines visqueuses, il faut commencer par les râper, et ensuite on procède à l'extraction comme pour les plantes mucilagineuses.

3°. Pour extraire le suc aqueux des végétaux qui en sont abondamment pourvus, il faut les contondre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, les entourer d'un linge d'un tissu fort, et les soumettre à l'action de la presse.

Quant aux parties ligneuses ou sèches des végétaux, il faut les humecter avec un peu d'eau, pendant qu'on les broie, pour en obtenir le suc.

4°. On doit clarifier les sucs avant de s'en

servir ou de les serrer. Ceux qui sont très-aqueux et peu épais se coulent sans expression, et sont, pour ainsi dire, clarifiés par cette simple opération. Ceux qui sont acides laissent déposer par le repos les fèces qu'ils contiennent, et dont on les débarrasse immédiatement par la filtration. Pour clarifier les suc mucilagineux, il faut les faire bouillir un peu dans un vase découvert, et y ajouter, si besoin est, un peu de glaire d'œuf avant de les couler. Quant aux suc des plantes aromatiques ou anti-scorbutiques, il faut les exposer pendant quelque temps à la chaleur du bain-marie dans un vase de verre bien fermé, et les filtrer après leur refroidissement, dans la crainte qu'il ne leur arrive quelque altération (1).

5°. Beaucoup de suc, particulièrement ceux des plantes aromatiques et anti-scorbutiques, sont magistraux et ne doivent se préparer qu'au moment où on les prescrit. D'autres sont officinaux, et, parmi eux, les suc acides sont ceux qui se gardent le mieux (2). Pour en assurer

---

(1) Le suc exprimé du verjus dépose, au bout de vingt-quatre heures, sa gélatine végétale. Il faut le filtrer avant de le garder. (H. C.)

(2) Les fruits destinés à fournir ces suc officinaux, comme les citrons, les limons, les bigarades, les grenades, les groseilles, les baies d'épine-vinette, etc., doi-

la conservation, il faut, après les avoir bien clarifiés et filtrés, les renfermer dans de petites bouteilles à col étroit; on verse dans chacune d'elles une petite quantité d'huile; on les bouche exactement et on les place dans un lieu frais.

6°. En général, on doit extraire les sucres des plantes en pleine végétation, parce qu'elles renferment une plus grande quantité de principes efficaces. En général aussi, la meilleure manière de les dépurer est de les filtrer à froid.

L'huile qu'on doit préférer pour leur conservation est celle qui s'oxygène le moins: telle est celle d'amandes douces ou celle de pavot; on doit d'ailleurs la renouveler tous les ans.

### *Suppositoires.*

Les *Suppositoires* sont des médicamens solides, de consistance emplastique, d'une figure conique, de la grosseur du doigt à-peu-près, et formés communément de miel cuit ou

---

vent être cueillis un peu avant leur maturité: alors ils sont moins chargés de principes muqueux et sucrés, et se conservent mieux. ( H. C. )

de substances grasses mêlés souvent à des poudres (1).

---

(1) On prépare encore d'autres médicamens solides que l'on applique sur diverses parties du corps. Ainsi l'on nomme *pessaires* ceux que l'on destine à être introduits dans le vagin ; *errhins solides*, ceux que l'on place dans les fosses nasales ; mais tous ces médicamens, et ceux du même genre, ne diffèrent véritablement que sous le rapport de l'usage auquel on les destine.

FIN.

---

# TABLE DES MATIÈRES.

---

AVERTISSEMENT DU TRADUCTEUR.....	I
PRÉFACE DE L'AUTEUR.....	III

## CHAPITRE PREMIER.

### PROLÉGOMÈNES.

<i>Définition de la Pharmacie.....</i>	Page	I
<i>Ses divisions.....</i>	Ibid.	
<i>Devoir du Pharmacien.....</i>		2
<i>Sciences que le Pharmacien doit avoir étudiées.....</i>	Ibid.	
<i>En quoi les mathématiques sont utiles au pharmacien.....</i>		3
<i>De l'Histoire naturelle, et de son utilité pour le Pharmacien.....</i>	Ibid.	
<i>De la Physique expérimentale.....</i>		5
<i>De la Chimie.....</i>	Ibid.	

## CHAPITRE II.

<i>De la Préparation des Médicamens en général.....</i>		7
<i>Ce que c'est qu'un médicament.....</i>	Ibid.	
<i>Division des médicamens.....</i>	Ibid.	

<i>Ce que l'on doit considérer dans un médicament composé.....</i>	Page 9
<i>Base.....</i>	Ibid.
<i>Adjuvant.....</i>	10
<i>Correctif.....</i>	Ibid.
<i>Excipient.....</i>	Ibid.
<i>De la préparation des Médicamens...</i>	Ibid.
<i>Des divers modes de préparation...</i>	11
<i>Règles à observer dans la préparation des médicaments.....</i>	12
<i>Opérations accessoires à la préparation</i>	13
<i>Election des médicaments.....</i>	14
<i>Règles à observer dans cette élection.</i>	Ibid.
<i>Reposition des médicaments.....</i>	15
<i>Règles à observer dans cette reposition.</i>	Ibid.

### CHAPITRE III.

<i>De la Connaissance et du Choix des médicaments simples.....</i>	17
<i>Des Médicamens simples fournis par les minéraux.....</i>	Ibid.
<i>Acétate de plomb.....</i>	17
<i>Acide borique.....</i>	Ibid.
<i>— arsénieux.....</i>	18
<i>— arsenique.....</i>	Ibid.
<i>— chlorique.....</i>	19
<i>— hydro-chlorique.....</i>	20

<i>Acide hydro-chlorique oxygéné.</i>	Page 21
— <i>hydro-cyanique</i> .....	Ibid.
— <i>hydro-sulfurique</i> .....	22
— <i>marin</i> .....	Ibid.
— <i>muriatique</i> .....	23
— <i>nitrique</i> .....	Ibid.
— <i>phosphorique</i> .....	Ibid.
— <i>prussique</i> .....	24
— <i>sulfurique</i> .....	Ibid.
<i>Alumine</i> .....	Ibid.
<i>Alun</i> .....	25
<i>Antimoine cru</i> .....	Ibid.
<i>Argent</i> .....	26
<i>Arménite</i> .....	Ibid.
<i>Arsenic</i> .....	Ibid.
— <i>blanc</i> .....	27
<i>Asphalte</i> .....	Ibid.
<i>Bismuth</i> .....	Ibid.
<i>Bitume de Judée</i> .....	Ibid.
<i>Bol d'Arménie</i> .....	Ibid.
<i>Borax</i> .....	28
<i>Céruse</i> .....	29
<i>Chaux</i> .....	Ibid.
— <i>carbonatée</i> .....	Ibid.
<i>Chróme</i> .....	Ibid.
<i>Cinnabre</i> .....	30
<i>Cobalt</i> .....	Ibid.
<i>Craie</i> .....	Ibid.

<i>Cuivre.</i> .....	Page 31
<i>Eau.</i> .....	Ibid.
<i>Emeraude.</i> .....	32
<i>Escarboucle.</i> .....	Ibid.
<i>Esprit de sel.</i> .....	Ibid.
<i>Étain.</i> .....	Ibid.
<i>Fer.</i> .....	Ibid.
<i>Gadolinite.</i> .....	33
<i>Glucyne.</i> .....	34
<i>Grenat.</i> .....	Ibid.
<i>Hématite.</i> .....	Ibid.
<i>Hyacinthe orientale.</i> .....	Ibid.
<i>Hydro-chlorate d'ammoniaque.</i> .....	35
— <i>de soude.</i> .....	Ibid.
<i>Lapis lazuli.</i> .....	36
<i>Litharge.</i> .....	Ibid.
<i>Magnésie.</i> .....	37
<i>Manganèse.</i> .....	Ibid.
<i> Mercure.</i> .....	Ibid.
<i>Minium.</i> .....	38
<i>Molybdène.</i> .....	Ibid.
<i>Nickel.</i> .....	Ibid.
<i>Nitrate de potasse.</i> .....	Ibid.
<i>Or.</i> .....	39
<i>Oxyde blanc d'arsenic.</i> .....	Ibid.
<i>Pétrole.</i> .....	Ibid.
<i>Pierre d'aimant.</i> .....	40
<i>Pierre-ponce.</i> .....	Ibid.

<i>Platine</i> .....	Page 40
<i>Plomb</i> .....	Ibid.
<i>Saphir</i> .....	41
<i>Sel ammoniac</i> .....	Ibid.
— <i>commun</i> .....	Ibid.
— <i>d'Epsom</i> .....	Ibid.
<i>Soufre</i> .....	Ibid.
<i>Strontiane</i> .....	42
<i>Succin</i> .....	Ibid.
<i>Sucre de Saturne</i> .....	Ibid.
<i>Sulfate de baryte</i> .....	43
— <i>de cuivre</i> .....	Ibid.
— <i>de fer</i> .....	Ibid.
— <i>de magnésie</i> .....	Ibid.
<i>Terre sigillée</i> .....	44
<i>Titane</i> .....	Ibid.
<i>Tungstène</i> .....	Ibid.
<i>Tuthie</i> .....	Ibid.
<i>Vitriol</i> .....	45
<i>Urane</i> .....	Ibid.
<i>Zinc</i> .....	Ibid.
<i>Zircone</i> .....	Ibid.
<i>Des Médicamens simples fournis par les végétaux</i> .....	46
<i>Absinthe</i> .....	Ibid.
<i>Acacia vera</i> .....	Ibid.
<i>Acajou</i> .....	Ibid.
<i>Ache</i> .....	47

<i>Acide acétique</i> .....	Page 47
— <i>benzoïque</i> .....	48
— <i>gallique</i> .....	Ibid.
— <i>citrique</i> .....	49
— <i>oxalique</i> .....	Ibid.
— <i>tartarique</i> .....	Ibid.
<i>Aconit</i> .....	Ibid.
<i>Acorus verus</i> .....	50
<i>Agalloche</i> .....	Ibid.
<i>Agaric</i> .....	Ibid.
<i>Agnus castus</i> .....	51
<i>Aigremoine</i> .....	Ibid.
<i>Ail</i> .....	52
<i>Alcornoque</i> .....	Ibid.
<i>Alkékenge</i> .....	53
<i>Alkohol</i> .....	Ibid.
<i>Alléluia</i> .....	Ibid.
<i>Aloès</i> .....	Ibid.
<i>Amadouvier</i> .....	54
<i>Amandes douces et amères</i> .....	Ibid.
<i>Amidon</i> .....	55
<i>Ammi</i> .....	Ibid.
<i>Ancolie</i> .....	56
<i>Angélique</i> .....	Ibid.
<i>Angusture vraie</i> .....	Ibid.
— <i>ferrugineuse</i> .....	57
<i>Anis</i> .....	Ibid.
— <i>étoilé</i> .....	58

<i>Arcanson</i> .....	Page 58
<i>Aristolochie longue et arist. ronde</i> ...	Ibid.
<i>Armoise</i> .....	59
<i>Arnique des montagnes</i> .....	60
<i>Arthanita</i> .....	61
<i>Arum</i> .....	Ibid.
<i>Asarum</i> .....	Ibid.
<i>Asclépias</i> .....	Ibid.
<i>Asperge</i> .....	62
<i>Assa foetida</i> .....	Ibid.
<i>Aune</i> .....	63
<i>Aunée</i> .....	Ibid.
<i>Aurone d's champs</i> .....	Ibid.
— <i>des jardins</i> .....	Ibid.
<i>Avoine</i> .....	64
<i>Aya pana</i> .....	Ibid.
<i>Barbon</i> .....	65
<i>Basilic</i> .....	Ibid.
<i>Baume de Copahu</i> .....	66
— <i>noir du Pérou</i> .....	Ibid.
— <i>de Rackasira</i> .....	Ibid.
— <i>sec</i> .....	67
— <i>de Tolu</i> .....	Ibid.
<i>Bardane</i> .....	68
<i>Bdellium</i> .....	69
<i>Beccabunga</i> .....	70
<i>Behen blanc</i> .....	Ibid.
— <i>rouge</i> .....	Ibid.

<i>Belladone</i> .....	Page 71
<i>Belleris</i> .....	72
<i>Bellotes</i> .....	Ibid.
<i>Ben</i> .....	Ibid.
<i>Ben (noix de)</i> .....	73
<i>Ben de Judée</i> .....	74
<i>Ben moenja</i> .....	Ibid.
<i>Benjoin</i> .....	Ibid.
<i>Benoite</i> .....	75
<i>Bergamotte</i> .....	Ibid.
<i>Bétoine</i> .....	Ibid.
<i>Bette</i> .....	76
— <i>rave</i> .....	Ibid.
<i>Beurre de Bambouc</i> .....	Ibid.
— <i>de coco</i> .....	77
— <i>de Galam</i> .....	Ibid.
— <i>de muscade</i> .....	Ibid.
<i>Bistorte</i> .....	78
<i>Bois d'aloès</i> .....	Ibid.
<i>Bourrache</i> .....	Ibid.
<i>Brésillet</i> .....	79
<i>Bryone</i> .....	Ibid.
<i>Bugle</i> .....	80
<i>Buglosse</i> .....	Ibid.
<i>Cabaret</i> .....	81
<i>Cacao</i> .....	Ibid.
<i>Cachou</i> .....	Ibid.
<i>Calaguala</i> .....	82

<i>Calamus aromaticus</i> .....	Page 82
<i>Calisaya</i> .....	Ibid.
<i>Camomille</i> .....	83
<i>Camphre</i> .....	84
<i>Canchalagua</i> .....	85
<i>Cannelle</i> .....	Ibid.
<i>Capillaire</i> .....	Ibid.
<i>Cáprier</i> .....	Ibid.
<i>Cardamome</i> .....	Ibid.
<i>Carline</i> .....	86
<i>Carvi</i> .....	Ibid.
<i>Cascarille</i> .....	87
<i>Casse en bâton</i> .....	Ibid.
<i>Cassia lignea</i> .....	88
<i>Cébadille</i> .....	Ibid.
<i>Petite centaurée</i> .....	Ibid.
<i>Chanvre</i> .....	89
<i>Chausse-trape</i> .....	90
<i>Chélidoine</i> .....	Ibid.
<i>Chervi</i> .....	91
<i>Chicorée sauvage</i> .....	Ibid.
<i>Chou rouge</i> .....	Ibid.
<i>Ciguë</i> .....	Ibid.
<i>Citron</i> .....	Ibid.
<i>Cochléaria</i> .....	92
<i>Codagapale</i> .....	Ibid.
<i>Coignassier</i> .....	93
<i>Colchique</i> .....	Ibid.

<i>Coloquinte</i> .....	Page 93
<i>Colophone</i> .....	94
<i>Columbo</i> .....	Ibid.
<i>Consoude</i> .....	95
<i>Contrayerva</i> .....	Ibid.
<i>Coquecule</i> .....	96
<i>Coquelicot</i> .....	98
— <i>Coriandre</i> .....	Ibid.
<i>Costus</i> .....	Ibid.
<i>Coton</i> .....	99
<i>Cresson alénois</i> .....	Ibid.
— <i>de fontaine</i> .....	Ibid.
<i>Cubèbes</i> .....	100
<i>Culilawan</i> .....	Ibid.
<i>Cumin</i> .....	Ibid.
<i>Curcuma</i> .....	101
<i>Cyclamen</i> .....	Ibid.
<i>Cynanque</i> .....	102
<i>Cynoglosse</i> .....	Ibid.
<i>Cynomoir</i> .....	103
<i>Cynorrhodon</i> .....	Ibid.
<i>Cyprès</i> .....	Ibid.
<i>Cytinel</i> .....	104
<i>Dattes</i> .....	Ibid.
<i>Datura</i> .....	105
<i>Dentelaire</i> .....	Ibid.
<i>Digitale pourprée</i> .....	106
<i>Dictamne de Crète</i> .....	Ibid.

<i>Dompte-venin</i> .....	Page 107
<i>Douce-amère</i> .....	Ibid.
<i>Dracocéphale</i> .....	Ibid.
<i>Ecorce de Winter</i> .....	Ibid.
<i>Elatérium</i> .....	100
<i>Epine-vinette</i> .....	Ibid.
<i>Epurge</i> .....	Ibid.
<i>Eufraise</i> .....	Ibid.
<i>Eupatoire d'Avicenne</i> .....	109
<i>Euphorbe</i> .....	Ibid.
<i>Falltranck</i> .....	110
<i>Fenu-grec</i> .....	111
<i>Fenouil</i> .....	Ibid.
<i>Feuille indienne</i> .....	Ibid.
<i>Ficaire</i> .....	Ibid.
<i>Figue</i> .....	112
<i>Filipendule</i> .....	113
<i>Fraisier</i> .....	Ibid.
<i>Framboise</i> .....	Ibid.
<i>Fraxinelle</i> .....	114
<i>Fumeterre</i> .....	Ibid.
<i>Gaiac</i> .....	Ibid.
<i>Fusain</i> .....	115
<i>Gaillet</i> .....	Ibid.
<i>Galanga</i> .....	116
<i>Galbanum</i> .....	Ibid.
<i>Garance</i> .....	Ibid.
<i>Garou</i> .....	117

<i>Genévrier</i> .....	Page 117
<i>Gentiane</i> .....	118
<i>Gingembre</i> .....	Ibid.
<i>Ginsen</i> .....	119
<i>Girofle</i> .....	Ibid.
<i>Globulaire</i> .....	Ibid.
<i>Glue</i> .....	120
<i>Gomme adragant</i> .....	Ibid.
<i>Gomme ammoniacque</i> .....	121
— <i>animé</i> .....	Ibid.
— <i>arabique</i> .....	Ibid.
— <i>cancame</i> .....	122
— <i>caragne</i> .....	Ibid.
— <i>élémi</i> .....	Ibid.
— <i>du cerisier</i> .....	123
— <i>des funérailles</i> .....	Ibid.
— <i>d'olivier</i> .....	Ibid.
— <i>de lecce</i> .....	Ibid.
— <i>du pays</i> .....	Ibid.
— <i>en larmes</i> .....	Ibid.
<i>Gomme-gutte</i> .....	Ibid.
— <i>de lierre</i> .....	124
<i>Groseilles</i> .....	Ibid.
<i>Gui</i> .....	125
<i>Guimauve</i> .....	Ibid.
<i>Gummi nostras</i> .....	Ibid.
<i>Hellébore noir</i> .....	Ibid.
<i>Hermodactes</i> .....	126

<i>Houx</i> .....	Page 126
<i>Ipécacuanha</i> .....	Ibid.
<i>Iris de Florence</i> .....	127
<i>Jalap</i> .....	Ibid.
<i>Jusquiame</i> .....	Ibid.
<i>Kinkina</i> .....	Ibid.
<i>Labdanum</i> .....	128
<i>Lacque</i> .....	Ibid.
<i>Laurier</i> .....	129
<i>Lierre terrestre</i> .....	Ibid.
<i>Lin</i> .....	Ibid.
<i>Macis</i> .....	130
<i>Malicorium</i> .....	Ibid.
<i>Manne</i> .....	Ibid.
<i>Mastic</i> .....	131
<i>Matricaire</i> .....	Ibid.
<i>Méchoacan</i> .....	Ibid.
<i>Mélilot</i> .....	132
<i>Mélisse</i> .....	Ibid.
<i>Menthe</i> .....	Ibid.
<i>Meum</i> .....	Ibid.
<i>Millepertuis</i> .....	Ibid.
<i>Mousse de Corse</i> .....	133
<i>Moutarde</i> .....	Ibid.
<i>Myrobolans</i> .....	Ibid.
<i>Myrrhe</i> .....	135
<i>Myrte</i> .....	Ibid.
<i>Nard celtique</i> .....	Ibid.

<i>Nard indique</i> .....	Page 135
<i>Nénuphar</i> .....	136
<i>Nerprun</i> .....	Ibid.
<i>Noix muscade</i> .....	Ibid.
<i>Oliban</i> .....	137
<i>Opium</i> .....	Ibid.
<i>Oranger</i> .....	Ibid.
<i>Oseille</i> .....	Ibid.
<i>Ortie</i> .....	138
<i>Pavot blanc</i> .....	Ibid.
<i>Persil de Macédoine</i> .....	Ibid.
<i>Peuplier</i> .....	Ibid.
<i>Pied-de-chat</i> .....	Ibid.
— <i>de veau</i> .....	139
<i>Pissenlit</i> .....	Ibid.
<i>Pivoine</i> .....	Ibid.
<i>Poivre</i> .....	140
<i>Poix noire</i> .....	Ibid.
<i>Polygala</i> .....	141
<i>Polypode</i> .....	Ibid.
<i>Potasse</i> .....	Ibid.
<i>Pyrèthre</i> .....	Ibid.
<i>Quassia</i> .....	142
<i>Ratanhia</i> .....	Ibid.
<i>Réglisse</i> .....	Ibid.
<i>Résine de pin</i> .....	143
<i>Rhubarbe</i> .....	Ibid.
<i>Ricin</i> .....	144

<i>Riz</i> . . . . .	Page 144
<i>Rosier</i> . . . . .	Ibid.
<i>Rue</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sabine</i> . . . . .	145
<i>Safran</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sagapenum</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sagou</i> . . . . .	146
<i>Salsepareille</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sangdragon</i> . . . . .	Ibid.
<i>Santal</i> . . . . .	147
<i>Sarcocolle</i> . . . . .	148
<i>Sassafras</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sauge</i> . . . . .	Ibid.
<i>Savon officinal</i> . . . . .	149
<i>Scabieuse</i> . . . . .	Ibid.
<i>Scammonée</i> . . . . .	Ibid.
<i>Schœnanthe</i> . . . . .	150
<i>Scille</i> . . . . .	Ibid.
<i>Scordium</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sémentine</i> . . . . .	151
<i>Séné</i> . . . . .	Ibid.
<i>Serpentaire de Virginie</i> . . . . .	152
<i>Soude</i> . . . . .	Ibid.
<i>Squine</i> . . . . .	153
<i>Staphysaigre</i> . . . . .	Ibid.
<i>Storax calamite</i> . . . . .	Ibid.
<i>Styrax liquide</i> . . . . .	154
<i>Sucre</i> . . . . .	Ibid.

<i>Sureau</i> .....	Page 155
<i>Symphytum</i> .....	Ibid.
<i>Tabac</i> .....	Ibid.
<i>Tacamahaca</i> .....	Ibid.
<i>Tamarins</i> .....	Ibid.
<i>Tanaisie</i> .....	156
<i>Tartrate de potasse</i> .....	Ibid.
<i>Térébenthine de Chio</i> .....	Ibid.
<i>Thé</i> .....	157
<i>Tilleul</i> .....	Ibid.
<i>Tormentille</i> .....	Ibid.
<i>Tragacanthum</i> .....	Ibid.
<i>Trèfle d'eau</i> .....	Ibid.
<i>Turbith</i> .....	158
<i>Tussilage</i> .....	Ibid.
<i>Valériane</i> .....	Ibid.
<i>Vanille</i> .....	Ibid.
<i>Verjus</i> .....	159
<i>Verveine</i> .....	Ibid.
<i>Vinaigre</i> .....	Ibid.
<i>Violette</i> .....	Ibid.
<i>Viscum</i> .....	Ibid.
<i>Zédoaire</i> .....	Ibid.
<i>Des Médicamens simples fournis par les ani- maux</i> .....	160
<i>Ambre gris</i> .....	Ibid.
<i>Armadille</i> .....	161
<i>Axonge</i> .....	Ibid.

<i>Bédegar</i> . . . . .	Page 161
<i>Beurre</i> . . . . .	163
<i>Bézoard oriental</i> . . . . .	Ibid.
<i>Cantharides</i> . . . . .	Ibid.
<i>Castoreum</i> . . . . .	164
<i>Cire</i> . . . . .	165
<i>Civette</i> . . . . .	Ibid.
<i>Cloportes</i> . . . . .	166
<i>Cochenille</i> . . . . .	Ibid.
<i>Coraline</i> . . . . .	167
<i>Corail rouge</i> . . . . .	Ibid.
<i>Corne de cerf</i> . . . . .	168
<i>Egagropile</i> . . . . .	Ibid.
<i>Eponge</i> . . . . .	169
— <i>d'églantier</i> . . . . .	170
<i>Ivoire</i> . . . . .	Ibid.
<i>Kermès</i> . . . . .	Ibid.
<i>Lait</i> . . . . .	Ibid.
<i>Lombric terrestre</i> . . . . .	171
<i>Mère des perles</i> . . . . .	Ibid.
<i>Miel</i> . . . . .	Ibid.
<i>Momie</i> . . . . .	Ibid.
<i>Musc</i> . . . . .	172
<i>Noix de galles</i> . . . . .	Ibid.
<i>Ongle d'élan</i> . . . . .	Ibid.
<i>Os de sèche</i> . . . . .	173
<i>Perles</i> . . . . .	Ibid.
<i>Sperma-ceti</i> . . . . .	Ibid.

<i>Ver de terre</i> .....	Page 174
<i>Vipère</i> .....	Ibid.
<i>Yeux d'écrevisse</i> .....	Ibid.

#### CHAPITRE . IV.

<i>De la Collection des substances végétales médicamenteuses</i> .....	175
<i>Temps et manière de récolter les ra- cines</i> .....	Ibid.
— <i>les écorces</i> .....	178
— <i>les bois</i> .....	179
— <i>les herbes</i> .....	Ibid.
— <i>les fleurs</i> .....	183
— <i>les fruits et les graines</i> .....	184
<i>De la Dessiccation des petites racines</i> .....	185
— <i>des grosses racines</i> .....	186
— <i>des très-grandes racines</i> .....	187
<i>Manière de dessécher les herbes</i> ....	189
— <i>les fleurs</i> .....	190
— <i>les semences</i> .....	193
— <i>les fruits</i> .....	195
<i>De la Reposition</i> .....	196
<i>De la Durée</i> .....	Ibid.
<i>Combien de temps se gardent les racines, et manière de les conserver</i> .....	197
<i>Combien de temps se gardent les écorces, et manière de les conserver</i> .....	198
<i>Combien de temps se gardent les bois,</i>	

<i>et comment il faut en opérer la reposi- sition.....</i>	Page 198
<i>Combien de temps se gardent les plantes, et comment il faut en opérer la reposi- tion.....</i>	199
<i>Combien de temps se gardent les fleurs, et comment il faut en opérer la reposi- tion.....</i>	200
<i>Combien de temps se gardent les semences, et comment il faut en opérer la reposi- tion.....</i>	201
<i>Combien de temps se gardent les fruits, et comment il faut en opérer la reposi- tion.....</i>	202

## CHAPITRE V.

<i>Des Opérations pharmaceutiques.....</i>	203
<i>Des Opérations pharmaceutiques comprises dans la division.....</i>	Ibid.
<i>Conquassation.....</i>	204
<i>Section.....</i>	Ibid.
<i>Granulation.....</i>	Ibid.
<i>Rasion.....</i>	Ibid.
<i>Limation.....</i>	205
<i>Trituration.....</i>	Ibid.
<i>Pulvérisation.....</i>	Ibid.
<i>I évigation.....</i>	206

<i>Des Opérations pharmaceutiques que comprend l'extraction.....</i>	Page 206
<i>Expurgation.....</i>	207
<i>Lotion.....</i>	208
<i>Des diverses sortes de Lotions.....</i>	Ibid.
<i>Infusion.....</i>	210
<i>Décoction.....</i>	211
<i>Des diverses espèces de Décoctions.</i>	Ibid.
<i>Expression.....</i>	212
<i>Clarification.....</i>	Ibid.
<i>Des diverses sortes de Clarifications.</i>	Ibid.
<i>Décantation.....</i>	213
<i>Filtration.....</i>	Ibid.
<i>Torréfaction.....</i>	214
<i>Lixiviation.....</i>	215
<i>Effervescence.....</i>	216
<i>Précipitation.....</i>	217
<i>Des diverses sortes de Précipitations.</i>	Ibid.
<i>Crystallisation.....</i>	219
<i>Evaporation.....</i>	220
<i>Vaporisation.....</i>	Ibid.
<i>Des diverses sortes de Vaporisations.</i>	221
<i>Sublimation.....</i>	221
<i>Distillation.....</i>	Ibid.
<i>Gazéification.....</i>	Ibid.
<i>Des diverses sortes de Distillations.</i>	223
<i>Calcination.....</i>	224

<i>Des Opérations pharmaceutiques que comprend la Mixtion.....</i>	Page 225
<i>Disgrégation ou Solution.....</i>	227
<i>Des Opérations pharmaceutiques que comprend la Combinaison.....</i>	228
<i>Dissolution.....</i>	229
<i>Fermentation.....</i>	230
<i>Des diverses sortes de Fermentations.</i>	231
<i>Oxygénation.....</i>	232
<i>Combien il y a de sortes d'Oxygénations.....</i>	Ibid.

## CHAPITRE VI.

<i>Des Produits pharmaceutiques officinaux.</i>	234
<i>De leurs diverses espèces.....</i>	235
<i>Vinaigres.....</i>	238
<i>Diverses espèces de Vinaigres....</i>	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur préparation.....</i>	239
<i>Alkoholats.....</i>	240
<i>Règles à observer dans leur préparation.....</i>	241
<i>Eaux.....</i>	247
<i>Diverses espèces d'Eaux.....</i>	248
<i>Règles à observer dans leur préparation.....</i>	249
<i>Baumes.....</i>	252

<i>Confections</i> .....	Page 253
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	Ibid.
<i>Conserves</i> .....	258
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	Ibid.
<i>Emplâtres</i> .....	261
<i>Diverses sortes d'Emplâtres</i> .....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	263
<i>Extraits</i> .....	268
<i>Diverses sortes d'Extraits</i> .....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	271
<i>Huiles</i> .....	276
<i>Diverses espèces d'Huiles</i> .....	278
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	279
<i>Des Pâtes ou Masses</i> .....	284
<i>Pilules</i> .....	Ibid.
<i>Trochisques</i> .....	Ibid.
<i>Tablettes</i> .....	285
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	Ibid.
<i>Poudres</i> .....	289
<i>Diverses espèces de Poudres</i> .....	290
<i>Règles à observer dans leur prépara-         tion</i> .....	Ibid.

<i>Sels</i> .....	Page 295
<i>Diverses espèces de Sels</i> .....	296
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	Ibid.
<i>Sirops</i> .....	289
<i>Diverses espèces de Sirops</i> .....	300
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	Ibid.
<i>Tablettes</i> .....	306
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	307
<i>Vins</i> .....	309
<i>Diverses espèces de Vins</i> .....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	Ibid.
<i>Onguens</i> .....	313
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	Ibid.

## CHAPITRE VII.

<i>Des Produits pharmaceutiques magistraux</i> .....	316
<i>Ce que c'est que ces produits</i> .....	Ibid.
<i>Eaux minérales artificielles</i> .....	Ibid.
<i>Diverses espèces de ces Eaux</i> .....	317
<i>Règles à observer dans leur prépara-   tion</i> .....	318

<i>Cataplasmes</i> .....	Page 322
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	324
<i>Decoctum</i> .....	326
<i>Diverses espèces de Decoctum</i> ....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	Ibid.
<i>Emulsions</i> .....	331
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	332
<i>Gelées</i> .....	334
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	Ibid.
<i>Infusum</i> .....	337
<i>Diverses espèces d'Infusum</i> .....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	Ibid.
<i>Loochs</i> .....	339
<i>Potions ou Mixtures</i> .....	340
<i>Pulpes</i> .....	Ibid.
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	341
<i>Sucs</i> .....	344
<i>Règles à observer dans leur prépara- tion</i> .....	Ibid.
<i>Suppositoires</i> .....	347



