

## CHAPITRE IX

### OLÉOSACCHARURES ET SACCHARURES

#### I. Oléosaccharures.

On donne le nom d'*oléosaccharures* à des mélanges qui sont formés par du sucre uni à une huile essentielle.

Ce sont les *oléosaccharum* de Henry et Guibourt, les *oléosaccharolés* de Chéreau, les *oléo-saccharures* ou *oléosucres* de quelques auteurs, les *saccharolés oléoliques* de Béral, enfin les *essences sèches* de quelques pharmacologistes.

Le but que l'on se propose ici est de diviser l'huile essentielle au moyen du sucre, afin de rendre leur administration facile.

#### OLÉOSACCHARURE D'ANIS.

Huile volatile d'anis.....	0,05 grammes.
Sucre blanc.....	4 —

On triture simplement dans un mortier.

On prépare de la même manière les oléosaccharures avec les autres huiles essentielles, sauf avec celles des Hespéridées.

#### OLÉOSACCHARURE DE CITRON

Citron frais.....	401 grammes.
Sucre blanc en morceaux.....	10 —

On frotte le sucre contre la surface extérieure du citron, pour en détacher toute la partie jaune; on triture ensuite dans un mortier pour avoir un mélange exact.

On prépare de la même manière les oléosaccharures des fruits dont l'huile essentielle réside à la surface, notamment ceux d'*orange*, de *cédrat* et de *bergamote*.

Ainsi préparés, ces oléosaccharures sont plus suaves que lorsqu'ils sont obtenus avec les huiles volatiles correspondantes.

## II. Saccharures.

Béral a donné le nom de *saccharures* à du sucre imbibé de teintures alcooliques ou éthérées, le dissolvant étant ensuite enlevé par évaporation. Mais les teintures éthérées ne sont plus employées à cet usage ; les alcoolés, moins chargés de matières grasses, fournissant un produit plus exactement soluble dans l'eau.

Aujourd'hui on désigne sous ce nom des médicaments granulés ou pulvérulents provenant de l'union du sucre avec des principes médicamenteux dissous au préalable dans un liquide quelconque.

Ces préparations, même à l'état pulvérulent, diffèrent des *poudres composées*, en ce que celles-ci sont formées par le simple mélange de plusieurs poudres, tandis que celles-là s'obtiennent par l'intermédiaire d'un dissolvant aqueux ou alcoolique.

### SACCHARURE DE DIGITALE

Feuilles fraîches de digitale.....	1
Sucre blanc concassé.....	3

Les feuilles de digitale sont mondées de leurs pétioles et de leurs plus grosses nervures ; on les expose pendant douze heures à air libre et à l'ombre, entre deux feuilles de papier buvard, afin de permettre l'évaporation d'une partie de leur eau de végétation.

On les triture ensuite exactement avec le sucre ; on fait sécher le mélange à l'étuve, on le pulvérise et on le conserve dans des flacons, à l'abri de la lumière.

On prépare de la même manière, avec des plantes fraîches, les saccharures de :

Feuilles d'aconit	Rue	Seigle ergoté
— de belladone	Sabine	Bulbes frais de Colchique
— de ciguë	Stramoine	— — de Seille,
— de jusquiame.		

Et, en général, les saccharures de toutes les substances actives, qui s'altèrent facilement par la dessiccation.

Ces saccharures, qui ne sont pas mentionnés au codex, peuvent être administrés en poudre; on peut aussi les transformer en pilules à l'aide d'un peu d'eau et de sirop de sucre.

Béral a proposé de les préparer au moyen du sucre et des alcoolatures; ainsi obtenus, ils ne sont pas identiques à ceux qui sont préparés par la première méthode.

## SACCHARURE DE LICHEN

Lichen d'Islande.....	1000 grammes.
Sucre blanc.....	1000 —
Eau.....	Q. S. —

On met le lichen dans l'eau et on chauffe jusqu'à l'ébullition. On rejette cette première eau et on lave le lichen à plusieurs reprises dans l'eau froide. On le fait ensuite bouillir pendant une heure environ dans une quantité d'eau suffisante; on passe avec expression à travers une toile.

On laisse reposer pendant quelque temps, on décante, on ajoute le sucre et on évapore au bain-marie en agitant continuellement, de manière à amener la matière en consistance ferme; on la distribue alors dans des assiettes et on achève la dessiccation à l'étuve.

Il ne reste plus qu'à réduire le produit en une poudre fine que l'on conserve dans des flacons bien bouchés, à l'abri de l'humidité et de la lumière.

On a aussi proposé de débarrasser le lichen de son principe amer dans de l'eau légèrement alcalisée avec du carbonate de soude, de traiter le décocté par l'alcool et de mélanger le précipité gélatineux avec le sucre, puis de faire sécher à l'étuve. Mais le procédé du Codex est préférable.

Ce saccharolé, qui remplace avantageusement la poudre de lichen, renferme un peu de cétrarine et surtout la matière amyliacée du lichen.

Les auteurs ne sont pas d'accord sur la nature de ce principe

amylacé. Pour Berzelius, c'est un principe très voisin de l'amidon, auquel on a donné le nom de *lichénine*. Pour John, la lichénine est de l'inuline modifiée. Payen la considère comme un mélange d'amidon ordinaire et d'inuline. Enfin, pour Berg, l'amidon du lichen est un mélange de lichénine, soluble dans l'eau bouillante, et d'un principe isomérique soluble dans l'eau froide.

Quoi qu'il en soit, l'amidon du lichen se gonfle dans l'eau froide et se dissout en totalité à l'ébullition; cette dissolution, suffisamment concentrée, est susceptible de se prendre en gelée par le refroidissement; mais elle perd cette propriété lorsque l'ébullition est par trop prolongée. Les acides étendus l'attaquent à la manière de l'amidon et la transforment en dextrine et en glucose.

## SACCHARURE DE CARRAGAHEEN

Carragaheen.....	1000 grammes.
Sucre blanc.....	1000 —

On lave le carragaheen à l'eau froide; on le fait ensuite bouillir pendant une heure avec l'eau; on passe à travers une toile, on ajoute le sucre et on termine l'opération comme dans la préparation précédente.

Le carragaheen, ou *mousse perlée*, est une algue de la famille des *Floridées*, produite par le *Fucus crispus* de Linné, ou le *Chondrus polymorphus* de Lamouroux.

De même que la plupart des algues, il abandonne à l'eau, surtout à chaud, une matière mucilagineuse abondante qui retient toutefois énergiquement des matières inorganiques, même après deux ou trois précipitations par l'alcool.

Ce mucilage, à l'état sec, se gonfle dans l'eau froide, en formant une gelée qui est précipitée par l'acétate de plomb. D'après Ch. Blondeau, il renferme 21 p. 100 d'azote, résultat évidemment erroné; Hambury et Flükiger ont trouvé moins de 4 p. 100 d'azote. Il est probable qu'à l'état de pureté, ce mucilage, comme les autres substances gommeuses et mucilagineuses, est un composé ternaire formé de carbone, d'hydrogène et d'oxygène.