

*Tableau des abréviations usitées en pharmacie.*

<u>Abréviations.</u>	<u>Noms.</u>	<u>Valeurs représentées.</u>
Fasc. j.	Fassicule ou brassée.	Ce que le bras plié peut contenir.
Man. j. ou M. j.	Manipule ou poignée.	Ce que la main peut empoigner.
Pugil. j. ou P. j.	Pugille ou pincée.	Ce que peuvent pincer les doigts.
N <sup>o</sup> . 1, 2, etc. exprime le nombre de fruits ou morceaux.		
Ana, ou aa, exprime de chaque.		
P. e. . . . .	signifie Parties égales.	
Q. s. . . . .	Quantité suffisante.	
Q. v. . . . .	Ce que vous voudrez.	
S. a. . . . .	Selon l'art.	
B. m. . . . .	Bain marie.	
B. v. . . . .	Bain de vapeurs.	
℞. . . . .	Recipe ou prenez.	
Cochl. j. . . . .	Une cuillerée.	
Cochleatim. . . . .	Par cuillerée.	
Gutt. j. . . . .	Une goutte.	
M. misce. . . . .	Mélez.	
F. fiat. . . . .	Faites.	

## CHAPITRE IV.

*Des médicaments, ce que c'est, et de combien de sortes il en existe.*

LES médicaments sont des substances destinées à l'usage de la médecine, pour le traitement des malades. Ils sont de trois sortes, savoir : *simples*, et tels qu'ils ont été produits par la nature ; *préparés*, c'est-à-dire, disposés à être mis en usage avec utilité ; et *composés*, ou mélangés ensemble.

On les distingue encore en médicaments externes et internes. Cette distinction n'a pas besoin d'explication.

Mais revenons sur la considération des médicaments simples, préparés et composés.

*Des médicaments simples.*

Un médicament est simple, lorsqu'il ne participe que d'une seule substance, ou lorsqu'il n'offre qu'une substance unique, ce qui n'est pas précisément la même chose. Un corps naturel pris dans l'un des trois grands ordres de la nature, et dont l'usage est relatif à l'art de la pharmacie ou de la médecine, est un véritable médicament simple; mais il s'en faut souvent beaucoup qu'il soit dans un état propre à l'usage. Dans cette circonstance, il ne doit être réputé par le pharmacien, que comme une matière qui fait partie des substances naturelles médicamenteuses. Ce même corps naturel auquel on a fait subir une opération, soit préliminaire, soit déterminée, prend alors le nom de médicament simple, proprement dit.

*Des médicaments préparés.*

Les médicaments préparés peuvent se considérer sous deux rapports différents. Le premier comprend la simple préparation préliminaire; alors le corps n'est pas changé dans sa nature, il n'a tout au plus de changement que dans sa forme ou dans l'aggrégation de ses parties, souvent même il conserve sa forme extérieure. Des exemples rendront cette assertion très-facile à comprendre. Parmi les minéraux, la limaille de fer, le sulfate d'antimoine, le succin, réduits en poudre impalpable par la porphyrisation, ne sont que des médicaments simples préparés. Parmi les végétaux, les racines, les tiges ou bois, les écorces, les feuilles, les fleurs, certains fruits et semences conservés par la dessiccation, tous ces produits distincts réduits en poudre, sont encore des médicaments simples préparés. Parmi les animaux, les cantharides, les cloportes, la cochenille sont préparés et conservés dans leur entier, sauf le mode relatif à chaque substance. Ce premier genre de médicaments doit être distingué de ceux dont nous faisons un

ordre particulier , et qui sont le résultat d'une véritable opération de pharmacie.

Le second ordre comprend les médicaments pharmaceutiques, qui ne participent que des propriétés d'une seule substance. De ce nombre sont les infusions, les décoctions, les vins, les vinaigres médicinaux, les sirops, les suc végétaux, les extraits, les conserves molles et sèches, les trochisques, etc., qui sont faits avec une substance simple.

*Des médicaments composés.*

Les médicaments composés sont ceux qui participent de la réunion de plusieurs substances simples, ou qui se rencontrent naturellement dans l'état de combinaison. Les sirops composés, les électuaires, les onguents, les emplâtres fournissent des exemples du premier genre : toutes les combinaisons chimiques qui résultent de l'union intime et réciproque de deux ou plusieurs corps, quoique de nature différente, par les seules lois de l'attraction de combinaison, présentent les exemples du second genre de médicaments composés. C'est sur ces différences que nos prédécesseurs avaient établi la distinction de composés galéniques et composés chimiques. Mais il est bien difficile de tracer la véritable ligne de démarcation entre ces deux genres de médicaments composés. Il est bien démontré, à l'égard de certains corps que l'on met en contact, que chacun d'eux perd ses propriétés physiques, pour en acquérir de nouvelles, et qui sont tout autres que celles qui leur appartenaient ; c'est ainsi, par exemple, qu'un acide et un alcali unis à un juste point de combinaison, ne manifestent plus les propriétés ni de l'acide ni de l'alcali ; mais qui sait jusqu'à quel degré plusieurs substances réunies par leurs molécules les plus fines, qui se confondent les unes dans les autres, sont attirées par les lois des attractions chimiques ? Un électuaire qui ne présente d'abord qu'un mélange de plusieurs matières dans l'état de confusion, ne tarde pas à acquérir une nouvelle odeur, une nouvelle couleur, une

nouvelle saveur ; ne s'opère-t-il pas avec le temps , dans ce mélange singulier de poudres , de pulpes et de sirops , de véritables combinés chimiques ? Cette question est actuellement résolue , et on ne doute nullement qu'il ne s'opère une infinité de combinaisons dans tous ces mélanges qui , pour la plupart , nous semblent monstrueux , et dont néanmoins nous devons respecter l'ancienneté à raison des bons effets que nous recueillons de leur usage.

Les médicaments composés sont ou officinaux , ou magistraux.

Les premiers sont ainsi nommés parce qu'ils sont confectionnés d'après des formules constantes décrites dans le dispensaire , ou code médicamenaire de Paris , et qu'ils sont préparés d'avance pour être mis en réserve dans les officines et magasins des pharmaciens , à l'effet de pouvoir en faire usage dans toutes les saisons de l'année. Il en est dans le nombre que l'on ne peut confectionner qu'une fois par an , parce que les substances qui les constituent en tout ou en partie , ne se présentent naturellement que dans une seule saison de l'année : tels sont en général tous les médicaments composés , dans lesquels les divers produits des plantes doivent entrer comme produits naturels dans l'état récent.

Les seconds nommés médicaments magistraux , sont ceux qui se préparent à chaque moment du jour d'après la prescription qui en a été faite par le médecin , ou celui qui en remplit les fonctions auprès des malades. La plupart des médicaments magistraux sont destinés à être consommés promptement , et ne peuvent ni ne doivent se conserver beaucoup au-delà d'un jour (1). Le pharmacien exact porte une sévère surveillance sur tout ce qui tient à l'exercice de son art : il visite souvent ses médicaments simples pour les conserver sagement ;

---

(1) Nous en exceptons cependant les bols , les pilules , les opiats , les teintures à l'alcool , les mixtures spiritueuses dont l'usage doit être prolongé , et qui sont protégés par un condiment préservateur de toute espèce d'altération.

il renouvelle à propos ses médicaments officinaux , et il place son cachet sur tous les médicaments magistraux qu'il distribue, afin d'offrir la garantie d'une exécution habile et fidèle.

*De l'art de conserver les médicaments.*

L'art de conserver les médicaments, quels qu'ils soient, est une des parties les plus importantes de la pharmacie. Il suppose de la part du pharmacien des connaissances antérieures qui s'étendent déjà bien loin. Avant que de conserver, il faut avoir acquis la connaissance des corps naturels, savoir les choisir, les préparer, et connaître l'art des mélanges et celui des combinés. Cependant on pourrait à la rigueur s'en tenir à la connaissance, au choix et à la préparation des substances simples médicamenteuses, pour arriver à celle de les conserver, et distinguer, en conséquence de ce principe, l'art du pharmacien en deux grands genres. Le premier comprendrait l'histoire naturelle pharmaceutique; le second comprendrait l'art des mélanges et des combinaisons. C'est en effet la distribution la plus méthodique et la plus universellement reçue, depuis que l'on a reconnu la nécessité de faire précéder l'étude de la nature, avant que de soumettre ses produits à des réunions ou à des combinaisons qui en changent la forme ou les propriétés primitives.

Je crois que l'on n'a pas donné jusqu'ici une définition bien exacte de la véritable signification du mot *conservation*. C'est le vice des définitions qui entraîne inévitablement la confusion dans les idées et dans les choses. Une substance peut se conserver de plusieurs manières; savoir, par une garantie qu'on lui donne contre l'altération de ses principes, et quelquefois même de sa forme naturelle, à l'aide d'une opération quelconque, et encore par les vases, les lieux, la température où l'on place cette même substance. En effet, la différence n'est-elle pas insigne entre ces deux manières de conserver? Mais j'irai plus loin; la conservation qui donne la garantie contre l'altération, n'est pas une

simple préparation , comme on ne cesse de le répéter à chaque instant ; c'est à l'égard des corps organisés , le produit constant d'une opération. Les corps minéraux peuvent bien se conserver à la suite de la seule préparation ; pourvu qu'ils soient à l'abri des injures de l'atmosphère , du contact de l'air , de la lumière , et dans une température sèche , il est certain qu'ils n'éprouveront aucune altération bien sensible ; mais il n'en est pas de même des végétaux , ni des animaux. Ces corps naturels sont composés de fluides et de solides ; ils sont plus ou moins fermentescibles , et pour les garantir de la désorganisation que pourrait opérer la fermentation , il existe plusieurs procédés , dont nous rapporterons les plus essentiels.

*De la conservation des végétaux.*

Les végétaux ou leurs produits partiels peuvent se conserver sous six états ; savoir :

- 1°. Dans leur état naturel ;
- 2°. Par l'intermède du sucre ;
- 3°. Par celui de l'alcool aqueux ;
- 4°. Par le vinaigre ;
- 5°. Par le muriate de soude ( la saumure ) ;
- 6°. Par la dessiccation.

§ I. *De la conservation des végétaux dans leur état naturel.*

Les fruits à péricarpes charnus , tels que les pommes , les poires , les pêches , les fruits à robes , tels que les châtaignes , les marrons , les fruits charnus et à baies , dont l'enveloppe est coriacée , telles que les grenades ; d'autres dont le péricarpe est odorant et abonde en huile volatile , tels que les citrons , les oranges peuvent se conserver frais pendant un certain temps ; mais les moyens ne sont pas les mêmes. Nous avons avancé que la conservation des corps organisés était constamment la suite d'une opération , et il semblerait que nous nous mettrions en contradiction avec nous-mêmes , en annonçant que l'on peut parvenir à conserver certains fruits dans

leur état naturel ; mais il est bon d'observer que c'est le temps qui procède lui-même à cette opération , en achevant par une élaboration spontanée la combinaison des éléments ou principes qui constituent ces fruits bons à l'usage qui leur est propre.

Il faut plusieurs conditions réunies pour conserver les fruits dans leur état naturel. La première est qu'ils soient cueillis avant leur maturité absolue. On remarque que les fruits que nous avons cités ci-dessus ne se conservent pas facilement , lorsque la température qui les accompagne sur le végétal même a été très-élevée , et que leur maturité a été précoce. La seconde est , qu'ils soient placés isolément sur des tablettes élevées à trois ou quatre pieds du sol , dont la température soit d'un ou deux degrés au plus , au-dessus de zéro du thermomètre de Réaumur , et que l'air puisse y circuler facilement ; la troisième , que cette température soit constante , et qu'elle ne descende ni ne s'élève de manière à exciter , soit la congélation , soit un mouvement de fermentation , les deux extrêmes sont également contraires à leur conservation ; enfin , il faut que ces fruits , du moins les pommes , les poires et les pêches , ne soient en contact , ni avec un air humide , ni directement avec la lumière.

Les fruits pulpeux , tels que les châtaignes et les marrons se conservent très-facilement dans une température de cinq degrés et à l'ombre , mais leur durée ne se prolonge pas au-delà d'un an.

Les grenades , les citrons , les oranges doivent être récoltés avant leur maturité absolue , et se conservent frais d'une année à l'autre , dans une température qui n'exécède pas cinq degrés au-dessus de zéro.

§ II. *De la conservation des végétaux par l'intermède du sucre.*

Distinguons bien ici ce mode de conservation des conserves de pharmacie proprement dites , dont nous ferons mention dans une autre circonstance. L'art de conserver les végétaux dans le sucre est , à proprement

parler, l'art du pharmacien-confiseur. Il consiste à imprégner de sucre cuit à la grande plume, les parties des végétaux que l'on veut conserver. Ce mode de conservation s'applique aux racines, aux tiges tendres, aux fleurs et aux fruits. Nous trouvons encore, dans les cabinets de matière médicale, du gingembre, des gousses naissantes du cassier ou caneficier, des muscades, confits au sucre. L'ananas, ce fruit des Indes si vanté, nous est envoyé conservé par le sucre. Dans les laboratoires des pharmacies, on prépare toute sorte de fruits au sucre, rendus purgatifs, stomachiques, carminatifs, vermifuges, à volonté, en les imprégnant des teintures alcooliques appropriées. Mais ce que l'on exige plus particulièrement du pharmacien, en ce genre, c'est la connaissance des diverses conserves et l'art de les préparer. Voyez *Conserves*.

§ III. *De la conservation des végétaux dans l'alcool aqueux.*

Cette manière de conserver est moins une opération de pharmacie, qu'une préparation pour l'agrément domestique. Elle consiste à faire macérer particulièrement des fruits verts ou naissants, et quelques-uns, tels que les cerises, les groseilles, les prunes de damas, de reine-claude, les abricots, les pêches, récoltés un peu avant leur maturité, dans de l'eau-de-vie, en ajoutant cinq onces de sucre par pinte d'eau-de-vie. Pour conserver à ces fruits leurs couleurs naturelles, il convient de les faire tremper, pendant quelques heures auparavant, dans de l'eau de puits qui soit chargée de sulfate calcaire (de la sélénite), ou dans de l'eau légèrement aluminieuse. Ces eaux enlèvent aux fruits le principe muqueux qui est contenu dans leur épiderme, d'où il résulte qu'il n'y a plus lieu à acidification, et à une réaction sur le principe colorant des fruits.

§ IV. *De la conservation des végétaux par le vinaigre.*

Le vinaigre, en s'infiltrant dans le tissu végétal, en

déplace l'eau de végétation pour s'y substituer. L'effet physique est absolument le même que celui qui participe de la conservation par l'alcool ; mais il y a une observation importante à faire pour ne pas manquer le but que l'on s'est proposé dans cette opération. L'eau de végétation qui a été déplacée par le vinaigre, se répand dans la portion qui surnage le végétal, affaiblit ce fluide acide ; les quantités d'alcool qu'il contient ne sont plus suffisantes pour s'opposer à la fermentation putride ; et ce troisième degré de fermentation aurait nécessairement lieu, si l'on ne privait pas ce vinaigre de l'eau qui lui a été ajoutée aux dépens du végétal même, par le moyen de l'évaporation, ou bien encore en versant de nouveau vinaigre de bonne qualité sur la substance végétale qui en a déjà été imprégnée. L'exposé d'un fait de pratique rendra la théorie de cette opération d'une intelligence extrêmement facile.

On confit au vinaigre des racines, des tiges, des feuilles, des fleurs et des fruits.

Parmi les racines, on compte celle du salsifis, les petits oignons blancs ; parmi les tiges, celles du maïs garni de ses épis naissants ; parmi les feuilles, celles de perce-pierre, d'estragon ; parmi les fleurs, celles en bouton de la capucine, du genêt ; parmi les fruits, ceux du caprier, les cornichons, les jeunes concombres.

Le procédé pour confire les cornichons au vinaigre, et les obtenir d'une belle couleur verte, est fondé sur une théorie chimique qui n'est bien connue que depuis quelques années. Ce procédé consiste, 1<sup>o</sup>. à choisir des cornichons qui ne soient ni trop ni trop peu développés par l'acte de la végétation, c'est-à-dire, qu'ils soient bien pleins dans leur intérieur. On en coupe les deux extrémités, et on les plonge dans l'eau de puits pendant huit ou douze heures ; on les frotte entre les mains pour en séparer toute la poussière utriculaire qui adhère à leur surface ; on les sort de cette première eau pour les laver dans une seconde : alors on les retire de l'eau, on les fait égoutter, et on les met dans un bassin d'étain, ou une terrine vernissée. D'une autre part, on a eu le soin de

faire bouillir du vinaigre ; on verse ce vinaigre bouillant sur les cornichons, et on le laisse refroidir complètement avant que de les enfermer dans les vases destinés à les contenir. Au bout de trois jours, on décante le vinaigre, on le fait bouillir de nouveau, et on le verse tout bouillant sur les mêmes cornichons : cette ébullition du vinaigre doit avoir lieu trois fois au moins, pour s'assurer que cet acide végétal ne contient point d'humidité qui lui soit étrangère. Pour donner de la saveur plus relevée aux cornichons, on y ajoute des petits oignons blancs, de l'estragon, de la perce-pierre, du poivre long dit de Guinée, de l'ail, si on l'aime, et du sel. A l'aide de ces opérations, les cornichons acquièrent beaucoup de fermeté, et une saveur acide et aromatique très-agréable.

Lorsque les cornichons sont trop avancés, il est difficile de les obtenir d'un beau vert, parce que l'hydrogène de l'acide prussique qui formait du prussiate de fer (1), a été remplacé par de l'oxygène, qui en a formé de l'oxide de fer. Mais lorsqu'ils sont naissants, au contraire, leur belle couleur verte est susceptible de beaucoup plus d'intensité. On commence par les laver dans l'eau, afin de leur enlever le corps muqueux et les petites utricules qui les recouvrent, et qui sont toutes autant de petits tubes aspirants pour absorber l'oxygène, de quelque manière qu'il leur soit offert, et le porter sur le corps muqueux du fruit, pour en former un acide qui, à son tour, réagit sur le prussiate de fer, forme de l'acide végétal, et convertit ce métal en oxide. On évite donc par les lotions ce premier inconvénient. Mais en versant l'acide du vinaigre bouillant sur les cornichons, la couleur verte devient plus intense.

Ce phénomène physico-chimique arrive également en versant de l'eau bouillante sur les feuilles des végétaux ; quelle peut en être la cause ? Je pense qu'alors l'eau

---

(1) Il faut savoir que les diverses nuances du vert dans les végétaux, sont dues au fer qui s'y rencontre dans l'état de prussiate et d'oxide de fer ; ce qui constitue du vert par le mélange du bleu et du jaune. Ce fait est bien constaté, et ne comporte plus de doute.

étant en état de vapeurs, est décomposée en partie ; que son hydrogène se porte sur le prussiate de fer , et donne plus de force à l'acide prussique ; en sorte que la couleur bleue devenant plus intense , il en résulte un vert plus animé par le mélange du bleu d'une part , et de l'oxide jaune de fer de l'autre.

§ V. *De la conservation des végétaux par la saumure ou solution de muriate de soude.*

Ce moyen conservatoire est beaucoup plus pratiqué à l'égard des animaux qu'à celui des végétaux ; cependant il est employé pour conserver certains légumes verts, tels que haricots , artichaux. Quoique ce genre de conservation ne soit pas , à proprement parler , pharmaceutique, il n'est pas hors de propos d'en dire quelque chose, pour en expliquer la théorie.

Pour conserver, soit les artichaux, soit les haricots verts, il est indispensable de les faire cuire à moitié, pour en ramollir la substance pulpeuse ; sans cette opération préliminaire, le sel ne s'infiltrerait pas dans le tissu fibreux du végétal, parce qu'il ne rencontrerait pas suffisamment de fluide aqueux dans ses points de contact, pour éprouver un commencement de solution. Les substances végétales ou animales ne se conservent par l'intermède du muriate de soude, que parce que celui-ci sature l'eau de végétation ou de composition de ces corps organiques, et supprime en eux une des conditions essentielles à la fermentation. Cependant, pour être plus certain de prévenir la fermentation, on conserve les végétaux dans la saumure, et on y ajoute une couche d'huile d'olive qui interrompt toute communication avec l'air libre. Quant aux chairs animales, lorsqu'elles ont été suffisamment imprégnées de sel, on les retire de la saumure, on les recouvre dans toutes leurs surfaces d'une couche de nouveau sel, et on les fait sécher rapidement, en les suspendant dans une étuve dont la température est élevée à 15 degrés. Le point essentiel est de les maintenir dans une température sèche, autrement les parties grasses sont sujettes à se rancir.

§ VI. *De la dessication.*

La dessication est une opération à l'aide de laquelle on prive un corps de l'humidité qui ne lui est point absolument essentielle. Elle a pour but de conserver les corps organiques dont on désire de prolonger l'usage jusque dans les saisons où la nature leur refuse une existence active. Cette opération s'exerce principalement sur les végétaux, et quelquefois sur les animaux ou certaines parties des animaux.

La dessication exige des connaissances infiniment plus étendues qu'on ne l'imagine au premier aspect. Quel que soit l'individu ou la partie de l'individu que l'on veuille conserver par la soustraction de son humidité, il faut savoir primitivement le choisir, et ensuite le préparer.

Le choix regarde le naturaliste pharmacien. Avant de se déterminer, celui-ci doit examiner si le sujet qu'il se propose de conserver, a reçu de la nature sa dernière et parfaite élaboration; si la saison dans laquelle il se trouve, est vraiment celle qui convienne à sa récolte; et sous ces deux rapports, le choix qu'il va faire est de la plus haute importance.

Au choix succède la préparation préliminaire. Ici le pharmacien laisse apercevoir les fécondes ressources de son art; il modifie tous les corps naturels à son gré; il supprime ce qui est à rejeter, conserve ce qui est à conserver; il multiplie les surfaces selon qu'il a plus ou moins d'obstacles à surmonter pour atteindre au but d'une parfaite dessication.

Viennent ensuite les divers degrés de température dont il faut qu'il connaisse les puissances respectives. C'est comme physicien qu'il les appliquera, qu'il les ménagera avec art, qu'il les graduera, qu'il ne les élèvera pas jusqu'au terme qui altérerait la texture de ses sujets. Tantôt il opérera à l'air libre, mais en évitant le contact direct de la lumière; tantôt, au contraire, il exposera ses sujets aux rayons d'un beau soleil; d'autres fois il préférera une température sèche dans un lieu obscur; quelquefois encore, il renfermera ses substances dans

des enveloppes imperméables à l'air, et qui ne le soient point à l'eau; et ce qui peut-être excitera l'étonnement, c'est qu'il est des circonstances où il les trempera dans l'eau, d'abord froide, ensuite chaude, pour les disposer à une plus parfaite dessication; mais avant que de citer des exemples de chacun de ces modes de dessication, voyons de l'œil du chimiste ce qu'elle est en elle-même; examinons les intéressants phénomènes qu'elle produit lorsqu'elle a été bien conduite. La dessication est une sorte d'extrait pharmaceutique; c'est le rapprochement des principes les plus essentiels d'une substance soit végétale, soit animale, qu'elle vient d'opérer, sans avoir détruit ni sa forme, ni son agrégation de parties; c'est l'art de conserver un corps en son entier, en lui enlevant seulement la portion du fluide aqueux qui aurait contribué tôt ou tard à sa désorganisation, par la fermentation; les principes de ce corps se combinent d'une manière plus intime, et alors ils offrent moins de surfaces aux agents extérieurs. La dessication est une véritable opération chimique; ou, si l'on aime mieux, c'est un complément d'élaboration que la nature n'a pu achever, et que le pharmacien perfectionne par les moyens que lui indique l'art qu'il professe.

Cette assertion n'est point hasardée, elle n'est pas non plus la conséquence d'un système hypothétique; l'expérience démontre *journallement* que non-seulement une plante desséchée avec art, gagne du côté de l'odeur, mais encore qu'elle augmente en qualité et en quantité de principes. L'extrait d'une plante, obtenu soit par l'évaporation de son suc exprimé, soit par son infusion ou sa décoction dans son état récent, comparé à l'extrait de la même plante desséchée, obtenu par l'infusion prolongée, offrira non-seulement des différences dans les quantités, mais encore dans les qualités. De deux extraits exposés à une même température, le premier se couvrira de moisissure, tandis que celui obtenu de la plante sèche se conservera sain, et aura donné un seizième de plus de produit extractif.