

LES SUCS.

LES SUCS ANTI-SCORBUTIQUES.

Succi Anti-scorbutici.

℥ Suc	}	de Cochlearia de Jardin, ℥ ij
		[en mesure.] *
		de Becabunga, } $\overline{a a}$ ℥ j
		[en mesure.] **
		de Creffon de Fontaine, }
		d'Orange de Seville, ℥ xx

Mêlez ces Sucs ensemble : laissez-les reposer, afin qu'ils déposent. Décantez ensuite les Sucs, & les passez.

REMARQUE.

On s'écarte un peu de la formule ordinaire. Voyez-en les raisons dans l'Exposition du Comité, Page xlvij. (a)

(a) Les Plantes contiennent, dans les canaux multipliés qui forment leur Parenchyme, un Suc propre à charier & à fournir les molécules destinées à leur nourriture & à leur fécondation. Ce suc est plus ou moins abondant, & d'une consistance plus ou moins fluide dans les différentes Plantes. Il perd sa fluidité dans l'exsiccation, & ce n'est que des Plantes fraîches qu'on peut le retirer. Les qualités de ce Suc, différent suivant les Plantes, & paroissent dépendre de l'espece de Sel qu'elles contiennent, des parties huileuses & terrestres qui sont unies à ce dernier, & sur-tout de leur combinaison particulière. L'usage que la Médecine fait des Sucs des Plantes, a plusieurs avantages. On retire ces fluides sans altérer les substances qui les fournissent; une simple expression suffit pour les obtenir; mais il est impossible qu'en brisant les parties & les canaux qui les contenoient, on ne fasse sortir en même-tems des parties grossières & féculentes qui ne sont que les débris du Parenchyme. C'est par cette raison qu'on dépure ces Sucs, après qu'ils ont été exprimés de la manière qui sera décrite dans un instant. On peut tirer un

(*) Ces deux livres font à peu près la Pinte de Paris.

(**) A peu près la Chopine de Paris.

Suc de toutes les parties des Plantes, telles que des Racines, des Tiges & des Feuilles, des Fleurs & des Semences; mais ces dernières sont ordinairement trop huileuses, & par conséquent, peu propres à fournir ce qu'on entend dans les Bou-tiques, par le nom de *Suc*, qui doit être aqueux. (*) C'est par la même raison qu'on ne retire pas ordinairement le Suc des Feuilles & des Tiges de quelques Plantes ombellifères qui contiennent beaucoup d'huile, telles que l'*Anis*, l'*Aneth*, le *Fenouil*, &c.

Les Plantes abondantes en mucilage, ne fournissent que ce dernier dans l'expression, au lieu d'un véritable *Suc* qui doit être fluide. Pour tirer le Suc de ces sortes de Plantes, il faudroit détruire le mucilage qu'elles contiennent, en échauffant la Plante après l'avoir écrasée; mais alors on perd la partie la plus utile de ces Plantes, qui est le mucilage, & elles ne diffèrent presque plus des autres Végétaux. D'ailleurs, l'altération que la chaleur, à moins qu'elle ne soit modérée, peut causer dans leurs parties, doit rendre leur Suc moins utile que celui des Plantes aqueuses & succulentes qui n'ont pas subi cette préparation. Il vaut donc mieux ne pas employer le Suc des Plantes émollientes. Les Végétaux qui contiennent le plus de *Suc*, & dont on le retire avec plus de facilité, sont les différentes espèces d'*Oseille*, la *Chico-*

rée, l'*Endive*, la *Dent de Lion*, la *Fumetere*, les trois espèces de *Plantain*, la *Mercuriale*, &c. Les Plantes connues sous le nom d'Anti-scorbutiques, telles que le *Cochlearia*, les différentes espèces de *Cresson*, le *Becabunga*, la *Mennyantes* ou *Trefle d'eau*, &c. On doit cueillir ces Plantes fraîches, & même avant le lever du Soleil, s'il est possible; parce que leur Suc, alors, n'a rien perdu de sa fluidité. On prend ordinairement les Feuilles & les Tiges. Après les avoir lavées, pour les nettoyer de la terre & des matières hétérogènes qu'elles peuvent contenir, on les écrase & on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois: lorsque par l'action du pilon, les Plantes sont réduites en une espèce de pâte, on les enferme dans un sac de toile forte, qu'on place sous une presse: on comprime fortement, mais par degrés, en faisant tourner la vis du pressoir: dès qu'on s'aperçoit que le suc ne coule plus que lentement, on desserre la vis, on secoue le sac & ce qui y est contenu, & on le remet sous la presse, qu'on fait agir de nouveau: on recommence jusqu'à ce que le marc enfermé dans le sac, refuse de donner du Suc. Ce Suc est ordinairement vert, épais, & contient, comme je l'ai déjà observé, plusieurs parties du Parenchyme dont il faut le débarrasser par le moyen de la dépuratation. Elle s'e-

[*] Il paroît inutile d'avertir qu'il n'est pas question dans cet Article, des Sucres gommeux, résineux, sucrés, & autres semblables, qu'on retire par incision, ou qui sortent d'eux-mêmes de différens Végétaux.

xécute, ou par le repos, ou par la filtration : il est même plus avantageux d'employer ces deux moyens ensemble. Ainsi, après avoir laissé reposer le Suc pendant quelque tems, afin que les parties les plus grossières se précipitent au fonds, on décante la partie la plus fluide à travers une *Chausse d'étoffe*, connue ordinairement sous le nom de *Chausse* ou *Manche d'Hypocras*. On réitère la filtration plusieurs fois, & jusqu'à ce que le *Suc* soit tout-à-fait limpide. On peut, dans les dernières filtrations, se servir de papier sans colle, ou papier à filtrer, au lieu de la *Chausse d'étoffe* : la liqueur s'épurera plus parfaitement par ce moyen. La dépuration dont je viens de parler, n'est nécessaire que dans le cas où l'on employe les Sucs en boisson, & seuls : si on les destine à former des Syrops ou des Miels médicinaux, la dépuration est superflue, parce qu'elle fera opérée en clarifiant le Syrop ou le Miel, ainsi que je le dirai dans les Articles qui concernent ces Compositions. Il est aussi inutile de dépurer les Sucs qu'on fait entrer quelquefois dans les Emplâtres & les Onguens. On en sent aisément la raison. La Pharmacopée de Paris recommande d'exposer au Soleil les Sucs vineux, afin qu'à l'aide de la fermentation qui s'y excite, ils puissent s'épurer. Lorsqu'on veut dépurer en peu de tems des Sucs qui ne contiennent point de parties volatiles, on peut se servir du

blanc d'œuf, qu'on bat avec le Suc : on lui donne un ou deux bouillons, & on passe; mais on sent que cette méthode ne peut convenir aux Sucs qui perdroient par l'ébullition, leurs parties utiles : les Plantes Anti-scorbutiques sont dans ce cas. Le Suc de quelques Plantes, quoiqu'assez abondant, est cependant si visqueux, qu'il passe très-difficilement à travers la toile : tel est celui de la *Bourrache*, de la *Buglose*, &c. On est obligé dans ce cas, d'ajouter un peu d'eau en pilant ces Plantes. On peut aussi les faire digérer à une douce chaleur avant que de les mettre dans le Mortier. Si on avoit un Suc composé à faire, on pourroit aussi, suivant le conseil de M. Rouelle, (*) mêler des Plantes aqueuses avec les visqueuses. Les premières fourniroient alors un fluide capable de laver ces dernières, & de diminuer leur viscosité.

L'usage des Sucs est assez étendu : ces fluides contiennent les parties salines, huileuses & terrestres, des Végétaux, parties qui ne sont point altérées par le feu, comme dans quelques autres Préparations. C'est la combinaison de ces différens principes, qui forment ce qu'on nomme le *Sel essentiel* des Plantes dont je parlerai dans un autre endroit. Ce Sel, délayé dans l'eau même de la Plante, est capable de pénétrer dans tous les vaisseaux : cette même eau, chargée des principes volatils dans les Plantes de ce genre, les porte dans les par-

[*] Cours de Pharmacie.

ries les plus éloignées. De-là, en général, les *Sucs* sont d'un grand usage dans les Maladies qui reconnoissent pour cause, les obstructions des vaisseaux sécrétoires & excrétoires, soit des glandes conglomérées, soit des conglobées. C'est par cette raison que les *Sucs* dépurés, d'*Oseille*, de *Bourrache*, de *Buglose*, & de quelques autres Plantes à peu près semblables, sont d'un grand secours dans les maladies du Foye, dans les embarras des glandes du Méfentere, & des autres glandes lymphatiques. Ils facilitent la sécrétion de l'urine, sur-tout les dernières, dont le sel est nitreux. Ils appaisent la soif, & modèrent la chaleur. On donne ces *Sucs*, ou seuls, ou joints avec d'autres appropriés, à la Maladie qu'on a à combattre: on les édulcore avec le Sucre ou avec quelque Syrop convenable. On les joint aussi quelquefois au petit lait. Leur dose varie; la moindre est de \mathfrak{zj} ; on la répète plusieurs fois dans la journée, suivant les indications. Quelques estomacs foibles soutiennent difficilement l'usage des *Sucs* épurés; ils y pesent, & causent aux malades de légères anxiétés, suite du gonflement de ce viscere. Ces légers accidens viennent quelquefois de la dépuration imparfaite des *Sucs*. On peut y remédier aussi, en faisant cuire légèrement les *Sucs* bien dépurés avant que d'en faire

usage. Parmi les *Sucs*, ceux qu'on tire des Plantes Anti-scorbutiques, sont des plus utiles: par cette méthode, on conserve la partie volatile de ces Substances; partie dans laquelle consiste principalement leur vertu.

Dans la formule du texte, l'activité de ces Plantes, suivant l'Observation du Docteur Lind, (*) est tempérée par une quantité convenable de Suc d'Oranges. On fait en effet, (& je l'ai déjà fait observer dans la Matière Médicale) que les acides végétaux, tels que ceux d'*Oseille*, de Citron, d'Oranges, &c. se marient avec beaucoup d'utilité aux autres volatiles. (**) Souvent même l'usage des premiers suffit pour prévenir & arrêter quelques espèces de Scorbut. (***)

Pour exécuter le procédé décrit dans le texte, on met d'abord le *Cochlearia* dans le mortier, pour tirer le Suc de cette Plante, qu'on dépure de la manière que j'ai dite. On doit en prendre une assez grande quantité, pour tirer celle qui est demandée; mais cette première quantité ne sauroit être prescrite exactement. On pile ensuite le *Becabunga* & le *Cresson* ensemble, & on en tire le Suc, ainsi que du premier. Pour obtenir celui des *Oranges*, on zeste ces fruits, & on emporte avec soin toute la partie spongieuse & blanchâtre qui est au-dessous de l'écorce jaune. On doit se servir pour ce dépouillement, d'un cou-

(*) Traité du Scorbut.

(**) Il se forme par ce moyen un Sel neutre, dont l'expérience a démontré les avantages dans plusieurs circonstances.

(***) Voyez le Traité déjà cité.

teau bien tranchant, & qui coupe net. On coupe ensuite les Oranges, & on en exprime le Suc, soit en pressant avec les mains, soit en se servant d'une petite presse de bois, composée de deux planches épaisses, dont la supérieure est jointe à l'inférieure par le moyen d'une charnière. On laisse ensuite reposer ce Suc pendant deux ou trois jours. On filtre par le papier, & on le mêle avec les autres Sucs. (*) La dose des Sucs Anti-scorbutiques, est depuis ℥β jusques à ℥j ou iij: on réitère cette dose plusieurs fois dans la journée, suivant les indications: on les édulcore, ou avec un Syrop, ou simplement avec le Sucre. On unit souvent aussi ces Sucs, au petit Lait avec avantage. (**) Ils deviennent par ce mélange, plus diurétiques, & portent encore moins de chaleur. On ajoute aussi quelquefois à ces mêmes Sucs, ou l'Esprit de Cochlearia, ou quelque eau Anti-scorbutique spiritueuse, dans la vue d'augmenter leur énergie, & de les rendre plus actifs. La dose de ces derniers est de ℥β ou de ℥j, & ℥iβ sur ℥viiij de Suc.

Il seroit à désirer que les Sucs qu'on exprime des Végétaux, fussent toujours récents; mais la difficulté d'avoir des Plantes fraîches dans plusieurs saisons de l'année, oblige de les garder souvent pendant plusieurs mois. Pour empêcher qu'il ne s'y excite un mouvement de fermentation capable de

les gâter, on a soin d'empêcher toute communication de ces Sucs avec l'air extérieur. Dans cette vue, il faut les renfermer dans un vase dont l'ouverture soit étroite: on verse par-dessus de l'huile à la hauteur de quelques lignes: il vaut mieux employer l'huile d'amandes douces, que l'huile d'olive, suivant l'Observation de M. Rouelle; parce que la première ne se congele point, & que la dernière, en se congelant, laisse quelque issue à l'air. On se sert aussi quelquefois de la meche de soufre qu'on allume, & dont on dirige les vapeurs dans la bouteille destinée à renfermer le Suc. On fait par l'exemple des Vins, que la vapeur du Soufre empêche la fermentation dans les Sucs végétaux; mais ce moyen, quoique fort bon, ne doit pas être employé pour les Sucs qui contiennent un Alkali volatil; on sent que l'acide du soufre le détruiroit. Enfin, on peut aussi mêler un peu d'Esprit-de-Vin avec les Sucs, pour les conserver.

Je crois qu'il est inutile de rien ajouter sur la manière d'extraire les Sucs des Racines, des Ecorces & des autres parties des Plantes, on sent qu'elle est la même que pour les Feuilles, & qu'on doit employer les mêmes précautions que j'ai indiquées sur la dureté & la sécheresse, plus ou moins grandes, des Substances dont on veut retirer le Suc.

(*) Ce dernier Suc est propre à dépurer plus parfaitement les Sucs de Cochlearia & de Becabunga, &c. car les acides servent à clarifier les Sucs, surtout, les Sucs Anti-scorbutiques.

(**) Traité du Scorbut, par le Docteur Lind. Tom. I.

ROB DE BAYES DE SUREAU.

Rob Baccarum Sambuci.

Faites épaisir du Suc dépuré de Bayes de Sureau, jusqu'à une consistance convenable.

REMARQUE.

On prépare quelquefois ce Rob en y ajoutant un peu de Sucre; mais on a cru pouvoir le retrancher, parce que le Rob peut très-bien se garder sans cette addition. (a)

(a) Les difficultés qu'on a éprouvées en voulant conserver pendant long-tems les Sucs exprimés des Fruits, ont fait imaginer le Rob ou Roob (*) le Sapa, le Defrutum, &c. Par ces préparations, qui diffèrent peu entre elles, on enlève par une douce évaporation une partie de l'humidité capable d'exciter la fermentation dans les Sucs des Fruits susceptibles de ce mouvement: par ce moyen, on rend ces Sucs plus durables, sans employer le Miel ou le Sucre, intermédiaires propres à conserver les Substances, comme on le verra dans l'Article des Syrops, des Miels, des Gelées, &c.

On a appliqué principalement les noms de Sapa & de Defrutum, au Vin doux, ou Moût, rapproché par l'évaporation. Le degré de consistance en fait la seule différence. On donne le nom de Sapa au Moût qu'on a fait évaporer à moitié, & celui de Defrutum au Moût qu'on a privé des

deux tiers de son humidité. C'est avec ces espèces d'Extraits qu'on compose le Réfiné & le Vin cuit. Le premier n'est qu'une espèce de Defrutum, auquel on ajoute ordinairement du Sucre & quelques Aromates pour le rendre plus agréable. Les autres Sucs épaisis en consistance de Syrop épais ou d'Extrait mou, retiennent le nom de Rob: tel est celui de Bayes de Sureau décrit dans le Texte. On prend des Bayes de Sureau dans leur maturité, on en tire le Suc de la manière que j'ai décrite dans la Note précédente; on le laisse reposer pendant deux ou trois jours pour qu'il se dépure, ensuite on fait évaporer dans une terrine, le Suc décanté, au Bain-Marie, ou du moins à une chaleur très-douce: on a soin de remuer avec une Spatule de bois, sur-tout, si on n'emploie pas la chaleur du Bain-Marie, de peur que le Rob ne contracte un peu d'Empyreume. On continue l'éva-

(*) Du nom Arabe Robub, qui signifie, Suc d'un fruit qu'on a fait cuire.

poration jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un Syrop un peu épais. On peut faire des *Robs* avec d'autres Sucs de Fruits, tels que les *Bayes d'Yeble*, de *Genievre*, les *Coings*, les *Framboises*, les *Mûres*, &c. (*) La préparation est la même. Les *Robs* sont à présent peu en usage : on leur préfère les *Syrops*, qui sont ordinairement plus agréables, & se conservent plus long-tems. Si on veut faire usage des *Robs*, on peut les faire entrer dans les Bols & dans les *Electuaires*. On peut aussi en

composer un Syrop sur le champ, en les délayant dans l'Eau, y ajoutant une quantité convenable de Sucre : on les fait entrer pareillement dans les *Tifannes* & les *Potions*. On peut encore les donner seuls à la cuilliere, en y mêlant un peu de Sucre. Le *Rob de Bayes de Sureau* est discutif, diaphorétique, & pousse quelquefois légèrement par les urines. On le fait entrer aussi dans les *Gargarismes* résolutifs. Sa dose est depuis $\frac{3}{4}$ jusqu'à $\frac{3}{j}$.

(*) Ce dernier porte quelquefois le nom de *Diamorum*, ainsi que le Syrop de ce même fruit.

ELATERIUM.

Coupez en long des *Concombres sauvages* mûrs ; exprimez-en le suc légèrement, & sans trop presser : faites passer ce suc au travers d'un *Tamis de crin*, & recevez-le dans une terrine de terre vernissée ; laissez-le reposer pendant quelques heures, afin que la partie la plus grossiere aille au fond. Décantez alors la partie la plus fluide qui surnage, & séparez le reste du liquide par le moyen du filtre. Couvrez le résidu avec une toile, & faites-le sécher, ou au soleil, ou à un feu très-doux.

REMARQUE.

Le filtre dont on parle dans cet Article, est une bande de fil ou de coton, dont une extrémité trempe dans la liqueur, & l'autre pend en dehors. Cette bande doit être assez longue, pour que tout ce qui est liquide soit exactement pompé. Par ce moyen, la seule partie qu'on ait intention d'obtenir, reste à sec dans le vase. (a)

(a) Quoique le nom d'*Elate-rium*, qui veut dire, *Remede qui* chasse avec force, ait été donné principalement au Suc de *Concombre*

sauvage, les Anciens s'en servoient cependant encore fort souvent pour exprimer tout Purgatif violent. En comparant la Méthode décrite dans le Texte pour tirer l'*Elaterium*, avec le procédé prescrit par le Dispensaire de Paris, la première de ces deux Méthodes (adoptée aussi en grande partie par la Pharmacopée d'Edimbourg & de Leyde) paroît approcher davantage de celle qu'employoient les Anciens. En effet, en suivant la Formule du Collège de Londres, on retire la Fécule du Fruit du *Concombre sauvage*, au lieu que par celle du Dispensaire de Paris, on obtient une espèce d'Extrait tiré par l'eau; puisqu'après avoir écrasé (*) dans le Mortier de marbre, les Fruits du *Concombre sauvage*, on y verse une suffisante quantité d'eau chaude, on laisse le tout en macération au Bain-Marie pendant un jour. On exprime fortement, & on fait ensuite évaporer jusques à siccité. Suivant la description que Dioscoride nous a laissée (**) de la manière de retirer l'*Elaterium* du *Concombre sauvage*, on doit choisir ces Fruits dans le moment, ou proche de leur maturité; (***) ils dardent leurs semences dès qu'on les presse. On les conserve pendant une nuit après les avoir cueillis. Le lendemain on les met sur un Tamis posé sur un vase :

on les fend l'un après l'autre avec un Couteau; on fait tomber leur Suc dans le vase, & on presse sur le Tamis le Parenchime, pour en exprimer ce qui y est contenu, & même une partie de la Pulpe. On lave légèrement avec de l'eau pure, les morceaux restés sur le Tamis, & on les presse de nouveau. On remue la liqueur contenue dans le vase, & on l'expose au soleil. Lorsqu'elle a déposé suffisamment, on décante, on prend le dépôt, & on lui donne la forme de Pastilles, en le triturant, & le battant dans le Mortier. Dioscoride ajoute, que l'*Elaterium* préparé ainsi avec soin, est léger, doux au toucher, blanc, & d'une saveur très-amère. On voit par cette description, que ce n'est pas sans raison que j'ai avancé que la Méthode du Collège de Londres, approche de la préparation des Anciens, plus que de celle du Dispensaire de Paris; mais doit-on en conclure que ces Procédés fournissent des résultats bien différens? Je crois qu'on auroit tort: en effet, on retire également la Fécule par le Procédé du Codex: l'eau chaude qu'on ajoute, ne sert qu'à détacher davantage le Suc de ces Fruits; l'expression forte fait passer toutes les parties féculentes qui restent seules ensuite, & forment une masse uniforme au moyen de l'évapo-

(*) *Codex Medicamentarius, seu Pharmacopœa Parisiensis* Edit. 1758. Pag. 52.

(**) *Dioscoridis Opera, cum Commentariis And. Matthioli*. Lib. IV. Cap. CXLIX. Pag. 595. Edit. Valgris.

(***) C'est une attention qu'on doit toujours avoir: car, suivant la Remarque de M. Geoffroy (*Matière Médicale*, Tome VI.) lorsque ces fruits sont trop verts, ils fournissent un suc fœtide & virulent; trop murs, ils perdent leur vertu purgative.

ration; il paroît même que ce dernier Procédé est plus utile que l'autre. Suivant les Observations de M. Boulduc sur l'*Elaterium*, (*) l'Esprit-de-vin ne tire presque rien du *Concombre sauvage*, parce que toutes les parties actives de cette Plante sont gommeuses, & que l'Eau, par conséquent, est le seul Menstrue qui leur convienne. Le même Académicien a remarqué que les Sucs purgatifs retirés par expression, ont souvent moins d'efficacité que les Infusions ou Décoctions des mêmes Substances: en appliquant ces principes, on doit préférer l'*Elaterium* fait par extrait à celui qui est préparé par la simple expression, sur-tout lorsque dans le premier cas, on employe aussi l'expression, ainsi que le prescrit la Pharmacopée de Paris.

Mais c'est trop s'arrêter sur un Médicament que son extrême violence a fait avec raison rejeter de la pratique: les Anciens l'employoient assez souvent faute de connoître d'autres Remedes aussi efficaces & moins dangereux; ils

le donnoient même à une dose assez forte. Les Modernes, lorsqu'ils l'employent, le donnent à la dose de gr. β ou gr. ij , iiij ou iv tout au plus. C'est un puissant Hydragogue, qui agit par haut & par bas. On peut le tenter dans ces cas désespérés, où l'inertie des parties est portée à un si haut point qu'on n'a rien à craindre de sa violence; souvent même encore dans ce cas, il irrite, sans produire de grands effets. On le joint quelquefois à la dose de gr. β ou gr. j , à d'autres Purgatifs pour animer leur action; mais ce Remede demande toujours les plus grandes précautions. M. Boulduc, que j'ai déjà cité, (**) dit qu'il s'est servi avec succès d'un Extrait fait par Décoction, de la Racine de *Concombre sauvage*. Il regarde cet Extrait comme un Hydragogue doux & puissant. Sa dose est de gr. xxiv , jusqu'à xxx ; on ajoute quelques grains de Rhubarbe & de Sel d'Absynthe, & on incorpore le tout avec l'Extrait de Genievre.

(*) Histoire de l'Académie des Sciences, année 1719.

(**) *Ibid.*

