

ques auteurs, serait la liqueur qui se trouve quelquefois au centre des larmes de myrrhe. Le mot myrrhe vient de *Μύρρον*, c'est-à-dire parfum par excellence, ce qui n'est guère d'accord avec la réalité. Par une longue dessiccation à l'étuve elle se réduit en poudre. Elle a été employée par Hippocrate.

Excitant tonique, emménagogue, peu employé aujourd'hui. On en prépare une teinture. Elle entre dans des masses pilulaires, la thériaque, l'emplâtre de Vigo, l'élixir de Garus, le baume de Fioravanti, des poudres dentifrices. Dose : 0,5 à 2,0.

C'est le *Murr* que la Bible, avant les auteurs grecs encore, proclame l'une des substances les plus exquis, qui doivent composer l'*huile sainte*. On sait qu'elle était au nombre des présents offerts par les Rois mages à l'enfant de Bethléem.

Le *Baume de myrrhe*, *Huile de myrrhe par déliquium*, *Myrrhe liquide*; *Liquamen myrrhæ*, s'obtenait en broyant ensemble de la myrrhe (8 p.), de la potasse caustique (1 p.), et de l'eau (Q. S.), puis évaporant en consistance d'extrait. Il s'employait dans les cas de tumeurs articulaires.

#### MYRTE.

*Myrtus communis*, L. (Myrtacées.)

Myrtle, ang.; As, Alas, ar.; Arrayan, esp.; Mirto, Esp. it.; Marta, pol.; Myrten, su.; Mersin otou, tur.

Arbrisseau élégant des pays chauds, et cultivé dans les jardins. Les feuilles et les fruits passent pour toniques, stimulants et ténifuges. Ils sont riches en tannin. L'eau distillée de ses fleurs et de ses feuilles porte le nom d'*Eau d'Ange*. Elle était jadis très-estimée. Son essence employée comme celle d'Eucalyptus, de *Mélaucucine* ou *Niaouly*, constitue le *Myrtol*.

Le myrte d'Australie, introduit en Europe, depuis qq. années, et acclimaté dans le sud de l'Italie, est remarquable par la quantité de crème de tartre et d'*acide tartrique* que contiennent ses feuilles. Il a été signalé comme une source d'*acide tartrique* (*De Luca*). (V. *Un. ph.* 1879.)

## N

#### NAPHTALINE.

*Hydruve de naphthyle*, *naphthalène*.

Découverte en 1820, par Garden, dans le goudron de houille, elle se produit dans une foule de réactions pyrogénées, telles que la distillation de la houille et du benzoate de chaux; la préparation du noir de fumée (*Reichenbach*); la distillation sèche de la poix (*Pelletier et Walter*); le passage du camphre (*F. d'Arcet*), de l'alcool et de l'acide acétique (*Berthelot*), à travers un tube chauffé au rouge. Sa préparation est aujourd'hui une opération industrielle. Elle se présente sous forme de lamelles rhom-

boïdales, blanches et brillantes, lorsqu'on l'obtient par sublimation, ou par voie de solution dans l'alcool; dissoute dans l'éther, elle donne des cristaux, très-gros et parfaitement nets, en forme de tables ou de prismes obliques à base rhombe. Son odeur est forte et goudronneuse; sa saveur, âcre et aromatique. Elle est insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool, l'éther, le chloroforme, les huiles fixes et volatiles, les corps gras. On l'obtient par distillation du goudron de houille. Elle fond à 79°, bout à 212°, densité 1,048 (*Ure*). Elle est combustible et brûle avec une flamme blanche, fuligineuse.

On l'a vantée en pommade contre les maladies de la peau. L'alcool naphthaliné a été proposé pour remplacer l'eau-de-vie camphrée. 1 de naphthaline dans Q. S. de chloroforme donne un topique dont on imbibé des tampons de coton qu'on place dans le conduit auditif.

Par des procédés semblables à ceux par lesquels la benzine est transformée en nitrobenzine et en aniline, la naphthaline fournit la *nitronaphtaline* et la *naphtylamine*, base analogue à l'aniline, qui sert de point de départ à la production du *biquatronaphtol* ou *ac. binatronaphtylique*, matière colorante d'un beau jaune (*jaune d'or*, *jaune de Manchester*), employée dans la teint. de la laine, de la soie et des cuirs, à la coloration des savons, etc. (*Martius*); la naphtylamine donne une des plus belles matières colorantes violette, la *rosanaphtylamine*, correspondant à la rosaniline.

L'acide sulfurique donne avec la naphthaline deux acides sulfoconjugués, avec lesquels Schaeffer a obtenu deux *phénols naphthiques*: le naphtol  $\alpha$  et le naphtol  $\beta$ .

Ce dernier est le seul qui soit employé en médecine.

Il se présente en petites lames brillantes, presques inodores et incolores, fusibles à 122°, solubles dans l'alcool, les huiles, les corps gras, soluble dans un mélange d'eau et d'alcool.

S'emploie en pommade dans le traitement de certaines maladies de la peau.

Ce naphtol  $\alpha$  a les mêmes propriétés.

Sous le nom d'*Hydronaphtol* on a préconisé en Amérique, comme antiseptique, le mélange des deux naphtols  $\alpha$  et  $\beta$ .

Quand on mélange du naphtol  $\beta$  (10 gr.) avec du camphre (20 gr.) on obtient un liquide sirupeux, incolore, miscible en toutes proportions avec les huiles fixes.

Ce naphtol camphré correspond au *phénol camphré* obtenu en mélangeant un poids égal de camphre et d'acide phénique.

#### NARCISSE.

*Narcisse des prés* ou *sauvage*, *Porrillon*, *Aiault*,

*Zouzinette, Jeannette, Faux narcisse; Narcissus pseudo-narcissus.* (Amaryllidées.)

Blumen der gelben Wiesennarzisse, Gemeine narzisse, AL.; Afroditi narcissus, ANG.; Gaal narcisse, DAN.; Narciso silvestre, ESP.; Geele narcis, HOL.; Narciso pratense, IT.; Pingotilja, Narcissa, SU.; Zumboul, TUR.

Plante  $\frac{2}{2}$  bulbeuse à fleurs jaunes, qui croît dans les prés et fleurit au printemps. Le narcisse contient, d'après M. Jourdain, de Binche, un principe actif blanc, déliriant, la *narcisine*. Il existerait, en proportion de la moitié, dans les squammes desséchées du bulbe et en moindre pp. dans la fleur. Il agit comme vomitif.

Les bulbes passent pour purgatifs et émétiques, et les fleurs  $\times$  pour antispasmodiques. Elles donnent une matière colorante jaune, odorante, que M. Caventou a appelée *narcissine*. Laënnec dit avoir employé avec succès l'extrait de cette plante dans la coqueluche.

On a employé le narcisse dans l'épilepsie (poudre de bulbes 0,30 à 1 gr.) et contre les vers. On a préparé la poudre et l'extrait aqueux de fleurs, la décoction de bulbes frais; on en a fait un sirop, un vinaigre, un oxymel et une huile éthérée. Dans tous les cas cette plante est active et même dangereuse. Inusitée.

#### NARDS,

On désigne sous le nom de *Nards* un certain nombre de substances dont la partie essentielle consiste en rhizomes et racines de diverses valerianées; les principaux sont le nard indien et le nard cellique.

1° NARD INDIEN, SPIGANARD (*Ché-hoéi*, CH.; *Zumboul indi*, TUR.). Tronçon de racine, court, épais comme le petit doigt, d'un gris noirâtre, surmonté d'un paquet de fibres rougeâtres en forme d'épi; odeur forte et agréable; saveur amère et aromatique. Il est dû au *Valeriana jatamansi* (*Nardostachys jatamansi*), qui croît dans l'Inde.

2° NARD CELTIQUE. C'est la racine du *Valeriana celtica* (*Celtischer Baldrian*, AL.), qui croît dans le Tyrol. Elle est composée d'un petit tronçon allongé, entièrement recouvert d'écaillés blanches imbriquées et accompagnées de longues fibrilles; odeur agréable forte; saveur acre et aromatique. (*Sumbul*, p. 917.)

Excitants, nervins. Inusités.

#### NAVET.

*Brassica napus*, L. (Crucifères.)

Turnip, turnep, ANG.; Rofva, SU.; Havoutz, TUR.

Plante alimentaire de nos champs dont la racine, à titre de pectoral incisif, est la base d'un sirop, encore quelquefois employé et de tisanes. Sa pulpe cuite sert en cataplasmes résolutifs.

Une variété de navet nommée *navette* fournit

une huile de ce nom, employée à l'éclairage. Des auteurs la confondent avec le colza.

A l'occasion du navet, nous parlerons de diverses autres plantes, du genre *brassica*, employées en médecine.

Le chou, *Brassica oleracea*. La variété rouge a passé longtemps comme un pectoral incisif excellent. Le sirop de chou rouge, encore usité contre les affections de poitrine, les catarrhes chroniques, a eu une grande réputation. Les cataplasmes de chou passent pour antigoutteux et antirhumatismaux.

Les anciens Romains ont eu une longue et grande confiance dans les vertus médic. du chou.

La teinture de chou rouge est un réactif assez sensible des acides et alcalis.

La Choucroute (*Sauer-kraut*, AL.) des Allemands est du chou cabus blanc incisé, mêlé avec du sel, qui subit dans la saumure une fermentation lactique. Le liquide exprimé de la choucroute et saturé par du carbonate de zinc donne du lactate, dont on peut ensuite retirer l'acide lactique.

La ROQUETTE: *Eruca sativa*, D. C. *Brassica eruca*, L. Plante connue dans le Midi de la France où elle croît sur les décombres, dans les lieux incultes, et laquelle, comme beaucoup de crucifères, passe pour antiscorbutique, diurétique, aphrodisiaque. Columelle a dit: *Excitet ut veneri tardos Eruca maritima*. Froissées, ses feuilles dégagent une odeur forte, leur saveur est acre et piquante, aussi la Roquette est-elle employée comme condiment.

Il ne faut pas la confondre avec le *Sisymbrium temifolium* ou fausse roquette.

La Roquette maritime ou Caquiller, *Bunias cakile*, *Eruca marina*, plante des dunes, est un antiscorbutique puissant.

Le Colza dont la graine fournit 40 à 45 % de l'huile de ce nom, type des huiles d'éclairage, est le *Brassica campestris*. Le chou rave, grosse rave ou Rabioule est le *B. rapa*.

Ajoutons à cette liste: une autre crucifère, le *Sophia chirurgicorum* ou *Sisymbrium sophia* appelée sagesse ou science des chirurgiens, plante qui croît sur les murs, les décombres, et au bord des chemins; elle passe pour vulnérable étant appliquée contusée sur les plaies. On l'appelle aussi *thalictrum*; mais ce nom convient mieux au Pigamon; une crucifère de la Chine, le *cath-sé*, pouvant s'acclimater en France; dont la graine donne 27 % d'huile grasse, comestible et susceptible d'application à l'éclairage et à la fabrication des savons; une fécule jaune-verdâtre; une gomme soluble, jaune, amère, dite *gomme-gutte de cath-sé*; et une huile essentielle d'un blanc jaunâtre, à odeur d'ail.

## NÉNUPHAR, NUFAR ou NYMPHÆA.

*Nymphæa*, Lis des étangs, Lune ou Volant d'eau, Nénufar blanc; *Nymphæa alba*. (Nymphéacées.)

Haarwitz, Wasserlilie, Weiße seerose, AL.; Waterlily ANG.; Seebloemster, DAN.; Ninfæa, ESP.; Zeeleli, HOL.; Nenufaro bianco, IT.; Wodna lilia, POL.; Nymphæa branca, POR.; Noekros, ST.; Ruzer ischischege, Laffer, RUS.

Plante ♂ qui vient au milieu de l'eau, surtout dans les grands étangs, et que tout le monde connaît, à ses larges feuilles flottantes à la surface de l'eau, ainsi qu'à ses grandes fleurs blanches rappelant assez bien celles des dahlias.

Les fleurs \*\*, qui contiennent beaucoup de mucilage, et la racine, qui est très-forte, tubéreuse, spongieuse et féculente, ont joui d'une réputation très-grande comme sédatifs et antiaphrodisiaques. On emploie encore aujourd'hui le sirop de nymphæa\* comme calmant.

Au nénuphar blanc on substitue quelquefois le jaune, *Nymphæa s. nuphar lutea*. Le *Nelumbo* ou *fève d'Égypte* provient du *Nymphæa nelumbo*, plante qui, dit-on, est en même temps le *Lotos sacré* des Égyptiens et le *Tamara* de la religion indoue.

## NERPRUN.

*Bourguépine*, Epine de cerf; *Spina cervina*, *Rhamnus catharticus*. (Rhamnées.)

Færbebeers, Wegdorn, Kreuzdornbeeren, AL.; Backthorn, ANG.; Atacün, AR.; Korsbar, Vrietorn, DAN.; Espino carval, ESP.; Purgeerende wegedoorn, HOL.; Pragnolino, Spino cervino, IT.; Szaklæk krewia, POL.; Escamboçira, Espinha cervina, POR.; Pridoroschnaia igolka, RUS.; Getappel, ST.; Jaban tebileghi, TUR.

Arbrisseau indigène dont on emploie les fruits nommés baies de nerprun ou simplement nerprun ou noirprun (pruneaux noirs). Fraîches, ces baies sont globuleuses, de près de 1 cent. de diamètre, vertes d'abord, noires à la maturité, et renfermant 4 graines au milieu d'une pulpe succulente. Leur saveur est amère, nauséuse et acre, leur principe purgatif n'est pas connu; ils contiennent un principe colorant jaune cristallisable qui a été nommé *rhamnine* ou *rhamnétine* et signalé d'abord, en 1840, par Fleury, pharmacien à Pontoise. M. Lefort a identifié ce corps à la *Rhamnétine* de Galletly, et à la *Chrysohammine* de Schutzenberger; il y a également trouvé la *Rhamnétine*. (J. Ph., 1866.)

Purgatif très-énergique vanté dans l'hydroisie; 20 à 30 fruits suffisent pour purger. On prétend que deux, pris chaque matin, éloignent les accès de goutte. Mais ce n'est guère qu'à l'état de sirop\* et à la dose de 15 à 50,0 qu'on emploie le nerprun. Ce sirop est très-usité dans la médecine canine. L'écorce moyenne du tronc de nerprun est, dit-on, vomitive.

La matière verte, connue des peintres sous le nom de Vert de vessie ou vert végétal, est une combinaison de suc de baies de nerprun avec la chaux ou l'alumine; on la prépare en Allemagne, dans les environs de Nuremberg, et dans le Midi de la France. (V. Rev. pharm., 1853-54, p. 63.) L'Indigo vert ou Vert de Chine (Lo-kao des Chinois), signalé d'abord en 1848, est un produit analogue (laque de chaux) provenant des *R. chlorophorus* (*Bombiloza*, peau rouge) de M. Decaisne et utilis (*Pabiloza*, peau blanche). Sa matière colorante pure la *lokaine*, est bleue, et se comporte avec les acides étendus, comme un glucoside, en donnant par dédoublement la *lokastine* (*Cloez* et *Guignet*).

D'autres nerpruns doivent être cités; ce sont: 1° la *Bourdainne* ou *Bourgène*, *Aune noir*; *Rhamnus frangula* (*Blackalder tree*, ANG.). Elle jouit, dans toutes ses parties, des propriétés du nerprun cathartique. En 1853, Buchner a trouvé à la face interne de l'écorce des rameaux, en crist. jaunes brillants, insolubles dans l'alcool et l'éther, la *Rhamnioxanthine* (*Rhamnine*, de Gerber), que les acides et les alcalis colorent en rouge pourpre, et l'ac. sulfurique concentré en vert émeraude, se rapprochant du vert de Chine. M. Casselmann a isolé de la bourdainne une substance cristalline, jaune citron, la *franguline*, distincte de la *rhamnioxanthine*; c'est un glucoside que les acides minéraux dédoublent en *acide frangulique* et en sucre (*Faust*).

2° L'*Alaterne*, *Rhamnus alaternus* (*Evergen private*, ANG.), cultivé dans les jardins, est dans le même cas; cependant ses feuilles passent pour être légèrement astringentes. Elles étaient employées jadis en gargarismes.

3° Les petits fruits verdâtres, trigones, ayant quelque chose de l'aspect du cubèbe, et qui servent dans la teinture en jaune sous le nom de *graine d'Avignon*, proviennent du *Rhamnus infectorius* (nerprun des teinturiers). On prépare avec la craie et cette substance une laque jaune nommée *Stil de grain*. Ceux connus sous le nom de *Graines de Perse*, de *Morée*, de *Turquie* ou d'*Andrinople*, et qui sont plus gros et plus estimés que les précédents, sont produits en Orient par les *Rhamnus amygdalinus* et *saxatilis*. Dans le commerce, aujourd'hui, les graines de Perse se distinguent, selon qualité, dans l'ordre suivant: *graines d'Angora*, de *Tokat* ou d'*Tschiltyp*, noms des provenances.

Le fruit de l'épine du Christ ou *Paltrue*, *Rhamnus paliurus*, L., arbrisseau du Levant est, selon Reus, un puissant incisif.

Il importe encore de citer l'écorce de *cascara sagrada* (*sacred bark*, écorce sacrée), qui est fournie par le *rhamnus purshiana*. C'est un arbuste de taille moyenne, originaire des

côtes de l'Océan Pacifique. L'écorce, à peu près des dimensions des grosses écorces de quinquina gris, est assez foncée à la surface externe et d'un jaune rougeâtre à sa surface interne. Les deux côtés sont généralement lisses, surtout à l'intérieur. Elle contient du tannin, de l'acide oxalique, des corps résineux (Prescott). Elle est laxative à la dose de 0<sup>gr</sup>,25 à 0<sup>gr</sup>,75. En Amérique on l'emploie sous forme de *pound extract*, 1 à 4 gr.

## NICOTIANE.

*Tabac*, *pétun*, *Herbe à la reine*, *Herbe du grand-père*, *Herbe de Ste-Croix*, *Herbe à tous les maux*; *Nicotiana tabacum* (Solanées).

Taback, AL.; Toback, AL., DAN.; Tobacco, ANG.; Dukan, AR.; Petun, BRÉS.; Sang-yen, Yen-yé, CH.; Tumbaku, DUK., IND.; Tabaco, ESP., POR.; Bujjerblang, Tumboco, JAP.; Tabak, HOL., POL.; Nicotiana, Tabacco, IT.; Tambracu, MAL.; Quauryell, MEX.; Tabak, Tiotion, RUS.; Dhamrapatra, SAN.; Tobak, SU.; Poghei elley, TAN.; Tamer, TART.; Poghako, TEL.; Tutorn, TUR.

Plante vigoureuse. Ses feuilles  $\times$ , qu'on emploie à peu près exclusivement, sont grandes et hispides; ses fleurs sont roses. L'odeur de la plante fraîche est narcotique, sa saveur est amère et nauséuse. L'odeur caractéristique du tabac sec se développe pendant les opérations qu'on lui fait subir.

Le tabac est originaire d'Amérique, d'où il fut apporté d'abord en Espagne vers 1560. On le cultive aujourd'hui en grand en Flandre, en Artois, en Bretagne, dans quelques départements du Midi, en Algérie, pour les besoins de la régie.

La nicotiane contient un alcaloïde puissant auquel elle doit ses propriétés, et nommé *Nicotine*, découvert, en 1809, par Posselt et Reimann. On obtient ce principe en distillant la nicotiane avec de l'eau rendue alcaline par de la potasse

(Fig. 99.)



caustique, neutralisant l'hydrolat par l'acide sulfurique, évaporant en extrait, épuisant celui-ci par l'alcool, évaporant de nouveau, distillant l'extrait alcoolique avec de l'eau et de la potasse caustique et agitant le produit distillé avec de l'éther; par évaporation spontanée de ce dernier, il reste

une substance oléagineuse presque incolore, volatile, d'une odeur et d'une saveur tabacée excessivement forte: c'est la nicotine à peu près pure.

La nicotine est un liquide huileux, incolore, mais prenant peu à peu une couleur foncée par l'exposition à l'air. Sa saveur est âcre et brûlante; elle bout à 250° et répand des vapeurs irritantes; elle est très-sol. dans l'eau, l'alcool, l'éther et les huiles grasses. C'est un violent poison; une goutte suffit pour tuer un chien. (Berzelius.) Sa proportion varie dans les tabacs de 2 à 8/100 (Schlœsing). (Rev. ph., 1851-52.)

Le tabac donne par distillation avec de l'eau un produit trouble dans lequel il se forme des cristaux de *nicotianine* ou *campfire de tabac*.

La nicotiane est une substance narcotico-âcre très-énergique, qui n'est guère employée qu'à l'extérieur. Le décocté (pp. 50 : 1000) des feuilles sèches a été administré en lavements contre les ascarides vermiculaires. Il produit sur le gros intestin une irritation salutaire, surtout dans les cas d'asphyxie, d'apoplexie, de tétanos. Ce n'est que dans ces cas spéciaux et graves qu'il faut employer pareilles doses; dans les cas ordinaires, la dose pour lavements est 10 : 1000. Les lavements de tabac sont dangereux et peuvent déterminer des effets toxiques; on les a quelquefois mis à profit comme vomitif dans des cas d'empoisonnement où il était impossible de rien faire avaler aux malades. On a aussi employé le tabac en lotions contre la gale, la teigne, la goutte, etc.

On a essayé la nicotine sous forme d'injection, de teinture, dans des cas de paralysie de la vessie (D<sup>r</sup> Pavesi).

On connaît l'usage de la nicotiane ayant subi une sorte de fermentation, sous le nom de *tabac* (du nom de l'île de Tabago). Celui-ci mis en bouillie avec un peu d'eau a été proposé comme un topique très-efficace contre les piqûres d'insecte (Boisson).

Son nom officinal vient de celui (Jean Nicot), de l'ambassadeur de François II en Espagne qui, le premier, apporta, en 1560, la plante de ce dernier pays dans le nôtre et en fit hommage à la reine Catherine de Médicis.

## NIGELLE.

*Faux cumin*, *Fleur Sainte-Catherine*, *Nielle*; *Nigella arvensis*. (Renonculacées.)

Schwarz kummel, St-Katharinsamen, AL.; Small garden fennel flower, ANG.; Hangernes kornrose, DAN.; Neguilla, ESP.; Veldnigelle, HOL.; Nigella, IT.; Svart kummin, SV.; Céré otou, TUR.

Genille petite plante  $\odot$  des champs, à fleurs bleues, dont on employait jadis les semences. Ces semences, qui portent le nom de *Poirette*, dans quelques parties de la France, renferment

une matière extractive amère (*nigelline*), 25 % d'huile grasse et moins de 1 % d'une huile volatile hydrocarbonnée, à reflet bleu (*Fluckiger*).

Les semences du *Nigella sativa* (cumin noir, tout-épice, quatre-épices), plante cultivée en France, en Egypte et beaucoup dans l'Inde, ont des propriétés emménagogues très-prononcées. M. Pellacano y a trouvé deux alcaloïdes, la *nigelline* et la *connigelline*.

Les semences du *N. damascena*, L. (*Cheveux de Vénus*, *Patte d'araignée*), plante élégante des jardins, ont une odeur de fraise et passent pour fortifiantes, carminatives, emménagogues, anticatarrhales, aphrodisiaques.

#### NOIX DE GALLE \*

*Galle*, *Galle de chêne*; *Galla quercina*, s. *turcica*, s. *tinctoria*.

Gallaepfel, AL.; Galnus, Galls, ANG.; Afis, AR.; Mō-tché-tzé, CH.; Galdoebel, DAN.; Agallas de Levante, ESP.; Galnoot, HOL.; Majuphul, IND.; Noce di galla, IT.; Mazu, PER.; Galas, POL.; Galba, POR.; Tschernilnoie orechi, RUS.; Gallapplen, SU.; Machakai, TAM.; Mazzi, TUR.

On donne le nom de *galles de chêne* ou de *noix de galle* à des excroissances formées par la piqûre d'un insecte hyménoptère, le *cyprès galla tinctoria* (*Diplolepis galla tinctoria*), sur les bourgeons du *quercus infectoria*, petit arbre haut d'environ deux mètres, qui abonde dans l'Asie-Mineure, et spécialement le long des côtes de la Méditerranée. Les bourgeons, les feuilles et les rameaux tendres de ce végétal sont plus particulièrement sujets à être attaqués par l'insecte, qui y dépose ses œufs. Les sucs de l'arbre alors abondent en cet endroit, s'y concrètent et forment l'excroissance nommée *galle*. Vers la fin de juillet, le jeune insecte ayant passé par tous les degrés de transformation, perce sa prison et s'échappe. Comme les galles sont plus estimées lorsqu'elles contiennent l'insecte, elles sont ordinairement récoltées vers le milieu de juillet.

Elles se présentent dans le commerce sous forme de corps globuleux ou pyriformes hérissés de tubérosités nombreuses. Lorsque les galles ne sont pas perforées, elles sont colorées en vert olive et lourdes (*galles vertes*, *bleues* ou *noires*), tandis que, après la sortie de l'insecte, elles sont plus légères et ont une teinte brun-jaunâtre, presque blanchâtre (*galles blanches*).

Le Levant, l'Italie, l'Espagne, la France, fournissent des noix de galle.

Les meilleures galles sont celles qui viennent d'Alep et que l'on désigne dans le commerce sous le nom de *galles d'Alep*; elles sont garnies d'aspérités pointues qui leur ont valu le nom de *galles épineuses*; elles sont à peu près de la grosseur d'une noisette, lourdes, fon-

cées et ne contiennent presque pas de galles blanches et percées. Les *galles de Smyrne* sont un peu plus grosses, moins lourdes, moins foncées et mêlées de galles blanches; elles sont moins estimées que les précédentes.

Plusieurs espèces de chênes qui croissent en Europe et dans l'Ouest de l'Asie produisent des excroissances semblables, pour l'origine et la nature, aux galles du commerce. Le *tamarix orientalis* donne aussi un produit analogue. Dans le commerce, on nomme *gallon* de Hongrie ou de Piémont une anomalie de la cupule du gland de chêne ordinaire, produite par la piqûre d'un cynips, et *gallon de Turquie* ou du Levant, *Vélanède*, un produit analogue développé sur le *Quercus agrifolia*.

La saveur âpre de la noix de galle est due au *tannin* ou *acide gallotannique* ou *quercitanique* qu'elle renferme dans la proportion de 60 à 70 %. On y trouve aussi du sucre, de la résine et des substances protéiques. L'acide tannique est le type d'une famille nombreuse de corps auxquels les plantes doivent leurs propriétés astringentes. Les substances tanniques furent longtemps considérées comme identiques à celles de la noix de galle, mais les recherches faites dans ces dernières années ont prouvé que le tannin des différentes plantes jouit de propriétés distinctes. (*N. Acide tannique.*) Guibourt y a trouvé 2 0/0 d'un principe colorant jaune, l'*acide luteogallique*. Berzelius y admet de l'acide pectique.

L'eau, l'alcool et l'éther aqueux se chargent facilement des principes actifs de la galle.

L'infusé aqueux ou la teinture alcoolique de galle est un réactif excellent pour déceler le fer, la gélatine et les alcalis végétaux qu'ils précipitent de leurs solutions.

Le tannin est presque exclus. retiré de la noix de galle, de préférence à l'écorce de chêne, et se distingue suivant la provenance en *tannin physiologique* et *pathologique*. (N. p. 220).

Les Romains ont connu la galle sous le nom de *galla*. Selon Mérat et Delens, son nom viendrait de la ressemblance de cette excroissance avec la galle de l'homme.

La galle est un puissant astringent. Son usage en médecine repose entièrement sur cette propriété. On l'emploie sous forme de décoctés ou d'infusés, en compresses, en lavements contre les diarrhées, et surtout en injections contre les hémorrhagies passives, les égonorrhées. Rarement on s'en sert à l'intérieur; on l'a cependant employée comme antidote de l'émétique et des alcalis végétaux. Les Anglais l'emploient en poudre quelquefois torréfiée, mêlée à des graisses, en topique contre les hémorrhoides. L'extrait de galle a été préconisé par quelques médecins pour combattre le ténia.

*Form. pharm. et dose.* — Poudre, 0,5 à 2,0; infusé ou décocté (pp. 20 : 1000); extrait, 0,2 à 1,0; teinture\*.

*Incomp.* : les sels minéraux; les alcaloïdes, la gélatine.

*Galles de Chine* (Ou-pouy-tsé, Yen-fou-tzé, des Chinois). Excroissances de formes et de dimensions variables, produites sur le *Rhus semialata* par la piqure de l'aphis *chinensis*; les unes sont allongées et unies; les autres, et ce sont les plus nombreuses, offrent des cornes semblables, en petit, aux andouillers de cerf. Elles sont striées vers la base et couvertes d'un duvet épais, velouté, grisâtre. Leur cassure est lisse et luisante. Les Chinois les estiment fort comme substance tinctoriale et médicinale. Elles sont très-riches en tannin. Elles existent aujourd'hui dans le commerce français. Sous le nom de *Busgunsch*, on vend dans le commerce de l'Allemagne, des *Galles de Tartarie* (de Boukharie, de Khiva, etc.), qui sont aussi de formes très-variées, jaunes d'un côté et d'un beau rouge de l'autre; elles fournissent 70 % de tannin. (*Stenhouse*.) Lorsqu'on les casse, on y trouve ordinairement une substance blanche, laineuse, et les corps desséchés de petits pucerons.

## NOIX DIVERSES.

On donne plus particulièrement ce nom à des fruits à coque osseuse, qui s'ouvrent en deux valves, parfois recouvertes d'une substance charnue nommée *brou*, exemple : le fruit du noyer ou noix proprement dite; mais on a étendu ce nom à des fruits d'organisation très-diverse. Quelques-uns de ces fruits, pour lesquels nous n'avons pas fait d'articles particuliers, étant mentionnés dans les anciennes pharmacopées, et étant encore quelquefois demandés dans les pharmacies, nous avons dû les rappeler ici, ce sont :

La *Noix apulique* (*Noix* ou *châtaigne d'eau*, *Macre*), fruit épineux du *Tribulus apulicus*, ou *Trapa natans* (Onagrées). — La *N. d'arec*, (*Ping-lan*, ch.) fruit de l'*Areca catechu* (Palm.) qui, broyé avec de la chaux d'écaille d'huîtres et du bétel, constitue un masticatoire très-employé chez les Indiens. Lorsqu'on les fait bouillir avec de l'eau, les noix d'arec donnent un extrait astringent qui n'a aucune ressemblance avec le cachou et qui portent dans le pays les noms de *kassu* ou *cassou* et de *coury*. On a supposé néanmoins qu'il donnait une qualité inférieure du cachou (*Hanbury* et *Flückiger*). Il n'a pas d'importance commerciale. Elle contient l'*Arekane*, alcaloïde liquide volatil. — La *N. de Bancoul*, ou des *Molupes*, ou *Noix chandelle*, *Kamiri*, fruit de l'*Aleurites triloba* (Euphorbiacées) dont l'amande fournit 62 % (*Cloez*) d'une huile usitée dans l'économie domestique;

elle est douce, siccativ et pourrait remplacer l'huile de lin. — Les noix d'*anda*, *anda-acu* (*Johannesia princeps*) (Euphorbiacées), connues dans diverses régions du Brésil sous le nom de *coco purgatif*. Elles contiennent une huile purgative à la dose de 10 grammes. On en a également retiré un principe spécial, la *johannésine*. — La *N. d'Enfer*, fruit du *Sapium aucuparium* (Euphorbiacées). — La *N. de palmier*, *Morphil* ou *Ivoire végétal*, fourni par un arbrisseau, le *Phytelephas macrocarpa* (Palmyers), fruit gros comme une petite pomme, composé d'un épisperme épais sous lequel se trouve un endosperme très-blanc, très-dur et susceptible d'être tourné comme de l'ivoire. — La *N. de ravensara* ou de *girofle*, fruit de l'*Evo-dia* (*Ravensara*) *aromatica* ou *Ayatophyllum aromaticum*, Wil. (Rutacées). L'arbre est cultivé à l'île-de-France. Le fruit a le volume d'une petite noix, est globuleux, noirâtre, léger, lisse et contient une amande de 6 ou 8 lobes. Son sommet est obtus et terminé par une sorte de petit bouton peu apparent. On l'a employé comme tonique, cordial, aromatique. Dans l'Inde, on l'emploie comme le girofle et la muscade. Les feuilles de l'arbre ont le même usage. — Les *noix de Guillandina bonduc* (Légumineuses). Astringent usité dans la gonorrhée, le bâillement, les convulsions. Les semences, rondes, luisantes et grosses comme des balles, réduites en poudre, sont employées dans l'Inde comme tonique puissant. — La *noix de Kola*, semence du *cola* ou *kola acuminata*; *sterculia acuminata* (Sterculiacées), qui croît dans l'Afrique centrale, est très en faveur chez les indigènes, qui lui attribuent des propriétés merveilleuses. C'est un masticatoire qui semble avoir des propriétés analogues à celles du coca. La noix de kola agit, en tout cas, comme tonique et astringent et comme excitant de la fibre cardiaque. C'est également un aliment d'épargne. Elle contient 2,34 % de caféine, 0,02 de théobromine et un peu de tannin. (*Heckel* et *Schlagtenhauffen*.) On la nomme aussi *noix de Gourou* ou du *Soudan*, *café du Soudan*. On appelle encore, mais à tort, *café du Soudan*, la pulpe sucrée et la graine du *Parkia biglobosa*. (Pour les autres *noix*, voyez la table des matières).

## NOYER.

*Juglans regia*. (Amentacées.)

Nussbaum, Wallnuss, AL.; Walnut tree, ANG.; Akirnt jowz, Kkusif, Ghazade, AR.; Ho-tao, Ta-tchang-yé, CH.; Valnood, DAN.; Noguera, Nogal, ESP.; Nooten boom, HOL.; Noce, IT.; Girdigan, Chamghz, Jozirumie, PER.; Orzeszina wloska, POL.; Noguera, FOR.; Greziak orechi, RUS.; Walnustrad, SU.; Djoviz aghadjj, TUR.

Arbre originaire de Perse et de Syrie. On a

exalté les propriétés des feuilles de noyer et de leurs préparations dans le traitement des maladies scrofuleuses et rachitiques.

Le péricarpe vert des fruits ou *brou de noix* est employé depuis longtemps à cet usage, et en outre, comme vermifuge dépuratif et antisyphilitique puissant. C'est aussi un stomachique. Il est amer et astringent et contient, selon Braconnot, de l'amidon, de la chlorophylle, de l'acide malique, de l'acide citrique, des sels, du tannin, une matière âcre et amère. C'est à ces deux dernières substances qu'il doit ses principales propriétés. Un principe jaune, cristallisable, la *nicine*, a été trouvé dans le brou de noix (*Vogel et Reischauer*), et dans les châtons du noyer (*Rochleder*).

L'embryon qui, lorsqu'il est accompagné de l'endocarpe osseux, porte le nom de *noix*, est oléagineux. On le mange et on en retire une huile siccativ, dite *huile de noix*.

Les fleurs paraissent jouir de propriétés astringentes.

Les feuilles \* s'emploient en infusé (pp. 20 : 1000) pour boisson, décocté (pp. 50 : 1000) pour lotions, douches et bains, injections ou fomentations; on en fait un extrait aqueux\* et un extrait alcoolique, un sirop, une pommade. Elles entrent dans le *remède de Mittlé*.

Le brou sert aux mêmes usages, donne les mêmes préparations; il entre dans la *tisane de Pollna*, célèbre en Italie, et quelques analogues. Le *suc du brou vert* est employé avec succès contre les verrues, la teigne. L'*Eau distillée des trois noix* se préparait avec la noix prise à l'état de fleurs (châtons mâles), de *cerneaux* (noix cueillies un peu avant leur maturité) et de noix mûres que l'on récoltait en temps convenable. On prépare avec le brou de noix un *ratafia stomachique*, tonique et recommandé dans les écoulements leucorrhéiques chroniques.

On préparait jadis avec la noix verte et du miel un *extrait* ou *Rob* (*Rob nucum, Diacaryon*).

En Angleterre, on met, dit-on, les chevaux à l'abri des piqûres des mouches et des insectes en les lavant avec un *décocté de feuilles de noyer*. Ce dernier a été souvent employé dans le traitement des leucorrhées et des métrites chroniques.

La deuxième écorce du *Juglans cinerea*, L. (*J. cathartica*, Mich.), arbre des Etats-Unis, est employée dans ce pays comme vésicant, comme purgatif et anti-ictérique. On la donne sous forme de décoction ou d'extrait; ce dernier, à la dose de 1 gram. à 1 gr. 50 comme purgatif, et de 25 à 50 centigr. comme laxatif. Ses feuilles en poudre remplacent les cantharides.

## O

## OEILLET.

*Dianthus caryophyllus*. (Dianthées.)

Gartennelke, Nagelblume, AL.; Clove pink, ANG.; Fier-nellike, DAN.; Clavel ESP.; Geplaimde anjelier, HOL.; Garofano, IT.; Cravo polmario, POR.; Trægardsucjlika, SU.; Karicofil, TUR.

Les pétales de l'oeillet passent pour béchiques et toniques. On en prépare un sirop\*, un vinaigre.

## OEUFS.

Eyer, AL.; Eggs, ANG.; Bayzah, AR.; Anda, DUK.; Huevo, ESP.; Hoendereyeren, HOL.; Uovo, IT.; POR.; Takim, PER.; Kurze iaja, POL.; Onda, BAN.; Heusagg, SU.; Koray mutay, TAM.; Gadda, TEL.; Youmourta, TUR.

L'œuf est un corps ovalaire formé dans les ovaires des femelles des animaux ovipares, qui renferme le germe et est destiné à le nourrir pendant l'incubation.

L'œuf se compose d'une *coquille* calcaire, d'une membrane interne, du *blanc* ou *albumine*, du *jaune* portant sur un point de sa surface un amas glaireux, c'est l'*embryon* ou *vitellus*. Nous ne parlerons ici que de l'œuf de poule, *Ovum gallinaceum*, *Ovum* des Latins, *óvov* des Grecs.

Le blanc de l'œuf est composé, sur 100 : de 12 d'albumine; 2,7 de mucus; 0,03 de matière saline et 85 d'eau; plus du sucre, selon *Barreswil*.

Le jaune d'œuf, d'après l'analyse qui a été faite par M. Gobley, contient de l'huile grasse (oléine et margarine), de l'eau (51), de la *vitelline* (albumine particulière du jaune d'œuf ou mélange d'albumine et de caséine) (*Lehmann*), de la cholestérine, de la *lécithine* (de *λεκιθος*, jaune d'œuf), de la cérébrine, de l'osmazôme; des granules d'amidon (*Dareste*), deux matières colorantes, dont l'une contient du fer, les sels ordinaires à l'économie (*Barreswil*). Suivant M. Filhol, la matière colorante du jaune d'œuf est très-analogue à la xanthine ou matière colorante jaune des fleurs, et à la chlorophylle. Elle devient verte par l'acide chlorhydrique, et peut se doubler alors en deux composés jaune et bleu.

La coquille, formée de carbonate calcaire uni à une matière animale, n'est plus employée. Le blanc l'est journellement dans la clarification des sirops et dans les cas d'empoisonnement par les acides et les sels métalliques surtout. Le jaune, qui contient à la fois de l'albumine, l'est aussi très-fréquentement pour émulsionner les substances résineuses et huileuses. M. Barry, de Valence, en a fait un savon.

On retire des jaunes d'œufs une huile grasse (*huile d'œufs*), en les faisant durcir et les traitant soit par leur poids d'éther bien rectifié, soit par expression entre deux plaques métal-