
TROISIÈME PARTIE.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

ARTICLE PREMIER.

DES REMÈDES INTERNES.

SECTION PREMIÈRE.

DES BOISSONS.

ON les prépare par la macération, l'infusion et la décoction : ces opérations, quelque simples qu'elles soient, exercent une telle influence sur la matière qui en est l'objet, qu'on obtient de la même substance trois résultats différens pour la saveur, l'odeur et les propriétés médicales, à raison de la température qu'on donne au véhicule.

De l'Eau considérée comme le véhicule le plus commun de la boisson des malades.

Ce dissolvant général s'associe, se combine si intimement avec la matière nutritive, que non-seulement il augmente son efficacité dans

l'économie animale, mais qu'il devient lui-même alimentaire; en effet, l'eau dans le pain prend de la solidité, forme un quart, quelquefois un tiers, elle entre dans la bouillie ou polenta, dans les potages au gras et au maigre pour la moitié au moins; il est donc important qu'elle soit constamment de bonne qualité, puisque son influence sur la santé est de tous les instans du jour et de tous les jours de l'année.

Une vérité qui n'est plus maintenant contestée, c'est que la saveur des eaux potables n'appartient pas aux matières salines, extractives et terreuses qu'elles peuvent contenir à leur source : ces matières y sont toujours en trop petite quantité pour manifester leur présence sur l'organe du goût; elles deviennent seulement, dans certaines circonstances, un instrument de leur altération.

Cette saveur dépend absolument de l'air qui s'y trouve interposé; or, plus cet air est abondant et pur, plus l'eau réunit de qualités pour remplir avantageusement toutes ses utiles destinations.

Les propriétés de l'eau varient nécessairement suivant les diverses formes qu'elle est susceptible de prendre, depuis la consistance la plus solide jusqu'à la fluidité la plus par-

faite; il faudroit, pour les apprécier à leur valeur, l'avoir examinée dans l'état de glace, dans l'état liquide, dans l'état vapoureux, dans l'état gazeux; mais nous renvoyons aux ouvrages qui ont traité cet objet *ex professo*, pour ne le considérer que comme le véhicule de l'extrait médicamenteux.

Caractères principaux des Eaux potables.

La dégustation est, pour la plupart des consommateurs, un moyen peu sûr pour distinguer parfaitement la bonne qualité des eaux; l'habitude où ils sont d'en faire usage diminue nécessairement l'impression qu'elles exercent sur les organes; mais lorsqu'il ne s'agit que de déterminer leurs effets relativement aux besoins ordinaires de la vie, on peut s'en rapporter aux signes suivans:

- 1°. D'être claire et limpide, sans odeur et sans couleur;
- 2°. D'avoir une saveur fraîche et pénétrante;
- 3°. De bouillir aisément sans se troubler ni former aucun précipité;
- 4°. De dissoudre complètement le savon et de nettoyer parfaitement le linge;
- 5°. De faciliter la cuisson des légumes, des herbes et des viandes;

426 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

6°. De ne point occasionner de dérangement dans les organes de la digestion ;

7°. De dégager beaucoup de bulles d'air par la simple agitation dans des bouteilles ;

8°. D'extraire avec facilité et sans altération l'arôme et les parties solubles des végétaux traités à l'instar des boissons théiformes et caféiformes ;

9°. De ne pas trop affoiblir la force et le montant du vin avec lequel on la mêle, toutes circonstances égales d'ailleurs ;

10°. Enfin, de posséder la faculté éminemment désaltérante.

Mais il s'en faut que les eaux des lacs, des étangs, des mares, des marais possèdent les conditions énoncées ; cependant leur qualité plus ou moins mauvaise n'appartient pas à la substance elle-même de l'eau, qui n'est pas susceptible de varier autant qu'il y a de rivières, de fontaines, de sources et de puits, puisque, sans opérer ni combinaison, ni décomposition, on peut rapprocher, assimiler toutes les eaux troubles, grisâtres, jaunâtres, d'un goût de bourbe, d'une odeur d'œufs pouris, à l'eau potable la plus parfaite.

Les moyens que nous avons à proposer pour corriger la mauvaise qualité des eaux et les rendre sur-le-champ propres à servir de

boissons sans inconvéniens pour la santé,
sont :

- 1°. L'épuration spontanée;
- 2°. L'épuration par filtration;
- 3°. La désinfection et la clarification;
- 4°. Le mouvement;
- 5°. La chaleur du feu;
- 6°. L'addition du vin, du vinaigre et de l'eau-de-vie.

Mais il existe quatre espèces d'eaux, qui, quoiqu'elles soient extrêmement claires et limpides et sans aucun mauvais goût, n'en exigent pas moins quelques précautions avant d'en faire usage; elles sont partout praticables; ces eaux sont :

- 1°. Les eaux fournies immédiatement par les neiges et les glaces fondues;
- 2°. Les eaux de puits;
- 3°. Les eaux de citernes,
- 4°. Enfin, les eaux de petites rivières sans mouvement.

Les boissons médicamenteuses portent le nom de *tisane*, *infusion*, *solution*, *décoction*, *émulsion*, *apozème*, *bouillon*, *hydromel*, *oxycrat*, *limonade*, selon leur composition; elles s'administrent par verrées.

Tisane commune.

Prenez orge entière..... 2 k^{mes} [4 livres.]
 Après avoir lavé à l'eau chaude,
 faites bouillir dans eau com-
 mune..... 32 k^{mes}. [64 livres.]
 Ajoutez vers la fin réglisse ef-
 filée..... 128 g^{mes} [4 onces.]
 Passez à travers un tamis de crin.

Cette tisane, boisson ordinaire des malades, peut être remplacée par une décoction légère de chiendent, ou d'une autre substance végétale, au gré des médecins. Il leur est cependant recommandé de ne prescrire, outre les boissons convenables, que celle qui est indispensable pour remplir une indication particulière, et de n'édulcorer aucune tisane. L'emploi du sucre et du miel doit être réservé aux boissons gommeuses, acidulées et aux potions.

Tisane de racine de patience.

Prenez racine de patience sèche. 128 g^{mes} [4 onces.]
 Faites bouillir dans eau 7 k^{mes} [14 livres.]
 jusqu'à réduction de..... 5 k^{mes} [10 livres.]
 Ajoutez réglisse contuse..... 8 g^{mes} [2 gros.]
 Passez.

Tisane de graine de lin.

- Prenez graine de lin..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Faites bouillir pendant une
 demi-heure dans eau..... 2 litres [2 pintes.]
 jusqu'à réduction de..... 1 lit. $\frac{1}{2}$ [1 pinte $\frac{1}{2}$.]
 Ajoutez sur la fin réglisse con-
 tuse..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Passez.

Tisane sudorifique.

- Prenez espèces sudorifiques.... 32 g^{mes} [1 once.]
 Faites bouillir dans eau..... 1 k^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]
 jusqu'à réduction de..... 1 k^{me} [2 livres.]
 Mettez-y infuser ensuite sassa-
 fras..... 4 g^{mes} [1 gros.]
 Passez.

Tisane ou Eau de riz.

- Prenez riz bien lavé..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Faites bouillir dans suffisante
 quantité d'eau, de manière que
 quand le grain sera crevé, il
 reste..... 1 k^{me} [2 livres.]
 Ajoutez vers la fin écorce d'o-
 range sèche..... 4 g^{mes} [1 gros.]
 Après un quart-d'heure d'infusion, passez.

Tisane ou Décoction blanche.

- Prenez mie de pain..... 64 g^{mes} [2 onces.]
 Corne de cerf calcinée au blanc et
 porphyrisée..... 8 g^{mes} [2 gros.]
 Faites bouillir dans eau commune. 2 k^{mes} [4 livres.]

430 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

Passez à travers une étamine claire.

Ajoutez à la colature sirop doux de

raisins..... 32 g^{mes} [1 once.]

Quelques gouttes de teinture alcoolique de cannelle.

Cette boisson doit être administrée trouble, afin que le malade puisse, chaque fois, prendre une certaine quantité de corne de cerf calcinée, qui en forme la partie essentielle, et sans laquelle elle ne produit que l'effet alimentaire; mais on doit prendre garde, dans la calcination des cornes de cerf ou autres os qui peuvent les remplacer, de la pousser trop loin, dans la crainte de les porcelaniser, et qu'elles ne perdent de leurs propriétés; il est donc nécessaire qu'elles conservent la friabilité de la craie.

Tisane anti-scorbutique.

Prenez infusion amère..... 1 k^{me} [2 livres.]

Teinture alcoolique de raifort... 32 g^{mes} [1 once.]

Pour diviser en quatre fois, et n'ajouter la teinture qu'au moment d'administrer la tisane.

Tisane purgative, dite Royale.

Prenez décoction bouillante de

feuilles de chicorée sauvage.. 1 litre [1 pinte.]

Laissez-y infuser, pendant la

nuit, séné..... 24 g^{mes} [6 gros.]

Tartrate acide de potasse (crè-

me de tartre)..... 12 déc^{mes} [24 gros.]

Sulfate de soude (sel de Glauber) 24 g^{mes} [6 gros.]

Anis et coriandre, de chaque.. 2 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ gros.]

Passez le lendemain matin, sans expression, pour prendre en quatre fois.

Tisane ou Infusion de sassafras.

Prenez sassafras coupé menu.... 32 g^{mes} [1 once.]

Versez dessus eau bouillante..... 4 k^{mes} [8 livres.]

Faites infuser pendant quatre heures dans un vase bien clos.

La dose sera de 195 g^{mes} [6 onces] plusieurs fois dans le jour.

Tisane ou Infusion béchique.

Prenez espèces béchiques..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]

Versez dessus tisane commune... 1 k^{me} [2 livres.]

Laissez infuser pendant un quart-d'heure dans un vase clos. Passez.

Tisane ou Infusion pectorale.

Prenez espèces pectorales..... 16 g^{mes} [1 once.]

Versez dessus tisane commune

bouillante..... 1 k^{me} [2 livres.]

Laissez infuser pendant un quart-d'heure dans un vase clos. Passez.

Tisane ou Infusion de fleurs de sureau.

Prenez fleurs de sureau..... 4 g^{mes} [1 gros.]

Versez dessus tisane commune

bouillante..... 1 k^{me} [2 livres.]

Faites infuser pendant un quart-d'heure dans un vase clos. Passez.

Tisane ou Infusion amère.

Prenez espèces amères..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]

Versez dessus tisane commune

bouillante..... 2 k^{mes} [4 livres.]

432 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

Faites infuser pendant une demi-heure dans un vase clos. Passez.

Tisane ou Infusion vulnéraire.

Prenez espèces vulnéraires... 18 g^{mes} [4 gros. $\frac{1}{2}$.]

Versez dessus eau bouillante... 2 k^{mes} [4 livres.]

Faites infuser pendant une heure dans un vaisseau clos, et passez la liqueur quand elle est refroidie.

Oxycrat.

Prenez eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]

oxymel simple..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Mêlez.

Limonade avec l'acide du tartre.

Prenez sirop acide de raisins... 64 g^{mes} [2 onces.]

eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]

Mêlez.

Limonade sulfurique.

Prenez eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]

acide sulfurique à 66 deg. 2 g^{mes} [36 grains.]

sirop doux de raisins... 64 g^{mes} [2 onces.]

Mêlez pour prendre par verrées.

N. B. Le pharmacien doit surveiller la préparation de cette boisson; exiger qu'elle soit tenue dans des vaisseaux de verre ou de faïence, et non de terre vernissée, dont la couverture a presque toujours pour base un oxide de plomb très-soluble dans tous les acides: il ne doit jamais permettre non plus qu'elle soit distribuée aux malades, qu'au préalable il ne l'ait goûtée, afin d'être assuré que l'acide a été pesé, et que par conséquent il ne

s'y trouve pas en excès. Cette précaution devient surtout indispensable lorsque la dose d'acide est prescrite vaguement par gouttes ou *ad gratam aciditatem*. La pincée et la poignée sont sujettes également à ces inconvéniens. Nous en dirons autant des mesures de capacité; ce n'est absolument que par la balance qu'on peut venir à bout de préciser, d'estimer la quantité des objets qui entrent dans une formule. Il faut tout peser en pharmacie, ne s'écarter en aucun cas, et sous quelque prétexte que ce soit, de cette règle de prudence. Sans le secours de la balance, les médicamens les plus efficaces ne seroient que de vrais poisons.

Emulsion.

C'est de l'eau dans laquelle se trouve suspendu le parenchyme huileux des semences émulsives divisées dans un mortier, et auxquelles on a ajouté, en les pilant, une petite quantité d'eau pour les empêcher de fournir leurs huiles. Ce parenchyme est tellement atténué, qu'il passe à travers un linge ou une étamine.

On compare souvent l'émulsion au lait, en donnant à ce dernier le nom d'*émulsion animale*, et en désignant encore sous celui de *lait d'amandes*, l'émulsion faite avec les amandes douces.

Pour prouver combien ces qualifications sont vicieuses, et le peu d'identité qui existe entre ces deux liquides, il suffit de faire remar-

E e

quer que le parenchyme qui constitue l'émulsion, n'abandonne jamais l'huile qui lui est unie, tandis que la matière caseuse du lait qui constitue sa blancheur, ne peut jamais retenir long-temps le beurre qui l'accompagnoit, et que quand il en est séparé, le fluide n'en est pas moins opaque.

Prenez amandes douces pelées. . . 16 g^{mes} [4 gros.]
 eau. $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]

Mettez les amandes douces dans un mortier de marbre; pilez, en ajoutant peu à peu de l'eau, délayez la pâte formée avec le reste de ce liquide : passez à travers une étamine, et ajoutez :

sirop doux de raisin. 32 g^{mes} [1 once],
 pour prendre en trois parties égales.

Ainsi préparée, l'émulsion se nomme *simple*. Elle est nitrée en y mêlant depuis 3 décigrammes jusqu'à 1 gramme de nitrate de potasse (nitre) [6 à 18 grains]; elle devient *anodine* lorsqu'on remplace le sirop par le sirop diacode à moitié de la dose; *purgative*, enfin, quand on y délaye de la poudre cathartique, ou qu'on piste les amandes avec la manne, qui, n'ayant pas souffert de l'action du feu, offre le moyen de composer sous cette forme une médecine moins désagréable à prendre.

Lait.

Il peut être coagulé par une foule de substances végétales et animales, excepté par le *caille-lait*, auquel tous les auteurs ont cependant attribué la propriété qui lui a fait donner son nom. Cette plante, dans le premier début de sa végétation, à l'époque de sa floraison et quand elle est prête à grainer, appliquée sous différentes formes au lait chaud ou froid, n'opère aucune coagulation, tandis qu'il est reconnu aujourd'hui que le sucre, la gomme, la fécule amylacée, dans lesquels on ne soupçonnoit pas une pareille faculté, l'exercent d'une manière assez sensible, lorsque l'une de ces substances est mêlée au lait dans une certaine proportion, et que les deux fluides éprouvent ensemble le degré de l'ébullition; mais les agens les plus communément employés à la coagulation du lait, sont la présure proprement dite, le tartrate acidule de potasse (crème de tartre), le vinaigre, etc. pour clarifier, à la vérité, le *sérum*, le blanc d'œuf suffit.

Petit-Lait.

Cette boisson ne doit être prescrite que dans les cas absolument nécessaires, et lorsque les

436 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,
circonstances des temps et des lieux n'y appor-
teront pas d'obstacles.

Comme le lait de beurre ne diffère du lait ordinaire qu'en ce qu'il est parfaitement écrémé : toutes les fois qu'on pourra se procurer ce lait chez les crémières ou dans les fabriques de beurre, on le prendra de préférence, parce qu'il coûte moins cher, et subit plus facilement la coagulation. Le sérum qu'on obtient après la séparation de la matière caseuse, n'étant absolument que le petit-lait, doit encore remplacer le lait pour la boisson dont il s'agit, soit dans l'état où il se trouve, ou bien après l'avoir clarifié.

Bière sapinette.

Prenez bourgeons de sapin, et à leur défaut,
feuilles du même arbre... 32 g^{mes} [1 once.]
racines de raifort sauvage
incisée..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]

Faites macérer pendant trois jours dans un
vase bien clos, avec

bonne bière..... 2 k^{mes} [4 livres.]

La dose sera de 4 onces, deux fois par jour.

Eau gommeuse.

Prenez gomme arabique concassée. 32 g^{mes} [1 once.]
sirop doux de raisins..... 64 g^{mes} [2 onces.]
Dissolvez dans tisane commune... 2 k^{mes} [4 livres.]

Gelée de Pommes-de-terre.

Prenez fécule de pommes-de-terre 32 g^{mes} [1 once.]
eau..... $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]
sirop doux de raisins..... 32 g^{mes} [1 once.]

Délayez la fécule dans la moitié de l'eau froide; agitez et jetez ensuite ce mélange dans l'autre partie de l'eau, à l'état d'ébullition; donnez deux ou trois bouillons. Ajoutez ou le sirop doux de raisins prescrit, ou une quantité suffisante de muriate de soude, et l'aromate demandé.

La fécule de pommes-de-terre est comparable en tous points, pour la nature et les propriétés, au sagou qu'on sépare, par le tamis et le lavage, d'une moelle farineuse contenue dans le tronc de certains palmiers très-communs aux Moluques; elle peut donc le remplacer dans toutes les circonstances où son usage est prescrit comme aliment médicamenteux. Le *tapioca* des Américains qui n'est que l'amidon le plus blanc, le plus pur, retiré du manioc, fournit des bouillons très-salutaires dans les maladies d'épuisement et de consommation.

Les pommes-de-terre, après quelques bouillons dans l'eau, divisées par tranches et séchées au four, acquièrent la transparence et la solidité d'une corne; elles se cassent net, présentent dans leur cassure un état vitriforme, deviennent susceptibles de se conserver un temps infini sans s'altérer, et produisent, sous l'effort du pilon, une poudre blanchâtre analogue à la gomme arabique. Cette poudre se dissout aisément dans la bouche; prend, étant cuite dans un véhicule quelconque, un état linteux.

438 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

cent, et nourrit sans fatiguer : telles sont les propriétés générales qui appartiennent au *salep*, quoique ce dernier ne contienne pas d'amidon ni avant ni après sa préparation. Ces tubercules peuvent donc remplacer, dans tous les temps, le *salep* et le *sagou*, substances qu'on nous apporte de loin, et que cette seule circonstance suffit pour faire soupçonner des mélanges infidèles. Si, dans les maladies d'épuisement et de consommation, elles deviennent des spécifiques, leur prix exorbitant empêche la classe peu riche d'y atteindre ; les substituts proposés ne coûtent presque rien ; il faut quatre parties de pommes-de-terre pour en avoir une de *salep* ; et 3 k^{mes} [6 livres] de ces racines fournissent $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre] de *sagou*. L'un et l'autre donnent à l'eau, au lait ou au bouillon, cet état muqueux qui caractérise les substances qu'elles suppléent.

Eau de Tamarins.

Prenez tamarins..... 64 g^{mes} [2 onces.]
 Délayez dans un vase de faïence
 ou d'étain, en versant dessus
 peu à peu eau bouillante..... 1 k^{me} [2 livres.]
 Miel blanc..... 32 g^{mes} [1 once.]
 Passez à travers un linge.

Eau de Casse.

Prenez casse en bâtons..... 128 g^{mes} [4 onces.]
 eau bouillante..... $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]
 On ajoute quelquefois à cette prescription,
 un demi-décigramme [1 grain] de tartrate anti-
 monié de potasse, ou bien 8 grammes [2 gros]
 de sulfate de soude.

Eau fondante purgative.

Prenez sulfate de soude (sel de
 Glauber)..... 32 g^{mes} [1 once.]
 tartrate antimonie de po-
 tasse (émétique)..... 3 cent^{mes} [$\frac{1}{2}$ grain.]
 nitrate de potasse (nitre). 6 déc^{mes} [12 gr.]
 Faites fondre le tout dans eau.. 1 k^{me} [2 livres.]
 à prendre par verrées à distance convenable.

Eau de Goudron.

Prenez goudron..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Versez dessus eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]
 Agitez souvent pendant trois jours ; passez
 la liqueur, et conservez-la pour l'usage.
 La dose est de 192 grammes [6 onces], une
 ou deux fois par jour : cette eau peut être
 coupée avec le lait.

Eau de Boules ou Martiale.

Prenez boules de mars, envir. 6 à 7 déc^{mes} [10 à 12 grains.]
 Triturez l'espace de temps
 nécessaire avec eau tiède $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]
 Filtrez ou laissez reposer, puis décantez.
 Cette eau se divisera en trois doses, à prendre
 de demi-heure en demi-heure.

Eau anti-syphilitique. (Liq^r de Van-Swieten.)

Prenez muriate suroxigéné de
 mercure (sublimé corrosif)... 4 déc^{mes} [8 grains.]
 Eau distillée..... $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]

E e 4

Pour opérer cette dissolution, il faut toujours se servir de vaisseaux de verre ou de faïence, et ne la donner aux malades que dans des gobelets de même nature.

Le véhicule dans lequel cette solution devra être administrée, sera d'un demi-k^{me} [1 livre] de décoction légère de racine de guinauve, ou une dissolution de 4 g^{mes} [1 gros] de gomme arabique dans un demi-k^{me} [1 livre] d'eau, en observant que le mélange n'ait lieu qu'au moment de faire prendre cette liqueur.

On doit préférer l'eau gommée au lait et à tous autres excipients; il est reconnu que la gomme est, de toutes les substances, celle qui altère le moins le muriate suroxigéné de mercure (sublimé corrosif).

SECTION II.

APOZÈMES.

Ils forment souvent en partie la boisson principale des malades. C'est de l'eau qui, à l'aide de l'infusion, et plus souvent encore de la décoction, s'est chargée des matériaux immédiats qu'elle a pu extraire des végétaux prescrits par le médecin.

Règles générales pour préparer les Apozèmes.

1°. De faire bouillir successivement les matières dures, inodores, peu altérables, comme les bois, les écorces, les racines sèches, ligneuses, et en général toutes celles dont la texture est serrée;

2°. Les racines fraîches, coupées menu;

3°. Les fruits ouverts et mondés;

4°. Les herbes fraîches, non odorantes, brisées;

5°. Celles qui sont fraîches, et qu'on a hachées;

6°. Les semences inodores concassées;

7°. De retirer du feu, et de verser la décoction bouillante sur les bois, racines, herbes, fleurs et semences aromatiques, toutes ces substances écrasées et concassées;

8°. De fermer le vaisseau, de laisser refroidir la liqueur, de la passer avec expression, de la mettre reposer, de ne l'administrer enfin qu'après l'avoir bien fait décanter.

Mais les apozèmes, souvent troubles, épais et toujours d'une répugnance invincible, pourroient être remplacés par une boisson plus simple, moins désagréable, prise par-dessus des pilules faites avec les extraits des substances qui entrent dans ces médicaments. En attendant que cette observation soit appréciée à sa juste valeur, nous allons indiquer les apozèmes les plus généralement usités.

Apozème apéritif.

Prenez espèces apéritives..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Faites bouillir dans une suffisante
quantité d'eau, réduite par une

ébullition modérée à..... 2 litres [2 pintes.]

Ajoutez à chaque dose la quantité d'acétate
de potasse liquide (terre foliée de tartre) ou
d'ammoniaque (esprit de mindererus), qui
aura été prescrite.

Apozème diurétique.

Prenez espèces diurétiques..... 32 g^{mes} [1 once.]

Faites bouillir légèrement dans suffi-
sante quantité d'eau réduite à.... 3 k^{mes} [6 livres.]

Vers la fin de l'ébullition, ajoutez :

pariétaire.....	} De chaque turquette..... } une demi-poignée.
turquette.....	

Laissez infuser un moment, passez et mêlez
la quantité d'oxymel simple ou d'oxymel scil-
litique qui aura été prescrite.

Apozème fébrifuge.

Prenez quinquina concassé.... 96 g^{mes} [3 onces.]

Faites bouillir dans eau..... 3 k^{mes} $\frac{1}{2}$ [7 livres.]
que vous réduirez à..... 3 k^{mes} [6 livres.]

Passez la décoction.

La dose sera de 192 grammes [6 onces],
deux à trois fois par jour. Ajoutez les sels
prescrits.

Une trop longue ébullition des différentes substances

dans un vaisseau ouvert, et notamment du quinquina est toujours préjudiciable à l'effet du médicament, il facilite l'oxigénation et la précipitation de l'*extractif*; quelle que soit donc la texture du végétal, qui est l'objet de la décoction, il convient de le diviser et de le soumettre à une macération préalable.

SECTION III.

DES BOUILLONS.

On donne généralement le nom de *bouillon* à la substance alimentaire et extractive qu'on retire du tissu musculaire et membraneux des substances animales, par l'intermède d'une quantité d'eau que l'on détermine en raison de la quantité de viande qu'on emploie, et à l'aide d'une température d'abord de 80 degrés, qui coagule l'albumine, ensuite plus modérée, pour donner aux matières contenues dans la chair musculaire, le temps de se rassembler sous forme d'écume à la surface du liquide, et qu'on a soin de séparer. On ajoute communément au bouillon proprement dit, du muriate de soude, des légumes, pour en relever la fadeur et le rendre plus agréable.

Les bouillons sont alimentaires ou médicaux.

Les premiers se préparent communément avec des viandes faites; celle du bœuf dans

444 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

les contrées du nord, et celle du mouton dans les pays méridionaux; ils ont de la saveur, et tiennent en dissolution beaucoup de substances.

Les seconds se font avec le poulet, le veau, la tortue, la vipère, les grenouilles, animaux dont les chairs fournissent plus de gélatine que d'extractif, deux principes dont le concours est indispensable pour constituer le véritable bouillon: l'un est la matière alimentaire, l'autre l'assaisonnement.

*Règles générales pour la préparation des
Bouillons alimentaires.*

- 1°. Viande saine et convenablement saignée;
- 2°. Vaisseau de terre, de préférence à ceux de métal, parce que les premiers sont moins conducteurs de la chaleur, et qu'une fois échauffés, un peu de cendre chaude entretient l'ébullition légère que l'on desire;
- 3°. Eau, en quantité double du poids à celle de la viande employée;
- 4°. Suffisante quantité de sel commun pour faciliter la séparation de l'albumine, ainsi que sa coagulation sous forme d'écume;
- 5°. Température capable de porter le mélange à l'ébullition pendant tout le temps que l'écume se rassemblera à la surface du li-

quide, et qu'on aura soin d'en séparer exactement;

6°. Température plus basse après l'opération précédente, et toujours constante, afin que le liquide ne fasse que frémir légèrement, pour donner le temps aux substances nutritives, colorantes et extractives contenues dans la viande, de s'unir et de se combiner avec l'eau dans l'ordre qui convient à leur solubilité;

7°. Addition de légumes, tels que carottes, panais, navets, poreaux, etc.

Bouillon de Bœuf.

Prenez tissu musculaire de bœuf.. $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]

eau..... 1 k^{me} [2 livres.]

Faites bouillir après avoir ajouté le sel nécessaire; écumez exactement, ensuite conduisez le feu de manière à ce que la liqueur soit agitée d'un léger frémissement; ajoutez les légumes, et continuez l'opération avec les précautions indiquées, jusqu'à parfaite cuisson de la viande et des légumes. On peut ajouter à ce bouillon, de la volaille, du veau ou du mouton.

Si le bouillon qu'on prépare dans les grands établissemens manque des premières qualités qui le caractérisent, c'est que les règles ci-dessus décrites ne sont pas strictement observées; il est constant que quand les cui-

446 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

siniers seront mieux surveillés par les économes, les valides et les malades des hospices auront un bouillon plus agréable, plus substantiel, comparable en un mot à celui qu'on obtient dans un ménage aisé.

Tablettes de Bouillon.

Prenez quatre pieds de veau; 6 k^{mes} [12 liv.] de cuisse de bœuf; 1 k^{me} [2 livres] de rouelle de veau; 5 k^{mes} [10 liv.] de gigot de mouton; divisez ces viandes en petits morceaux, et faites-les cuire à un feu modéré, dans suffisante quantité d'eau; écumez à diverses reprises; passez la liqueur avec expression; mettez à bouillir une seconde fois le marc dans de nouvelle eau; passez, réunissez les liqueurs; et quand elles sont refroidies, séparez-en la graisse et clarifiez-les avec cinq à six blancs d'œufs; filtrez à travers un blanchet, et évaporez jusqu'à consistance requise; alors coulez sur une pierre unie, divisez par tablettes, portez-les à l'étuve pour sécher, et renfermez-les exactement dans des boîtes de fer-blanc ou des bouteilles.

Les tablettes de bouillon ont été imaginées pour conserver sous un petit volume et pendant long-temps, une substance alimentaire capable de remplacer le bouillon liquide: telles sont les tablettes qu'on prépare à la Chine, appelées *hockiac*; connues en France sous le

nom de *colle de peau d'âne*. Tel est encore cet extrait de consistance sirupeuse qu'on prépare au Japon sous le nom de *soui*, avec des jambons et des perdrix.

Mais ces tablettes, quoique très-avantageuses dans les voyages de long cours et à la suite des armées, ne peuvent être adoptées dans les hôpitaux pour lesquels on les a souvent proposées,

1°. Parce que le bouillon qu'elles fournissent, quoique bon et sain pour les hommes en santé, est plus âcre, plus échauffant que celui qu'on prépare pour les malades avec la viande fraîche;

2°. Parce qu'après leur avoir distribué le bouillon fait avec ces tablettes, au lieu de celui confectionné avec de la viande fraîche, les convalescens et les servans des hôpitaux ne trouvent plus la portion qui leur revient en viande cuite, pour leur nourriture.

GÉLATINE.

Le nom de *gélatine* s'applique particulièrement à une substance qui fait la base de toutes les parties dermoïdes, membraneuses, ligamenteuses, cartilagineuses, musculaires, cornées, etc. des animaux. Elle est gluante, visqueuse, dans l'état mou; sèche, elle est plus

ou moins transparente, élastique, d'une couleur cornée, peu sapide, soluble en totalité dans l'eau, insoluble dans l'alcool, jouissant de la propriété hygrométrique, susceptible de se combiner avec le principe tannant qui la précipite de ses dissolutions, fournissant enfin, par la distillation ou l'analyse au feu, de l'ammoniaque, ainsi que les principes qui constituent cet alkali.

Pour l'obtenir des diverses substances qu'elle constitue, il ne s'agit que de les faire bouillir dans l'eau; on coupe celles qui sont molles, sans les soumettre à aucune autre préparation; les cornes et l'ivoire doivent être râpés; les os sont divisés à l'aide d'un pilon ou d'une meule.

La dissolution de la gélatine dans l'eau, obtenue des corps qui la fournissent, se présente sous différentes formes; liquide, elle est connue sous le nom de *bouillon*; molle, elle constitue les gelées, auxquelles on ajoute souvent des aromates et du sucre pour en former une masse tremblante, employée communément comme restaurant.

Enfin, rapprochée ou privée de presque toute son humidité, et sans mélange d'assaisonnement, coulée dans des moules où on lui donne la forme de tablettes, elle porte le nom

de *gélatine* proprement dite, et celui de *colle de Flandres du commerce*, quand elle est moins pure et préparée sans soins.

Préparation de la Gélatine.

Prenez pieds de veau ce que vous voudrez; faites cuire à petit feu dans suffisante quantité d'eau; écumez, passez le bouillon avec soin; laissez refroidir pour séparer la graisse; clarifiez la liqueur avec un blanc d'œuf; passez de nouveau au blanchet; évaporez au *bain-marie* jusqu'à consistance épaisse; étendez la masse sur une pierre bien unie, et coupez la *gélatine* refroidie en tablettes: achevez leur dessiccation à la chaleur de l'étuve.

Pour retirer la *gélatine* du tissu osseux, il faut agir comme il vient d'être dit, employer une température constante, et répéter les ébullitions jusqu'à trois fois, pour les épuiser entièrement.

Les chimistes ont reconnu que la *gélatine* extraite des os dont elle constitue à peu près la moitié de leur poids, étoit la plus pure. M. *Proust*, qui l'extrayoit de cette substance, en formoit des tablettes qu'il destinoit à améliorer la subsistance du pauvre; M. *Darcet* en préparoit des bouillons à l'aide d'une marmite de *Papin* perfectionnée. Enfin depuis, M. *Cadet*

de Vaux en a fait une heureuse application, en conseillant de retirer cette même gélatine des os, et de l'employer dans l'économie domestique, surtout à la nourriture des indigens.

Mais les expériences répétées sans prévention à l'Hôtel-Dieu, à l'hôpital militaire du Val-de-Grâce, n'ont servi qu'à prouver de plus en plus que les os ne pouvoient avoir une destination aussi importante; qu'il valoit infiniment mieux pour les administrations de continuer de les vendre aux fabricans de boutons, de colle-forte et de sel ammoniac, et se procurer, à la place, de la viande et des légumes, avec lesquels on fait de meilleurs potages. Le vœu de *M. Cadet de Vaux*, assurément très-philantropique, n'a donc pu s'accomplir, quoiqu'à partout on ait cherché à le réaliser avec un empressement et un zèle honorables pour le siècle; mais partout on y a renoncé à regret; nulle part on ne fait de bouillon d'os, nulle part par conséquent il n'est l'aliment des malades et des convalescens.

DES BOUILLONS MÉDICINAUX.

Les règles générales pour la préparation de ces bouillons, sont absolument les mêmes que les précédentes; la plupart se font au bain-marie, mais ils ne peuvent se conserver

plus de vingt-quatre heures en hiver, et douze en été.

Bouillon de Mou de veau.

Prenez des poumons de cet animal, enlevez la trachée-artère et le corps gras qui la recouvre ; coupez-les par morceaux, jetez-les dans de l'eau légèrement chaude, afin d'enlever le sang qui peut rester dans les petits vaisseaux. Lorsque l'eau ne sera plus colorée, faites cuire dans une petite bassine couverte, à un feu modéré ; sur la fin, ajoutez les feuilles et ensuite les fleurs des plantes qu'on y ajoute.

Si la prescription demande des fruits pectoraux, il faut les monder et les ajouter une demi-heure avant les feuilles. Passez et laissez déposer.

Bouillon de Poulet.

Prenez un poulet, séparez les intestins, le cou et les parties grasses ; faites cuire à un feu modéré ; ajoutez les racines et les fruits prescrits, tels que navets, oignons, dattes et jujubes. On prépare de la même manière les bouillons de grenouilles.

Bouillon de Tortue.

Prenez une tortue, séparez la carapace du plastron, au moyen d'un ciseau qu'on intro-

duit au point de l'insertion sur les côtes; détachez la chair, coupez-la par morceaux; faites cuire au bain-marie avec suffisante quantité d'eau: quatre heures d'ébullition légère suffisent pour cuire entièrement la tortue. Si le médecin a prescrit des plantes aromatiques, ajoutez-les à la fin, et couvrez le vase. Laissez refroidir et passez.

Bouillon de Vipère.

Séparez la tête, la peau et les intestins de la vipère vivante; coupez le corps par tronçons, et faites-les cuire, comme la chair de tortue, au bain-marie.

SECTION IV.

EAUX MINÉRALES ARTIFICIELLES.

La chimie étant parvenue à imiter le travail de la nature dans la composition des eaux minérales, il importe d'appliquer les découvertes faites en ce genre pour l'utilité du service des hospices civils, car il faut convenir qu'il n'y a que les gens aisés qui puissent aller prendre les eaux à leur source, tandis que l'homme d'une fortune médiocre, le pauvre artisan, l'honnête indigent, ne sauroient profiter de cet avantage. Il n'existe pas pour eux d'établissement, point d'asile qui leur en faci-

litent les moyens ; il faut donc y suppléer par des eaux minérales artificielles , exactement calquées, d'après des analyses bien faites, sur les eaux minérales naturelles.

On sait que celles-ci sont divisées en quatre classes : les eaux gazeuses acidules, les eaux sulfureuses, les eaux ferrugineuses et les eaux salines.

Nous allons suivre la même division pour les eaux minérales artificielles.

Eaux gazeuses.

La fabrication des eaux gazeuses exige de la part des pharmaciens des manipulations différentes, suivant la nature du gaz qu'il se propose de condenser ou de dissoudre dans l'eau.

Les gaz qui y sont insolubles ont besoin, pour être tenus divisés, suspendus dans l'eau, d'une compression assez forte; tels sont l'hydrogène, l'oxigène, l'azote.

La compression n'est pas nécessaire pour les eaux sulfureuses, il suffit de faire traverser une colonne d'eau par un courant de gaz hydrogène sulfuré, et d'agiter le vase pour faciliter l'absorption.

L'eau peut aussi se charger d'une certaine quantité d'acide carbonique par ce seul moyen,

mais il devient insuffisant lorsqu'on veut avoir des eaux pétillantes, mousseuses, comme celles de Spa, de Seltz, etc.

Pour atteindre ce dernier but, on a proposé différens appareils dont l'emploi n'a pas toujours répondu aux résultats qu'on devoit en attendre. Celui qu'a décrit tout récemment, dans le Bulletin de Pharmacie, M. *Planche*, pharmacien de Paris, nous a paru réunir les conditions requises. La forme en est simple, la manipulation facile, etc.

M. *Henri*, pharmacien en chef de la pharmacie centrale des hôpitaux de Paris, s'est procuré un de ces appareils, à l'aide duquel il peut saturer soixante litres d'eau de trois fois son volume de gaz acide carbonique.

Il ne diffère de celui de M. *Planche* que par la matière des vases : ceux qui lui servent à préparer le gaz acide carbonique sont en plomb, la machine de compression est en cuivre étamé, et renfermée dans une caisse de bois de chêne cerclée en fer.

M. *Henri*, d'après l'avis et l'exemple de M. *Boullay*, doit faire à son appareil un petit changement, mais seulement pour rendre le jeu de la pompe de compression encore plus facile.

Ainsi, supposant cette machine ou déjà ou

bientôt à la disposition des pharmaciens, nous allons indiquer le moyen d'obtenir les différens gaz.

Gaz acide carbonique. Pour obtenir ce gaz on se sert de deux bouteilles de *Woulf*, ou de tous autres vaisseaux qui puissent en tenir lieu.

L'une de ces bouteilles doit avoir trois tubulures et l'autre deux. On établit entre elles la communication par un tube de verre.

On met dans la première bouteille du marbre blanc grossièrement pulvérisé et délayé avec l'eau pure, en consistance de bouillie claire. Dans l'autre, une solution de sous-carbonate de potasse.

On fixe à la deuxième tubulure de cette bouteille un tube droit en verre, inséré dans un tuyau de cuivre qui doit être terminé en pas de vis, pour recevoir une vessie à robinet.

Enfin, on fait plonger jusqu'au fond de la première bouteille un bâton destiné à faire l'office d'*agitateur*, lequel doit excéder les bords du goulot de la bouteille, de huit à neuf centimètres. Il est enveloppé, ainsi que ce même goulot, par une vessie ouverte des deux bouts, et dont chaque ouverture est exacte-

ment lutée au manche de l'instrument, et au col du vaisseau.

Le tout ainsi disposé, et toutes les ouvertures lutées, à l'exception d'une des tubulures du premier flacon, on verse, par cette ouverture, de l'acide sulfurique étendu de douze parties d'eau. Aussitôt que le mouvement de l'effervescence a chassé l'air des vaisseaux, on visse la vessie au tube de la deuxième bouteille, et on ferme la tubulure de la première. Le gaz ne tarde pas à traverser la solution de potasse, où il se dépouille du peu d'acide sulfurique qu'il peut avoir entraîné, et à se rendre dans la vessie. Lorsqu'on voit le dégagement se ralentir, on fait mouvoir l'agitateur dont l'office est de multiplier les points de contact de l'acide avec le carbonate. Les avantages que présente cet instrument sont tels, qu'on peut obtenir en deux heures plus de cent litres de gaz, qu'on n'obtiendrait pas en vingt-quatre heures par les moyens ordinaires.

Lorsqu'on s'est procuré la quantité de gaz nécessaire pour la quantité d'eau qu'on veut charger, on a recours à la machine de compression.

Nous observons que, pour cette opération, il faut employer de l'eau distillée, parce que,

ne contenant point d'air, elle absorbe plus facilement le gaz, qu'il faut aussi avoir la précaution de n'ajouter le gaz acide carbonique que par portions, et d'agiter le vase très-exactement afin que l'eau se sature plus complètement.

Nous disons encore que la condensation de l'acide carbonique dans l'eau est d'autant plus rapide que la température du liquide, et celle de l'air ambiant sont moins élevées : de là la nécessité d'opérer dans un lieu frais.

Gaz hydrogène. L'appareil décrit pour l'acide carbonique peut servir à la préparation de ce gaz. On y emploie seulement des vaisseaux d'une moindre capacité.

On met dans la première bouteille une partie de limaille sur laquelle on verse de l'acide sulfurique étendu de six parties d'eau. On ajoute alternativement de l'acide et de la limaille.

La solution de sous-carbonate de potasse, indiquée pour l'acide carbonique, est remplacée, dans la seconde bouteille, par de l'eau pure, destinée à laver le gaz hydrogène avant qu'il n'arrive dans la vessie. Ce gaz étant, comme nous l'avons dit, insoluble dans l'eau, il faut avoir recours à l'appareil de compression pour l'y condenser.

Gaz hydrogène sulfuré. On l'obtient en décomposant les sulfures alcalins ou le sulfure de fer par l'acide sulfurique. Le sulfure de fer est celui qu'on préfère pour cette opération.

On prépare ce sulfure en stratifiant dans un creuset deux parties de limaille de fer et une partie de soufre en poudre; on termine par une couche de fer; le creuset étant luté avec de l'argile, on le chauffe par degrés jusqu'à le faire rougir fortement. On l'entretient en cet état pendant une demi-heure; alors on découvre le creuset, et lorsque la matière est en pleine fusion, on la coule sur une plaque de fonte échauffée.

Pour dégager l'hydrogène sulfuré de ce composé, on met dans un matras, placé sur un bain de sable, du sulfure de fer réduit en poudre fine, on ajuste au col du matras un bouchon de liège percé de deux trous. On fait traverser l'un d'eux par un tube à double courbure, terminé par un entonnoir; l'autre trou par un second tube courbé, dont la plus longue branche plonge dans une bouteille contenant un peu d'eau; enfin, de cette bouteille part un autre tube qu'on engage dans le col d'une bouteille renversée pleine d'eau; placée sur la tablette d'un appareil pneumato-

chimique (1), on verse alors, par le tube à entonnoir, de l'acide sulfurique étendu de six parties d'eau. L'hydrogène sulfuré se dégage, il dépose dans le flacon intermédiaire l'acide sulfurique et l'oxide de fer dont il a pu se charger, et va déplacer l'eau de la bouteille.

Dès qu'on s'aperçoit qu'il y a moitié de l'eau de déplacée, on bouche promptement sous l'eau cette bouteille, on l'agite fortement pour faciliter l'absorption, et on continue d'en charger ainsi un certain nombre que l'on tient renversées le col en bas et plongées sous l'eau dans un baquet.

On s'en sert pour la fabrication des eaux sulfureuses simples ou composées, desquelles nous allons présenter quelques exemples.

Eau hydro-sulfureuse simple.

Prenez eau distillée, chargée de	}	de chaque,
son volume d'hydrogène sulfuré.....		
Prenez eau distillée, chargée de	}	parties égales.
moitié de son volume d'hydrogène simple..		

Bouchez promptement la bouteille, et plon-

(1) L'appareil pneumato-chimique le plus simple est un baquet de bois blanc, muni d'une tablette échancrée en plusieurs endroits.

460 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,
gez l'extrémité bouchée du goulot dans le *mas-*
tic fondu, pour empêcher la déperdition du gaz.

Nous avons indiqué, dans le précédent pa-
ragraphe, la manière de saturer l'eau de gaz
hydrogène sulfuré; quant à l'eau hydrogénée
simple, on la prépare de la même manière que
les eaux acidules gazeuses.

Dès qu'on a à sa disposition une certaine
quantité d'eau hydrogénée simple, on débou-
che les bouteilles qui contiennent l'eau hydro-
sulfurée, et on les remplit avec la première
eau. Cette opération doit être exécutée avec
célérité.

Eau hydro-sulfureuse composée.

Eau distillée.	℥ ij	1,000
Sulfate de soude cristallisé	8 grains.	
Muriate de soude.	5 grains.	
Carbonate de soude.	9 grains.	
Gaz hydrogène simple	} aux mêmes doses que sulfuré	pour la précédente.

Cette eau se rapproche de celle d'Aix-la-
Chapelle; en en diminuant de moitié les doses
des sels, on aura l'eau de Barèges et autres
eaux sulfureuses analogues.

Eau ferrugineuse extemporanée.

Sulfate de fer vert	2 grains.
Sulfate de soude.	12 grains.
Eau distillée	2 livres.

Eau ferrugineuse acidule simple.

On met dans une bouteille à goulot renversé, tubulée à sa base, et muni d'un robinet ou d'une broche, une certaine quantité de limaille de fer bien nette et exempte de cuivre. On remplit la bouteille d'eau chargée de quatre fois son volume d'acide carbonique; on lute bien le goulot de la bouteille, on l'agite, et on laisse l'eau s'éclaircir par le repos: Par ce procédé simple on a une eau ferrugineuse tenant environ quatre grains de carbonate de fer par chaque litre d'eau. On se sert de cette eau ferrugineuse simple pour préparer les eaux minérales composées. En voici un exemple qui peut servir de guide pour d'autres qui le seroient moins.

Eau ferrugineuse composée, imitant l'eau de Pyrmont.

Eau distillée	24 onces.
Muriate de soude cristallisé	2 grains $\frac{1}{2}$.
de magnésic	3 grains.
Sulfate de soude	6 grains.
Sulfate de magnésie	11 grains.
Carbonate de magnésie	7 grains.
Carbonate de fer	1 grain.
Acide carbonique, 4 fois le volume de l'eau.	

On met dans la bouteille les sels réduits en

462 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,
poudre; on la remplit au quart avec l'eau fer-
rugineuse simple, laquelle représente le grain
de carbonate de fer; puis on achève de l'em-
plir avec l'eau pure chargée d'acide carbo-
nique.

Eaux salines.

On peut faire les eaux salines avec plusieurs
espèces de sels, tels que le muriate de soude,
le sulfate de soude, le sulfate de magnésie, le
carbonate de soude, etc.

La plus usitée est celle qui se fait ainsi :

Sulfate de magnésic.	16 g ^{mes}	[4 gros.]
Eau de rivière.	1 litre	[1 pinte.]

On y ajoute quelquefois un demi-décigr. [1 grain]
de tartrate antimonié de potasse (émétique).

A l'égard des eaux thermales, telles que
celles de Bourbonne-les-Bains, de Plombières,
de Luxeuil, elles peuvent être remplacées en
employant les mêmes matières salines qui en-
trent dans leur composition, en donnant préa-
lablement à l'eau qui doit servir d'excipient
la température qui convient.

Nous terminerons cet article en observant que les
eaux minérales artificielles peuvent même devenir utiles
aux malades qui déjà ont été les boire à la source, de
retour dans leurs foyers, sans être tout à fait débarrassés
des affections pour lesquelles ils ont entrepris le voyage ;

ils pourroient en continuer l'usage; mais au lieu de les faire venir directement, et de les exposer à perdre pendant leur trajet une grande partie de leur calorique, si ce sont des eaux thermales, les remplacer par des eaux artificielles analogues, en augmentant à volonté la proportion de leurs principes. Ainsi on posséderoit le même moyen, mais plus efficace et plus énergique; il serviroit à achever la guérison que n'auroit fait qu'ébaucher le premier usage des eaux prises sur les lieux et dans la saison la plus convenable.

Mais ce n'est pas assez d'avoir sous la main des eaux minérales appropriées à l'état des malades, il faut qu'aucune circonstance étrangère ne puisse s'opposer à leur efficacité, ni aggraver plutôt le mal que de le soulager. Combien de sources célèbres en Europe n'offriront plus bientôt que le lieu le plus insalubre, le plus infect, si on ne se hâte de l'assainir en détruisant ces flaques d'eaux stagnantes que la source a formées et entretient, et dont les émanations vicient l'air et préjudicient à la santé des buveurs? Peut-être qu'en soumettant partout les eaux minérales à une légère redevance, mais suffisante aux dépenses de réparations que demande le local, on parviendroit à rendre l'emplacement et les sites des environs plus agréables, plus aérés et plus accessibles: une pareille application du revenu que produiroient les eaux minérales, auroit sans contredit un but plus utile que celui d'enrichir, sous le titre fastueux d'intendant, d'inspecteur des eaux minérales, des hommes souvent insoucieux, quelquefois sans talent, qui n'ont jamais rien fait pour les analyser ni pour éclairer sur leurs propriétés. Aussi manque-t-il presque partout d'une promenade commode, assez spacieuse pour l'exercice si né-

cessaire, en même temps qu'elle devient un point de ralliement pour les malades.

Ces épanchemens de liberté et de gaîté concourent peut-être plus évidemment encore avec le régime, la soustraction des affaires habituelles, les mouvemens du voyage, la distraction, la dissipation, le déplacement, à l'efficacité des eaux minérales, que les eaux minérales elles-mêmes.

Je suis tellement pénétré de cette vérité, que, consulté il y a trente ans par le parlement d'une grande province sur les avantages d'une eau minérale dont la source se trouvoit à peu de distance de la ville où cette cour souveraine tenoit son siège, je reconnus, d'après l'analyse, qu'elle étoit absolument comparable pour la nature et les propriétés, à une autre minérale dont la source se trouvoit à la distance de douze lieues; mais forcé de prononcer sur la préférence que l'une méritoit sur l'autre, ma conclusion fut que les habitans les plus voisins de la source devoient aller boire l'eau de celle qui se trouvoit la plus éloignée, fondé sur ce que la distance où on se trouve de la source, double souvent la confiance dans un moyen qu'on dédaigneroit sans doute, s'il ne falloit pas quitter ses affaires et se déplacer pour en faire usage.

SECTION V.

SUCS D'HERBES.

LES plantes qu'on est accoutumé de prescrire sous la forme de sucs exprimés, dans la saison où elles jouissent de toutes leurs propriétés spécifiques, et où il est possible de se les procurer fraîches, sont :

L'extraction de leurs sucs consiste à cueillir ces plantes lorsqu'elles sont en pleine végétation, à les laver, à les piler dans un mortier de pierre ou de marbre, à les renfermer dans des sacs de crin, après y avoir ajouté un peu d'eau et quelques brins de paille dans les cas seulement où elles sont peu succulentes ou trop mucilagineuses, enfin, à les soumettre à la presse; alors tous les vaisseaux séreux ou autres sont brisés par l'effort du pilon, tous les liquides qu'ils contenoient coulent ensemble avec la fécule verte et les débris atténués du végétal. La dépuration a lieu ou par le repos ou par la chaleur de l'eau bouillante, ou à l'aide des blancs d'œufs, ou en les filtrant; quelquefois, enfin par le moyen des acides végétaux et de l'alcool.

La bourrache.....

La buglose.....

La chicorée sauvage..

Le pissentit.....

La laitue.....

L'oseille.....

Gg

<p><i>Le cresson de fontaine.</i> <i>Le cochlearia</i> <i>La fumeterre</i> <i>Le cerfeuil</i></p>	}	<p>La clarification de leurs sucs se fait toujours à froid, au moyen du filtre de papier gris : la plus légère chaleur dissiperait une partie des principes volatils dans lesquels résident leurs vertus ; coaguleroit l'albumine qu'ils contiennent, et troubleroit leur transparence.</p>
--	---	---

La dose de ces sucs sera depuis 64 g^{mes} [2 onces], une ou deux fois par jour ; comme médicamens officinaux, il faut les conserver ainsi que nous l'avions indiqué à la section des sucs acides. Dans l'impossibilité où l'on est en automne de se procurer fraîches ces plantes sans beaucoup de difficultés et de dépense, on remplacera les sucs qu'on en exprime, par l'extrait de ces mêmes plantes, préparé dans la saison convenable, mais délayé dans un véhicule approprié à la dose de 4 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ gros] par 32 g^{mes} [1 once] de suc. A l'égard de celles dites antiscorbutiques, comme elles contiennent un principe volatil, on substituera à leurs sucs une infusion amère, à laquelle on ajoutera une ou deux cuillerées à café de teinture alcoolique de raifort. Ainsi, depuis octobre jusqu'au mois d'avril, la préparation des sucs d'herbes devra être interdite dans les pharmacies des hôpitaux civils, tant à cause de leur inefficacité, que par rapport au prix qu'elles coûtent.

SECTION VI.

POTIONS.

MÉDICAMENS internes, liquides, peu volumineux, plus ou moins composés, dans lesquels

il entre ordinairement des substances pourvues de propriétés médicales très-prononcées, qu'on administre en une ou plusieurs fois, ou même par cuillerées.

En général, toutes les fois que ce médicament contient une poudre ou une teinture alcoolique, il est nécessaire qu'il s'y trouve en même temps un sirop, et que ce dernier serve à les délayer avant de réunir le tout aux fluides aqueux; autrement la division du corps suspendu est incomplète et l'effet équivoque.

Mais ces préparations sont extrêmement usitées en médecine, parce que leur exécution est prompte, facile, et qu'on peut les approprier aisément aux différentes indications lorsqu'on a soin de les simplifier.

Potion purgative ordinaire.

Prenez séné. 8 g^{mes} [2 gros.]
 sulfate de soude (sel de
 Glauber)..... 12 g^{mes} [3 gros.]
 Faites bouillir légèrement dans
 eau commune 192 g^{mes} [6 onces.]
 Ajoutez sirop de nerprun 32 g^{mes} [1 once.]
 Pour une dose.

Potion purgative majeure.

Ajoutez à la potion purgative,
 poudre cathartique, depuis..... 12 déc^{mes} [24 grains.]
 jusqu'à..... 18 déc^{mes} [36 grains.]

G g 2

Potion purgative avec la Manne.

Prenez la potion purgative ordinaire, et substituez au sirop,
manne..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Potion purgative avec le Catholicum.

Prenez manne grasse..... 64 g^{mes} [2 onces.]
Dissolvez dans eau..... 160 g^{mes} [5 onces.]
Délaissez dans la colature, catho-
licum double..... 32 g^{mes} [1 once.]

Pour une dose.

Potion pour les Enfants nouveau-nés.

Prenez huile d'olive ou d'amande
douce..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
sirop de chicorée composé. 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]

Mêlez. A faire prendre en une seule fois.

Potion vermifuge pour les Enfants.

Prenez huile de ricin ou de	} De chaque	16 g ^{mes} jusqu'à 48	
palma christi.....			[4 gros à 1 once $\frac{1}{2}$.]
sirop tartareux.....			
eau de pourpier.....			64 g ^{mes} [2 onces.]

C'est le purgatif le plus agréable lorsque l'estomac peut le supporter; il agit avec autant de promptitude que de sûreté lorsqu'il n'est pas altéré.

Mais l'huile de palma christi est du nombre des huiles qu'on ne prépare pas dans les phar-

macies ; elle y est apportée par la voie du commerce , très-souvent avec un caractère de rancidité qui dépend de sa vétusté, ou de ce qu'elle a été extraite sans soin ; il paroît même que la cupidité est parvenue à la sophistiquer : dans l'un et l'autre cas, il faut éviter de l'employer , car ses effets seroient fort équivoques.

La meilleure huile de ricin doit être un peu fluide, sans odeur, d'une saveur douce ; elle est suspecte dès qu'elle a une odeur forte, un goût âcre et brûlant. Il faut que les vases qui la contiennent soient toujours exactement bouchés, placés dans un endroit frais, et que jamais ils ne restent en vidange. Pour prévenir ce dernier inconvénient, on ne sauroit trop recommander de ne se servir que de bouteilles de la capacité de cinq décilitres au plus, et de s'assurer, par la dégustation, de la qualité de l'huile qu'elles renferment (1).

(1) Un point essentiel pour la sécurité du pharmacien qui se dévoue sans réserve à l'exercice de son utile profession, c'est de pouvoir distinguer, à l'aide de certains caractères ou de propriétés invariables, la fidélité de quelques objets de la matière médicale qu'il ne peut préparer par lui-même, et qu'il est forcé par conséquent de tirer de loin. M. *Planche*, l'un des auteurs du Bulletin de Pharmacie, est parvenu par ses méditations et ses recherches à reconnoître l'huile de ricin pure d'avec celle qui auroit pu être sophistiquée. Voici en quoi ces caractères consistent : 1°. l'huile de ricin est soluble à froid dans l'alcool en

Potion vomitive avec l'Emétique.

Prenez tartrate antimonié de

potasse..... 15 cent^{mes} [3 grains.]Dissolvez dans eau de rivière 360 g^{mes} [12 onces.]

Divisez en trois parties égales, à prendre de quart-d'heure en quart-d'heure, avec les précautions connues.

toutes proportions à l'exclusion des autres huiles fixes; 2°. elle conserve sa fluidité à 21 degrés au-dessous de 0; 3°. elle se saponifie avec la plus grande facilité et en très-peu de temps; il suffit d'une partie de lessive des savonniers pour former un savon solide avec l'huile de ricin, tandis que les huiles d'olives et d'amandes douces exigent moitié de leur poids de la même lessive pour arriver à l'état de savon parfait; 4°. la solution de l'huile de ricin dans l'alcool peut être mêlée sans décomposition avec les alcools résineux de jalap, de scammonée, etc. ce qui offre un nouveau moyen d'administrer les purgatifs, soit à l'intérieur, soit en frictions. M. Planche ayant eu occasion de goûter, au mois de septembre dernier, de l'huile de ricin apportée de l'Inde en 1798, elle lui a paru aussi douce qu'elle auroit pu l'être à son arrivée; il en a pris, en une seule dose, trois onces qui ont produit sur lui l'effet d'un purgatif ordinaire, mais sans colique, d'où il conclut que le temps n'apporte pas autant d'altération dans la qualité de l'huile de ricin qu'on le pense communément. Il suffit de conserver l'huile dans des bouteilles bien goudronnées, pour la priver du contact de l'air. Le colon qui a fourni l'huile qui fait le sujet de cette dernière observation, lui a assuré qu'il avoit avalé plusieurs fois de l'huile de ricin après vingt ans de préparation, et qu'elle s'étoit trouvée aussi bonne que l'huile la plus récente.

Potion vomitive avec l'Ipécacuanha.

Prenez ipécacuanha en poudre. 1 g^{me} [18 grains.]
 Délayez dans eau commune... 128 g^{mes} [4 onces.]

Pour une dose.

Lorsqu'on veut augmenter l'effet de cette potion, on y ajoute, tartrate antimonié de potasse, depuis 3 centigrammes jusqu'à 12 centigrammes [$\frac{1}{2}$ grain à 2 grains].

Potion cordiale.

Prenez vin rouge. 128 g^{mes} [4 onces.]
 teinture de cannelle. 8 g^{mes} [2 gros.]
 sirop doux de raisins. 64 g^{mes} [2 onces.]

Mélez pour une potion à prendre par cuillérées.

Potion de Rivière.

Prenez carbonate de potasse.. 12 déc^{mes} [1 scrupule.]
 Mélez dans eau commune. 96 g^{mes} [3 onces.]
 Sirop acide de raisins. 32 g^{mes} [1 once.]

Ce mélange se fera au chevet du lit du malade, qui prendra la potion à l'instant où le gaz acide carbonique se dégage.

L'effervescence est plus tardive avec le sirop acide de raisins qu'avec le suc de limon ou le vinaigre blanc; mais l'effet de la potion n'en est que plus certain.

Potion avec le Quinquina.

Prenez quinquina en poudre.. 8 g^{mes} [2 gros.]
 muriate d'ammoniaque 3 déc^{mes} [6 grains.]
 vin rouge ou blanc. . . . 128 g^{mes} [4 onces.]

Mêlez pour une dose à prendre sur-le-champ.
 Cette potion peut être réitérée deux, trois et quatre fois par jour. Il est le fébrifuge célébré par l'anglois *Talbot*.

Potion anti-spasmodique.

Prenez infusion de fleurs de tilleul 128 g^{mes} [4 onces.]
 sirop doux de raisins. . . . 32 g^{mes} [1 once.]
 eau de fleur d'orange. . . . 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 éther sulfurique alcoolisé } De chaque 2 g^{mes}
 vin d'opium composé. . . } [$\frac{1}{2}$ gros.]

Mêlez pour prendre par cuillerées.

Il faut triturer pendant quelque temps les teintures avec le sirop dans un mortier de marbre ou de porcelaine avant de les mêler à l'infusion, et avoir la précaution de n'ajouter l'éther qu'à la fin.

Potion anti-hystérique.

Ajoutez à la potion précédente,
 Teinture de succin. } De chaque 1 g^{mo}
 de castoréum. } [18 grains.]

On observe que les teintures doivent être toujours mêlées avec le sirop, avant d'ajouter les autres fluides qui composent la potion.

Potion anti-septique.

Prenez décoction de quinquina ..	128 g ^{mes} [4 onces.]
teinture alcoolique de can-	
nelle	8 g ^{mes} [2 gros.]
acétate d'ammoniaque (es-	
prit de Mindérerus)...	8 g ^{mes} [2 gros.]
sirop doux de raisins....	32 g ^{mes} [1 once.]

Mêlez.

Potion anti-septique camphrée.

A la potion précédente, ajoutez,
camphre..... de 3 à 7 déc^{mes} [6 à 14 grains.]

Divisez dans un peu d'alcool.

SECTION VII.

Loochs.

SOLUTION de sirop doux de raisins dans de l'eau gommée, ou mêlée d'huile et de sirop obtenu par la simple agitation, ou uni à l'aide d'un mucilage. Ce médicament est particulièrement usité lorsqu'il doit séjourner longtemps dans les voies de la déglutition.

L'excipient des loochs est l'eau, l'émulsion, de légères infusions ou même des décoctions de substances appropriées, mais toujours peu aromatiques. Ainsi tous les ingrédients âcres, salés, n'y conviennent pas.

On les administre ordinairement par cuillerées, dans la vue d'aider l'expectoration.

Looch gommeux simple.

Prenez gomme arabique.....	8 g ^{mes}	[2 gros.]
infusion pectorale.....	128 g ^{mes}	[4 onces.]
sirop doux de raisins....	48 g ^{mes}	[1 once $\frac{1}{2}$.]

A donner par cuillerées, de demi-heure en demi-heure.

Looch gommeux composé.

Prenez gomme arabique.....	4 g ^{mes}	[1 gros.]
infusion béchique.....	128 g ^{mes}	[4 onces.]
sirop doux de raisins....	32 g ^{mes}	[1 once.]
hydro-sulfure rouge d'antimoine (kermès minéral).....	1 déc ^{me} $\frac{1}{2}$	[3 grains.]

On commence par triturer l'hydro-sulfure rouge d'antimoine (kermès) avec la gomme et le sirop; on y ajoute peu à peu l'infusion.

A prendre par cuillerées, en agitant vivement chaque fois.

Looch huileux.

Prenez huile d'amandes douces.	64 g ^{mes}	[2 onces.]
sirop doux de raisins....	32 g ^{mes}	[1 once.]
infusion pectorale.....	64 g ^{mes}	[2 onces.]

A prendre par cuillerées, en agitant chaque fois.

Looch huileux composé.

Le précédent, avec addition de la quantité prescrite d'hydro-sulfure rouge d'antimoine

(kermès minéral). Mêlez-le avec l'huile dans un mortier de marbre, pour un looch à prendre par cuillerées, en agitant chaque fois.

SECTION VIII.

JULEPS.

MÉDICAMENS liquides, transparens, agréables, résultant du mélange de sirop et d'eau commune ou aromatique, auxquels on ajoute quelquefois des acides purs ou dulcifiés; mais jamais de poudres, dans la crainte de troubler leur limpidité. On les prend en deux ou trois fois.

Il y en avoit autrefois de très-composés, qui contenoient entre autres, des esprits, des essences, des élixirs, etc. qu'on administroit par gouttes dans un liquide approprié, et qu'on distinguoit des véritables juleps, sous la dénomination de *mixture*.

Julep anodin.

Prenez eau de laitue. 128 g^{mes} [4 onces.]
sirop diacode, de 16 à 32 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once à 1 once.]

Qu'on administre en deux fois, à une heure d'intervalle.

Julep acidulé.

Prenez tisane commune.....	128 g ^{mes}	[4 onces.]
sirop acide de raisins....	16 g ^{mes}	[½ once.]
alcool nitrique (esprit de nitre dulcifié).....	7 déc ^{mes}	[15 gout.]

Mélez pour trois doses, à prendre à une heure d'intervalle.

Mixture diurétique.

Prenez acétate d'ammoniaque li- quide (esprit de Min- dérerus).....	64 g ^{mes}	[2 onces.]
teinture alcoolique de rai- fort.....	32 g ^{mes}	[1 once.]
eau.....	64 g ^{mes}	[2 onces.]

A prendre par cuillerées, en vingt-quatre heures, dans un liquide approprié.

SECTION IX.

VINS MÉDICINAUX.

L'ART de guérir ne retirant que peu ou point de secours des vins médicinaux préparés, soit par la fermentation, soit par la digestion, soit enfin par l'infusion, il a bien fallu abandonner ces trois modes de préparation, quoique consacrés par un long usage et par l'opinion de célèbres pharmacologistes, pour leur substituer celui qui consiste à prendre du vin, et à y ajouter, à l'instant où

il s'agit de l'administrer, une teinture alcoolique chargée, autant qu'il est possible, des principes que le vin auroit été employé à extraire, d'après les anciens procédés. Composés ainsi, par une simple mixtion, et à mesure des besoins, les vins médicinaux ne seront plus exposés, pendant leur préparation et leur conservation, à l'influence de cette foule de causes qui toujours font varier l'action du dissolvant, la qualité de la matière dissoute, et les effets du médicament qui en résulte.

Il est démontré, en effet, que la première cause de la détérioration des vins médicinaux réside dans la défectuosité du procédé employé pour les préparer; que le moyen le plus puissant de priver le vin de ses parties les plus actives et les plus agréables, c'est de l'appliquer immédiatement aux végétaux dépouillés même de leur humidité surabondante; que ce fluide ne peut s'enrichir de leurs propriétés sans s'appauvrir d'autant de celles qui le caractérisent dans son état naturel; qu'enfin, pour lui conserver sa vertu tonique, cordiale et apéritive, il faut, dans les préparations de ce genre, faire toujours servir le vin de véhicule au principe opérant, et non de dissolvant.

Que le vin provienne de la Brie ou du Roussillon, qu'il soit vieux ou nouveau, généreux ou foible, rouge ou blanc, il suffit qu'il fasse l'office de dissolvant pour que son organisation soit rompue, que ses propriétés physiques et médicales éprouvent des changemens plus ou moins notables, à raison de sa qualité; mais, il faut l'avouer, ces inconvéniens ne sont pas tout à fait aussi marqués à l'égard des vins de liqueurs; leur composition étant différente, ils doivent nécessairement présenter aussi, dans leur mode d'action, des résultats différens. C'est d'après ce motif, justifié par l'expérience et par l'observation, que le vin d'Espagne ou celui de Frontignan doit être conservé comme dissolvant pour la préparation de quelques vins médicinaux actifs et très-usités, toutefois en y ajoutant, après qu'ils sont faits, un peu d'alcool concentré, pour les motifs que nous avons déjà exposés.

L'unique moyen d'augmenter les propriétés naturelles du vin, sans opérer de changement dans sa composition, consiste, nous le répétons, à y mêler une certaine quantité de teinture alcoolique appropriée à l'effet qu'on a intention de produire. Le médecin alors sera plus assuré de la nature et de l'efficacité du

remède qu'il prescrira, et le malade y trouvera le soulagement qu'il a droit d'attendre; c'est précisément le point de perfection qu'on a en vue d'atteindre dans la réforme proposée.

Vin amer ou stomachique.

Prenez teinture de gentiane.... 24 g^{mes} [6 gros.]
 vin rouge..... 1 k^{me} [2 livres.]
 dose commune..... 52 g^{mes} [1 once.]

L'expérience a déjà prononcé en faveur des vins ainsi préparés et administrés à la même dose que dans l'ancienne méthode; on peut augmenter progressivement la quantité de teinture, suivant les cas et les besoins, doubler par conséquent l'action du vin médicinal, sans doubler également la quantité. C'est de cette manière qu'on parviendra à soutenir, pendant un certain temps, l'énergie d'un remède qui, comme tous les autres, s'affoiblit insensiblement par l'usage continu qu'on en fait.

Vin anthelmintique ou d'absinthe.

Prenez vin rouge ou blanc..... 1 k^{me} [2 livres.]
 teinture d'absinthe, de-
 puis..... 8 g^{mes} [2 gros.]
 jusqu'à..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]
 Mêlez.
 Dose commune..... 32 g^{mes} [1 once.]

Vin stomachique ou d'Aunée.

Prenez vin rouge ou blanc..... 1 k^{me} [2 livres.]
 teinture d'aunée, depuis 32 g^{mes} [1 once.]
 jusqu'à..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Mêlez.

Dose commune..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]

Vin fébrifuge ou de Quinquina.

Prenez vin rouge..... 1 k^{me} [2 livres.]
 teinture de quinquina, de
 puis..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]
 jusqu'à..... 80 g^{mes} [2 onces $\frac{1}{2}$.]
 Dose commune..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Vin anti-scorbutique.

Prenez vin blanc..... 1 k^{me} [2 livres.]
 teinture de raifort, de
 puis..... 32 g^{mes} [1 once.]
 jusqu'à..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]
 Dose commune..... 32 g^{mes} [1 once.]

On pourroit substituer au vin la bière blanche ou rouge non houblonnée.

Vin diurétique amer.

Prenez vin blanc..... 1 k^{me} [2 livres.]
 teinture de quinquina composée..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]
 Dose commune..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Vin miellé.

Prenez miel blanc..... 96 g^{mes} [3 onces.]
 vin rouge..... $\frac{1}{2}$ k^{mo} [1 livre.]

Mêlez.

Vin chalybé ou martial.

Prenez teinture de mars tartarisée 32 g^{mes} [1 once.]
 vin blanc..... 1 litre [1 pinte.]

Mêlez et filtrez.

Vin cordial.

Prenez vin rouge..... 1 k^{mo} [2 livres.]
 teinture alcoolique de can-
 nelle, depuis..... 24 g^{mes} [6 gros.]
 jusqu'à..... 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$]
 Dose commune..... 32 g^{mes} [1 once.]

On pourroit, à l'aide du mode proposé, obtenir sur-le-champ des vins médicinaux surcomposés, en mêlant, par exemple, de la teinture de cannelle, de la teinture d'aunée, et ajoutant au vin de la teinture de scille, dans des proportions réglées sur la constitution, l'âge du sujet, et son état morbifique; d'où résulteroient des vins plus actifs dans leurs effets.

L'usage d'administrer les teintures alcooliques en les mêlant avec le vin à l'instant même de les faire prendre, n'est nullement une innovation en médecine. *Quercetan*, *Bauderon*, *Charas*, quoique partisans des

Hh

vins médicinaux préparés à l'ancienne manière, préconisent cet usage; à la vérité, il faut faire attention que c'est toujours dans un état très-concentré que ces célèbres pharmaciens prescrivent d'employer l'alcool, et que même, dans la crainte de diminuer sa force, ils ont grand soin de demander que ces végétaux, qui en sont l'objet, soient préalablement séchés; l'alcool alors, doué de toute son énergie, n'attaque que la partie huileuse et résineuse, et laisse en arrière la matière extractive, que le même menstrue, mais à un degré inférieur de spirituosité, enlève également.

L'alcool à 20 deg., ou plus vulgairement la bonne eau-de-vie du commerce, ce dissolvant commun des gommes et des résines, nous a donc paru mériter la préférence et atteindre le but; ce n'est pas que, dans beaucoup de circonstances, ces séparations de la gomme ne soient d'une utilité majeure, puisqu'elles multiplient les ressources médicinales, et qu'on ne peut plus révoquer en doute que ces matériaux immédiats des végétaux, considérés isolément, n'aient des propriétés diamétralement opposées, que l'art a su mettre à profit; tel est l'opium, tel est l'hellébore, tel est l'ipécacuanha, etc.

Pour déterminer d'une manière exacte les proportions des deux liquides dont il faut désormais composer les vins médicinaux, il a été constaté, par des essais multipliés tant dans les hôpitaux civils que dans les hôpitaux militaires, que toute espèce de teinture alcoolique médicinale pouvoit être employée depuis seize parties jusqu'à huit sur une de vin; que par ce moyen on augmentoit les propriétés restaurantes et toniques de ce dernier; non-seulement à cause du principe extractif qu'elle contient, mais encore par rapport à la petite portion d'alcool libre qui, d'un vin foible, en fait sur-le-champ un vin généreux plus homogène que si on ajoutoit après coup de l'alcool en qualité de condiment; que cet alcool, employé à extraire en totalité des matières végétales dissolubles, doit être considéré dans un véritable état de combinaison, et qu'alors il agit en qualité de fluide composé, dans lequel l'alcool se trouve enchaîné, comme il l'est à peu près dans le vin, dont il fait un des principes essentiels. Il n'est pas douteux que si l'alcool concentré y existoit à nu, il ne manqueroit pas, en agissant par lui-même, de devenir trop excitant, et de se rapprocher des élixirs de *Garus*, de *Stoughton*, de longue-vie, dont l'usage habituel

ne seroit pas sans quelques inconvéniens.

Une fois les teintures alcooliques préparées d'avance, il seroit facile, en les mêlant dans les proportions indiquées, de rendre sur-le-champ médicamenteux, non-seulement le vin rouge ou le vin blanc, mais encore le vin de liqueur, le vin cuit ou non cuit, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel vineux, selon les ressources locales, les habitudes et les vues des gens de l'art, sans changer, pour ainsi dire, le caractère spécifique de ces véhicules respectifs.

Observations sur les Vins médicinaux.

Ce n'est pas ici le lieu de rappeler mes observations sur les vices inhérens de l'ancienne préparation des vins médicinaux, ni les avantages frappans et nombreux que le nouveau mode a déjà opérés; il seroit également déplacé de faire l'énumération de toutes les nuances physiques et médicinales que présente la matière extractive d'un même végétal, traité à des températures variées par l'eau, par le vin, par l'alcool, affoibli ou concentré, enfin par l'éther sulfurique. Nous en avons cité précédemment quelques exemples. Cette discussion d'ailleurs nous mèneroit trop loin; il nous suffira de demander à ceux qui, n'ayant pas osé tout à fait défendre l'ancienne méthode, se sont permis d'indiquer un moyen plus défectueux encore pour la remplacer: celui de substituer à la teinture alcoolique une teinture aqueuse saturée, autant qu'elle peut l'être, d'extractif, parce que, disent-ils, mêlée ensuite avec le vin, il en résulte un médica-

ment plus homogène, mieux dosé, plus abondant en principes, et plus énergique dans ses effets.

Mais quand bien même il seroit démontré que les teintures alcooliques sont chargées d'une moindre quantité de matières extractives que les teintures aqueuses et vineuses, il suffit que, par leur impression sur les organes et par les effets qu'elles produisent dans l'économie animale, elles annoncent l'existence du principe aromatique et sapide des racines, des écorces, des feuilles et des fruits; d'ailleurs, a-t-on bien calculé la différence d'action d'un médicament en dissolution dans l'alcool, qui se convertit en fluide gazeux par le mouvement de la chaleur vitale, et se distribue promptement et uniformément dans le système général, d'avec le même médicament employé dans des proportions semblables, mais tenu en dissolution dans l'eau, mêlée ensuite avec le vin ou dans le vin lui-même?

Eh, comment un vin coupé par une infusion ou une décoction amère, pourroit-il, administré en qualité de cordial, de stimulant et de tonique, remplir une pareille indication, et devenir comparable au vin médicinal proprement dit, puisqu'au lieu d'une matière résino-extractive qu'il devoit contenir, et en quoi consiste sa vertu, ce n'est absolument qu'une matière purement extractive, un mélange trouble, épais, aussi désagréable à la vue et au palais, que s'il eût été préparé par le procédé défectueux que nous attaquons? Ne paroît-il pas alors inutile d'exiger, pour condition expresse dans la formule, que le vin soit généreux et limpide, puisque ces deux qualités sont détruites à l'instant précisément où le mélange a lieu? Enfin, il faut le dire une bonne fois pour toutes, le malade auquel on a eu l'intention de

donner un stomachique, plus du vin, n'a absolument ni l'un ni l'autre.

D'ailleurs le meilleur vin est souvent exposé à perdre de ses bonnes qualités, par son simple mélange avec certains fluides dont on prétend augmenter l'efficacité. Ne sait-on point, par exemple, que le tannin contenu dans le vin d'Alicante, que les malades demandent souvent pour mêler à leur bouillon, précipite la gélatine; et voilà comme les bons effets de ces deux fluides s'anéantissent l'un par l'autre, et éprouvent des décompositions chimiques qu'on n'a point prévues.

C'est surtout dans les hospices civils, que l'usage du vin devrait le plus souvent accompagner celui des médicaments fortifiants qu'on y administre : en examinant de près l'état morbifique de la plupart des indigens qui viennent dans ces asiles ouverts à la bienfaisance et à l'humanité, chercher des remèdes à leurs maux, on ne tarde pas à s'apercevoir que beaucoup de ces maux sont dus à des exercices violens auxquels ils se sont livrés, à la malpropreté de leur réduit, au mauvais air qu'ils y respirent, et à la qualité médiocre de la nourriture ou à son insuffisance. Que leur prescrit-on souvent contre l'instinct de la nature, qui réclame des cordiaux vineux pour augmenter le mouvement des fluides, ranimer le jeu des organes, et rendre le ton à la fibre? Que leur prescrit-on? du petit-lait édulcoré, des boissons mucilag neuses miellées, des suc d'herbes, des loochs, des potions adoucissantes, toutes substances relâchantes, qui, loin de remonter l'action vitale, ne font qu'occasionner l'atonie. Ces malheureux, dans l'impuissance de résister à un accès, de braver une crise, succombent et meurent de foiblesse.

Loin donc de chercher à proscrire l'usage des vins médicinaux, nos efforts tendent, au contraire, à les rétablir dans l'état de perfection où ils doivent être pour opérer la plénitude de leurs effets; et s'il est permis de prononcer d'après des probabilités, nous ne formons aucun doute que ce genre de médicament n'obtienne, par la suite, une réputation que jamais il n'a eue qu'à l'époque de sa première célébrité. Je ne cesserai donc de le répéter aux gens de l'art qui prescrivent: si, par esprit de système, de contradiction, ou d'éloignement pour toute innovation, vous persistez à suivre votre pratique routinière sans examiner ma proposition, bornez-vous au moins à ordonner à vos malades le vin pur et non altéré; la médecine n'a pas un meilleur restaurant, ni un plus puissant cordial: aussi les philosophes de l'antiquité ont-ils prétendu que cette liqueur avoit été accordée aux hommes comme un remède à leur tristesse et à leur misère; que c'étoit une nouvelle vie ajoutée à la vie. Enfin, je le déclare en terminant ces observations, l'association de la teinture alcoolique est l'unique moyen de doubler sans dépense l'énergie des vins médicinaux.

SECTION X.

BOLS.

Ils sont, comme les électuaires, composés de poudres, d'extraits, de pulpes, de conserves, de miels et de sirops, mais de moindre consistance que les pilules. Avant de les administrer, on les divise en portions sphériques ou ovoïdes, qu'on enveloppe dans du pain azyme.

Hh 4

Bol stomachique.

Prenez safran en poudre... 3 déc^{mes} [6 grains.]
 cannelle *idem*..... 1 déc^{me} $\frac{1}{2}$ [3 grains.]
 magnésie pure..... 4 déc^{mes} [8 grains.]
 oxide brun de fer... 3 déc^{mes} [6 grains.]
 sirop doux de raisins. quantité suffisante.

Mêlez, et faites un bol de la consistance de l'électuaire : il peut suppléer avec avantage la confection d'hyacinthe.

Bol purgatif.

Prenez poudre cathartique.. 12 déc^{mes} [24 grains.]
 Mêlez avec suffisante quantité de miel, pour faire prendre sous forme de bol.

Bol anthelminitique.

Prenez poudre anthelminitique. 24 déc^{mes} [48 grains.]
 mercure doux porphy-
 risé..... 2 déc^{mes} [4 grains.]
 miel..... quantité suffisante.

Divisez en bol pour une seule dose.

Bol thériacal.

Prenez rhubarbe en poudre... 3 déc^{mes} [6 grains.]
 thériaque..... 6 déc^{mes} [12 grains.]

Bol astringent.

Prenez cachon en poudre..... 6 déc^{mes} [12 grains.]
 conserve de roses quantité suffisante.

Pour former un bol.

Bol calmant.

Prenez extrait aqueux d'opium. $\frac{1}{2}$ déc^{me} [1 grain.]
 poudre de réglisse. 5 déc^{mes} [10 grains.]
 conserve de roses quantité suffisante.

Pour un bol, qu'on répétera trois ou quatre fois par jour.

Bol camphré.

Prenez camphre en poudre. . . . 1 déc^{me} [2 grains.]
 nitrate de potasse en
 poudre (nitre). 1 déc^{me} [2 grains.]
 farine ou amidon 3 déc^{mes} [6 grains.]

Mêlez avec suffisante quantité de conserve de roses, pour former un bol, qu'on réitérera plusieurs fois dans le jour.

1^{er} Remède contre le Tænia.

Le malade prendra pour boisson la tisane suivante:

Prenez racine de fougère mâle

sèche. 128 g^{mes} [4 onces.]
 eau ordinaire. 1 lit. $\frac{1}{2}$ [1 pinte $\frac{1}{2}$.]
 réduite par l'ébulli-
 tion à. 1 litre [1 pinte.]
 sirop de coralline 64 g^{mes} [2 onces.]

Trois heures après le repas, le bol suivant:

Mercure doux.	} De chaque
Corne de cerf ou os calcinés et	
préparés.	

Mêlez avec un peu de conserve de roses.

490 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

Le soir, à sept heures,

Huile d'amandes douces 32 g^{mes} [1 once.]

Le lendemain matin, le malade prendra le purgatif suivant.

Scammonée en poudre 1 g^{me} [18 grains.]

Racine de fougère mâle en poudre 32 g^{mes} [1 once.]

Gomme-gutte } De chaque 65 cent^{mes}

Mercure doux } [12 grains.]

Le tout divisé en trois doses.

Nota. Si le malade vomit le ver solitaire après les deux premières prises, il faut s'abstenir de donner la troisième.

On connoît les propriétés anthelmintiques de l'éther sulfurique associé à l'huile de ricin, dans les proportions d'un gros d'éther et d'une once d'huile; quelquefois l'éther se donne en lavement. Ce traitement a réussi chez plusieurs individus affectés du ver solitaire.

2° Remède contre le *Tœnia*.

Parmi les nombreux médicamens proposés jusqu'à ce jour contre le ver solitaire, celui auquel on a accordé une sorte de préférence, surtout en Angleterre et en Écosse, c'est la combinaison de l'étain à l'état métallique avec le soufre ou sulfure d'étain. Voici comme M. *Bugnatelli* décrit cette préparation dans sa Pharmacopée générale (1).

(1) Cet ouvrage, qui forme 2 vol. in-8° d'environ 400 pages, vient d'être traduit par M. Planche, pharmacien de Paris; et

Prenez trois onces d'étain de Malac limé et tamisé, ajoutez-y une once de soufre sublimé; mettez ce mélange dans un creuset sur les charbons ardents, chauffez la matière jusqu'à ce qu'elle manifeste une flamme très-vive, retirez le creuset du feu, fermez-le avec un couvercle de terre, et laissez refroidir le produit de l'opération. Porphyrisez le sulfure, passez-le à travers un tamis de soie et gardez la poudre dans un flacon de verre. Le sulfure d'étain pulvérisé est noir, brillant, inodore, insipide. On le prescrit seul, avec le sucre, ou avec la magnésie et la poudre de semences d'anis; la dose est $\frac{1}{2}$ gros à un gros, deux à quatre fois par jour; une once et demie produit ordinairement l'effet désiré sur le tænia. L'auteur ajoute: de tous les remèdes usités contre ce genre de ver, le sulfure d'étain est, sans contredit, un des plus efficaces. De trois sujets chez lesquels il fut employé, deux furent radicalement guéris; le malade qui n'en retira pas le même avantage, n'en fut nullement incommodé, quoiqu'il en ait continué longtemps l'usage et que la dose en eût été considérablement augmentée. Quand le remède a été

nous ne doutons pas qu'il ne soit accueilli en France comme il l'a été en Italie, surtout avec les notes qu'y a ajoutées son estimable traducteur.

492 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,
porté à une plus forte dose que celle indiquée,
il est nécessaire d'administrer un purgatif
légèrement drastique pour compléter la cure
et évacuer le ver.

ARTICLE II.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

SECTION PREMIÈRE.

DES REMÈDES EXTERNES.

GARGARISMES.

MÉDICAMENS liquides que le malade agite légèrement dans la bouche et dans la gorge enflammée ou ulcérée, garde un moment, rejette ensuite sans rien avaler, parce qu'ils peuvent contenir des substances qui ne manqueraient pas de préjudicier si elles parvenaient jusque dans l'estomac. Les excipients des gargarismes sont l'eau, le lait, le vinaigre, le vin.

Gargarisme adoucissant.

Prenez décoction de racine de

guimauve.....	256 g ^{mes}	[8 onces.]
miel blanc.....	32 g ^{mes}	[1 once.]

Mêlez.

A défaut de racine de guimauve, on emploie les espèces émollientes, la graine de lin, et