

vins médicinaux ; ils sont, par leur essence, susceptibles de s'altérer promptement : il convient donc de ne préparer le vinaigre scillitique, que peu à-la-fois et à mesure des besoins, sans quoi on s'exposeroit à n'employer qu'un médicament très-infidèle.

SECTION X.

SIROPS.

Sous le nom de *sirop* on entend une solution de deux parties de sucre purifié dans une partie d'eau : cette eau est composée, ou naturellement comme elle se trouve dans les suc d'herbes ou de fruits, ou artificiellement, comme lorsqu'à l'aide de la macération, de l'infusion, de la décoction, de la trituration, de la combinaison, de la distillation, on la charge des principes extractifs muqueux, colorans, huileux, résineux, salins, aromatiques.

Il existe dans les pharmacies une multitude de sirops : on les nomme *simples*, lorsqu'ils ne sont chargés que des principes d'une seule substance ; et *composés*, quand ils contiennent ceux de plusieurs.

Il en est que l'on fait par solution, d'autres par coction.

Les liqueurs des premiers ont des principes

volatils, ou facilement altérables; on se contente de la chaleur du bain-marie, pour y dissoudre le double de leur poids de sucre.

Les liqueurs des derniers ayant des principes plus fixes, on les fait bouillir avec le sucre, on clarifie et on amène par l'évaporation, le sirop au degré de consistance qui lui convient et qu'on détermine à l'aide de l'aréomètre.

Les sirops acides peuvent se conserver avec moins de sucre que les autres.

Les sirops mucilagineux, et ceux qu'on prépare pour l'été, demandent une forte cuisson.

Tous les sirops qui ont besoin d'être clarifiés, doivent l'être parfaitement.

La méthode générale pour préparer les sirops qui se font par coction, consiste à prendre quelques blancs d'œuf, à les battre avec une portion de l'infusion ou de la décoction que l'on veut employer; à mêler le sucre ou la cassonade, en remuant le mélange; à ajouter le reste de la liqueur chargée des principes extractifs du végétal, et à procéder à la cuisson. Pour que la clarification s'exécute parfaitement, il ne faut pas appliquer un coup de feu trop violent au mélange, afin de donner aux matières hétérogènes contenues dans le sucre, le temps de se séparer lentement et d'être enveloppées pendant que le blanc d'œuf se coagule. Au moment où l'ébullition

tion se manifeste il est essentiel que le véhicule ne soit pas en trop grande quantité, et qu'on jette dans la bassine environ un demi-litre d'eau froide : celle-ci facilite la séparation de l'écume, qui devient sensiblement plus abondante après cette affusion que l'on répète. Toutes les fois qu'on veut enlever l'écume qui se forme à la surface du sirop, il convient de retirer la bassine du feu : cette méthode a l'avantage d'éviter la perte d'une certaine quantité de sirop ; mais elle devient absolument inutile lorsqu'on opère en grand, parce qu'alors on réunit beaucoup d'écume pour en séparer par de nouvelles ébullitions et clarifications tout le sirop qui peut y être contenu.

Le pharmacien économe et intelligent doit toujours, dans un établissement un peu considérable, ne pas négliger de tirer parti des écumes des sirops et des miels. On les réunit dans un tonneau, on les étend dans suffisante quantité d'eau, et on les dispose à la fermentation par l'addition de la levure de bière ou d'un morceau de levain de pâte ordinaire. La distillation appliquée ensuite à cette liqueur, procure encore une quantité d'alkool assez notable pour dédommager des soins et des frais que cette opération exige nécessairement. Il ne faut pas se lasser de le répéter, c'est dans ce qu'on perd que

se trouveroient souvent les bénéfices qu'on a droit d'attendre des travaux en grand dans les arts.

Sirop de sucre.

Prenez cassonade ce que vous voudrez ; eau, quantité suffisante ; clarifiez parfaitement, et amenez à la consistance de sirop bien cuit.

Parmi les cassonades des différens pays que le commerce nous apporte, il en est, comme celle de Saint-Domingue, dont le grain est gros, bien cristallisé et très-sec ; il en est comme celle du Brésil qui paroît légèrement pâteuse et grasse au toucher. La première est plus estimée pour faire du sucre candi, du sucre en pain, &c. l'autre convient davantage pour les sirops par décoction, parce que, cristallisant très-difficilement, elle ne les expose point à être décuits, comme cela arrive quand ils sont préparés avec la première et qu'il s'y est formé du candi. C'est sur-tout pour la préparation des sirops qui doivent servir d'excipient aux électuaires, qu'il faut éviter d'employer une cassonade trop cristallisable. Le sucre se sépareroit bientôt sous forme de poudre ou de petits cristaux, et l'eau reprenant les propriétés qu'il tenoit enchaînées, agiroit sur les substances végétales des électuaires. Moyennant cette précaution, on peut

se dispenser d'y ajouter du miel comme quelques pharmacologistes célèbres l'ont proposé.

Sirop d'Ipécacuanha.

Prenez ipécacuanha choisi. 64 g^{mes} [2 onces.]
 sucre. 2 k^{mes} [4 livres.]
 Concassez l'ipécacuanha ; faites infuser dans 1 k^{me} [2 livres.]
 d'eau bouillante.

L'infusion achevée, passez la liqueur à travers une étamine, et faites dissoudre le sucre au bain-marie.

Chaque once de sirop, par ce procédé, contient l'extractif de 8 décigrammes (16 grains) environ d'ipécacuanha.

Sirop d'Extrait aqueux d'Opium. (Diacode.)

Prenez extrait d'opium aqueux . . . 64 g^{mes} [2 onces.]
 sirop de sucre 15 k^{mes} [30 livres.]

Faites chauffer le sirop ; lorsqu'il est bouillant, ajoutez l'extractif d'opium, délayé préalablement dans une très-petite quantité d'eau ; passez ensuite le sirop à l'étamine.

Le sirop diacode, préparé avec les têtes de pavot, fermente et moisit facilement : d'ailleurs il est susceptible de varier dans ses effets, à cause de l'impossibilité d'avoir constamment ces capsules au même point de maturité. Celui préparé

164 MÉDICAMENS OFFICINAUX,

avec l'opium du commerce, est également défectueux.

Ce sirop contient par 32 grammes (1 once) un décigramme environ (2 grains) d'extrait d'opium aqueux.

Sirop tartareux.

Prenez sirop de sucre ou sirop

simple 1 kme [2 livres.]

acide tartareux concret. . 20 g^{mes} [5 gros.]

eau distillée d'écorce de

citron 60 g^{mes} [2 onces.]

Mêlez la solution de l'acide dans l'eau de citron, avec le sirop simple bien cuit.

Ce sirop contient environ 6 décigrammes (12 grains) d'acide tartareux par once; il donne, mêlé avec douze fois son poids d'eau, une limonade très-agréable, qui remplace avantageusement dans les pays du nord, celle faite avec le suc de citrons.

Sirop de chicorée composé.

Prenez racine

de chicorée 128 g^{mes} [4 onces.]

de pissenlit . . .

de chiendent. . .

} de chaque 48 g^{mes} [1 once $\frac{1}{2}$.]

feuilles de chicorée. 160 g^{mes} [5 onces.]

de pissenlit. . .

de fumeterre. . .

descolopendre. . .

} de chaque 96 g^{mes} [3 onces.]

DEUXIÈME PARTIE. 165

baies d'Alkekenge.	64 g ^{mes} [2 onces.]
rhubarbe.	96 g ^{mes} [3 onces.]
santal citrin.	} de chaque 15 g ^{mes} [demi-onc.]
cannelle.	
cassonade.	4 k ^{mes} [8 livres.]

On concasse grossièrement la rhubarbe et la canelle, on râpe le santal citrin, on verse sur ces trois substances environ deux kilogrammes (4 livres) d'eau froide. On laisse pendant douze heures en macération; au bout de ce temps on filtre cette teinture aqueuse au blanchet et on fait un sirop au bain-marie avec la quantité de cassonade prescrite. D'autre part on nettoie les racines, on les coupe et on fait une décoction dans laquelle on ajoute vers la fin les feuilles et les baies, on jette cette décoction bouillante sur le marc de la rhubarbe, on en fait un second sirop que l'on clarifie et que l'on ajoute lorsqu'il est cuit, au premier. Ce sirop ainsi préparé, participe de l'extractif des racines et des feuilles, de tous les principes de la rhubarbe, de l'arome, du santal et de la canelle.

Sirop de Nerprun.

On doit le préparer conformément à la pharmacopée de Paris; mais quand on manque de suc de nerprun, on peut à son défaut se servir

166 MÉDICAMENS OFFICINAUX,

du rob, si on en a fait à l'époque de la maturité des baies, en procédant de la manière suivante :

Prenez rob de nerprun une partie, sirop de sucre cinq parties ; faites chauffer le sirop, ajoutez, lorsqu'il est chaud, le rob ; passez à travers une étamine, et conservez pour l'usage.

64 grammes (2 onces) de sirop de nerprun contiennent 12 grammes (3 gros) de rob.

Sirop sudorifique (ou du cuisinier).

Prenez salsepareille	2 k ^{mes} [4 livres.]
séné mondé	8 g ^{mes} [2 gros.]
anis	} de chaque 8 g ^{mes} [2 gros.]
roses blanches	
sucre	} de chaque 3 k ^{mes} [6 livres.]
miel blanc	

On coupe la salsepareille longitudinalement et transversalement, on la fait macérer puis infuser pendant douze heures ; avec le produit de cette macération et infusion on fait un sirop que l'on clarifie et que l'on verse bouillant sur le séné, les roses et l'anis ; après douze heures d'infusion on passe ce sirop.

D'autre part on fait plusieurs décoctions de salsepareille, on verse ces décoctions sur le marc des feuilles, fleurs et semences, afin d'en extraire la totalité des principes solubles et sucrés qu'elles auroient pu retenir ; on passe et on fait

un sirop avec le miel, que l'on ajoute au premier. C'est par ce procédé que l'on peut obtenir toutes les parties extractives et aromatiques des substances qui entrent dans ce médicament.

Sirop de fleurs de Pêcher.

Prenez sirop de sucre. 15 k^{mes} [30 livres.]
fleurs de pêcher récentes. 5 k^{mes} [10 livres.]

Faites bouillir un instant le sirop de sucre ; versez-le sur les fleurs que vous aurez mises dans un bain-marie. Au bout de vingt-quatre heures placez le bain-marie dans l'eau bouillante ; et lorsque le sirop sera plus fluide, passez-le sur un blanchet, versez de l'eau bouillante sur le marc, afin d'enlever tout le sucre contenu dans les pétales des fleurs. Préparez un second sirop avec cette eau, et cassonade 6 kilogrammes (12 liv.) clarifiez et écumez ; mêlez les deux sirops, et conservez pour l'usage.

Ce sirop , qui a une saveur de noyau, purge à la dose d'une once et demie (48 grammes) un enfant de trois à quatre ans.

On pourroit, au lieu de fleurs, employer les feuilles du même arbre, le sirop qui en résulteroit, suivant la remarque de *Boulduc*, seroit purgatif, mais moins agréable, et auroit encore l'inconvénient d'être très-muqueux et susceptible de fermenter aisément.

Sirop de mousse de Corse.

Prenez mousse de Corse mon-

dée 575 g^{mes} [11 onc. 6 gr.]vin blanc 2 k^{mes} $\frac{1}{2}$ [5 livres.]sucre 4 k^{mes} $\frac{1}{2}$ [9 livres.]

Mettez à infuser la mousse de Corse dans le vin blanc pendant quarante-huit heures; passez avec expression, filtrez, et faites cuire avec le sucre à la chaleur du bain-marie.

Sirop antiscorbutique.

— d'armoise.

— de baume de tolu.

— de coing

— d'œillet.

} conformément à la
pharmacopée de Paris.

SECTION XI.

Des Miels.

Ce sont des médicamens liquides d'une consistance sirupeuse, composés d'eau ou de vinaigre, soit purs, soit chargés de principes extractifs des végétaux, et de suffisante quantité de miel.

Une chose essentielle, c'est de connoître la qualité des miels. Il arrive souvent que les plus beaux en apparence, contiennent des substances étrangères que la cupidité y a introduites : ces substances sont entre autres des farines qui ont la propriété de donner aux miels vieux une