

Diascordium.

Conformém.
à lapharmacopée de Paris.

Le Conseil de santé des armées, dans son Formulaire pharmaceutique, a cru devoir faire de légers changemens à la recette du diascordium, décrite dans la pharmacopée de Paris; au lieu de mettre l'opium en poudre, il propose de le faire dissoudre dans une certaine quantité de vin, que l'on mêle ensuite avec le miel pour former l'électuaire, et de remplacer le storax calamite par le baume du Pérou sec, résine également très-odorante, que la cupidité ne paroît pas encore avoir essayé de sophistiquer. Ces deux propositions sont sages et méritent d'être adoptées. On observera seulement d'employer l'extrait d'opium aqueux à moitié de la dose prescrite, à la place de l'opium du commerce.

Catholicum double.

SECTION XIII.

PULPES.

C'EST le parenchyme des fleurs, feuilles, fruits et racines des végétaux, quelquefois ramolli par la chaleur et l'eau, toujours divisé par le pilon, passé à travers un tamis de crin d'un tissu serré et amené par évaporation, s'il est nécessaire, à la consistance d'une bouillie plus ou moins épaisse.

Les règles à observer dans la préparation des différentes pulpes, sont :

1°. De broyer dans un mortier de marbre les herbes tendres, les fruits et les racines charnues, de les frotter sur le tamis de crin, avec un instrument de bois nommé *pulpoir* ; tout ce qui n'est pas fibreux est forcé de pénétrer par les mailles du tissu. On recueille la pulpe ou adhérente de l'autre côté du tamis, ou tombée sur une assiette mise dessous pour la recevoir.

2°. De faire infuser et bouillir dans l'eau les fruits secs, les herbes un peu ligneuses, les racines peu succulentes, avant de les piler et tamiser ; les pulpes obtenues par cette méthode sont ordinairement plus mucilagineuses, mieux liées que les précédentes.

3°. De faire cuire sous les cendres, dans l'eau, à sa vapeur ou dans un four, certains fruits, les pommes et poires, et certaines racines comme les bulbes à squammes, les pommes de terre, &c. avant d'en retirer la pulpe, afin de combiner leurs sucs avec le principe amylicé ou mucilagineux qu'elles contiennent.

4°. D'humecter d'eau la moelle de casse, les tamarins, de les exposer à une douce chaleur ; leurs pulpes se ramollissent et peuvent, à l'aide du tamis, être séparées des substances solides auxquelles elles étoient unies.

5°. De leur faire perdre, par une évaporation au bain-marie, leur humidité si elles en ont de superflue, et de ne les employer qu'après les avoir fait passer à travers un tamis de crin plus serré.

SECTION XIV.

DES CONSERVES.

MÉLANGE intime d'une partie ou de pulpe de fleurs privées de leurs calices, de fruits mondés de leurs semences, de feuilles sans pétioles et de racines charnues fraîches, ou de poudre de ces mêmes substances, auxquelles on a restitué l'humidité perdue, et de trois parties de sucre en poudre ou cuit à la plume.

Les conserves, gardées dans un lieu sec et frais, enfermées dans des pots de faïence, doivent être fréquemment visitées; on les remet dans le mortier et sur le feu, lorsqu'elles sont grumelées et candies.

Malgré cette précaution elles s'altèrent plus ou moins sensiblement. Ne vaudroit-il pas mieux en supprimer la plupart, et ne conserver à la place que les poudres qui en font la base? on les délayeroit comme il a été dit pour les électuaires, avec un sirop approprié, et on en prépareroit à mesure du besoin la quantité nécessaire;