
TROISIÈME PARTIE.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

SECTION PREMIÈRE.

BOISSONS.

ON les prépare par la macération, l'infusion et la décoction dans l'eau. Ces opérations, quelque simples qu'elles soient, présentent trois résultats différens, pour la saveur, l'odeur et les effets particuliers.

Tisane commune.

Prenez racine de chiendent mondé
et écrasé, et ensuite lavé
à l'eau bouillante. . . . 2 k^{mes} [4 liv.]
Faites bouillir dans eau
commune. 32 k^{mes} [64 liv.]
jusqu'à réduction de . . . 24 k^{mes} [48 liv.]
Ajoutez vers la fin, réglisse
effilée. 128 g^{mes} [4 onces.]
Passez à travers une toile.

Nota. Cette tisane peut être remplacée très-avantageusement par une décoction légère d'orge mondé, de réglisse, par la petite bière; enfin de plusieurs manières au gré des médecins.

Infusion béchique.

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

Versez dessus tisane commune bouil-

lante. 1 k^{me} [2 liv.]

Laissez infuser pendant un quart-d'heure, et passez.

Infusion pectorale.

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

Versez dessus tisane commune bouil-

lante. 1 k^{me} [2 liv.]

Laissez infuser pendant un quart-d'heure.

Infusion de fleurs de Sureau.

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

Versez dessus tisane commune bouil-

lante. 1 k^{me} [2 liv.]

Faites infuser huit ou dix minutes.

Tisane de racine de Patience.

Prenez racine de patience sèche. . 128 g^{mes} [4 onces.]

Faites bouillir dans eau. 6 k^{mes} [12 livres.]

jusqu'à réduction de 5 kil.

Ajoutez réglisse contuse 8 g^{mes} [2 gros.]

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.]

Faites-y infuser ensuite sassafras. 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'orange sèche. 4 g^{mes} [1 gros.]

Après un quart-d'heure d'infusion, passez.

Décoction blanche.

Prenez mie de pain. 64 g^{mes} [2 onces.]

os calcinés au blanc et por-

phyrisés. 8 g^{mes} [2 gros.]

On doit prendre garde que la calcination des os ne soit poussée trop loin, dans la crainte qu'ils ne passent à l'état vitriforme; il est nécessaire qu'ils conservent la friabilité de la craie.

Faites bouillir dans eau commune. 2 k^{mes} [4 livres.]

Passez à travers une étamine claire.

Ajoutez à la collature, sirop de gui-

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

Et quelques gouttes de teinture de canelle.

Cette boisson doit être administrée trouble, afin que le malade puisse, chaque fois, prendre une certaine quantité d'os calcinés, qui en forment la partie essentielle, et sans lesquels elle ne produit que l'effet alimentaire.

Eau gommeuse.

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

Gélatine.

C'est un des matériaux immédiats des animaux, une substance gluante, visqueuse, fade, soluble dans l'eau, insoluble dans l'alkool, susceptible d'être précipité par le tannin, et dont on retire entr'autres, par la distillation, de l'azote et de l'ammoniaque.

La gélatine est la base de toutes les parties membraneuses, ligamenteuses, cartilagineuses, musculaires, &c. ; elle les constitue presque entièrement ; sous forme sèche , dans les cornes dont elle fait presque la totalité, et dans les os, la moitié de leur poids. Pour l'obtenir de ces diverses substances, il suffit de les faire bouillir dans l'eau ; celles qui sont molles sans les soumettre à aucune préparation, celles qui sont solides, la corne de cerf, l'ivoire, après les avoir râpées ; les os après les avoir divisés avec un instrument coupant ou contondant, et ensuite pulvérisés à l'aide d'un pilon ou d'une meule.

La liqueur chargée de gélatine par cette ébullition et assaisonnée convenablement, est

ce qu'on nomme *bouillon* ; évaporée avec addition de sucre, jusqu'à ce que, par le seul refroidissement, elle puisse se prendre en une masse consistante et tremblante, c'est de la gélée, substance communément employée comme restaurante et nourrissante.

Enfin, rapprochée sans mélange, coulée dans des moules et desséchée, elle donne la gélatine proprement dite.

La colle de Flandre du commerce est cette même substance ; mais comme elle n'est jamais fabriquée, pour les arts, dans des vaisseaux extrêmement propres, avec des matières choisies, et que déjà une portion de ces matières est dans un état putride, il vaut mieux, pour l'usage intérieur, préparer la gélatine sèche dans les pharmacies, afin d'être assuré de l'avoir la plus pure possible.

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, laissez refroidir pour séparer la graisse ; clarifiez la liqueur avec un blanc d'œuf, passez-la au blanchet, évaporez au bain-marie jusqu'en consistance de pâte assez épaisse, que vous étendrez sur une pierre unie, que vous couperez en tablettes,

tablettes, et que vous achèverez de sécher à l'étuve.

Autre préparation de la Gélatine.

La gélatine des os étant très-pure, et reconnue telle par tous les chimistes, et particulièrement par *Proust*, qui l'extrayoit de ces os et en formoit des tablettes, qu'il destinoit à améliorer la subsistance du pauvre; par *Darcet*, qui en préparoit des bouillons à l'aide d'une machine de Papin perfectionnée; enfin par *Cadet de Vaux*, qui, employant les os encore plus divisés et dans un état pulvérulent, peut faire des bouillons dans un appareil aussi simple que celui dont on se sert dans les cuisines pour préparer ceux de viande, et dans les pharmacies pour extraire la gelée de corne de cerf râpée avec soin, nous conseillons de substituer les os aux pieds de veau indiqués dans la recette ci-dessus, et de traiter ces os de la manière suivante :

Prenez os ce que vous voudrez, brisez-les avec un pilon ou un marteau, avec le tranchant ou le dos d'un couperet; s'ils sont secs, mettez-les en poudre; s'ils ont beaucoup de moelle, réduisez-les en pâte dans un mortier de fer, en arrosant les uns et les autres de trois à quatre cuillerées d'eau par livre, pour empêcher qu'ils

242 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

ne soient altérés par la chaleur que produit la percussion; faites cuire à petit feu, dans suffisante quantité d'eau, les os ainsi en poudre ou en pâte, et suivez d'ailleurs, à leur égard, le procédé décrit ci-dessus, excepté qu'il est nécessaire de les soumettre à deux ou trois ébullitions successives, afin de les mieux épuiser.

Préparation du Fébrifuge du citoyen Séguin.

Poids anciens,

Prenez tablettes de gélatine..... 144 gros.

 eau pure..... 720 gros.

Dissolvez à chaud.

Ajoutez sucre..... 144 gros.

A la solution préalablement clarifiée, mais seulement si elle s'est trouvée trouble, mettez-la sur un feu doux en remuant continuellement, afin qu'elle ne contracte ni odeur, ni saveur de brûlé; évaporez jusqu'à la réduire à 576 gros, alors versez-la dans un moule fait avec un carreau de vitre d'un pied de longueur sur autant de largeur, auquel vous aurez adapté des rebords aussi en verre, en les assujétissant avec des bandes de papier collées, et laissez la matière se prendre.

D'autre part, ayez un châssis de 14 pouces de diamètre, garni de fil-de-fer, de manière à former des vides chacun d'un ponce carré; renversez sur ce carré la matière refroidie dans le

moule de verre, ayant soin qu'elle en sorte d'une seule pièce, et faites-la sécher. Les fils-de-fer s'imprimeront dessus et marqueront les tablettes, lesquelles se trouveront contenir chacune 4 grammes [1 gros] de gélatine.

On peut doubler les quantités de gélatine, de sucre et d'eau, et alors les tablettes qui, quoique n'ayant comme les autres qu'un ponce carré, contiendront chacune 8 grammes [2 gros] de gélatine; mais il est bon d'appliquer, sur ces tablettes, un chiffre qui indique les quantités de gélatine qu'elles contiennent.

Manière de faire usage de ce Fébrifuge.

Lorsque ces tablettes sont molles, on les met sans eau dans une écuelle sur des cendres chaudes, en remuant jusqu'à ce qu'elles soient liquéfiées, et on les fait prendre en cet état de sirop.

Quand elles sont sèches on les ramène à la même consistance, en les faisant dissoudre à chaud dans la moindre quantité d'eau possible, et on les aromatise, soit avec le citron, soit avec l'eau de fleur d'orange.

On a cru qu'il étoit possible de substituer au fébrifuge du citoyen Séguin, les tablettes de bouillon décrites par différens auteurs. Mais en examinant la chose de près, on voit que

ces tablettes sont bien éloignées de contenir la gélatine dans l'état de pureté désiré.

Ces tablettes sont préparées avec des substances animales, dont les unes sont riches en parties gélatineuses, et les autres en parties extractives; il en résulte nécessairement une matière peu homogène, mais qui convient singulièrement pour former des bouillons pour les gens sains, attendu que c'est avec les viandes ainsi consistantes qu'ils aiment à les préparer immédiatement.

C'est même à cause de ces parties extractives que fournissent les viandes des animaux adultes, qu'on distingue ces bouillons d'avec ceux destinés pour les malades, et pour lesquels on emploie communément de la viande de jeunes animaux.

Beaucoup de praticiens célèbres ont déjà obtenu d'heureux résultats des essais entrepris avec le fébrifuge dont il s'agit; si le succès des expériences qu'on continue de faire se soutient, le citoyen Séguin aura rendu à la médecine un service aussi important que celui dont les arts lui sont redevables, pour son travail sur la tannerie.

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 de sucre. 32 g^{mes} [1 once.]

Délayez la fécule dans la moitié de l'eau froide : jetez ensuite ce mélange dans l'autre partie de l'eau, à l'état d'ébullition ; donnez deux ou trois bouillons. Ajoutez le sirop de sucre 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.

Salep de pommes-de-terre.

Après quelques bouillons dans l'eau, la pomme-de-terre étant pelée et divisée par tranches et séchée au four, acquiert la transparence et la solidité d'une corne ; elle se casse net, présente dans sa cassure un état vitreux, devient susceptible de se conserver un temps infini sans s'altérer, et produit, sous l'effort

du pilon, une poudre blanchâtre, comparable à la gomme arabique. Cette poudre se dissout aisément dans la bouche, prend, étant cuite dans un véhicule quelconque, un état linteux, et nourrit sans fatiguer : telles sont les propriétés générales qui appartiennent au salep.

Les pommes-de-terre peuvent donc remplacer, dans tous les temps, le salep et le sagou, deux 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 ces substances sont des spécifiques, leur prix exorbitant empêche la classe peu fortunée 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 kilogrammes [six livres] de ces racines, fournissent un demi-kilogramme [une 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 remplacent.

Infusion amère.

Prenez espèces amères 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
Faites infuser pendant une heure
dans tisane commune bouillante. 2 k^{mes} [4 livres.]

Infusion vulnéraire.

Prenez espèces vulnéraires..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Versez dessus eau bouillante..... 2 k^{mes} [4 livres.]
 Faites infuser pendant une heure.

Décoction de Racine de Guimauve.

Prenez racine de guimauve coupée
 par tranches et séchée..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Faites bouillir très-légèrement dans
 eau..... 2 k^{mes} [4 livres.]
 Vers la fin, ajoutez réglisse contuse 10 g^{mes} [2 gros.]

Infusion de Graine de Lin.

Prenez graine de lin enfermée dans
 un nouet..... 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 Faites infuser pendant une heure,
 dans tisane commune bouillante. 2 k^{mes} [4 livres.]

Oxycrat.

Prenez eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]
 oxymel simple..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Limonade avec l'Acide du Tartre.

Sirop tartareux..... 64 k^{mes} [2 onces.]
 Eau commune..... 1 k^{me} [1 livre.]
 Mélez.

Limonade minérale.

Prenez eau commune..... 1 k^{me} [2 livres.]
 acide sulfurique à 66 deg. 2 g^{mes} [36 grains.]
 sirop simple..... 6 $\frac{1}{4}$ g^{mes} [2 onces.]

Mélez pour prendre par verrées.

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 couverte a presque toujours pour base un oxide de plomb très-soluble dans tous les acides, et ne jamais permettre 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 sur-tout 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 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, et ne s'écarter en aucun cas de cette règle de prudence.

Eau de Tamarin.

Prenez tamarin..... 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.]

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 tartrite
antimonié de potasse [émétique], ou bien 8
grammes [2 gros] de sulfate de soude.

Lait.

Le lait peut être coagulé par une foule de
substances végétales et animales, excepté par
le *caille-lait*, auquel tous les auteurs ont ce-
pendant attribué la propriété qui le fait appeler
ainsi. Cette plante, dans le premier début de sa
végétation, à l'époque de sa floraison, et quand
elle est prête à grainer, appliquée sous diffé-
rentes formes, au lait chaud ou froid, n'opère
aucune coagulation, tandis que le sucre, la
gomme, la fécule amylacée, dans lesquels on
ne soupçonnoit pas une pareille propriété,

250 MÉDICAMENS MAGISTRAUX,

l'exercent d'une manière assez sensible, lorsque l'une de ces substances est mêlée au lait dans une certaine proportion; mais les agens les plus communs employés à la coagulation du lait, sont la présure proprement dite, le vinaigre blanc ou rouge, le tartrite acidule de potasse [crème de tartre]; pour clarifier le sérum, c'est le blanc d'œuf.

Petit-lait.

Comme le lait de beurre ne diffère du lait ordinaire qu'en ce qu'il est parfaitement écrémé, toutes les fois qu'on pourra s'en procurer, on le prendra de préférence, parce qu'il coûte moins cher, et qu'il peut plus facilement subir la coagulation. Le sérum qu'on obtient après la séparation de la matière caséuse, n'étant absolument que le petit-lait, peut 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.

SECTION II.

EAUX MINÉRALES ARTIFICIELLES.

LA chimie étant parvenue à imiter le travail de la nature dans la composition des eaux minérales, il importe de profiter des découvertes