

tre les crampes d'estomac. On l'administre en poudre à la dose de 2 gram., trois fois par jour et plus.

Cette plante constitue la base principale d'un remède secret qui, depuis nombre d'années, trouve du débit et se vend très-cher.

**SELIN DES MARAIS.** — La poudre de racine de selin des marais (*Selinum palustre*, ombellifères) était usitée en Courlande contre l'épilepsie, d'après Trimius; chez nous, M. Herpin l'emploie quand le lactate de zinc ne réussit pas. Dose, de 1 à 5 grammes, le soir en se couchant, dans un demi-verre d'eau sucrée chaude, aromatisée avec une cuillerée à café de rhum ou d'eau-de-vie; puis autant matin et soir. On peut graduellement augmenter la dose, s'il ne survient pas de troubles du côté de l'appareil digestif.

**COTYLEDON UMBILICUS.** — M. Rodrigues de Cusmao a publié des observations cliniques intéressantes sur l'emploi du *Cotyledon umbilicus* contre l'épilepsie.

C'est le suc des feuilles de *Cotyledon umbilicus* que l'auteur emploie à la dose de deux cuillerées par jour. On peut conserver ce suc avec de l'éther (voy. *Eau éthérée*, p. 301).

M. Fonsagrives a confirmé ces résultats, il n'en prescrit qu'une cuillerée par jour.

M. Helet a constaté l'existence de la tryméthylamine et de l'ammoniaque dans le suc de cette plante.

#### OMBELLIFÈRES AROMATIQUES.

Les produits aromatiques fournis à la matière médicale par la famille des ombellifères présentent entre eux de grands rapprochements : ils ne diffèrent sous le point de vue physiologique que par rapport à l'énergie de leur action, qui est la même pour tous. On les divise habituellement en deux séries : 1° Ombellifères *antispasmodiques*. Cette série est formée essentiellement par les gommés-résines férides. 2° Ombellifères *stimulantes*. On trouve là les semences aromatiques connues sous les noms d'*anis*, *coriandre*, *angélique*, etc. Cette division me paraît mauvaise, car les semences d'ombellifères sont surtout utiles pour combattre le symptôme le plus léger de l'état spasmodique, les flatuosités; on réserve les gommés-résines férides pour des accidents plus graves. Ainsi les stimulants les plus faibles seront les antispasmodiques les moins puissants; les stimulants les plus énergiques seront de meilleurs antispasmodiques. Nous réunissons de la sorte les ombellifères aromatiques aux ombellifères férides, et l'étude attentive de ces rapprochements prouvera, je l'espère, que les antispasmodiques doivent être considérés comme des stimulants substitutifs spéciaux se rapprochant de quelques-uns des groupes de médicaments stimulants que nous avons établis.

Je vais commencer par donner quelques généralités sur la com-

position et les propriétés des plantes innocentes de la famille des ombellifères.

Toutes les parties des ombellifères aromatiques présentent entre elles la plus grande analogie; toutes sont ordinairement aromatiques et chargées d'huile volatile et de résine; plusieurs laissent exsuder des sucs gommés-résineux qui sont employés en médecine, et que nous étudierons plus loin d'une manière générale sous le nom de *gommés-résines des ombellifères*.

Les racines des ombellifères ont une assez grande importance en économie domestique; elles sont peu employées en médecine: celles qui sont encore usitées quelquefois sont les racines d'angélique, d'ache, de carotte, de chardon roulant, de fenouil, d'impératoire, de meum, de persil. Les racines d'ombellifères qui contiennent une grande proportion d'huile essentielle unie à une résine molle qui la retient, telles que celles de ninsin, d'impératoire, de méum, de chervi, sont des toniques excitants assez énergiques. Celles qui contiennent moins d'essence, comme les racines de persil, de fenouil, de chardon roulant, sont employées comme diurétiques. Celles qui sont succulentes servent d'aliments, comme la carotte, le panais, le céleri.

La carotte (*Daucus carota*) a été analysée par Vaquelin; elle contient du gluten, de l'albumine, de la mannite, du sucre, de la gomme, du ligneux, de l'acide malique, de l'acide pectique et une résine molle, d'une belle couleur jaune, d'une saveur très-forte et d'une odeur pénétrante. Suivant Osanne, cette résine molle contient un principe cristallisable, la *carottine*, d'un jaune rouge, insipide, inodore.

On a employé la décoction de carotte contre la jaunisse. C'est un excitant léger, inerte. La carotte râpée sert à faire des cataplasmes, qu'on a vantés dans les cancers (inertes). La carotte sert à extraire l'acide pectique. Les racines de céleri-rave contiennent, d'après Payen, une quantité notable de mannite; les feuilles vertes du céleri ordinaire en contiennent également une proportion très-notable, qu'on pourrait en extraire avec profit, car ces feuilles sont rejetées. Il est très-probable que la mannite est un principe qui est très-commun dans toute la famille des ombellifères. Le panais, l'angélique, en contiennent également.

Les racines sèches des ombellifères doivent être renouvelées tous les ans, car elles perdent une partie de leur essence, et elles sont très-sujettes à être piquées par les vers.

Les feuilles de plusieurs ombellifères aromatiques nous servent de condiment. On emploie ainsi tous les jours le cerfeuil et le persil. On confit les tiges d'angélique et d'ache.

*Fruits et semences.* — Les fruits des ombellifères contiennent une petite semence émulsive d'où l'on peut retirer une huile fixe; mais leurs péricarpes contiennent une proportion très-considérable d'essence qui rend ces fruits excitants et carminatifs. Voici ceux qui forment les espèces carminatives: anis, carvi, coriandre, fenouil,

à p. é. Mélez. On emploie encore les fruits du cumin, de l'angélique, de l'aneth, de l'ammi, du daucus de Crète. Ils sont tous aromatiques, excitants, et peuvent se remplacer les uns par les autres.

**BOUCAGE** (*Pimpinella*, L., J.). — Point d'involucre ni d'involucelles; pétales presque égaux, cordiformes; fruits ovoïdes, oblongs, striés, glabres ou pubescents; fleurs blanches.

**ANIS BOUCAGE** (*Pimpinella anisum*, L., *Anisum officinale*, Moench). — C'est une plante annuelle, originaire du Levant, qui est maintenant cultivée en France. Les fruits sont seulement employés: ils sont ovoïdes, striés longitudinalement, légèrement pubescents et blanchâtres.

**ANIS.** — Ils ont une saveur sucrée, aromatique, chaude, assez agréable. C'est un remède populaire qu'on emploie assez fréquemment dans les vices de digestion, tels que les dyspepsies, les flatuosités, les coliques des enfants, certaines diarrhées séreuses. On les emploie le plus souvent en *infusion* à la dose de 5 à 10 grammes pour 1 litre d'eau, ou une pincée pour une tasse.

**EAU DISTILLÉE D'ANIS.** — Anis, 1 p.; eau, 6 p. Retirez 4 parties d'eau distillée. (Dose, 50 à 100 grammes.)

**HUILE ESSENTIELLE D'ANIS.** — Pour obtenir cette essence, on opère comme nous le dirons plus loin. Il faut avoir soin de tenir le serpentini tiède.

L'essence d'anis est composée de deux huiles: un stéaroptène, qui forme à peu près le quart de l'huile brute; il est friable et se fond à + 20 degrés. L'huile brute se fige à + 10 degrés, et ne se liquéfie qu'à 170 degrés. Elle est soluble en toutes proportions dans l'alcool anhydre, (Dose, 6 à 12 gouttes.)

On emploie l'essence d'anis sous forme d'oléo-saccharum, en mélangeant une goutte d'essence d'anis avec 5 grammes de sucre blanc.

**ALCOOLAT D'ANIS.** — Anis, 1 p.; alcool à 80 degrés, 8 part. F. s. a. (Dose, 5 à 10 grammes.)

**TEINTURE D'ANIS.** — Anis, 1 part.; alcool à 90 degrés, 4 part. F. s. a. (Dose, 5 à 10 grammes.)

**ANGÉLIQUE** (*Angelica*, L.). — Involucre de quelques folioles ou nul; involucelles polyphylles; pétales recourbés en dessus; fruit ovoïde, membraneux sur les bords, marqué de stries saillantes et longitudinales, surmonté par 2 styles divergents; fleurs blanches.

**ANGÉLIQUE OFFICINALE** (*Angelica archangelica*, L., *Archangelica officinalis* Hoffman). — Cette plante croît naturellement dans les provinces méridionales de la France. Ses racines sont vivaces, grosses, allongées, charnues, noirâtres à l'extérieur, d'une odeur aromatique agréable, qui

est d'ailleurs répandue dans toute la plante. On les emploie comme excitant, diurétique et sudorifique. Ses *tiges* sont cylindriques, grosses, dressées, rameuses, creuses intérieurement, striées, glabres, couvertes d'une poussière glauque, hautes de 1 mètre. On les blanchit et on les confit au sucre. Ses *fruits* sont ovoïdes-allongés, relevés de côtes saillantes et portant les deux styles qui sont placés presque horizontalement. Ils ont des propriétés analogues à l'anis, et ils sont employés dans les mêmes circonstances.

L'*Angélique* est un des meilleurs et des plus agréables excitants de la famille des ombellifères. On l'administre avec avantage dans la dyspepsie, les vomissements spasmodiques, les coliques flatueuses; elle est quelquefois utile dans la chlorose. On la conseille comme emménagogue et pour faciliter l'expectoration sur la fin des bronchites.

**TISANE D'ANGÉLIQUE.** — 40 grammes de racine ou de semences pour 1 litre d'eau.

**TEINTURE D'ANGÉLIQUE.** — Racine d'angélique, 1 p.; alcool à 80 degrés, 5. F. s. a. (Dose, 10 à 50 grammes.)

On prépare encore, par les procédés ordinaires, une eau distillée et un alcoolat d'angélique.

**TEINTURE BALSAMIQUE COMPOSÉE** (*baume du commandeur*). — Prenez: racine d'angélique, 10 gram.; fleurs d'hypericum, 20 gram.; alcool à 80 degrés, 720 grammes. Faites digérer, à une douce chaleur, en vase clos et en agitant de temps en temps, pendant huit jours; passez avec forte expression, et ajoutez à la liqueur: myrrhe, oliban, aa 10 gr.; baume de Tolu, benjoin, de chaque 60 gram.; aloës du Cap, 10 gram. Cette teinture, mélangée à quatre fois son poids d'eau, est employée pour l'usage externe, comme hémostatique, substitutif et cicatrisant; c'est un vieux remède encore usité.

**ACHE** (*Apium*). — Involucre et involucelles composés de plusieurs folioles ou nuls; pétales terminés à leur sommet par une petite pointe recourbée en dessus; fruits ovoïdes, marqués de stries longitudinales; fleurs d'un jaune pâle.

**ACHE PERSIL** (*Apium petroselinum*; *Petroselinum sativum*, Hoffm.). — Cette plante, annuelle ou bisannuelle, est cultivée dans nos jardins potagers; ses feuilles sont employées comme le condiment le plus usuel; sa racine, blanche, rameuse, grosse comme le petit doigt, entre dans les espèces diurétiques et le sirop des cinq racines.

**ACHE ODORANTE** (*Apium graveolens*). — Ses feuilles et ses racines sont très-usitées sous le nom de *céleri*. On confit les feuilles d'ache:

elles contiennent de la mannite. La racine d'ache est diurétique comme l'espèce précédente.

**SIROP DES CINQ RACINES APÉRITIVES (Sirop diurétique).** — Racine d'ache, racine d'asperge, racine de fenouil, racine de persil, racine de petit houx, aa 100 grammes; eau bouillante, 3000 grammes; sucre blanc, 2000 grammes. Versez la moitié de l'eau bouillante sur les racines coupées et dépouillées; laissez infuser pendant douze heures, en remuant de temps en temps. Passez sans expression; filtrez la liqueur au papier dans un lieu frais. Faites une seconde infusion des racines dans le reste de l'eau; passez et exprimez. Avec le produit de cette seconde opération vous ferez, en y ajoutant le sucre, un sirop par coction et clarification. Lorsque le sirop marquera bouillant 1,26 au densimètre (30° B.), évaporez-le d'une quantité égale au poids de la première infusion, et ramenez-le à 1,26 en y mélangeant celle-ci. Passez.

Voilà la recette adoptée par le Codex. Je préfère prendre un kilogr. de chacune des racines fraîches et les contuser avec q. s. d'eau pour obtenir 2 kilogr. de suc que je dépure par coagulation à 60 degrés, puis par filtration; je fais fondre dans ce suc 4 kilogr. de sucre blanc. D'autre part, je mélange 4 kilogr. d'eau avec les racines, et je distille pour obtenir 2 kilogr. d'eau aromatique, dans laquelle je fais fondre 4 kilogr. de sucre; je mélange les deux sirops. Le produit ainsi obtenu est très-sapide, très-aromatique, et représente fidèlement toutes les propriétés des racines employées.

Le sirop des cinq racines est un diurétique excitant léger; il s'administre à la dose de 60 grammes dans les tisanes diurétiques.

**CORIANDRE (Coriandrum, L., J.).** — Point d'involucre; involucrelles de plusieurs folioles; pétales de l'extérieur plus grands, bifides; fruit globuleux, surmontés par cinq dents; fleurs blanches.

**CORIANDRE CULTIVÉE (Coriandrum sativum, L.).** — La coriandre est originaire d'Italie; on emploie le fruit: il est ovoïde, globuleux, couronné par les dents inégales du calice, et les deux styles pouvant se séparer en deux akènes hémisphériques par les progrès de la maturité. Les fruits récents répandent une odeur de punaise; quand ils sont secs, ils ont au contraire une odeur douce et aromatique; ils ont les mêmes propriétés que l'anis.

**ANETH (Anethum, L., J.).** — Point d'involucre ni d'involucrelles; pétales roulés; fruits allongés, un peu comprimés et membraneux sur les bords, profondément striés égaux; fleurs jaunes.

**ANETH ODORANT (Anethum graveolens; Pastinaca anethum, Spreng.).** — On a employé ses fruits, qui sont allongés, un peu comprimés, et offrent cinq petites côtes longitudinales sur chacune de leurs deux moitiés latérales. Mêmes propriétés que les congénères.

**ANETH FENOUIL (Anethum feniculum. Ligusticum faniculum, fenouil commun).** — Cette plante croît naturellement dans les parties méridionales de la France. Sa racine est vivace, allongée, de la grosseur du doigt; elle entre dans les espèces apéritives et le sirop des cinq racines; ses fruits sont glabres, ovoïdes, striés longitudinalement. Ils sont employés comme stimulants; l'essence qu'ils contiennent en abondance leur donne des propriétés excitantes assez énergiques.

On emploie quelquefois l'huile essentielle de fenouil à la dose de 4 à 5 gouttes, comme excitant; on en fait un oléo-saccharum avec 5 grammes de sucre.

**CUMIN (Cuminum, L., J.).** — Involucre et involucrelles composés d'un petit nombre de folioles; pétales égaux, un peu échancrés et cordiformes; fruits ellipsoïdes, striés; fleurs blanches ou purpurines.

**CUMIN OFFICINAL (Cuminum cyminum).** — Il est originaire d'Orient; on emploie ses fruits dans la médecine vétérinaire; ils ont les mêmes propriétés que l'anis, mais ils sont plus excitants.

**PANAIS (Pastinaca, L., J.).** — Point d'involucre ni d'involucrelles; pétales égaux, un peu roulés; fruit ellipsoïde, comprimé, membraneux sur les bords, strié; fleurs jaunes.

Le genre *Pastinaca* nous intéresse par le *P. sativa*, panais cultivé, qui est usité comme aliment, et qui, comme plusieurs racines de cette famille, contient de la mannite, et par le *P. opopanax*, qui nous fournit l'opopanax.

**CARVI (Carum, L., J.).** — Involucre de 1 à 3 folioles; point d'involucrelles; pétales égaux, subcordiformes; fruit ovoïde et comme prismatique, offrant trois côtes sur chaque moitié; fleurs blanches.

**CARVI OFFICINAL (Carum carvi, L.).** — C'est une plante bisannuelle qui habite les lieux montueux. On emploie les fruits sous le nom de *carvi*; ils sont ovoïdes-allongés, recourbés, striés, d'une odeur très-aromatique, d'une saveur chaude, d'une couleur brunâtre; ils ont les mêmes propriétés que l'anis, et une composition analogue; ils ne sont pas employés en France. Les pharmacopées étrangères contiennent de l'essence, de l'eau distillée, une teinture de carvi, qui se préparent et s'emploient comme les préparations analogues d'anis.

**SUMBUL.** — Le *sumbul* a jusqu'ici à peine été employé en France; les essais entrepris en Allemagne, en Angleterre, et surtout ceux dont M. Granville a rendu compte doivent encourager les médecins à prescrire le nouvel agent qu'on peut actuellement se procurer dans les pharmacies françaises.

Le *sumbul* paraît avoir été employé dans l'Inde depuis une époque très-reculée. D'après M. Granville, ce serait plutôt une plante de la famille des ombellifères, plante aquatique ou vivant dans le voisinage des rivières.