

L'huile essentielle de rue est considérée comme la partie active de cette plante; cependant, on a cru remarquer que la plante elle-même présente beaucoup plus d'âcreté que son huile essentielle. Certains faits semblent même prouver qu'il faut manier la rue fraîche avec une grande prudence. L'extrait aqueux est très-âcre, et peut déterminer une vive inflammation des intestins. D'après ces données, on doit soupçonner l'existence dans la rue, d'un principe fixe encore inconnu.

La rue est une plante excessivement âcre; elle irrite violemment la membrane muqueuse intestinale, surtout celle de l'estomac et du duodénum. Elle exerce sur l'utérus une action spéciale, et produit une congestion sanguine vers cet organe, et une excitation de ses fibres musculaires; c'est ainsi qu'elle provoque quelquefois l'avortement.

Certains praticiens considèrent la rue comme un emménagogue, et s'en servent pour ramener l'écoulement des lochies, lorsqu'elles se suppriment brusquement chez les nouvelles accouchées.

On emploie ordinairement la rue en poudre, à la dose de 1 à 4 grammes; quelquefois aussi sous forme d'infusion. L'essence de rue a été administrée dans des potions, à la dose de 10 à 20 gouttes.

Rarement on administre la rue sous la forme d'extrait; celui-ci doit être préparé, au moyen de l'alcool à 60°.

CORYMBIFÈRES.

Il existe dans les Corymbifères une matière amère extracto-résineuse et une huile volatile. La présence de ces substances rend ces plantes toniques et excitantes, et chacune des deux propriétés domine, suivant la proportion de l'un ou de l'autre des principes actifs. C'est par suite de ces propriétés générales, que les Corymbifères sont classées dans la matière médicale comme emménagogues, antihystériques, vulnérables, stomachiques, fébrifuges.

Certaines espèces sont à peu près entièrement dépourvues d'huiles volatiles, et n'ont que les propriétés toniques des amers; telles sont la verge d'or (*Solidago Virga aurea* Lin.), les feuilles de tussilage. Elles sont peu usitées, parce que la matière médicale est riche en médicaments de ce genre.

L'association de la matière amère et de l'huile volatile est plus ordinaire: aussi un grand nombre de plantes de cette famille pourraient-elles se remplacer au besoin, si l'usage n'avait pas consacré de préférence l'emploi de certaines d'entre elles. Elles doivent leurs proprié-

tés excitantes à une matière amère. L'absinthe peut être considérée comme le type de ces plantes.

On les emploie comme stomachiques, et en qualité de fébrifuges, à la manière des substances amères et toniques; quelques-unes ont une haute réputation comme emménagogues et excitantes; d'autres sont dites plus spécialement vulnérables, et plusieurs espèces entrent dans la composition du Vulnéraire suisse. Enfin presque toutes peuvent être employées comme vermifuges; c'est sur l'ascaride lombricoïde et sur l'oxyure vermiculaire que s'exerce surtout leur action vermicide. Il est impossible de séparer les Corymbifères les unes des autres, car elles possèdent toutes, à des degrés différents, l'ensemble des diverses propriétés que nous venons d'énumérer.

On emploie de préférence comme stomachiques, fébrifuges et excitantes, les absinthes (*A. grande*, *Artemisia Absinthium* Lin.; *A. petite*, *Art. pontica* Lin.; *A. maritime*, *Art. maritima* Lin.), les achillées, les ambrosias, la matricaire (*Pyrethrum parthenium* Smith.), la camomille (*M. chamomilla* Lin.), la camomille romaine (*Anthemis nobilis* Lin.). C'est probablement à cette même propriété que le *Mikania Guako* Humb. B., et le *Mikania opifera* Humb. B. du Brésil, doivent leur emploi contre la morsure des serpents.

Les vermifuges les plus usités, parmi les Corymbifères, sont la santoline (*Santolina Chamæcyparissus* Lin.), la tanaïsie (*Tanacetum vulgare* Lin.), l'absinthe, les fleurs des *Artemisia Sieberi* D C., qui constituent le *Semen-contra* d'Alep; celles des *A. glomerata* Sieb., auxquelles on rapporte le *Semen-contra* de Barbarie, celles des *A. campestris* Lin., et *Absinthium*, qui fournissent le *Semen-contra* indigène, et les semences du *Vernonia anthelminthica* Willd., connues dans l'Inde sous le nom de *Calageri*. Le mélange de trois plantes de cette famille constitue les espèces anthelminthiques (Tanaïsie, absinthe, fleurs de camomille).

Les espèces dites vulnérables sont: la millefeuille (*Achillea Millefolium* Lin.), le génipi vrai (*Artemisia glacialis* Lin.), le génipi blanc (*Art. mutellina* Willd.), le génipi noir (*Artemisia spicata* Jacq.).

Quelques Corymbifères peu actives sont usitées comme pectorales: telles sont le tussilage (*Tussilago Farfara* Lin.), le pied-de-chat (*Antennaria dioica* Gærtn.), l'ayapana (*Eupatorium Ayapana* Vent.); d'autres espèces sont à peu près inertes, comme les soucis, les bellis, les seneçons.

Cependant un certain nombre de plantes parmi les Corymbifères ont des propriétés toutes différentes de celles qui appartiennent à l'ensemble de la famille; ainsi le *Bailliera aspera* de Cayenne enivre le

poisson ; la racine de l'eupatoire d'Avicenne (*Eupatorium cannabinum* Lin.) est purgative, et, suivant Righini, elle contient une base organique de saveur piquante, l'*eupatorine*. La racine d'arnica a été employée comme vomitive ; ses fleurs ont une action énergique, elles produisent des vertiges et des tremblements.

Certaines Corymbifères possèdent une saveur piquante qui excite la salivation, et qui les a fait employer comme sialagogues. Tels sont le *Spilanthes oleracea* Lin., ou cresson de Para, les *Acmella repens* et *mauritiana*, les *Bidens tripartita* et *cernua*, l'*Osmites camphorina* du Cap. Cette dernière plante donne à la distillation une eau qui a été employée contre la paralysie, sous le nom d'Eau de pâquerettes. La même propriété sialagogue se retrouve dans les racines de pyrèthre (*Anacyclus Pyrethrum* D. C.), dans celles de l'*Achillea Ptarmica*, du *Spilanthes urens* de Carthagène, du *Sigisbeckia orientalis* de l'Inde.

Les huiles essentielles des Corymbifères offrent tous les caractères propres à cette série de médicaments ; celles qui ont été étudiées sont oxygénées et paraissent être un mélange de plusieurs principes différents. Celle de matricaire contient le camphre des Laurinées, suivant MM. Dessaigne et Chautard. On connaît mal les propriétés chimiques du principe amer des Corymbifères. Dans les sommités fleuries de plusieurs *Artemisia* existe la santonine, matière cristalline dont la solution est très-amère. M. Leroy (de Bruxelles) a extrait de la tanaïsie une matière analogue, blanche, cristalline, très-amère, à peine soluble dans l'eau, très-soluble dans l'alcool et plus encore dans l'éther.

La matière amère du semen-contra possède les caractères des acides ; celle de l'absinthe paraît avoir les mêmes propriétés, communes, sans doute, à tous les principes amers de la famille. Ces substances sont solubles dans l'eau et plus solubles encore dans l'alcool.

Nous tracerons brièvement l'histoire de quelques-unes des Corymbifères le plus habituellement employées.

AUNÉE.

La racine d'Aunée (*Inula Helenium* Lin.) est la seule partie de cette plante usitée en médecine. Hippocrate en faisait usage à titre d'emménagogue.

La racine d'aunée passait, dans l'ancienne thérapeutique, pour un médicament propre à combattre les engorgements du foie et des viscères abdominaux. Aujourd'hui c'est encore un remède populaire

comme emménagogue. Souvent on l'associe au fer, dans le traitement des jeunes filles chlorotiques, atteintes de dysménorrhée.

L'aunée est également un remède prescrit comme expectorant, à la fin des fluxions de poitrine, des catarrhes et dans l'asthme.

La racine d'aunée a été analysée par Feneulle et par John ; elle contient :

Huile volatile ; héliénine ; matières résineuses ; cire ; principes extractifs amers ; gomme ; inuline ; albumine végétale ; sels.

Quand on distille la racine d'aunée avec de l'eau, il passe une huile jaunâtre qui tombe au fond de l'eau et qui se solidifie, on la nomme *héliénine*. On peut obtenir l'héliénine cristallisée, en laissant refroidir une teinture alcoolique d'aunée saturée à chaud. L'héliénine est une matière incolore, offrant l'odeur d'aunée, fusible à + 72°, volatile, bouillant vers 280°, peu soluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool froid, mais très-soluble dans l'alcool bouillant. Elle se dissout également très-bien dans certaines huiles volatiles et dans l'éther. Gerhardt l'a trouvée composée de $C^{12}H^{28}O^6$. Suivant l'observation de M. Rich de Mulhausen, sa proportion augmente dans la racine sèche, à mesure qu'on s'éloigne plus du moment où elle a été récoltée.

La matière résineuse est molle, brune, d'une saveur amère, âcre et désagréable. Elle possède une odeur aromatique, qui s'exhale quand on la chauffe. Elle n'est pas soluble dans l'eau, et se dissout bien dans l'alcool et l'éther. La température de l'eau bouillante suffit pour la faire entrer en fusion.

L'inuline est une matière féculente qui a été découverte par Rose dans la racine d'aunée, elle a été trouvée depuis dans plusieurs autres substances, et particulièrement dans les racines des plantes de la tribu des Corymbifères. Sa composition chimique $C^{12}H^{10}O^{10}$ est identique avec celle de l'amidon ; elle est incolore, pulvérulente, sans odeur et sans saveur. Chauffée un peu au-dessus de 100°, elle perd de l'eau, et entre en fusion. L'iode la colore en jaune. Elle est très-peu soluble dans l'eau froide, et est au contraire très-soluble dans l'eau bouillante. Sa dissolution est mucilagineuse : quand on la soumet à l'évaporation, l'inuline s'en sépare sous la forme de pellicules membraneuses ; par le refroidissement, elle se précipite à l'état pulvérulent. Une longue ébullition fait perdre à l'inuline la propriété de se précipiter.

L'inuline n'est pas soluble dans l'alcool. Les acides étendus la transforment en sucre plus facilement que l'amidon. Quand elle existe en même temps que l'amidon dans une liqueur, si celui-ci est en excès,

l'inuline se précipite seule; si l'inuline prédomine, elle entraîne avec elle une partie de l'amidon.

POUDRE D'AUNÉE.

On pulvérise l'aunée, sans laisser de résidu sensible. La poudre s'administre depuis la dose de 50 à 60 centigrammes, jusqu'à celle de 4 et 8 grammes.

CONSERVE D'AUNÉE.

Pr. : Poudre d'aunée.	1
Eau commune.	2
Sucre en poudre.	8

On mélange l'eau avec la poudre d'aunée, on laisse en contact pendant quelques heures, on ajoute le sucre, et l'on chauffe pendant quelques instants au bain-marie.

On préparait autrefois cette conserve à l'aide de la pulpe obtenue par la coction de la racine; ce médicament s'altérait très-promptement.

TISANE D'AUNÉE.

Pr. : Racine d'aunée concassée	20 gr.
Eau bouillante.	1000

Faites infuser pendant 2 heures; passez.

EXTRAIT D'AUNÉE.

On prépare l'extrait d'aunée, en humectant la poudre demi-fine de racine d'aunée avec la moitié de son poids d'eau, laissant en contact pendant douze heures, et lessivant au moyen de l'eau à 20 degrés. L'opération s'exécute assez bien, si l'on a soin de tasser modérément la poudre. On chauffe les liqueurs au bain-marie, on passe afin de séparer le coagulum, et l'on achève l'évaporation au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait.

100 parties de racine nous ont fourni 22,5 parties d'extrait.

VIN D'AUNÉE.

Pr. : Racine d'aunée.	3
Vin blanc.	100
Alcool à 60°.	6

Concassez la racine, mettez en contact avec l'alcool; après 24 heures,

ajoutez le vin, laissez macérer pendant 10 jours, et passez. — 30 grammes de vin représentent 1 gramme de racine.

ABSINTHE.

L'absinthe officinale est l'*Artemisia Absinthium* Lin.; cette plante contient :

Huile volatile; matière amère; chlorophylle; fécule; matière albuminoïde; sels.

L'huile volatile et le principe amer sont seuls intéressants.

L'huile essentielle provenant de la première distillation de l'absinthe est d'un vert foncé, mais en la rectifiant sur de la chaux, on l'obtient incolore. Elle bout alors à 204°, et sa densité est 0,929. Sa composition est la même que celle du camphre des Laurinées (Le-blanc).

Le principe amer de l'absinthe (*absinthéine*) est très-imparfaitement connu et aurait besoin d'être étudié de nouveau; voici ce que Luck rapporte de ses propriétés.

L'absinthéine se présente sous la forme de mamelons à texture rayonnée. Sa couleur est jaune, son odeur faible, sa saveur très-amère. Elle est peu soluble dans l'eau froide; elle fond dans l'eau bouillante. L'alcool la dissout bien; l'éther ne la dissout pas; elle possède les caractères d'un acide et forme avec les alcalis des combinaisons solubles.

On obtient l'absinthéine, suivant Luck, en reprenant par l'éther l'extrait d'absinthe obtenu au moyen de l'alcool à 80°. L'éther, en s'évaporant, laisse une résine brune et acide, mêlée de principe amer. On ajoute un peu d'eau et quelques gouttes d'ammoniaque qui dissolvent la résine. On achève la séparation de la résine par l'ammoniaque, qui s'unit à l'absinthéine, sans la dissoudre. On enlève l'ammoniaque à l'aide de l'acide chlorhydrique étendu, et on lave le résidu. On le dissout dans l'alcool; on précipite par l'acétate de plomb, on filtre, l'excès de plomb est séparé par l'hydrogène sulfuré, et l'on abandonne la liqueur à l'évaporation dans une étuve.

Pour les usages pharmaceutiques de l'absinthe, nous noterons que le principe amer est soluble en partie dans l'eau, et complètement dans l'alcool.

L'absinthe possède une propriété tonique, qu'elle doit à son principe amer, et une propriété excitante qui dépend de son huile volatile; c'est un excitant gastrique dont l'usage est malheureusement trop

répandu. Elle a été jadis employée en thérapeutique, à titre de fébrifuge, de vermifuge et d'emménagogue.

Il faut distinguer, dans les préparations dont elle est la base, celles qui ne contiennent que l'huile volatile, celles qui ne renferment que les principes fixes, et celles enfin qui réunissent en même temps les principes fixes et l'huile essentielle.

§ I. — PRÉPARATIONS QUI NE CONTIENNENT QUE L'HUILE ESSENTIELLE.

HUILE ESSENTIELLE D'ABSINTHE.

Son extraction ne diffère en rien de celle des autres huiles volatiles.

On l'emploie à la dose de 1 à 5 gouttes. Son âcreté oblige à quelques précautions particulières dans son administration. Quand on la destine à l'intérieur, on la divise souvent dans une potion, par l'intermède du sucre, d'un sirop ou d'un mucilage. Qu'elle que soit la manière dont on l'administre, il est toujours utile de l'étendre au moyen d'une matière inerte quelconque, soit liquide, soit solide, afin d'éviter l'impression trop vive, qu'à l'état de pureté, elle produirait sur l'estomac. On emploie également l'huile essentielle d'absinthe à l'extérieur, en frictions vermifuges sur l'abdomen. On la mélange pour cet usage avec 5 ou 4 fois son volume d'une huile fixe. Elle est à peu près inusitée.

EAU DISTILLÉE D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités fraîches d'absinthe. 1
Eau. S Q.

Distillez à la vapeur, de manière à retirer un poids égal d'eau distillée. (Inusitée.)

§ II. — PRÉPARATIONS QUI NE CONTIENNENT QUE LES PRINCIPES FIXES.

EXTRAIT D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités sèches d'absinthe. Q. V.

Réduisez l'absinthe en poudre demi-fine, humectez la poudre à l'aide de la moitié de son poids d'eau; après 2 heures de contact, lessivez en tassant modérément, et évaporez la liqueur en consistance

d'extrait. Le Codex a remplacé ce traitement qui réussit très-bien, par la méthode des infusions fractionnées.

Une partie d'extrait représente les parties solubles de 4 parties environ de plante sèche. C'est un amer puissant, que l'évaporation a dépouillé presque complètement de son huile essentielle.

§ III. — PRÉPARATIONS QUI CONTIENNENT LE PRINCIPE AMER DE L'HUILE ESSENTIELLE.

TISANE D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités sèches d'absinthe. 5 gr.
Eau bouillante. 1000

Faites infuser pendant une demi-heure; passez.

SIROP D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités de grande absinthe. 1
Eau bouillante. 8
Sucre. (environ) 45

On fait infuser l'absinthe; on passe avec expression; on laisse déposer; on ajoute à 100 de liqueur, 190 de sucre, et l'on prépare un sirop par simple solution au bain-marie fermé.

Ce mode de préparation donne un sirop chargé des parties aromatiques et amères de l'absinthe.

Le sirop d'absinthe est surtout destiné aux enfants, qui le prennent plus volontiers que toute autre préparation de cette plante.

20 grammes de sirop correspondent à environ 1 gramme d'absinthe.

VIN D'ABSINTHE.

Pr. : Feuilles sèches d'absinthe. 5
Vin blanc généreux. 100
Alcool à 60°. 6

Incisez l'absinthe, versez l'alcool, et après 24 heures, ajoutez le vin blanc; laissez macérer pendant 10 jours; passez avec expression et filtrez. 50 grammes de vin représentent 1 gramme d'absinthe. Très-employé comme stomachique.

TEINTURE ALCOOLIQUE D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités sèches d'absinthe.	1
Alcool à 60°.	5

Faites macérer pendant quelques jours; passez avec expression; filtrez. Ce procédé est préférable à la lixiviation prescrite par le Codex.

QUINTESENCE D'ABSINTHE.

Pr. : Sommités sèches de grande absinthe.	2
— — de petite absinthe.	2
Girofle concassé.	1
Sucre.	1
Alcool à 60°.	50

Faites macérer pendant dix jours; passez avec expression; filtrez. Cette teinture composée est un remède qui jouit d'une réputation populaire comme stomachique.

ARMOISE.

Les feuilles et les sommités de l'Armoise (*Artemisia vulgaris* Lin.) sont employées comme excitantes, elles sont de plus réputées emménagogues et antihystériques, dans la médecine populaire. De même que toutes les Corymbifères, elles contiennent une huile volatile associée à un principe amer. On les prescrit fréquemment sous la forme de tisane, à la dose de 10 grammes par litre, mais plus souvent encore, en lavements préparés par infusion, dans le but de combattre l'atonie utérine.

Les feuilles d'armoise laissent, quand on les pulvérise, un résidu duveteux, lequel constitue une espèce de coton employé à la préparation de certains moxas. (Voy. Moxas, pag. 164.)

La racine d'armoise a été administrée, à la dose de 4 à 8 grammes, sous le nom de *poudre de Bresler*, dans le traitement de l'épilepsie et de la chorée.

POUDRE DE BRESLER.

Pr. : Poudre de racine d'armoise.	1
Sucre pulvérisé.	2

Mêlez.

On donne une cuillerée à café de cette poudre, quatre fois par jour.

EAU DISTILLÉE D'ARMOISE.

Pr. : Sommités fraîches d'armoise.	1
--	---

Distillez à la vapeur, de façon à retirer 1 partie de produit. (Inusitée.)

SIROP D'ARMOISE.

On le prépare de la même manière que le sirop d'absinthe.

CAMOMILLE ROMAINE.

La fleur de la Camomille romaine (*Anthemis nobilis* Lin.) est extrêmement amère. C'était le fébrifuge par excellence des Grecs et des Égyptiens, et elle est restée à ce titre dans la matière médicale, jusqu'à la découverte des propriétés du quinquina. Elle est encore très-employée à cause de son principe amer et de l'huile volatile excitante qu'elle contient. C'est un remède populaire dans le traitement des coliques accompagnées d'un développement de gaz, et elle est, dit-on, très-efficace contre certaines dyspepsies. La matière amère de la camomille est soluble dans l'eau, et dans l'alcool à 90°. L'huile volatile est d'un bleu foncé, et d'une consistance visqueuse; elle devient brune au contact de l'air. Cette essence se compose d'une huile oxygénée et d'un hydrocarbure de l'ordre des essences de térébenthine.

TISANE DE CAMOMILLE.

Pr. : Fleurs de camomille romaine.	5 gr.
Eau bouillante.	1000

Faites infuser pendant une demi-heure et passez.

EXTRAIT DE CAMOMILLE.

Pr. : Fleurs de camomille romaine.	1
Eau bouillante.	8

On réduit les fleurs de camomille en poudre à moitié fine, et on les traite par la méthode de Cadet adoptée par le Codex; on évapore la liqueur en consistance d'extrait. On peut également recourir à la lixiviation; les fleurs doivent, dans ce cas, être divisées, humectées, puis tassées très-fortement. L'extrait a perdu en grande partie le

principe aromatique des fleurs, mais il retient la partie amère de la camomille.

C'est un médicament amer efficace, mais peu usité.

La camomille donne le cinquième de son poids d'extrait.

HUILE DE CAMOMILLE.

Pr. : Fleurs de camomille sèches.	1
Huile d'olive.	10

Faites digérer pendant quelques heures au bain-marie; passez avec expression; laissez déposer et filtrez.

Ce médicament possède une odeur aromatique; appliqué à l'extérieur, il ne jouit réellement que des propriétés de l'huile; il est souvent encore la base de certains liniments.

VERMIFUGES OU ANTHELMINTHIQUES.

Nous réunissons dans ce chapitre, non-seulement les Vermifuges empruntés à la famille des Corymbifères, mais encore tous les vermifuges d'origine végétale, afin de condenser leur histoire et de pouvoir mieux signaler les différences qu'ils présentent, et les conditions favorables à l'emploi de chacun d'entre eux.

Le nom de Vermifuges ou d'Anthelminthiques s'applique aux médicaments qui peuvent débarrasser l'économie, des helminthes qui se développent dans le canal intestinal de l'homme. Les uns exercent sur ces animaux une action toxique, et les tuent : ce sont les vermicides; les autres ne font que les stupéfier; d'autres enfin les expulsent simplement : tels sont les purgatifs. Le plus souvent il est avantageux d'associer les deux espèces de vermifuges.

Les vers qui se trouvent dans les intestins de l'homme sont les suivants : le ver solitaire (*Tænia solium* Lin.) type des Téniaïdées et de l'ordre entier des Cestoides; le botriocéphale (*Botriocephalus latus* Brems.) représentant unique chez l'homme des Botriocéphaliens; l'Oxyure vermiculaire (*Ascaris vermicularis* Lin.) et l'Ascaride lombricoïde (*Ascaris lumbricoïdes* Lin.), l'un et l'autre font partie du groupe des Ascaridés; le Tricocephale de l'homme (*Tricocephalus dispar* Rudolphi) Strongylidés.

SEMEN-CONTRA.

Nous avons dit qu'un grand nombre de Corymbifères peuvent être employées comme vermifuges, mais on donne presque toujours la

préférence au *Semen-contra*. C'est la fleur non épanouie de diverses espèces du genre *Artemisia*. Dans le commerce, on distingue le *semen-contra* d'Alep et celui de Barbarie.

Le *Semen-contra* d'Alep arrive en Europe par la voie d'Alep et d'Alexandrie, mais il est récolté en Perse et au Tibet. Il est fourni par l'*Artemisia Sieberi* D. C. (*A. Contra* Lin.). Ce sont de petits capitules, d'un vert jaunâtre, ovoïdes, allongés, composés d'écailles imbriquées et scariées; ils sont mêlés de pédoncules brisés qui portent encore quelques capitules plus jaunes et globuleux. — Le *semen-contra* possède une saveur amère aromatique et une odeur très-forte.

Le *Semen-contra* de Barbarie provient de l'*Artemisia glomerata* Sieb. Les capitules forment de petits boutons globuleux, couverts d'un duvet blanchâtre; ils ne sont pas séparés les uns des autres, mais réunis à l'extrémité d'un petit rameau. Ce *semen-contra* est plus léger que celui d'Alep; il possède une odeur et une saveur identiques.

Le *semen-contra* contient :

Huile volatile; santonine; résine; huile grasse acre; principe extractif.

Plusieurs observateurs ont constaté dans le *Semen-contra* la présence d'une matière cristallisée, qui a reçu le nom de *Santonine*.

La substance résineuse observée par Trommsdorf, est d'un jaune verdâtre foncé; elle est friable, fusible à + 100°, d'une saveur amère, très-soluble dans l'alcool et dans l'éther bouillants, soluble dans les alcalis, insoluble dans l'essence de térébenthine.

L'huile essentielle forme les 8/100 du *semen-contra*; elle est d'un jaune pâle, très-volatile; sa saveur est acre et amère; son odeur est vive et pénétrante, analogue à celle de la menthe poivrée.

La santonine offre des propriétés fort remarquables. Elle se présente en cristaux brillants, incolores, qui sont des prismes quadrilatères allongés. Elle est insipide, inodore et volatile. Elle est soluble dans 4000 parties d'eau froide et dans 250 parties d'eau bouillante; soluble dans 40 parties d'alcool et 70 parties d'éther; sa dissolution possède une saveur amère. Elle se dissout également dans l'essence de térébenthine. Elle s'unit aux bases, et donne avec la chaux, la baryte et l'oxyde de plomb, des combinaisons cristallisables. Si l'on chauffe la santonine avec une base alcaline dissoute dans l'eau ou l'alcool, la liqueur devient rouge, et quand elle se refroidit, le composé formé cristallise en aiguilles soyeuses, offrant une coloration rouge. Ces

cristaux perdent leur couleur successivement du haut en bas et finissent par devenir incolores. La santonine, analysée par M. Heldt, a donné une composition qui peut être représentée par la formule $C^{50}H^{18}O^6$.

Pour préparer la santonine, il faut soumettre le semen-contrà pulvérisé et délayé dans l'eau, à l'action de la chaux hydratée et de l'alcool. On évapore la liqueur au quart, on la filtre afin de séparer une substance résineuse, on évapore et l'on traite à chaud par l'acide acétique concentré; la santonine cristallise par le refroidissement. On la purifie en décolorant sa dissolution alcoolique au moyen de charbon. (Merck.)

M. Calloud donne le procédé suivant pour la préparation de la santonine.

On fait bouillir un mélange de 10 kilogrammes de semen-contrà d'Alep, 50 litres d'eau et 600 grammes de chaux, jusqu'à ce que la matière se dépose au fond de la bassine; on passe à travers une toile et l'on fait une, deux et trois décoctions. On filtre le liquide, et on le concentre pour le réduire à 10 ou 12 litres. On décompose par un excès d'acide chlorhydrique; il monte à la surface du liquide, une matière poisseuse que l'on sépare. Au bout de 4 à 5 jours, quand la santonine s'est déposée, on décante le liquide et on lave le dépôt avec un litre d'eau chaude.

La santonine brute est mise en contact avec 50 grammes d'ammoniaque liquide qui dissout la matière grasse résinoïde; on lave sur un linge à l'eau froide; alors on reprend la santonine à l'ébullition par 5 litres d'alcool à 90°; et un peu de noir animal, et l'on filtre bouillant. La santonine cristallise par le refroidissement.

† kilogramme de semen-contrà d'Alep donne 14 grammes de santonine.

Le semen-contrà est le vermifuge le plus employé contre l'ascaride lombricoïde et le trichocéphale; il agit non-seulement comme vermifuge, mais aussi comme amer et tonique; action complémentaire, utile chez les sujets dont la constitution est souvent débilitée par la présence de ces helminthes. On se sert de la santonine, du semen-contrà et de son huile volatile.

Santonine. La santonine possède des propriétés vermifuges très-prononcées à la dose de 50 à 40 centigrammes; comme elle est presque insipide, les enfants la prennent sans difficulté. Une fois qu'elle est parvenue dans les intestins, elle s'y dissout à la faveur des sécrétions alcalines, et peut agir avec une grande efficacité. (Mialhe et Calloud.)

M. Küchenmeister, dans un travail comparé sur les propriétés des anthelminthiques, place la santonine dissoute dans l'huile, au premier rang des médicaments de ce groupe. Il conseille 10 à 25 grammes de santonine dissoute dans 50 grammes d'huile de ricin. M. Calloud a donné pour l'emploi de la santonine, une formule de tablettes, qui est la plus employée.

TABLETTES DE SANTONINE.

Santonine pulvérisée.	10 grammes.
Sucre blanc.	500
Carmin de cochenille.	0,25
Mucilage de gomme adragante.	45

Faites des tablettes du poids de 50 centigrammes. Chaque tablette contient 1 centigramme de santonine.

Semen-contrà. C'est ordinairement sous forme de poudre qu'on le prescrit. Il y a cependant une formule de sirop fait avec l'essence; mais il ne possède pas toutes les propriétés de la plante, et il est à peu près inusité. (Sirop de sucre, 50 grammes; essence de semen-contrà, 2 gouttes. Mélez.)

POUDRE DE SEMEN-CONTRA.

On pulvérise le semen-contrà, sans laisser de résidu. On conserve la poudre dans un bocal fermé, à l'abri de la lumière. Le semen-contrà reste odorant et amer jusqu'à la fin de la pulvérisation; quand il cesse de l'être, le résidu est en quantité insignifiante.

On prescrit le semen-contrà à la dose de 1 à 4 grammes chez les enfants, 4 à 8 grammes pour les adultes. — Afin d'en faciliter l'emploi chez les enfants, on l'introduit souvent dans la pâte du pain d'épice. — On en continue l'administration pendant douze à quinze jours; ensuite on purge.

POTION VERMIFUGE.

Pr. : Semen-contrà.	10 gr.
Eau bouillante.	125
Sirop d'écorce d'orange amère.	50

On fait une infusion de semen-contrà, on la passe et l'on y ajoute le sirop.

MOUSSE DE CORSE.

On donne en pharmacie le nom de Mousse de Corse ou d'Helminthocorton au mélange d'un grand nombre d'Algues dont l'espèce fon-

damentale est l'*Alsidium Helminthocorton* Kz. (*Helminthocorton officinale* Link; *Sphærococcus Helminthocorton* Ag.; *Gigartina Helminthocorton* Lamx). M. le professeur Baillon a bien voulu nous communiquer une liste inédite de toutes les algues qui peuvent s'y trouver mêlées, en quantité variable; ce sont les espèces suivantes; *Acrocarpus crinalis* Kz.; *Alsidium corallinum* Ag.; *Cladophora rupestris* Kz.; *Callithamnion Plumilla* Ag.; *Ceramium rubrum* Ag.; *Cystoseira rabarbata* Ag.; *Desmaretia aculeata* Lamx; *Dictyota vulgaris* Kz.; *Echinoceras ciliatum* Kz.; *Eupogonium villosum* Kz.; *Gelidium corneum* Lamx; *Gigartina pistillata* Lamx; *Grateloupia verruculosa* Grev.; *Gymnogongrus plicatus* Kz.; *Halopithys pinastroides* Kz.; *Halyseris polypodioides* Ag.; *Hypnea musciformis* Lamx; *Laurencia pinnatifida* Lamx; *Liagora viscida* Ag.; *Peyssonelia squamaria* Dne.; *Phlebothamnion versicolor* Kz.; *Polysiphonia pycnophlœa* Kz.; *P. violacea* Kz.; *P. Wulfeni* Ag.; *Rhodomela subfusca* Ag.; *Spermatococcus rhizodes* Kz.; *Trichothamnion coccineum* Kz.; *Zonaria Pavonia* Ag.

Comme la saveur de la mousse de Corse est moins désagréable que celle du semen-contra, on la prescrit souvent aux enfants. On l'administre en décoction sucrée, et parfois coupée avec du lait, ou sous forme de gelée. On a inventé une foule d'autres préparations qui sont peu utiles et presque inusitées.

D'après l'analyse de Bouvier, la mousse de Corse est composée des principes suivants :

Matière cellulosique, gélatiniforme; sulfate de chaux; sel marin; carbonate de chaux, fer, magnésie; phosphate de chaux; iode.

La nature de la matière gélatinoïde est mal connue.

POUDRE DE MOUSSE DE CORSE.

On bat la mousse de Corse sur une table avec une spatule de bois, afin de détacher les parties terreuses. On la crible, puis on la bat de nouveau. Après l'avoir criblée et séchée, on la pulvérise et on la passe à travers un tamis de soie.

INFUSION DE MOUSSE DE CORSE.

Pr. : Mousse de Corse. 10 à 20 gr.
Eau. 160

Faites infuser, et passez.

On traite la mousse de Corse tantôt par macération, tantôt par infusion, quelquefois par décoction. L'infusion et la macération sont plus aromatiques que la décoction.

SIROP DE MOUSSE DE CORSE.

Pr. : Mousse de Corse. 1
Sirop de sucre. 5

On verse sur la mousse de Corse 2 parties d'eau tiède.

On laisse macérer pendant vingt-quatre heures; on met à la presse et l'on filtre. Sur le résidu de mousse de Corse, une nouvelle partie d'eau est versée, et, après vingt-quatre heures, on passe le soluté, à l'aide d'une forte expression, et l'on filtre encore.

On mêle cette seconde liqueur au sirop de sucre, et, quand le tout a été assez concentré pour que le sirop employé ait perdu, par évaporation, un poids égal à celui du premier liquide, on ajoute brusquement celui-ci, et l'on filtre. Le sirop que l'on obtient est très-clair et très-aromatique.

Si l'on préférerait traiter la mousse de Corse par décoction (quelques praticiens pensent que la liqueur est plus active), il faudrait mélanger la décoction décantée avec le sirop de sucre, et clarifier au papier, suivant la méthode de Desmarests. Le sirop serait moins limpide et moins aromatique que le précédent.

Deschamps conseille de préparer le sirop de mousse de Corse, au moyen de la digestion et de la solution du sucre dans la liqueur.

GELÉE DE MOUSSE DE CORSE.

Mousse de Corse. 50 grammes.
Sucre blanc. 60 —
Vin blanc. 60 —
Colle de poisson. 5 —

Faites bouillir la mousse de Corse pendant une heure dans une quantité d'eau suffisante, pour obtenir environ 200 grammes de liqueur; passez avec expression. Ajoutez le sucre, le vin blanc et la colle de poisson, que vous aurez préalablement ramollie par une macération dans 50 grammes d'eau froide. Faites cuire en consistance de gelée; passez à travers une étamine, et portez dans un lieu frais.

Les proportions indiquées ci-dessus doivent produire 125 grammes de gelée.

SACCHAROLÉ DE MOUSSE DE CORSE.

Pr. : Mousse de Corse. 4
Sucre. 8
Eau de fleur d'oranger. 1

Faites bouillir la mousse de Corse dans l'eau pendant deux heures;

prenez, décantez, puis évaporez en consistance extractive. Vers la fin de l'évaporation, ajoutez le sucre et l'eau aromatique; achevez la dessiccation à une chaleur douce, ou à l'étuve. (Deschamps.)

TABLETTES DE MOUSSE DE CORSE.

Pr. : Saccharolé de mousse de Corse.	15
Gomme arabique pulvérisée.	1
Mucilage de gomme adragante au citron.	S. Q.

Faites des tablettes de 1 gramme; elles doivent être conservées dans des vases bien fermés. (Deschamps.)

CORALLINE BLANCHE.

La Coralline (*Corallina officinalis* Ell. et Sol.) Algues, se récolte dans la Méditerranée. Elle est formée de carbonate de chaux et de matières cellulosique et albuminoïde; celle-ci est plus abondante que dans le corail. La coralline blanche a été employée quelquefois comme vermifuge, on ne l'administre qu'en poudre à la dose de 1 à 2 grammes; elle est à peu près usitée aujourd'hui.

SPIGÉLIE ANTHELMINTHIQUE.

La Spigélie anthelminthique, ou Brinvilliers, est le *Spigelia anthelmia* Lin. de la famille des Loganiacées. C'est une plante annuelle qui croît au Brésil, à la Guyane et dans presque toute l'Amérique méridionale, où on l'emploie comme vermifuge.

Les feuilles de la spigélie sont disposées en croix, ovales, lancéolées. Cette plante, dans son état de fraîcheur, est très-délétère; elle détermine de la stupeur, des soubresauts dans les tendons, la dilatation de la pupille. C'est un puissant anthelminthique; en Belgique on la considère comme le vermifuge par excellence, cependant elle échoue dans le traitement du tænia.

Une autre espèce, le *Spigelia Marylandica* Lin., est employée aux États-Unis; c'est surtout de la racine que l'on fait usage. Il existe une ancienne analyse de cette plante par Feneulle, elle ne fait pas connaître suffisamment sa composition.

M. Bonnewyn, de Tirlemont, a décrit l'emploi médical de la *Spigelia anthelmia* en Belgique, et il a publié quelques formules relatives à ce sujet.

La poudre est administrée à la dose de 1 à 2 grammes. On a également recours à la décoction : 50 grammes de feuilles de spigélie pour 200 à 250 grammes de colature.

SIROP DE SPIGÉLIE.

Pr. : Spigélie en poudre grossière.	250 gr.
Eau bouillante.	250

Au bout de quatre heures d'infusion, séparez la liqueur par déplacement; mêlez-la avec

Sirop de sucre.	1000 gr.
-------------------------	----------

Évaporez en consistance de sirop.

GELÉE DE SPIGÉLIE.

Pr. : Spigélie anthelminthique.	50 gr
Mousse de Corse.	15

Faites bouillir dans 500 grammes d'eau, et réduisez à 320 grammes; passez avec expression; décantez; ajoutez :

Sucre.	80 gr.
----------------	--------

Évaporez de façon à obtenir 120 grammes de gelée, que vous aromatiserez au moyen de l'alcoolature de zeste de citron.

Cette gelée est consistante, bien que la spigélie seule ne puisse donner de gelée, et que la mousse de Corse isolée donne une gelée presque sans consistance (BONNEWYN).

ÉCORCE DE RACINE DE GRENADIER.

Le Grenadier, *Punica Granatum* Lin. (Granatées), fournit à la thérapeutique plusieurs médicaments, mais ils ne sont pas tous également importants. Les fleurs de grenadier non entièrement épanouies, et dans lesquelles le calice charnu adhèrent à l'ovaire est très-développé, constituent un astringent énergique, lequel était jadis prescrit sous le nom de *Balauste*, il est maintenant presque inusité. Le calice adhérent au péricarpe était appelé *Malicorium*; c'est un bon astringent, et l'on peut y recourir dans une foule de cas. Dans l'Inde et le Levant, il est employé pour expulser les vers, et en particulier, le tænia armé. Dans la médecine européenne, on fait surtout usage, comme tæniifuge, de l'écorce de la racine de grenadier, et secondairement de l'enveloppe succulente et acide des semences.

L'écorce de la racine de grenadier a été analysée par Mitouart, et plus tard par Latour de Trie; elle contient :