

dans le Polypore officinal. Cette substance, battue au maillet et mise en lames plus ou moins épaisses, est trop connue pour qu'il soit nécessaire de la décrire. Remarquons seulement que sa structure, analogue à celle de l'Agaric blanc, se reconnaît très-facilement au microscope.

C'est le *Polyporus fomentarius* Fries, venant abondamment sur les hêtres, qu'il faut employer pour la préparation de l'amadou des chirurgiens. Le *Polyporus igniarius* Fries et Pers., espèce voisine, s'en distingue par sa substance beaucoup plus dure et par conséquent moins propre aux usages auxquels on la destine. Elle vient autour des troncs de saule, de frêne, de cerisier, etc.

CHAPITRE II

DES HERBES (HERBÆ).

(HERBES FLEURIES. — SOMMITÉS FLEURIES)

Comme nous l'avons déjà indiqué, les drogues simples, rentrant dans cette catégorie, sont facilement reconnaissables à la présence sur leurs tiges des feuilles et des fleurs, dont l'ovaire est souvent en partie transformé en fruit. Elles offrent par suite tous les caractères dont se servent les botanistes pour la détermination des familles, des genres et des espèces. Nous n'aurons donc qu'à suivre strictement les procédés employés par les savants dans leurs ouvrages de botanique descriptive.

Rappelons-nous que c'est surtout dans les organes de la floraison et de la fructification que se trouvent les caractères les plus saillants et ceux qu'on a reconnus jusqu'ici comme les plus constants. Les fleurs dans leurs diverses parties, calice, corolle, étamines et pistils; les fruits, quand la plante nous en offrira d'assez développés, devront surtout attirer notre attention. Nous ne négligerons pas pour cela les feuilles; leur position sur la tige (*feuilles alternes, opposées ou verticillées*); la présence ou l'absence à leur base des petites folioles qu'on appelle *stipules*, sont souvent des signes qui concourent à la détermination des familles ou des genres, et en tout cas la description détaillée de leur forme est nécessaire pour caractériser les espèces.

Nous avons fait entrer les frondes des Fougères dans cette catégorie; elles portent en effet d'ordinaire avec elles leurs

sores (amas de sporanges) qui, sans correspondre physiologiquement aux vrais organes mâles et femelles des Phanérogames(1), ont cependant la même utilité pour les descriptions, puisque c'est sur eux que se fondent en grande partie les caractères de genre. — Ces Fougères forment naturellement une subdivision très-facile à reconnaître.

Le tableau des groupes naturels (2), qui renferment les herbes le plus usuellement employées en pharmacie, peut être établi de la manière suivante :

I. Plantes portant des fleurs :

A. Corolle à pétales distincts (3).

1° OVAIRE LIBRE.

a. Étamines insérées sur le fond de la fleur.

α. Carpelles distincts.

Étamines nombreuses, libres. RENONCULACÉES.

β. Carpelles réunis en un ovaire à placentas pariétaux.

‡ Quatre pétales.

Fleurs régulières, étamines nombreuses, libres..... PAPAVERACÉES.

Fleurs irrégulières, 6 étamines, en 2 faisceaux..... FUMARIACÉES.

Fleurs régulières, en croix,

(1) On sait bien maintenant que les spores contenus dans les sporanges représentent simplement des sortes de bourgeons ou de bulbilles, susceptibles de reproduire la plante, et que les vrais organes de la génération ne se rencontrent que sur une toute petite fronde étalée, qu'on a nommée *prothallium*, et qui représente le premier développement de la spore. C'est sur cette partie, qui est une sorte d'état embryonnaire de la plante, que se rencontrent les *anthéridies* contenant les vrais organes fécondateurs ou *anthérozoïdes* et l'*archégone* avec la vésicule destinée à être fécondée et à donner une nouvelle fougère.

(2) Dans ce tableau nous indiquons tantôt des familles, tantôt simplement des genres. Nous avons pensé que, quand toutes les drogues simples d'une même famille se rapportaient à un seul genre, il était préférable de donner des caractères plus limités et un peu plus étroits que ceux de la famille tout entière. Dans ce cas, le nom mis entre parenthèses rappelle la famille naturelle à laquelle la substance se rapporte.

(3) La corolle manque dans quelques genres (Clématites, Anémones). Dans ce cas, le calice est pétaloïde et composé de sépales distincts.

6 étamines tétradynames. CRUCIFÈRES.

†† 5 pétales. Fleurs irrégulières.

Capsules à 3 valves portant les graines sur la ligne médiane (*Violariées*). VIOLA.

γ. Carpelles réunis en un ovaire à placentas axiles.

Fleurs régulières, étamines nombreuses réunies en 3-5 faisceaux ; feuilles ponctuées (*Hypericinées*). HYPERICUM.

Fleurs irrégulières ; calice à 2 sépales colorés plus grands que les autres ; 8 étamines monadelphes, en 2 phalanges de 4 chacune (*Polygalées*)..... POLYGALA.

b. Étamines insérées sur le calice.

Fleurs irrégulières, papilionacées, à 10 étamines... PAPILIONACÉES.

Fleurs régulières, étamines indéfinies..... ROSACÉES.

2° OVAIRE ADHÉRENT.

Fleurs en ombelle..... OMBELLIFÈRES.

B. Corolle à pétales soudés entre eux.

1° OVAIRE ADHÉRENT.

Feuilles verticillées, étamines libres..... RUBIACÉES STELLATÉES.

Fleurs en capitule, munies d'un involucre, étamines libres..... DIPSACÉES.

Fleurs en capitules, étamines soudées par les anthères.. COMPOSÉES.

Fleurs irrégulières, étamines soudées sur toute leur longueur..... LOBÉLIACÉES.

2° OVAIRE LIBRE.

a. Fleurs régulières. Étamines alternes avec les pétales.

Feuilles opposées, sans stipules ; capsules à placentas isolés (*Gentianées*)..... ERYTHRÆA.

Feuilles opposées, avec stipules ; capsules didymes se

- séparant en 2 coques (*Loganiacées*). SPIGELIA.
- Feuilles le plus souvent rudes, alternes; ovaire à 4 lobes. BORRAGINÉES.
- b. Fleurs irrégulières. Étamines didynames ou réduites à 2.
- Ovaire à 2 loges multiovulés. SCROPHULARINÉES.
- Ovaire quadrilobé. LABIÉES ET VERBÉNACÉES.
- C. Fleurs sans pétales.
- 1° Feuilles planes développées.
- a. Ovaire uniloculaire.
- a. Fleurs hermaphrodites.
- Feuilles sans stipules ni ochréa (1). CHÉNOPODÉES.
- Feuilles munies d'un ochréa. POLYGONÉES.
- β. Fleurs unisexuées ou polygames.
- Feuilles stipulées. URTICÉES.
- b. Ovaire à 2 ou 3 carpelles.
- Capsule à 2 coques, fleurs dioïques (*Euphorbiacées*). MERCURIALES.
- 2° Feuilles squamiformes, imbriquées (*Conifères*). SABINE.
- II. Plantes portant sur leurs frondes foliacées des amas de petits spores, mais pas de fleurs à étamines ou à pistil. FOUGÈRES.

RENONCULACÉES

Les plantes de la famille des Renonculacées, qui peuvent se trouver dans les pharmacies, ont toutes des fleurs à sépales distincts, le plus souvent blancs ou colorés; les pétales, lorsqu'ils existent, sont aussi parfaitement libres les uns des autres, de couleur variable. Les étamines sont nombreuses et distinctes; enfin les carpelles, soit monospermes, soit polyspermes, sont aussi complètement isolés les uns des autres.

(1) On désigne sous le nom d'*ochrea* une sorte de gaine scariéeuse qui se trouve à la base des feuilles de Polygonées et qui entoure la tige.

Le tableau suivant résume les caractères des diverses espèces :

- I. *Carpelles monospermes. Fleurs régulières.*
- a. Feuilles opposées; fleurs sans involucre. 1. Clématite.
- b. Feuilles alternes; fleurs munies d'un involucre assez éloigné de la fleur (*Anémones*).
- Plante velue, à fleurs violacées. 2. Pulsatilles.
- Plante glabre, à fleurs blanches. 3. Anémone des bois.
- II. *Carpelles polyspermes. Fleurs irrégulières.*
- Sépale supérieur en forme de casque 4. Aconit.

1. CLÉMATITE.

Herba Clematidis erectæ, Flammula Jovis.

La Clématite dressée (*Clematis recta* L., *Cl. erecta* D. C.) est cueillie d'ordinaire avec ses fleurs, et n'est active qu'à l'état frais. Elle présente alors les caractères suivants :

Tiges dressées, cylindriques, sillonnées; feuilles opposées, pinnatiséquées, formées de 5 à 9 folioles, pétiolées, glabres, ovales aiguës, entières, à 3-5 nervures, longues de 1 à 2 centimètres. Les fleurs sont disposées en cimes formant par leur ensemble une sorte de panicule terminale; elles sont blanches, à 4 ou 5 sépales; les étamines sont nombreuses; les carpelles orbiculaires, comprimés, terminés par un long style plumeux.

La Clématite fraîche a une saveur caustique, une odeur faible ou nulle; elle contient un principe acre analogue à l'anémone.

Une autre espèce, bien plus répandue dans toute l'Europe, est la Clématite Vigne blanche, *Clematis Vitalba* L., qui jouit de propriétés analogues. Elle se distingue de la Clématite dressée par sa tige sarmenteuse, anguleuse, ses feuilles dentées ou découpées sur les bords, ses inflorescences axillaires et ses fleurs à sépales oblongs, blancs tomenteux.

2-3. PULSATILLES ET ANÉMONE DES BOIS.

Herba Pulsatilla.

On a nommé **Pulsatilles** deux espèces voisines, dont l'une, qui vient de l'Allemagne du Nord (*Anemome pratensis* L.), est la véritable plante employée tout d'abord par Störk; l'autre vient dans toute l'Europe centrale et méridionale et se nomme *Anemone Pulsatilla* L. On cueille la plupart du temps ces espèces au printemps, au moment où la fleur va s'épanouir et où les feuilles commencent à peine à se développer; cependant, dans certains cas, on les prend après la floraison, et par conséquent avec les feuilles.

L'*Anemone Pulsatilla* L. (*Pulsatilla vulgaris*, Mill.) vient dans les lieux sablonneux et sur les coteaux secs de presque toute la France. Sa souche épaisse et dure donne des feuilles radicales pétiolées, à limbe tripinné, dont les divisions sont découpées en segments étroits, linéaires aigus, couverts de poils longs et lâches. La hampe florale, également velue, porte une seule fleur penchée après la floraison et un involucre placé à distance de la fleur et formé de 3 bractées sessiles, divisées en segments linéaires et velus. La fleur elle-même est formée d'un calice de couleur violette à 6 sépales, placés sur deux rangs, elliptiques aigus, soyeux extérieurement, rapprochés en cloche et recourbés en dehors dans leur portion supérieure. Le fruit est formé d'un grand nombre de carpelles surmontés d'un long style plumeux.

L'*Anémone des prés* (*Anemone pratensis* L., *Pulsatilla pratensis* Mill.) diffère de la précédente par ses fleurs plus petites, penchées dès le commencement, à pétales plus aigus ou acuminés, connivents à la base et réfléchis au sommet. C'est l'*Herba Pulsatilla nigricantis* des pharmacies.

La plante fraîche de Pulsatille a une saveur très-âcre et caus-

tique; elle contient une matière (*Anémone*) blanche, volatile, provoquant les larmes.

On emploie aussi quelquefois une plante du même genre, mais bien distincte, l'**Anémone des bois** ou *Sylvie* (*Anemone nemorosa* L.). C'est une jolie petite espèce de 20 cent. de haut, grêle, glabre, à feuilles pinnatiséquées, à 3 segments elliptiques lancéolés, profondément incisés. La fleur, unique sur la tige, est grande, formée de 6 à 7 sépales oblongs, glabres, blancs, fréquemment teintés de violet à la base. Les carpelles sont pubescents. La plante fleurit au printemps dans les lieux frais et humides.

4. HERBE D'ACONIT.

Tiges fleuries d'Aconit. — *Herba Aconiti*, *Herba Napelli*.

On emploie les feuilles et les fleurs de diverses espèces d'Aconit voisines les unes des autres, *Aconitum Napellus* L., *Aconitum Störkianum* Rehb., *Aconitum variegatum* L., plantes qui croissent dans les régions montagneuses de l'Europe. On doit cueillir l'Aconit au moment de sa floraison ou plutôt un peu avant. Aussi trouve-t-on parfois dans les droguiers les sommités fleuries; souvent cependant on n'en a que les feuilles sans les fleurs (*Feuilles d'Aconit*).

Toutes les espèces de ce genre sont bien caractérisées par leur fleur composée de 5 sépales pétaloïdes, dont le supérieur en forme de casque; d'un nombre variable de pétales dont les deux supérieurs ont la forme d'une sorte de bonnet phrygien, porté par un long onglet, et se logent dans la concavité du sépale supérieur. Au centre, on voit un grand nombre d'étamines et 3-5 carpelles multiovulés.

L'*Aconit Napel* a une tige élevée, couverte de feuilles alternes, pétiolées. Le limbe de ces feuilles est arrondi dans sa forme générale: il est profondément découpé jusque près du pétiole en 6-7 lobes palmés, cunéiformes, rétrécis à la base,

dont le médian, d'ordinaire plus grand que les autres, placé dans la direction même du pétiole, se divise lui-même en 5 ou 6 divisions assez profondes et dentées sur les bords. Les lobes latéraux, d'autant plus petits qu'ils sont plus rapprochés de la base, sont généralement trifides.

Les fleurs de l'*Aconit Napel* sont de couleur bleue et forment une grappe compacte longue et roide. Le casque est semi-circulaire, comprimé et terminé par une pointe courte. Les carpelles sont divergents.

L'*Aconitum Störkianum* Rehb. (*A. Cammarum* L., *A. Neomontanum* W.), se distingue de l'*Aconitum Napellus* L. par les lobes des feuilles plus larges, profondément trifides et laciniées pinnatifides; les fleurs, en grappes courtes, forment dans leur ensemble une panicule lâche. Les carpelles sont rapprochés les uns des autres.

Quant à l'*Aconitum variegatum* L., il se reconnaît à ses feuilles moins profondément divisées, à lobes plus larges, rhomboïdaux; à ses fleurs d'un bleu plus clair et parfois blanches; enfin à ses carpelles placés parallèlement l'un à l'autre.

L'*Aconitum Napellus* L. est la plus active des trois espèces qui, comme on le voit, sont très-rapprochées par leurs caractères. La saveur pendant la floraison est âcre et caustique. La plante contient de l'*Aconitine* (voyez *Racine d'aconit*).

L'*Aconitum lycoctonum* L., qu'il ne faut pas confondre avec les précédents, est facilement reconnaissable à ses feuilles amples, palmatipartites, à 5-7 divisions rhomboïdales et à ses fleurs blanchâtres, à casque en cône allongé, obtus, un peu resserré en son milieu.

PAPAVERACÉES

La famille des Papavéracées ne fournit à cette division des substances simples que la Chélidoine, les Pavots ne donnant d'ordinaire que leurs fleurs (*Fleurs de coquelicot*), et leurs fruits (*Capsules de pavot*).

5. CHÉLIDOINE.

Grande Éclaire. — *Herba Chelidonii*.

La **Chélidoine** (*Chelidonium majus* L.), qui est abondante dans toute l'Europe, sur les murs et dans les haies, n'a d'activité qu'à l'état frais, et on ne l'emploie guère autrement.

La plante a des tiges rameuses, hautes de 50 à 60 cent., noueuses aux articulations, pourvues de quelques poils mous, articulées. Les feuilles, qui sont insérées sur les nœuds, sont molles, vertes en dessus, glauques en dessous; elles sont dans leur ensemble largement ovales, pinnatiséquées, à 5-11 segments éloignés les uns des autres, obovales, incisés-cranelés, rétrécis en pétiolule inégalement bordé à la base; le segment terminal cunéiforme est manifestement plus grand que les autres. Les fleurs sont disposées en toutes petites ombelles. Elles ont un calice caduc à 2 sépales, 4 pétales de couleur jaune, de nombreuses étamines. Le fruit est une capsule siliquiforme, uniloculaire, portant un assez grand nombre de graines sur des placentas pariétaux, qui persistent après la chute des deux valves.

Toute la plante est caractérisée par l'existence d'un suc jaune safrané ou orangé, de saveur amère, âcre et même caustique. Il contient un acide particulier: *acide chélidonique* et deux alcaloïdes azotés: la *chélidonine* et la *chélérithrine*.

FUMARIACÉES.

6. FUMETERRE.

Herba Fumariæ.

C'est l'herbe fleurie du *Fumaria officinalis* L., plante extrême-

PLANCHON. — *Droques simples*.

ment répandue dans toutes nos cultures. On l'emploie de préférence à l'état frais.

Cette espèce a des tiges anguleuses, rameuses, plus ou moins diffuses. Les feuilles sont bipinnatiséquées, à segments plans, cunéiformes, découpés en lobes oblongs linéaires, obtus, aigus ou mucronulés. Les fleurs sont en grappes lâches, d'un rose pourpre, à deux sépales ovales-lancéolés, plus étroits que la corolle; cette dernière est formée de quatre pétales, dont le supérieur gibbeux. Les étamines sont disposées en deux faisceaux portant chacun au milieu une anthère à deux loges et de chaque côté une seule loge d'anthère. Le fruit est une silicule arrondie, plus large que longue, tronquée et comme échancrée au sommet.

Toute la plante est glabre, glauque, molle, remplie d'un suc un peu visqueux qui lui donne une saveur amère, salée et désagréable. Elle contient de l'acide *Fumarique*.

On a donné quelquefois le nom de *Fumaria media* L. à une forme du *Fumaria officinalis* L., à pétioles recourbés et accrochant; il va sans dire qu'elle a les mêmes propriétés que le type. Mais il faut distinguer de la Fumeterre officinale le *Fumaria Vaillantii* Lois., qui n'en a pas du tout l'amertume. Cette plante a les pédoncules fructifères plus longs que les bractées; les sépales linéaires aigus, beaucoup plus courts que les pétales; la silique globuleuse, à sommet arrondi. Les fleurs sont plus petites que dans le *F. officinalis* L. et les segments des feuilles plus étroits et plus aigus.

CRUCIFÈRES

Ces plantes sont faciles à reconnaître à leurs caractères de famille : Feuilles alternes; fleurs à quatre sépales en croix, à quatre pétales également opposées deux à deux (fig. 24), à six étamines (fig. 25), dont quatre grandes placées par groupes de deux vis-à-vis l'un de l'autre. Le fruit est formé de deux car-

nelles soudés par leurs bords, entre lesquels se développe une fausse cloison et qui s'ouvrent à maturité en deux valves, laissant

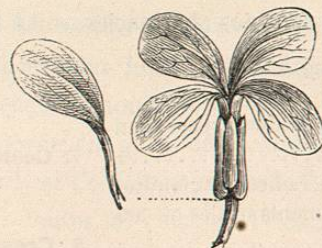


Fig. 24.

en place un cadre placentifère et la fausse cloison. Ce fruit est tantôt allongé et étroit (*silique*) (fig. 26), tantôt large et court (*silicule*) (fig. 27).

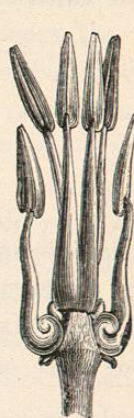


Fig. 25.



Fig. 26.

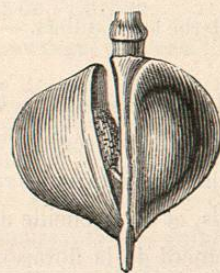


Fig. 27.

En outre toutes les Crucifères employées ont une odeur piquante de raifort ou plus rarement alliagée, qui se développe

Fig. 24. — Corolle cruciforme de la Giroflée jaune (*Cheiranthus Cheiri* L.), un des pétales isolés.

Fig. 25. — Etamines tétradynames.

Fig. 26. — Silique du chou (*Brassica oleracea* L.).

Fig. 27. — Silicule d'un *Lepidium*.

lorsqu'on les froisse. Leur saveur est aussi très-âcre et très-piquante.

Nous résumerons dans le tableau suivant les caractères des espèces employées dans nos pharmacies, soit à l'état frais, soit à l'état sec.

Silicule globuleuse; feuilles creusées en cuiller.	7. Cochlearia.
Silique courte; tiges radicales; feuilles succulentes à segments ovales ou arrondis.	8. Cresson de fontaine.
Silique cylindrique hexagonale; feuilles pinnatifides; fleurs petites et jaunes.	9. Vélar.
Silique cylindrique; feuilles grandes, indivises, à odeur d'ail; fleurs blanches.	10. Alliaire.
Silique surmontée d'un bec ensiforme; fleurs grandes, d'un blanc jaunâtre, réticulées de veinules violettes.	11. Roquette cultivée.

7. COCHLEARIA OFFICINAL.

Herbe aux Cuillers. — *Herba Cochlearia.*

Le **Cochlearia** (*Cochlearia officinalis* L.) est une plante bisannuelle de nos régions venant dans les lieux humides, aux bords de la mer ou près des ruisseaux. On l'emploie d'ordinaire à l'état frais, et on la cueille dans le printemps de la seconde année, au moment de la floraison.

La plante est facilement reconnaissable. Sa tige, de 10 à 20 centimètres, est rameuse dès la base, d'un vert gai, et porte des feuilles charnues, dont les radicales sont longuement pétiolées, arrondies, de 2 à 3 cent. de long, cordiformes à la base, concaves ou creusées en cuiller, entières ou sinuées; les caulinaires sessiles, anguleuses, dentées, embrassent la tige par deux oreillettes. Les fleurs, construites sur le type des crucifères, sont blanches et donnent des silicules ovales ou elliptiques, non vé-

siculeuses, à valves persistant très-longtemps, fortement veinées en réseau.

La saveur des feuilles et de la plante entière est âcre et piquante: l'odeur des parties qu'on écrase est très-prononcée et tient à la présence d'une huile âcre contenant du soufre, et analogue à l'essence de moutarde.

On peut employer, en guise de *Cochlearia officinalis* L., les *Cochlearia danica* L. et *Cochlearia anglica* L. Le *Cochlearia anglica* L., qui vient sur toutes les côtes de l'Océan, se distingue par ses touffes plus denses, ses feuilles radicales non cordées à la base et décurrentes sur le pétiole, ses fleurs beaucoup plus grandes, et ses silicules beaucoup plus grosses, vésiculeuses. Quant au *C. danica* L., c'est une plante beaucoup plus petite que la précédente dans toutes ses dimensions. Les feuilles caulinaires sont toutes pétiolées, deltoïdes, marquées de trois à cinq angles. Les silicules sont ellipsoïdes, atténuées aux deux extrémités, à valves tombant de bonne heure. Cette espèce existe en France sur les côtes de Bretagne et de Normandie, dans les Iles Britanniques et les parties septentrionales de l'Europe.

Enfin, signalons en passant le **Raifort sauvage**, ou **Cran** (*Cochlearia Armoracia* L., *A Armoracia rusticana* Reichb., *Roripa rusticana* Gren. et God.) qui croît dans les pays humides et dont les tiges donnent, lorsqu'elles sont écrasées, un suc âcre, contenant une huile essentielle analogue à celles de Moutarde et de Cochlearia. Cette espèce est facilement reconnaissable à ses grandes feuilles radicales, de 20 à 40 cent., longuement pétiolées, ovales-oblongues, en cœur à la base, crénelées sur les bords.

8. CRESSON DE FONTAINE.

Herba Nasturtii aquatici.

Le **Cresson de fontaine**, bien connu de tout le monde, est le *Nasturtium officinale* R. Br. Il vient en quantité dans les eaux

de fontaine et dans les ruisseaux, et est aussi abondamment cultivé. On l'emploie à l'état frais.

Cette plante a 1-2 déc. de longueur; sa tige radicante est rameuse, anguleuse et fistuleuse : elle est, comme toute la plante, d'un vert luisant, ordinairement glabre. Les feuilles sont épaisses, pinnatiséquées, à segments ovales ou elliptiques, ceux des côtés inéquilatéraux, sinués, crénelés ou entiers, le terminal plus grand, presque égal à la base. Les fleurs sont blanches, en grappes soit terminales, soit opposées aux feuilles. Les siliques sont linéaires, subcylindriques, grosses et courtes, étalées ou même réfléchies, plus longues que les pédoncules.

Le Cresson a une saveur un peu amère et piquante caractéristique, et une odeur également piquante qui se développe par la contusion de la plante. Le suc contient une huile essentielle analogue à celle du Cochléaria.

Il ne faut pas confondre le Cresson avec le *Cardamine amara* L. qui s'en distingue, entre autres caractères, par ses tiges pleines et par ses siliques linéaires dressées, dont les valves se détachent avec élasticité. Cette plante a plus d'amertume, mais beaucoup moins de saveur piquante que le Cresson.

9. VÉLAR.

Erysimum, Herbe au chantre. — *Herba Erysimi*.

Le **Vélar** (*Sysimbrium officinale* Scop., *Erysimum officinale* L.) est une plante commune en Europe le long des murs et des chemins et au voisinage des habitations. Sa tige, haute de 40 à 60 cent., rameuse, porte des feuilles roncinées pinnatifides, à lobe terminal grand et hasté; les fleurs sont petites, à corolle jaune; les siliques, qui leur succèdent, sont appliquées contre la tige et forment ainsi des grappes fructifères effilées.

La saveur de la plante est acerbe et astringente.

10. ALLIAIRE.

Herba Alliaria.

L'**Alliaire** est l'*Alliaria officinalis* Andr. (*Erysimum Alliaria* L.), qui croît abondamment le long des haies dans toute notre région.

Elle a une tige haute de 60 cent., dressée, rameuse supérieurement, garnie de feuilles vertes, molles et glabres, cordiformes, pétiolées; les inférieures sont arrondies, crénelées sur les bords; les supérieures triangulaires, à dents aiguës. Les fleurs sont blanches, de grandeur moyenne, et disposées en une grappe corymbiforme, qui s'allonge à la maturité des fruits.

La plante fraîche prend par le froissement une forte odeur alliagée, due à une huile essentielle, verte, plus légère que l'eau, qu'on obtient par la distillation.

11. ROQUETTE CULTIVÉE.

Herba Erucae sativæ.

La **Roquette** (*Eruca sativa* Lam., *Brassica Eruca* L.) croît spontanément dans le midi de la France, en Espagne, en Suisse, en Autriche. On la cultive dans les régions plus septentrionales.

Ses tiges, hautes de 50 cent., rameuses, sont couvertes de feuilles lyrées, pinnatifides, à segments incisés dentés, verts, presque glabres. Les fleurs sont grandes; les sépales sont dressés; les pétales, beaucoup plus longs que les sépales, sont blancs ou blancs jaunâtres, marqués de raies violacées, anastomosées en réseau. Les siliques sont courtement pédonculées, appliquées contre la tige, et caractérisées par un bec en forme de glaive.

La plante a une odeur forte, surtout lorsqu'on la froisse, et une saveur âcre et piquante.