

quées, à segments alternes, arrondis et confluent. Ils sont verts à la face supérieure, et couverts au-dessous de nombreuses écailles scarieuses, brillantes, d'un jaune roussâtre.

La plante sèche a une odeur agréable : la saveur est astringente.

CHAPITRE III

FEUILLES (*FOLIA*) ET BOURGEONS (*GEMMÆ*)

Sous le nom de Feuilles (*Folia*) nous désignons à la fois les tiges feuillées, mais dépourvues de fleurs, et les feuilles complètement isolées de la tige.

Ici les organes ordinaires de la détermination, c'est-à-dire les fleurs et les fruits, nous font défaut, et nous devons recourir à d'autres moyens pour reconnaître les diverses substances que comprend cette division des drogues simples.

Disons tout de suite combien l'absence des organes de la reproduction rend difficile la reconnaissance. En tout cas, il nous devient à peu près impossible de grouper les produits d'après des caractères naturels, qui puissent se rapporter à toute une famille, et, tandis que dans le tableau général du chapitre précédent, nous avons donné des caractères de familles ou tout au moins de genres, dans celui qui va suivre nous serons obligé de séparer les unes des autres des plantes qui, au point de vue botanique, ont les plus grandes affinités.

Ceci posé, nous allons indiquer en quelques mots les moyens qui nous ont paru les meilleurs et les plus conformes aux procédés de la botanique pour déterminer nos substances.

Remarquons en premier lieu qu'un certain nombre de feuilles ou de tiges feuillées ne s'emploient que fraîches et ne se rencontrent par conséquent pas conservées dans les droguiers ou les pharmacies; nous n'avons donc pas à les reconnaître au milieu des autres produits desséchés, et nous pouvons tout naturellement les en séparer et simplifier d'autant le tableau des autres espèces.

Parmi celles qui restent à déterminer, quelques-unes se présentent toujours attachées à leur tige, et l'on peut par suite tirer leurs caractères et de la tige elle-même, et aussi de la manière dont les feuilles sont insérées sur cette tige. Elles sont en effet tantôt *alternes* ou *éparses*, c'est-à-dire placées toutes à une hauteur différente sur la tige; tantôt *opposées*, c'est-à-dire placées deux ensemble à la même hauteur, et aux extrémités d'un même diamètre de la tige; enfin, tantôt *verticillées*, c'est-à-dire placées plusieurs ensemble autour d'un même nœud. C'est un caractère très-important, qui devient dans certains cas non-seulement un caractère d'espèce et de genre, mais parfois même un caractère de famille, et que nous aurions donc grand tort de négliger; aussi le mettons-nous en première ligne dans cette section.

Si nous considérons maintenant les feuilles isolées, en elles-mêmes, nous remarquerons que les unes sont *simples* (fig. 63), c'est-à-dire que toutes les parties de leur limbe sont réunies

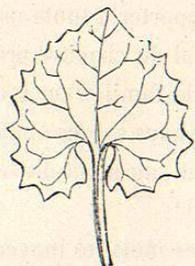


Fig. 63.

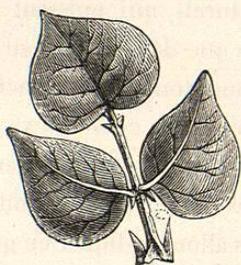


Fig. 64.



Fig. 65.

entre elles; que les autres sont *composées*, c'est-à-dire formées de parties de limbe parfaitement distinctes et séparées les unes des autres (*folioles*), simplement reliées entre elles par leur insertion sur un rachis commun (fig. 64).

Les feuilles simples ont les bords tantôt entiers (fig. 65), tantôt dentés (fig. 66), ou plus ou moins profondément lobés (fig. 67).

La disposition des nervures est aussi importante. Tantôt une nervure médiane unique donne de chaque côté des nervures secondaires (*feuilles pinninervées*) (fig. 67). D'autres fois un

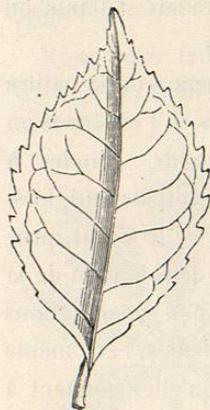


Fig. 66.



Fig. 67.

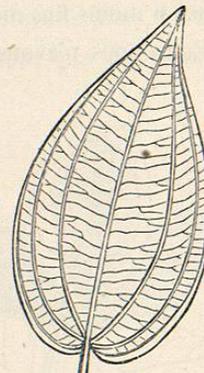


Fig. 68.

certain nombre de nervures longitudinales courant en arc de la base au sommet se font remarquer de chaque côté de la nervure médiane (fig. 68). Parfois encore les nervures partent



Fig. 69.

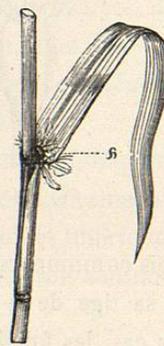


Fig. 70.

en divergeant du sommet du pétiole de manière à figurer les doigts de la main étalée (*feuilles palminervées* ou *digitinervées*) (fig. 69). Enfin, dans les Monocotylédones particulièrement,

les nervures sont toutes parallèles entre elles; les feuilles (*parallélinervées*) sont alors le plus souvent étroites et allongées (*fig. 70*). La manière dont les nervures secondaires se comportent et se subdivisent en réseaux plus ou moins saillants ou plus ou moins fins mérite aussi considération.

Enfin nous n'avons pas dû oublier la présence ou la nature des poils et l'existence ou l'absence de glandes à huile essentielle, qui, lorsqu'elles s'y trouvent, produisent dans le tissu de la plante des ponctuations transparentes, en même temps qu'elles donnent à la substance une saveur et une odeur souvent caractéristiques.

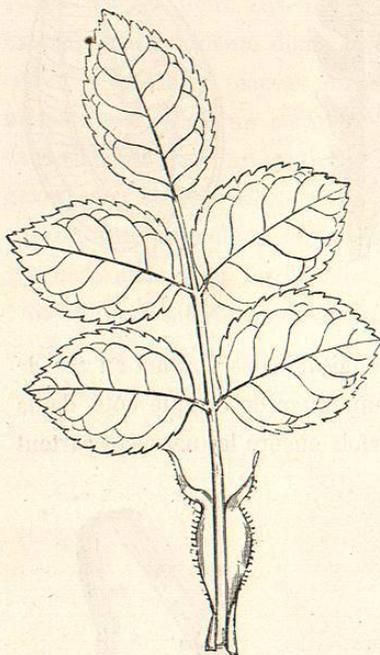


Fig. 71.

Ces indications se rapportent tout aussi bien aux folioles des feuilles composées, dans lesquelles nous devons tout d'abord tenir lieu du mode de composition. Dans certains cas, les folioles sont en effet disposées le long du rachis commun comme les barbes d'une plume de chaque côté de sa tige, de là le nom de *feuilles pinnées* (*fig. 71*). Dans d'autres cas, les folioles sont divergentes à partir du sommet du pétiole commun (*feuilles digitées* ou *palmées*) (*fig. 72*). Enfin nous appellerons *trifoliolées*, sans rechercher à quel type spécial elles appartiennent, celles qui sont composées de trois folioles (*fig. 64* et *fig. 73*).

Autant que possible nous avons donné dans notre tableau

les caractères qui frappent l'œil. Dans certains cas, nous y avons joint des signes organoptiques, odeur et saveur, qui présentent de l'importance et que nous avons cru ne pas devoir laisser de côté.

Nous avons fait rentrer dans la division des feuilles, les tiges stériles des Prêles, qui, à vrai dire, ne sont que des rameaux



Fig. 72.

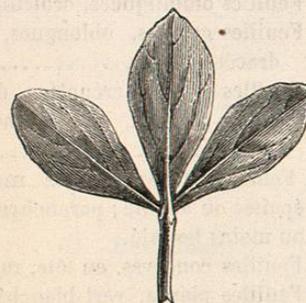


Fig. 73.

articulés: mais il nous a semblé que l'absence d'organes de fructifications les excluait du groupe des herbes fleuries et qu'on ne pouvait guère placer dans la division de tiges, *dépouillées de leurs feuilles*, des plantes qu'on cueille telles que la nature nous les donne, contenant tous les organes de la végétation qui sont nécessaires à leurs fonctions nutritives.

Nous établissons à côté des feuilles une section particulièrement pour les **Bourgeons**, qui ne sont que des rameaux jeunes, formés d'un grand nombre de petites feuilles imbriquées. Cette section ne contient du reste que deux ou trois substances.

PREMIÈRE SECTION

TIGES FEUILLÉES ET FEUILLES ISOLÉES.

Le tableau suivant, dressé d'après les données exposées ci-dessus, permettra la détermination de ces produits; nous les

étudierons ensuite en détail, en les rangeant dans l'ordre des familles naturelles.

1° Feuilles employées à l'état frais.

- I. Plantes à feuilles épaisses, succulentes et grasses.
 Feuilles concaves, imbriquées en forme de tête d'artichaut..... 24. **Joubarbe.**
 Feuilles ombiliquées, orbiculaires... 25. **Cotylet.**
 Feuilles courtes, oblongues, cylindracées..... 23. **Orpin brûlant.**
 Feuilles aplaties, crénelées, dentées. 23. **Orpin vulgaire.**
 Feuilles obtuses, cunéiformes, entières..... 22. **Pourpier.**
- II. Feuilles à large côte médiane, épaisse ou aplatie; parenchyme plus ou moins bosselé.
 Feuilles concaves, en tête, rouges... 3. **Chou rouge.**
 Feuilles planes, vert-blanchâtre ou rouges, saveur fade..... 61. **Bette.**
- III. Feuilles minces, à côtes étroites, acidules.
 Feuilles hastées à la base..... 62. **Oseilles.**
 Feuilles trifoliolées, à folioles obcordées..... 10. **Surelle.**
- 2° Feuilles employées le plus souvent à l'état sec.
- I. Rameaux articulés, verts et rudes, munis de gaines noirâtres..... 69. **Prêles.**
- II. Tiges feuillées.
- A. Feuilles squamiformes, serrées les unes contre les autres..... 67. **Sabine.**
- B. Feuilles verticillées; odeur de citronnelle..... 59. **Verveine odorante.**
- C. Feuilles opposées.
 1° Feuilles dentées, odeur de citronnelle..... 58. **Mélisse.**
 2° Feuilles entières.
 a. Feuilles pinninervées, coriaces..... 47. **Pervenches.**
 b. Feuilles à 3 nervures longitudinales.

- Feuilles courtement pétio-
 lées, glabres..... 4. **Saponaire.**
- D. Feuilles étalées en rosette.
 1° Feuilles sessiles, ciliées, opposées entre elles, à 3 nervures... 37. **Arnica.**
 2° Feuilles roncinées.
 Feuilles glabres..... 32. **Pissenlit.**
 Feuilles velues en dessous.. 33. **Chicorée.**
- E. Feuilles alternes.
 1° Tiges courtes, ligneuses, rougeâtres.
 Feuilles entières, obovales. 44. **Gaulthérie.**
 Feuilles dentées, spatulées. 45. **Pyrole ombellée.**
- 2° Tiges herbacées.
 a. Feuilles géminées vers le haut de la tige.
 Feuilles entières, grandes, rudes..... 52. **Belladone.**
 Feuilles inégalement dentées, petites, glabres ou presque glabres..... 51. **Morelle noire.**
 b. Feuilles non géminées.
 α. Feuilles entières.
 Feuilles rudes, ovales..... 49. **Bourrache.**
 Feuilles rudes, cordiformes à la base..... 50. **Pulmonaire.**
 β. Feuilles lobées.
 Lobes aigus; feuilles glabres, vireuses..... 55. **Datura.**
 Lobes obtus; feuilles légèrement vireuses, velues... 53. **Jusquiames.**
 Feuilles petites, sinuées, lobées, blanches en dessous, nullement vireuses. 38. **Séneçon.**
 γ. Feuilles profondément divisées (feuilles décomposées).
 † Feuilles radicales à long pétiole, réniformes, à 5 lobes..... 30. **Sanicle.**
 †† Feuilles engainantes à la base, décomposées (*Ombellifères*).
 * Feuilles aromatiques.
 Feuilles glabres, seg-

- ments ovales, cunéiformes, à lanières assez larges..... 28. **Persil.**
- Feuilles légèrement pubescentes en dessous..... 29. **Cerfeuil.**
- ** Feuilles à odeur vireuse.
- Feuilles à segments ovales, oblongs, dentés; odeur de souris..... 26. **Grande ciguë.**
- Feuilles à segments linéaires le plus souvent entiers; odeur vireuse désagréable. 27. **Ciguë vireuse.**
- Feuilles à segments découpés en lanières étroites; odeur vireuse..... 28. **Petite ciguë.**
- ††† Feuilles non engainantes à la base.
- Feuilles ponctuées, épaisses, glabres, à segments obovés ou spatulés; odeur très-forte..... 41. **Rue.**
- Lanières très-nombreuses et très-étroites..... 44. **Millefeuille.**
- Segments à lobules lancéolés-aigus..... 40. **Tanaisie.**
- Feuilles non ponctuées, plus ou moins blanches..... 39. **Armoises et Absinthés.**
- III. Feuilles isolées.
- A. Feuilles simples ou folioles isolées.
- 1° Feuilles parallélinerviées, étroites et longues.
- Feuilles grandes, à odeur de vanille..... 69. **Faham.**
- 2° Feuilles pinninerviées.
- a. Feuilles entières.
- α. Feuilles tout à fait planes après la dessiccation.
- Feuilles falciformes, allongées, aromatiques..... 21. **Eucalyptus.**
- Feuilles minces, papyracées, vertes, ovales, obovales ou lancéolées..... 17. **Séné.**
- Feuilles coriaces, blanchâtres, chagrinées en des-

- sous..... 17. **Arguel.**
- Feuilles coriaces, elliptiques, vertes, finement réticulées; odeur balsamique..... 63. **Laurier.**
- Feuilles elliptiques, articulées sur un pétiole élargi. 8. **Oranger.**
- β. Feuilles coriaces à bords enroulés en dessous. **Romarin.**
- Feuilles linéaires étroites..
- Feuilles obovales ou spatulées..... 42. **Uva ursi.**
- γ. Feuilles crispées ou plus ou moins ridées par la dessiccation.
- † Feuilles plus ou moins âcres.
- Feuilles grandes, lancéolées, jaunâtres..... 54. **Tabac.**
- Feuilles ovales-obtuses, arrondies à la base, longuement pétiolées.. 55. **Tabac rustique.**
- Feuilles ovales courtement acuminées..... 52. **Belladone.**
- †† Feuilles très-rudes, nullement âcres.
- Feuilles ovales..... 49. **Bourrache.**
- Feuilles cordiformes.... 50. **Pulmonaire.**
- ††† Feuilles aromatiques, bleuâtres ou blanchâtres..... 21. **Eucalyptus.**
- b. Feuilles crénelées sur les bords.
- α. Feuilles fortement réticulées.
- Feuilles longuement ovales-acuminées, aromatiques. 66. **Matico.**
- Feuilles largement ovales, très-amères..... 56. **Digitale.**
- β. Feuilles couvertes d'un duvet cotonneux blanchâtre. 57. **Bouillon blanc.**
- c. Feuilles dentées.
- α. Feuilles minces.
- Feuilles papyracées, restant

- planes; glanduleuses et aromatiques..... 12. **Bucco.**
- Feuilles obovales-oblongues, à dents terminées en soie..... 2. **Berberis.**
- β. Feuilles épaisses, coriaces. Feuilles oblongues, crénelées, dentées, astringentes. 43. **Arbousier.**
- Feuilles elliptiques à dents écartées; 3 ou 4 fossettes brunes à la base de la feuille; saveur d'amande amère..... 20. **Laurier-cerise.**
- Feuilles cunéiformes, presque entières ou à dents très-éloignées..... 14. **Maté.**
- γ. Feuilles ovales, entières à la partie inférieure, enroulées en spirale ou en boule. 7. **Thé.**
- d. Feuilles lobées.
- α. Lobes épineux. Feuilles coriaces, luisantes, fermes, à lobes ondulés-épineux..... 13. **Houx.**
- Feuilles cotonneuses, à lobes épineux; très-amères.... 34. **Chardon bénit.**
- β. Lobes inermes; feuilles membraneuses. Lobes aigus; feuilles glabres vireuses..... 53. **Datura.**
- Lobes obtus; feuilles velues, peu vireuses..... 53. **Jusquiames.**
- 3° Feuilles marquées de 3-5-7-9 nervures longitudinales.
- a. Feuilles sessiles, obovales, ciliées, à 3 nervures..... 36. **Arnica.**
- b. Feuilles atténuées en un large pétiole plus ou moins long; 5-9 nervures..... 60. **Plantain.**
- c. Feuilles courtement pétiolées. Feuilles glabres, vertes, à 2 nervures latérales très-saillantes..... 17. **Coriaria.**
- Feuilles à réseau très-fin,

- brunâtres, à 2 nervures latérales très-fines..... 9. **Coca.**
- Feuilles elliptiques-lancéolées, d'un vert jaunâtre, à 2 nervures latérales très-fortes..... 64. **Malabathrum.**
- Feuilles lancéolées, étroites, d'un vert jaunâtre, à odeur de coumarine..... 35. **Aya Pana.**
- 4° Feuilles digitinerviées.
- Feuilles coriaces, lisses, glabres, entières ou à 3-5 lobes. 31. **Lierre.**
- Feuilles arrondies, réniformes, à bords anguleux, blanches, cotonneuses en dessous..... 36. **Tussilage.**
- Feuilles réniformes, assez fermes, à 5-7 lobes plissés en deux dans leur longueur, astringentes..... 18. **Alchimille.**
- Feuilles échancrées à la base, molles, orbiculaires, à 5-7 lobes plans, dentés en scie; mucilagineuses.. 6. **Mauve.**
- Feuilles ovales, pubescentes, grisâtres, douces au toucher, obscurément marquées de 3 lobes..... 5. **Guimauve.**
- Feuilles profondément palmatilobées, à lobes pinnatifides..... 1. **Aconit.**
- B. Feuilles composées.
- 1° Feuilles décomposées (*Rue, Umbellifères et Composées*). (Voir p. 145. Feuilles attachées à la tige, décomposées.)
- 2° Feuilles pinnées.
- 7-9 folioles, espacées, longues, dentées..... 46. **Frênes.**
- 10-14 folioles, largement elliptiques, crénelées, velues. 15. **Sumac.**
- Grandes folioles entières, glabres, oblongues..... 65. **Noyer.**

- Folioles très-rapprochées, marquées d'aiguillons en dessous..... 19. **Ronce.**
- 3° Feuilles trifoliolées.
- Folioles épaisses, obtuses, sessiles sur le pétiole commun..... 48. **Ményanthe.**
- Folioles minces, acuminées, pétiolées..... 16. **Sumacs vénéneux.**

RENONCULACÉES.

1. FEUILLES D'ACONIT.

Folia Aconiti.

Ce sont les feuilles d'*Aconitum Napellus*, suffisamment décrites à l'article : Herbe d'Aconit (pag. 47).

BERBÉRIDÉES.

2. FEUILLES DE BERBÉRIS.

Feuilles d'Épine-vinette. — *Folia Berberidis.*

L'**Épine-vinette** (*Berberis vulgaris* L.) est une plante assez répandue dans nos haies et cultivée dans nos jardins.

Les feuilles, qui viennent quelquefois dans les pharmacies, mais beaucoup plus rarement que la racine et les fruits, ont 30-34 centimètres de long et sont glabres, fermes, obovales ou oblongues, obtuses au sommet, rétrécies en pétiole très-court à la base, marquées sur le bord de dents en scie terminées chacune par une petite épine, raide, sétiforme, non vulnérante. La nervure médiane donne naissance à de nombreuses nervures secondaires, fournissant sur leur trajet de nombreuses branches, dont les divisions s'anastomosent en réseau bien marqué sur la face dorsale.

La saveur des feuilles est acidule.

CRUCIFÈRES.

3. CHOU ROUGE.

On emploie à l'état frais, pour en faire un sirop, les feuilles d'une variété de Chou pommé (*Brassica oleracea* L. *capitata*) de couleur rouge foncé ou sang de bœuf, qu'on trouve dans les jardins potagers.

Tout le monde reconnaîtra facilement ces feuilles grandes, concaves, se recouvrant les unes les autres de manière à former une grosse tête arrondie, munies d'une large nervure médiane qui se subdivise en nervures secondaires bien développées, distribuées au milieu d'un parenchyme plus ou moins bosselé.

L'odeur des feuilles froissées rappelle celle des Crucifères ; la saveur est moins âcre que celle du Chou ordinaire.

CARYOPHYLLÉES.

4. FEUILLES DE SAPONAIRE.

Feuilles de Saponaire officinale. — *Folia Saponariae.*

La **Saponaire** officinale (*Saponaria officinalis* L.), plante commune dans les endroits frais et humides de l'Europe, donne ses racines et ses feuilles à la pharmacie.

Ses feuilles sont d'ordinaire attachées à la tige. Elles sont opposées, elliptiques ou lancéolées, longues de 4 à 5 centimètres, larges de 1 à 1/2 ou 2 centimètres, atténuées à la base en un très-court pétiole, parfaitement entières sur les bords, glabres, et marquées, de chaque côté de la nervure médiane, d'une nervure longitudinale recourbée, qui part de la base pour aboutir au sommet. La couleur de la feuille sèche est d'un vert grisâtre.

La saveur de la feuille est âpre et amère. Elle contient de la *saponine*, qui lui donne la propriété de mousser par l'agitation dans l'eau.

MALVACÉES.

5. FEUILLES DE GUIMAUVE OFFICINALE.

Folia Althææ. Herba Althææ seu Bismalvæ.

La **Guimauve** (*Althæa officinalis* L.), plante commune dans nos marais saumâtres ou salés, donne à la médecine sa racine, ses fleurs et ses feuilles.

Ces dernières sont alternes sur la tige, munies à la base de stipules subulées, qui tombent de bonne heure. Elles sont pétiolées, et leur limbe, de 2 à 4 centimètres de long sur 1 1/2 à 3 de large, est blanc, tomenteux, largement ovale, tantôt simplement denté, le plus souvent superficiellement trilobé. Ces feuilles sèches sont d'un vert grisâtre et se brisent facilement.

Leur odeur est nulle et leur saveur mucilagineuse.

6. FEUILLES DE MAUVE.

Herba Malvæ. Folia Malvæ.

La **Mauve** (*Malva sylvestris* L.) donne à la pharmacie ses feuilles et ses fleurs.

Les feuilles sont alternes (*fig. 74*) longuement pétiolées, munies de stipules ovales. Leur limbe est presque orbiculaire dans sa forme générale, en cœur à la base, long de 3 à 5 centimètres, large de 5 à 7, découpé en 3-7 lobes obtus, pénétrant jusque vers le milieu du limbe, crénelés sur les bords. Les deux faces et le pétiole sont couverts de poils simples, longs, étalés, insérés sur des tubercules.

L'odeur est nulle, la saveur mucilagineuse.

Ces feuilles sont souvent récoltées avec les fleurs et devien-

ment alors d'autant plus faciles à reconnaître. (Voir *Fleurs de Mauve*.)

L'on emploie aussi très-souvent les feuilles du *Malva rotun-*



Fig. 74.

difolia L. (*fig. 75*), connu sous le nom de **Petite Mauve** (*Folia Malvæ minoris s. vulgaris*), qui se distingue des feuilles précé-