

dentes par leur forme beaucoup plus petite, arrondie, profondément cordiforme à la base, à lobes moins profonds et arron-

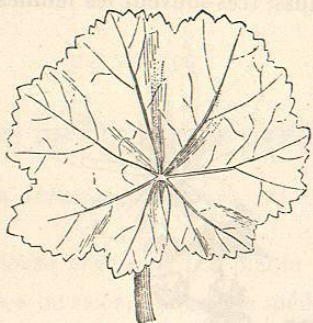


Fig. 75

dis, enfin par leurs poils souvent fasciculés sur un tubercule commun.

TERNSTROEMIACÉES.

7. THÉ.

Feuilles de Thé. Thé vert. Thé noir. — *Thea. Folia Theæ.*

Le **Thé** (*Thea chinensis* Sims.) est une plante spontanée et cultivée en Chine, qui présente plusieurs variétés, dont les auteurs ont fait quelquefois des espèces distinctes : *Thea viridis* L., *Thea Bohea* L., *Thea stricta* Hayne; mais, comme on passe de l'une à l'autre par des nuances insensibles, ces formes n'ont pas été conservées comme types spécifiques.

La partie que l'on emploie est la feuille, qu'on prépare et qu'on enroule de diverses manières, mais qui, déployée, doit présenter les caractères suivants :

Feuilles de 1 à 5 centimètres, courtement pétiolées, ovales-oblongues ou ovales-elliptiques, atténuées à la base et acuminées au sommet, entières sur les bords à la partie inférieure, dentés plus ou moins finement sur le reste de leur contour. D'une forte nervure médiane se détachent sous un angle de

plus de 45 degrés des nervures secondaires, qui, après avoir été presque directement jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de la distance entre la nervure et les bords, se recourbent pour s'anastomoser en arc. Elles donnent par leur concavité des nervilles formant un réseau très-lâche.

Les feuilles de Thé telles qu'elles arrivent dans le commerce sont torréfiées et enroulées. Lorsqu'elles ont auparavant subi une sorte de fermentation, elles donnent le **Thé noir**. Quand on les a torréfiées directement, elles forment le thé qu'on désigne sous le nom de **Thé vert**. Les sortes commerciales qui se rangent sous ces deux dénominations sont d'ailleurs très-nombreuses. Elles sont formées de feuilles plus ou moins fines selon leur âge et aussi suivant le moment de leur récolte. On fait d'ordinaire trois récoltes, et les feuilles sont d'autant plus estimées qu'elles appartiennent aux premières cueillettes. Nous indiquerons brièvement les diverses sortes :

I. **Thés noirs**. — Caractérisés par leur teinte brune sombre, et par la coloration brun foncé qu'elles donnent à leur infusion. Ils ne contiennent pas de principe capable de réduire les sels d'argent.

Lorsque les feuilles sont encore jeunes, leur face inférieure est couverte d'un duvet blanc argenté, qui tranche sur la couleur noire de la face supérieure. Ces feuilles, appartenant à la première récolte, sont bien roulées en spirale dans le sens de la longueur; elles présentent des filets blanchâtres, ou des parties blanches aux deux extrémités et donnent les *Thés Pekoe* ou *Thés Pekao*, qu'on désigne sous les noms de *Pekoe à pointes blanches*, *Orange Pekoe*.

Les feuilles larges, minces, concassées, roulées dans le sens de la largeur, mais sans duvet blanchâtre, forment le *Thé Souchong*.

Les feuilles minces, courtes, d'un noir grisâtre, qui paraissent être les premières feuilles ou les plus jeunes de la troisième récolte, forment le *Thé Congo*.

Enfin le *Thé Bohea* ou *Bouy* est celui qui est formé des feuilles les plus âgées de cette dernière récolte. Ces feuilles sont assez variées dans leur aspect, d'une couleur brunâtre, plus ou moins claire.

II. THÉS VERTS. — Les Thés verts sont facilement reconnaissables à leur couleur d'un vert plus ou moins clair, quelquefois légèrement bleuâtre. L'infusion qu'ils donnent est d'un jaune clair, et ils contiennent un principe réducteur des sels d'argent.

Les diverses sortes se distinguent par la manière dont elles sont enroulées : les unes étant simplement roulées en longueur, les autres étant en outre pliées transversalement de manière à former des boules plus ou moins fines.

Les sortes les plus estimées sont :

Le *Hyson* ou *Hayswen*, formé des feuilles de la première récolte, bien roulées en longueur.

Le *Schoulang*, qui ne se distingue du précédent que par l'arôme qu'on lui a donné artificiellement au moyen de l'*Olea fragrans*.

Le *Thé poudre à canon* ou *perlé*, formé des petites feuilles de la première et de la deuxième récolte, roulées en petites boules.

Le *Thé impérial*, qui est formé de feuilles plus âgées en plus grosses boules.

La qualité inférieure des Thés verts, celle qui répond au *Thé Bouy* dans les thés noirs, et qui est formée des feuilles les plus âgées de la troisième récolte, est le *Tonkay* ou *Tunkay*, dont les feuilles sont jaunâtres et mal roulées en spirale.

Un grand nombre de feuilles ont été employées en guise de thé et ne doivent pas être confondues avec lui. Nous ne nous arrêterons pas à les décrire. Nous nous contenterons de rappeler que, pour reconnaître le véritable thé, il suffit d'étaler les feuilles mises en infusion et d'y constater les caractères que nous avons décrits plus haut.

La composition du Thé a été bien étudiée. On y indique

comme principes importants : de la *théine*, substance azotée analogue à la *caféine*, variant dans les proportions de 0,4 à 4 p. 100 ; de l'huile essentielle, plus abondante dans les Thés verts que dans les autres ; du tannin, également plus abondant dans les Thés verts ; une matière résineuse, et la matière colorante brun noirâtre des Thés noirs.

AURANTIACÉES.

8. FEUILLES D'ORANGER.

Feuilles de Bigaradier. — *Folia Auranti*.

On emploie, sous le nom de **feuilles d'Oranger**, les feuilles du *Citrus vulgaris* Riss. (*Citrus Bigaradia* Riss.), c'est-à-dire de l'*Oranger à fruit amer* de préférence à celles de l'*Oranger à fruit doux* (*Citrus Aurantium* Riss.). Cette espèce, qui est originaire du sud de l'Asie, est cultivée en plein air dans le midi de l'Europe. On voit aussi ces plantes dans les jardins des régions plus septentrionales, mais on doit y prendre la précaution de les rentrer l'hiver dans les orangeries.

Les feuilles sont vertes, coriaces, ovales-lancéolées ou elliptiques-aiguës, acuminées, entières sur les bords ou très-rarement dentées en scie, longues de 3 à 4 centimètres, larges de 1 cent. 50 à 2 cent. Le limbe est articulé sur un pétiole de 1 à 5 cent. de long, largement ailé, qui forme, au-dessous du limbe, comme une seconde feuille obcordée, large de 0,5 à 1 cent. La saveur de la feuille est aromatique et amère.

La feuille du *Citrus Aurantium* Riss. rappelle beaucoup celle du *C. vulgaris* R. Elle en diffère par son pétiole moins largement ailé, et par sa saveur beaucoup moins amère.

Quant aux feuilles des *Citrus Cedra* R. et *Citrus Limonum* R., qui donnent l'une le Limon ou Citron ordinaire et l'autre les Cédrats, elles se distinguent très-nettement par l'absence, complète dans

le Cédratier, presque complète dans le Citronnier, des ailes du pétiole.

Les feuilles contiennent une huile essentielle.

OXALIDÉES.

10. SURELLE.

Pain de Coucou. — Alléluia.

On désigne sous ce nom les feuilles de l'*Oxalis Acetosella* L., qui n'est guère employé qu'à l'état frais pour la préparation du sel d'oseille. Il habite les bois de l'Europe.

Ces feuilles sont très-caractérisées. Elles sont formées de trois folioles attachées à l'extrémité d'un long pétiole. Les folioles sont membraneuses, d'un vert pâle, assez largement obcordées, ayant 1 centimètre 1/2 de longueur sur presque autant de large à la partie supérieure ; elles sont cunéiformes à la base, échan-crées au sommet.

Leur saveur acide bien marquée vient encore faciliter leur détermination. Elles contiennent du suroxalate de potasse.

ÉRYTHROXYLÉES.

9. COCA.

Folia Erythroxylî Cocæ. Folia Cocæ.

La **Coca** est une substance fournie dans le Pérou par l'*Erythroxylon Coca* L. Ce sont les feuilles qu'on emploie et qui arrivent dans nos droguiers à l'état sec, sous la forme suivante (fig. 76).

Feuilles courtement pétiolées, minces, fragiles, ovales-aiguës,

longues de 4 cent. environ sur 2 à 3 cent. de large. Elles sont tout à fait entières sur le bord, courtement acuminées au sommet. Sèches, elles sont le plus souvent d'un vert brun, et leur nervation est assez particulière pour les faire reconnaître : une nervure médiane donnant de nombreuses ramifications qui s'anastomosent en réseau ; puis à 1/2 cent. environ de chaque côté de cette nervure, une ligne fine, en arc, partant de la base et aboutissant au sommet, ressemblant beaucoup plus à un pli longitudinal qu'à une véritable nervure.



Fig. 76.

Ces feuilles ont une saveur amère qui laisse une impression brûlante ; l'odeur est faiblement aromatique.

On en a isolé un alcaloïde cristallisable qu'on a nommé *cocaïne*.

RUTACÉES.

11. RUE OFFICINALE.

Feuilles de Rue. — *Folia Rutæ. Herba Rutæ hortensis.*

La **Rue** (*Ruta graveolens* L.) est une espèce du midi de l'Europe, qu'on cultive dans les jardins des régions plus septentrionales. Elle fournit ses feuilles cueillies avant la floraison, c'est-à-dire vers le mois de mai et de juin.

Les tiges de la plante sont hautes de 4 à 6 décimètres. Elles sont garnies de feuilles épaisses, glabres, mates, d'un vert un peu glauque, d'une longueur de 1 décimètre, triangulaires dans leur ensemble, bi- ou tri-pinnatiséquées, à segments obovés ou spatulés de 2 cent. de longueur. Ces feuilles portent dans leur

parenchyme des glandes oléifères qui, par transparence, les font paraître ponctuées. Par la dessiccation leur couleur vert-glaucue devient grisâtre.

L'odeur de la plante fraîche est extrêmement forte et insupportable; elle diminue par la dessiccation. La saveur est à la fois aromatique, désagréable et amère.

La Rue contient de l'huile essentielle d'un jaune verdâtre et une substance particulière qu'on a nommée *rutine*, ou plutôt *acide rutinique*.

Une Rue qui paraît plus active encore que le *Ruta graveolens* L. est le *Ruta montana* L., qui se distingue du *Ruta graveolens* L. par ses feuilles à segments linéaires étroits.

DIOSMÉES.

12. BUCCO ou BUCHU.

Folia Buccu seu Buchu seu Diosmæ.

Ce sont les feuilles de diverses espèces de Diosmées de l'Afrique australe appartenant au genre *Barosma* Willd., et qui, employées d'abord par les Hottentots, utilisées ensuite par les médecins anglais, ont été introduites depuis une cinquantaine d'années dans la thérapeutique européenne.

Toutes ces feuilles ont un limbe plus ou moins large, denté en scie sur les bords, marqué sur toute sa surface d'un grand nombre de glandes translucides remplies d'huile essentielle, et portant entre chaque dent une glande semblable, mais plus grosse: on les a distinguées en **Bucco large** et **Bucco long**, suivant leur plus ou moins de longueur.

Les feuilles qui portent le nom de **Bucco large** sont:

1° Les feuilles du *Barosma crenata* Kunze (fig. 77). Elles sont courtement pétiolées, ovales ou obovales, obtuses ou arrondies au sommet; de 1 à 2 centimètres de long, créne-

lées, dentées, portant (fig. 77 a) une grosse glande à l'angle de chaque dentelure; elles sont coriaces, glabres, marquées à la face inférieure de nombreuses glandes brun noirâtre et d'un réseau de veinules fines provenant de nervures secondaires qui se détachent à angle très-aigu de la nervure médiane.

2° Les feuilles du *Barosma crenulata* Hook. (fig. 78). Elles sont ovales, allongées ou lancéolées, obtuses au sommet, finement dentées en scie. Elles ressemblent beaucoup aux précédentes dont elles diffèrent par leur plus grande longueur relative (1 1/2 à 3 cent.



Fig. 77.

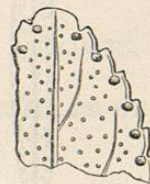


Fig. 77 a.



Fig. 78.

de long sur 0,7 à 1 de large), et par leur partie supérieure souvent comme acuminée.

3° Feuilles du *Barosma betulina* Bartl. (fig. 79). Elles méritent vraiment le nom de *Bucco large*. Elles sont en effet rhombiques-ovales, arrondies, cunéiformes à la base, presque aussi larges que longues (ayant de 0,75 à 2 cent. au plus de long).



Fig. 79.



Fig. 79 a.

Fig. 77. — Feuille de *Barosma crenata* Kunze. — a. Portion de la feuille grossie.

Fig. 78. — Feuille de *Barosma crenulata* Hook.

Fig. 79. — Feuille de *Barosma betulina* Bartl. — a. Portion grossie de la feuille.

Leurs bords sont irrégulièrement et souvent doublement dentés en scie.

Le **Bucco long** est produit surtout par le *Barosma serratifolia* Willd. (fig. 80), dont les feuilles papyracées, courtement pétiolées, sont linéaires-lancéolées, longues de 3 centimètres en moyenne sur 1/2 centimètre de large, atténuées aux deux extrémités, obtuses à la base, fortement dentées en scie sur les



Fig. 80.



Fig. 81.

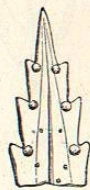


Fig. 81 a.

bords, marquées, outre la nervure médiane de deux nervures latérales qui courent tout près des bords.

On range aussi dans le *Bucco long* les feuilles de l'*Empleurum serrulatum* Aiton. (fig. 81) : mais ces feuilles ne se rencontrent que rarement dans le *Bucco*. Elles se distinguent de celles du *Barosma serratifolia* Willd., auxquelles elles ressemblent, par leur forme plus allongée, leur terminaison (fig. 81 a) en pointe fine, et la forme de leurs dents qui sont fortement déjetées en dehors au lieu d'être tournées vers le sommet de la feuille. Enfin leur extrémité ne porte pas, comme celles du *Barosma serratifolia* Willd., une grosse glande oléifère.

Le *Bucco* a une odeur forte, agréable quand elle est peu concentrée, mais qui de près rappelle un peu celle de la Rue. La

Fig. 80. — Feuille de *Barosma serratifolia* Willd.

Fig. 81. — Feuille d'*Empleurum serrulatum* Aiton. — a. Portion grossie de la feuille.

saveur est chaude, âcre et aromatique. Il contient une assez grande quantité d'une huile essentielle brun jaunâtre, plus légère que l'eau, de la *Diosmine* (substance amère), une matière résineuse, de la gomme, etc., etc.

Les feuilles de *Bucco* sont mêlées d'ordinaire de débris de tiges, de fleurs et surtout de fruits des diverses espèces de *Barosma*. Ces fruits bien caractéristiques sont des capsules à 5 coques comprimées, auriculées au sommet, réunies par leurs faces ventrales, couvertes de points glanduleux. A la maturité, l'endocarpe se sépare du mésocarpe, et chaque carpelle s'ouvre en deux valves.

ILICINÉES.

13. FEUILLES DE HOUX.

Folia Ilicis Aquifolii.

Le **Houx**, qui est abondamment répandu dans les forêts et les montagnes de l'Europe, surtout dans sa partie moyenne, donne aux pharmacies son écorce et quelquefois ses feuilles.

Ces dernières sont courtement pétiolées, longues de 4 à 5 centimètres sur 2 à 3 centimètres de large, coriaces, vertes, luisantes, foncées à la face supérieure, plus pâles en dessous, ovales ou oblongues, le plus souvent fortement ondulées sur les bords anguleux, dentés, épineux.

Les feuilles de Houx contiennent un principe cristallisable et amer qu'on a nommé *ilicine*.

14. MATÉ.

Thé du Paraguay. Thé des Jésuites. — *Folia Ilicis Paraguayensis.*

Ce sont les feuilles de l'*Ilex paraguayensis* Lamb., qui croît au Paraguay et dans les provinces du Brésil, limitrophes de ce pays.

Elles nous arrivent sèches, en fragments quelquefois très-petits. Quand, à l'aide des plus gros morceaux, on reconstitue la feuille entière, on voit qu'elle est oblongue-lancéolée (fig. 82), cunéiforme à la base, un peu obtuse au sommet, presque entière ou marquée de dents en scie assez espacées. Ces feuilles sont glabres, un peu coriaces, munies d'une assez forte nervure médiane, d'où se détachent des nervures secondaires se recourbant vers le bord des feuilles et donnant par leurs divisions un réseau à mailles très-larges.

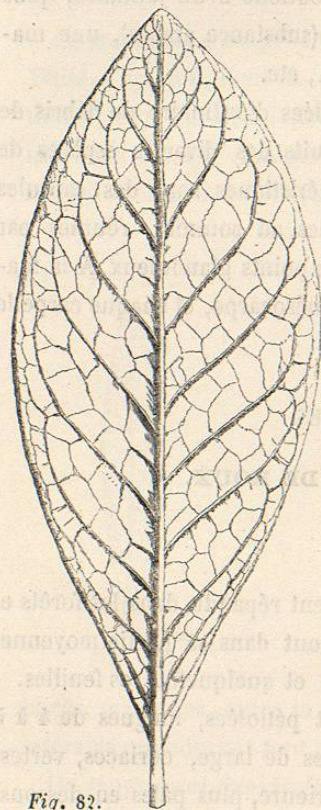


Fig. 82.

La saveur est aromatique et amère; l'odeur balsamique, rappelant un peu celle du Thé.

Le Maté contient une proportion de 0,45 pour 100 environ de théine et une assez grande quantité (20 à 21 pour 100) d'acide caféitannique.

TÉRÉBINTHACÉES.

15. FEUILLES DE SUMAC.

Sumac des Corroyeurs. Roure des Corroyeurs.

Ce sont les feuilles du *Rhus Coriaria* L., qui croît dans les endroits pierreux du midi de l'Europe.

Fig. 82. — Feuille de Maté, du droguier Guibourt, à bords presque entiers ne conservant plus que la trace effacée de quelques dents.

Les feuilles de cette espèce sont assez longues, imparipinnées, composées de 5 à 7 paires de folioles; le pétiole commun est nu, marginé au sommet; les folioles sont sensiblement égales, assez largement elliptiques, crénelées sur les bords, velues sur les faces.

Les feuilles ont une saveur astringente très-marquée. On les reçoit ordinairement en fragments plus ou moins volumineux.

16. SUMACS VÉNÉNEUX.

Folia Rhois Toxicodendri.

Deux espèces voisines, habitant toutes les deux l'Amérique du Nord et cultivées dans nos jardins, donnent aux droguiers leurs feuilles sous le nom de **Sumac vénéneux**. Ce sont le *Rhus Toxicodendron* L. et le *Rhus radicans* L.

Ce sont de grandes feuilles, composées de trois folioles. Elles sont longuement pétiolées, sans stipules. Les folioles sont ovales, atténuées à la base, acuminées au sommet. Les folioles latérales sont presque sessiles, inégales, le côté interne étant de moitié moins large que l'autre; la foliole terminale symétrique est longuement pétiolée, plus grande que les autres, atteignant 6 à 10 centimètres de long sur 3 à 5 de large. Les feuilles sont vertes sur la face supérieure, plus pâles sur la face inférieure, tachées çà et là par un suc laiteux, qui devient noirâtre dans les feuilles sèches. — Les unes sont entières sur le bord et glabres (*Rhus radicans*); les autres sinuées-dentées et pubescentes à la face inférieure (*Rhus Toxicodendron*).

La saveur est astringente. Le contact de la feuille fraîche produit souvent sur la peau des ampoules très-dangereuses surtout, dit-on, pour les personnes blondes. — La plante contient une matière toxique volatile encore mal déterminée.

Les feuilles du *Ptelea trifoliata*, qu'on a quelquefois confondues avec celles du *Rhus Toxicodendron* Mich., ou données à la