

28. FLEURS DE TANAISIE.

Flores Tanacetii.

La **Tanaisie**, dont nous avons précédemment décrit les feuilles, donne aussi ses inflorescences à la pharmacie.

Ce sont des corymbes ramifiés, denses, composés de nombreux capitules légèrement hémisphériques, presque plans, d'une belle couleur jaune d'or. L'involucre est hémisphérique, à folioles imbriquées, inégales, obtuses. Les fleurs sont toutes tubuleuses, placées sur un réceptacle convexe, nu. Celles de la circonférence sont femelles et ont un limbe tridenté ; celles du centre sont hermaphrodites et marquées de dents au sommet. Les akènes sont sans aigrettes, munis au sommet d'une couronne membraneuse.

L'odeur des fleurs de Tanaisie est aromatique et comme camphrée ; leur saveur à la fois piquante et amère. Elles contiennent de l'huile essentielle, de la résine et une matière amère qu'on a nommée *tanacétine*.

29. FLEURS DE PIED-DE-CHAT.

Flores Pedis Cati s. Gnaphalii.

Ce sont les capitules de l'*Antennaria dioica* Gærtn. (*Gnaphalium dioicum* L.), petite plante répandue sur les sables siliceux de nos régions.

On trouve dans nos droguiers ces capitules réunis en petits corymbes simples ou composés. Ils sont hémisphériques, de couleur variable selon que ce sont des inflorescences mâles ou femelles. Cette coloration tient aux bractées intérieures de l'involucre, roses dans les capitules femelles, blanches dans les capitules mâles. Ces involucre, qui caractérisent la fleur du Pied-de-chat, sont campanulés, formés de bractées inégales,

dont les inférieures sont cotonneuses, et les supérieures luisantes, scarieuses et glabres dans leur moitié supérieure. Les bractées blanches des capitules mâles sont plus obtuses et plus courtes que les fleurs ; les bractées roses des capitules femelles sont acuminées, et dépassent souvent les fleurs. Le réceptacle est nu ; les fleurs toutes tubuleuses. Les akènes sont cylindriques, couronnées par une aigrette de poils.

Le Pied-de-chat a une odeur douce, agréable ; les capitules roses, qui sont préférés aux autres, paraissent plus odorants.

On emploie en Allemagne, à la place du Pied-de-chat l'*Helichrysum arenarium* DC. (*Gnaphalium arenarium* L.), qui porte en pharmacie le nom de *Flores Stæchados citrinae*. C'est une plante vivace, répandue dans les sables siliceux de l'Europe centrale, dont les capitules, disposés en grappes corymbiformes, sont globuleux, à involucre jaune d'or, à réceptacle plan, nu, portant des fleurs toutes tubuleuses, femelles à la circonférence, hermaphrodites sur le disque.

L'odeur est aromatique, la saveur à la fois aromatique et amère.

PRIMULACÉES.

30. FLEURS DE PRIMEVÈRES.

Flores Primulae.

C'est le *Primula officinalis* Jacq., plante répandue dans nos prés secs, qui donne les **fleurs de Primevère**. On n'emploie guère que la corolle, qu'on débarasse de son calice et qui présente, après une dessiccation faite avec soin, les caractères suivants :

Corolle jaune devenant souvent verdâtre, infundibuliforme, de 1/2 à 2 cent. de long, composée d'une partie tubuleuse cylindrique, dilatée près de la gorge, qui est plissée et maculée de jaune-orange, et d'un limbe concave, plus court que le

tube, divisé en 5 lobes obcordés. Dans l'intérieur du tube, se trouvent 5 étamines, opposées aux lobes de la corolle.

Les fleurs fraîches du *Primula officinalis* Jacq. ont une odeur forte, qui rappelle celle du miel. Ce parfum se perd seulement en partie par la dessiccation ; quant à la saveur, elle est douce et agréable.

Une espèce voisine, le *Primula elatior* Jacq., qui vient dans les mêmes stations, sauf dans la région méditerranéenne, où elle manque, donne des fleurs qui se distinguent des précédentes par leurs dimensions plus grandes, leur couleur plus foncée, par le manque de parfum, par l'absence de plis à la gorge et par la forme plane du limbe.

LABIÉES.

31-33. LAVANDES.

Les **Lavandes** (*Lavandula* L.) donnent à la matière médicale les inflorescences de trois espèces principales : la **Lavande vraie**, le **Spic** ou **Aspic**, et le **Stœchas**.

Toutes ont comme caractères génériques : un calice ové-tubuleux, à 5 petites dents presque égales ; une corolle à limbe obliquement bilabié, à lèvre supérieure bilobée, à lèvre inférieure à 3 lobes presque égaux ; 4 étamines recourbées, incluses, dont les 2 inférieures plus longues.

Les trois espèces officinales se reconnaissent aux caractères suivants :

- | | |
|---|---------------------------|
| A. Fleurs disposées en épis grêles, allongés. | |
| Bractées florales ovales ou rhomboïdales. | 31. Lavande vraie. |
| Bractées florales linéaires-subulées.... | 32. Spic. |
| B. Fleurs disposées en épis cylindriques épais, serrés, surmontés par des bractées violacées..... | 33. Stœchas. |

31. LAVANDE VRAIE.

Lavande femelle. — *Flores Lavandulæ.*

Ce sont les sommités fleuries ou plus rarement les fleurs isolées du *Lavandula officinalis* Chaix. (*Lavandula Spica* α L., *Lavandula vera* DC., *Lavandula angustifolia* Ehrhart.), espèce répandue dans le midi de la France jusque vers Lyon, ainsi que dans toute la région méditerranéenne.

Les épis terminaux sont courts, maigres, à verticilles interrompus, formés de 2 à 6 fleurs placées à l'aiselle de bractées rhombiques, acuminées, brunâtres, membraneuses. Le calice est cylindrique, profondément sillonné, muni dans les sillons de nombreuses glandes oléifères. Il est bleuâtre, plus clair à la base, recouvert d'un duvet blanchâtre, long et serré, et porte sur son bord supérieur 5 petites dents réfléchies vers l'intérieur, dont la supérieure dépasse les quatre autres. La corolle, deux fois plus grande que le calice, est pubescente en dehors.

Ces sommités fleuries portent quelquefois des feuilles linéaires étroites. Elles ont une odeur forte, spéciale ; une saveur chaude et amère, et donnent une quantité assez considérable d'*essence de Lavande*, employée en pharmacie.

32. LAVANDE SPIC.

Lavande mâle. Spic. Aspic. — *Flores Spicæ.*

La **Lavande Spic**, *Lavandula Spica* Chaix. (*Lavandula latifolia* Ehrhart.) est une espèce qui ne s'étend pas au delà de la région méditerranéenne.

Elle se distingue de la Lavande vraie par les ramifications plus nombreuses et plus divariquées de sa tige ; ses feuilles plus larges et plus blanchâtres, à bords enroulés en dessous ; ses inflorescences moins feuillées et plus longues ; ses bractées florales

linéaires-subulées, et les calices de ses fleurs à peine cotonneux.

L'odeur très-prononcée, plus forte que dans la Lavande vraie, est aussi moins agréable. L'essence qu'on en retire est beaucoup moins estimée et sert plus souvent dans l'industrie que dans la pharmacie.

33. STÆCHAS.

Flores Stæchadis Arabica.

Le *Lavandula Stæchas* L., plante de la région méditerranéenne, donne aux droguiers ses épis de fleurs très-caractérisés, et qu'on ne peut confondre avec une autre substance.

Ils sont ovales, longs de 1 centimètre, épais de 1/2 cent. environ, formés de fleurs violacées, fortement serrés les uns contre les autres et entre lesquels sont interposées des bractées florales-ovales, obtuses, finement pubescentes. L'épi est surmonté de grandes bractées stériles, d'un pourpre violacé, dont on ne trouve souvent que la base sur les échantillons des pharmacies, la plus grande partie ayant été détruite par le frottement.

Le Stæchas a une odeur forte, mais très-agrable, plus fine que les autres Lavandes.

LABIÉES.

34. FLEURS D'ORTIE BLANCHE.

Flores Lamii albi. — Flores Urticæ mortuæ.

On donne le nom d'**Ortie blanche** au *Lamium album* L., plante répandue en Europe dans les haies et aux bords des chemins. On trouve d'ordinaire dans les pharmacies les fleurs débarrassées de leur calice.

Les corolles, blanches à l'état frais, jaunissent un peu par la

dessiccation. Elles sont tubuleuses à la base et bilabiées au sommet. Le tube courbé est resserré un peu au-dessus de la base, puis il se dilate et s'élargit peu à peu vers la gorge ; il est muni à l'intérieur d'un anneau de poils disposé obliquement. La lèvre supérieure est très-velue, voûtée, obtuse, marquée d'une double carène sur le dos ; la lèvre inférieure a 3 lobes, dont les deux latéraux très-courts et munis d'une dent aiguë, et le médian large, échancré à l'extrémité. Les étamines qui sont attachées sur la corolle sont exsertes, didynames, rapprochées et parallèles sous la lèvre supérieure de la corolle. Les antérieures sont plus longues. Les anthères sont à deux loges opposées bout à bout et s'ouvrant par une fente commune.

Les fleurs d'Ortie blanche ont une odeur douce, rappelant celle du miel, qui s'efface par la dessiccation, et une saveur mucilagineuse.

SCROPHULARINÉES.

35. FLEURS DE DIGITALE.

Gant de Notre-Dame. — *Flores Digitalis.*

La **Digitale** dont nous avons déjà décrit les feuilles (pag. 203) donne aussi ses fleurs à nos droguiers. Le plus souvent elles arrivent dépouillées de leur calice.

Ces corolles sont grandes, longues de 4 à 5 centimètres sur une largeur de 2 à 2,5 centimètres. On les a comparées pour leur forme à l'extrémité d'un doigt de gant. Elles sont campanulées, ventruées, à limbe très-superficiellement lobé. Elles sont de couleur pourpre et glabres à l'extérieur, barbues et blanchâtres, avec des taches pourpres à l'intérieur. Elles portent 4 étamines didynames, incluses, dont les anthères sont rapprochées par paires. Rarement les fleurs sont blanches et non maculées à l'intérieur du tube.

La fleur ne renferme pas, d'après M. Nativelle, de digitaline cristallisable. Elle a une saveur mucilagineuse, légèrement amère.

VERBASCÉES.

36. FLEURS DE BOUILLON BLANC.

Flores Verbasci.

Ce sont les fleurs du *Verbascum Thapsus* L., dont nous avons décrit précédemment les feuilles (page 205). Dans les drogueries ces fleurs sont débarrassées de leur calice et réduites à la corolle, portant les étamines.

Cette corolle d'un beau jaune d'or est presque rotacée, de 15 millimètres de diamètre environ; elle est divisée profondément en 5 lobes légèrement inégaux, obovales, arrondis au sommet, et porte, attachées près de la gorge, 5 étamines inégales. Les 3 supérieures ont des filets couverts d'un duvet laineux blanchâtre; elles sont plus courtes que les 2 inférieures qui sont glabres et dont les anthères sont arrondies.

Les corolles du *Verbascum thapsiforme* Schrad. rappellent celles du *V. Thapsus* L. et sont employées aux mêmes usages. Elles sont plus larges, ayant de 3 à 4 centimètres de diamètre, et ont des anthères plus longues dans les étamines inférieures. On emploie de même les corolles des *Verbascum phlomoïdes* L. qui atteignent jusqu'à 4 centimètres de diamètre.

Quant aux fleurs du *Verbascum Lychnitis* L. et du *Verbascum nigrum* L., elles se distinguent, à part leurs bien plus petites dimensions, parce que les 5 étamines sont toutes couvertes d'un duvet, blanchâtre dans le *V. Lychnitis* L., violet dans le *V. nigrum* L. On recommande d'ordinaire de ne pas les employer à la place des précédentes.

Toutes les fleurs des *Verbascum* doivent être séchées avec soin et conservées à l'abri de l'humidité. Lorsqu'elles sont en bon

état, elles ont une odeur douce, qui rappelle un peu celle du miel. La saveur est douceâtre, mucilagineuse.

LAURINÉES.

37. FLEURS DE CANNELIER.

Flores Cassie destorati.

Les **Fleurs de Cannelier** sont produites d'après les uns par le *Cinnamomum Loureirii* N. E., d'après d'autres par le *Cinnamomum Zeylanicum* var. *Cassia* (*Cinnamomum perpetuoflorens* Burm.), plantes des Indes Orientales. Ce sont des fleurs déjà passées, dont l'ovaire commence à grossir.

Ces fleurs présentent un calice semi-hémisphérique, en forme de coupe à bords réfléchis en dedans, de couleur brun-noirâtre, rugueux à la surface, se retrécissant assez brusquement en une partie inférieure irrégulièrement anguleuse. Le calice laisse voir, entre ses bords et dans sa concavité, un petit corps de couleur brun-rougeâtre, qu'on peut en extraire, et qui n'est autre chose que l'ovaire déjà grossi, portant à son sommet la trace du style.

Tout l'ensemble a des dimensions assez restreintes, 5 millimètres à peu près de longueur, et environ 5 millimètres de diamètre dans la partie la plus élargie. Tantôt les fleurs sont tout à fait isolées, d'autres fois elles sont placées sur un pédoncule de même couleur foncée.

L'odeur rappelle celle de la Cannelle; la saveur est aromatique, chaude, très-agréable, analogue aussi à celle de la Cannelle. On en extrait de l'huile essentielle.

IRIDÉES.

38. SAFRAN.

Crocus. Crocum. Stigmata Croci.

Le **Safran** est formé par l'extrémité du style et les stigmates du *Crocus sativus* L. (*Crocus officinalis* Pers.), plante originaire de l'Orient et de la Grèce, cultivée dans un très-grand nombre de localités d'Europe et particulièrement en France, dans le Gâtinais (Loiret), du côté d'Avignon, en Normandie, etc.

Le Safran forme dans son ensemble une masse de gros filets aplatis d'un rouge orangé foncé, parsemée par des fils plus minces de couleur jaune. L'odeur de cette masse est très-agréable, très-forte et tout à fait spéciale. La forme de ces diverses parties est la meilleure manière de distinguer le vrai Safran des substances qu'on pourrait y mêler.

Les filaments (*fig. 114 a*) jaunes, qui ne sont autre chose que l'extrémité du style, sont filiformes, de longueur variable; ils se terminent en 3 branches stigmatiques, légèrement aplaties qui ont une couleur rouge orangé et une longueur de 3 centimètres environ. Quant à la largeur, elle varie suivant le point où on l'examine. Les stigmates, presque cylindriques ou très-légèrement coniques, dans leur plus longue portion, s'évasent vers le haut (*fig. 114 b*) en forme de cornet, fendu sur un des côtés et dont les bords supérieurs sont irrégulièrement crénelés. En ce point, le stigmate, qui n'avait guère que 4 millimètre de diamètre à la partie inférieure, a plus de 3 millimètres de largeur.

Si l'on déploie un des stigmates de manière à le regarder par transparence, on voit dans le bas de la branche une forte nervure qui en occupe le milieu et qui tout près du point de dilatation en cornet se divise en plusieurs branches qui vont elles-mêmes se bifurquant de plus en plus. Un grossissement de 50 diamètres permet de voir que ces nervures se composent d'un faisceau fibro-vasculaire placé au milieu d'un parenchyme à cellules allongées, contenant de la matière colorante, qui pénètre toute la masse et se réunit çà et là en petits grains. En outre le microscope montre dans ces cellules

des gouttelettes d'huile essentielle et de matière grasse. Vues à la loupe sous un grossissement un peu considérable les crénelures irrégulières du sommet paraissent couvertes de fines papilles allongées qui leur donnent un aspect très-finement frangé. Des papilles coniques s'observent aussi sur la surface des branches.

Le Safran a un pouvoir colorant très-considérable, tel qu'une partie de la substance donne une teinte jaune encore appréciable à 200,000 parties d'eau. Cette coloration est produite par une matière de couleur rouge lorsqu'elle est sèche, et qu'on a décrite sous le nom de *Polychroïte*, de *Safranine* et de *Crocine*. En outre le Safran contient de l'huile essentielle, etc.

L'on distingue un grand nombre de sortes de Safran. En général la substance est d'autant plus estimée qu'elle contient moins de filaments jaunes et qu'elle a plus de couleur et d'odeur.

Le **Safran d'Orient** est assez inégalement apprécié : celui de **Perse**, formé uniquement de stigmates débarrassés des styles et d'un rouge pourpre, est le plus estimé; le **Safran turc**, au contraire, de couleur noirâtre et enduit d'une substance grasse, étrangère aux Crocus, est peu goûté.

Après le Safran de Perse, vient comme valeur le **Safran de Russie**, qui lui ressemble beaucoup.

Le **Safran d'Autriche**, que l'on cultive dans la basse Autriche, est débarrassé des styles et présente par suite une coloration assez uniforme d'un brun pourpre. Il est d'une grande valeur.

Les **Safrans français** contiennent les filaments jaunes qui appartiennent au style. Celui du Gâtinais (Loiret) est une très-bonne sorte, de beaucoup supérieure à celle des environs d'Avignon et surtout au Safran d'Angoulême, qui est d'une couleur pâle, presque blanchâtre dans les parties inférieures du stigmate et du style.

Les **Safrans de Bavière** prennent place à côté de ceux du Gâtinais.

Les **Safrans italiens** sont de couleur plus claire et viennent peu dans le commerce. Enfin, l'**Espagne** fournit des sortes assez variées, dont les meilleures prennent place entre le Safran du Gâtinais et celui d'Angoulême; tandis que les inférieures, enduites de matières grasses, doivent être rejetées.

De tous ces Safrans, ceux que le commerce exploite le plus, et même presque exclusivement sur une grande échelle, sont les Safrans français du Gâtinais. Les autres servent presque exclusivement dans les régions où on les recueille.

La cherté du Safran a été cause de nombreuses falsifications. Il serait trop long d'énumérer toutes les substances qu'on a substituées au Safran lui-même. Nous n'en indiquerons que quelques-unes, en insistant sur ce fait, qu'il est extrêmement difficile de donner à un corps quelconque la forme des stigmates du *Crocus sativus* L., et impossible de lui procurer par des moyens artificiels la puissance de coloration si remarquable que nous avons ci-dessus constatée. En tenant compte de ces deux caractères et les mettant en évidence en humectant le safran, on pourra dans tous les cas démasquer toutes les fraudes.

Le *Carthamus tinctorius* L., dont il a déjà été question plus haut, porte le nom vulgaire de *Safran bâtard* et de *faux Safran*, et en effet, vus en masses, les fleurons de cette espèce présentent un peu l'aspect du Safran, à cause surtout du mélange des deux couleurs rouge pourpre des corolles et jaune des étamines. Mais il est inutile d'insister pour montrer les différences si frappantes, qui peuvent exister entre une fleur et un stigmate. (Voy. plus haut la description du Carthame.) D'ailleurs le Carthame n'a pas l'odeur caractéristique du Safran.

Nous ne nous arrêterons pas non plus sur les nombreuses falsifications qu'on a tentées en fendant en trois bandelettes des languettes d'un certain nombre de Composées (*Calendula*, *Scolymus*, etc., etc.), artificiellement colorées en rouge. Jamais on n'est arrivé à leur donner la forme si caractéristique de cornet,

frangé et papilleux aux bords; pas plus que le pouvoir colorant de la vraie substance.

Les stigmates du *Crocus vernus* L. (fig. 115 a) sont plus courts, plus jaunes, finement denticulés sur le bord supérieur, largement ouverts sur les côtés de la partie évasée (fig. 115 b), et d'ailleurs sans odeur. Enfin, les débris de style du *Crocus*

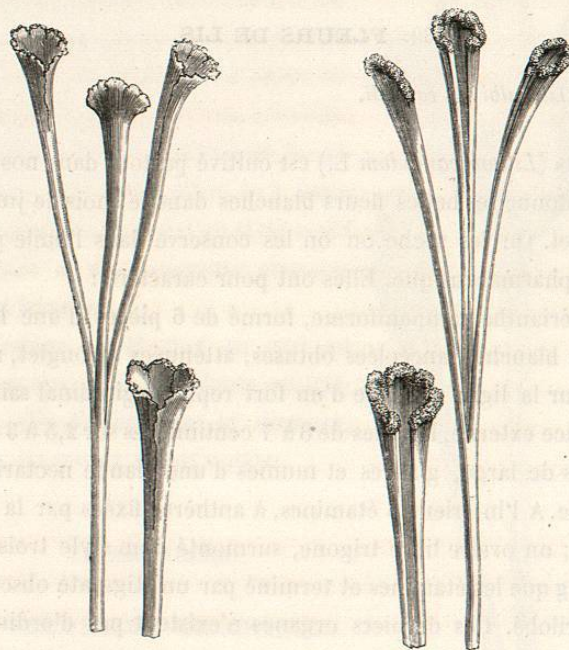


Fig. 114 a. b.

Fig. 115 a. b.

sativus colorés artificiellement, qu'on a quelquefois donnés dans le commerce sous le nom de *Féminelle*, sont bien reconnaissables à leur forme de fil et à leur couleur plus pâle.

Quant au safran épuisé de sa matière active par l'alcool, et mêlé au véritable, on le reconnaîtra à sa teinte bien plus pâle qui formera de nombreux filaments aplatis sur le reste de la matière beaucoup plus foncée.

Fig. 114. — Safran. a. Style et stigmates. — b. Partie supérieure du stigmate.

Fig. 115. — *Crocus vernus*. a. Style et stigmates. — b. Partie supérieure du stigmate.

En règle générale, il convient de ne pas prendre de Safran humecté soit d'eau, soit de sirop de sucre, soit de matières grasses, et d'exiger qu'il ait une teinte foncée et une odeur très-prononcée. La saveur du Safran est aromatique et amère.

LILIACÉES.

39. FLEURS DE LIS.

Flores Lili albi seu candidi.

Le **Lis** (*Lilium candidum* L.) est cultivé partout dans nos jardins et donne ses belles fleurs blanches dans le mois de juin et de juillet. On les sèche ou on les conserve dans l'huile pour l'usage pharmaceutique. Elles ont pour caractère :

Un périanthe campaniforme, formé de 6 pièces d'une belle couleur blanche, lancéolées obtuses, atténuées en onglet, marquées sur la ligne médiane d'un fort repli longitudinal saillant sur la face externe, longues de 6 à 7 centimètres sur 2,5 à 3 centimètres de large, glabres et munies d'une glande nectarifère à la base. A l'intérieur 6 étamines, à anthères fixées par la face interne ; un ovaire libre trigone, surmonté d'un style trois fois plus long que les étamines et terminé par un stigmate obscurément trilobé. Ces derniers organes n'existent pas d'ordinaire dans les fleurs sèches, dont les 6 pièces du périgone, distinctes jusqu'à la base, se séparent les unes des autres.

Les fleurs fraîches ont une odeur très-prononcée. Par la dessiccation cette odeur se perd, ainsi que la couleur blanche qui devient brunâtre. La saveur est mucilagineuse et amère.

ASPARAGINÉES.

40. FLEURS DE MUGUET.

Flores Convallariæ. Flores Liliorum Convallium.

Le **Muguet de mai** (*Convallaria majalis* L.) est une des belles fleurs de printemps, commune dans les bois de presque toute l'Europe. On la cueille dès le mois de mai. On fait sécher ses inflorescences qui présentent les caractères suivants :

Grappes simples, unilatérales portant sur des pédoncules uniflores, munis à leur base d'une bractée membraneuse, des fleurs à périanthe blanc, globuleux campanulé, en forme de grelot, à 5 lobes recourbés en dehors, courts arrondis ; 6 étamines insérées à la base du périgone ; un ovaire libre à 3 loges biovulées, surmonté d'un style court et épais et d'un stigmate obscurément trigone.

L'odeur du Muguet de mai est très-suave quand la plante est fraîche ; elle s'efface par la dessiccation. La saveur en est amère.

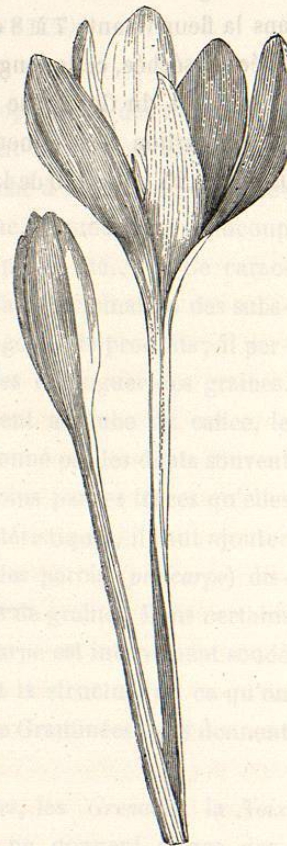


Fig. 116.

COLCHICACÉES.

41. FLEURS DE COLCHIQUE.

Les **Fleurs du Colchique** d'automne (*Colchicum autumnale* L.) si communes dans les prés de l'Europe moyenne et méridionale, ont une activité qui les a fait employer en thérapeutique et inscrire dans la Pharmacopée française. Ces fleurs, qui paraissent avant les feuilles, sont récoltées à la fin de l'été (août-septembre) et séchées pour l'usage.

Elles sont formées (fig. 116) d'une portion inférieure lon-

guement tubuleuse qui se dilate en périgone infundibuliforme, campanulé, à 6 divisions roses, oblongues, placés sur deux rangées. A la base de la partie dilatée se trouvent insérées trois étamines, et un peu au-dessus de la base trois autres étamines plus longues, alternes avec les premières. Le limbe a une longueur de 3 à 4 centimètres; quant au tube il atteint dans la fleur vivante 7 à 8 centimètres, mais, dans la fleur récoltée et séchée, cette longueur peut être beaucoup moindre.

Les fleurs du Colchique sont très-âcres. Elles contiennent une proportion relativement assez considérable de *Colchicine*, jusqu'à 0,25 pour 100 de la substance sèche.

CHAPITRE V

DES FRUITS (*FRUCTUS*).

Les fruits sont le produit du développement des ovaires à la suite de la fécondation. Aussi portent-ils plus ou moins marquée la trace du style qui était attaché à cet ovaire, quelquefois même ce style persiste lui-même, comme dans beaucoup d'Ombellifères, dans les Capsules de pavot, etc., etc. Ce caractère est important à signaler pour la détermination des substances qui se rapportent à cette catégorie de produits; il permet en effet dans bien des cas de les distinguer des graines. Dans le cas où l'ovaire était adhérent au tube du calice, le fruit qui en résulte est en outre couronné par les dents souvent persistantes de ce verticille ou du moins par les traces qu'elles ont laissées. Enfin à ces signes caractéristiques, il faut ajouter que les fruits ont le plus souvent des parois (*péricarpe*) distinctes renfermant un certain nombre de graines. Dans certains cas particuliers cependant, ce péricarpe est intimement soudé avec la graine sous-jacente; telle est la structure de ce qu'on appelle les *Caryopses*, dont les fruits de Graminées nous donnent le meilleur exemple.

Quelques fruits, les *Oranges amères*, les *Grenades*, la *Noix* ne sont pas employés en entier et ne donnent à nos droguiers que leur péricarpe ou même une portion de ce péricarpe; cette sorte d'écorce a une structure trop spéciale pour pouvoir être confondue avec les écorces que nous décrirons plus loin comme provenant des tiges ou des racines.

Quant aux fruits entiers, les uns sont formés par l'accroissement d'ovaires distincts provenant de fleurs différentes rappro-