

quelques auteurs, Guibourt entre autres, ont décrite comme une espèce distincte sous le nom de *Papaver album* Lob.

Le **Pavot noir** (*Papaver nigrum* Lob.), que nous considérons comme une simple variété du *Papaver somniferum* L., est cultivé dans le nord de la France, en Belgique, en Allemagne, pour ses graines qui donnent l'*huile d'Œillette*. Ces semences de couleur noire ou lilas sortent facilement de la capsule à la maturité par des ouvertures qui se produisent entre le fruit et le disque stigmatifère. On utilise quelquefois, mais rarement, ces capsules dans les pharmacies. Elles sont plus petites que celles du Pavot blanc et arrondies.

C'est dans les parois de la capsule, et dans la couche moyenne du péricarpe, qu'on constate, au moyen du microscope, les vaisseaux laticifères qui contiennent le suc, blanc quand il est frais, brunâtre quand il est desséché, qui donne aux têtes de Pavot leur activité. Ces parois ont, à l'état frais, une odeur vireuse, qui disparaît presque entièrement par la dessiccation. La saveur reste toujours très-amère.

Les têtes de Pavot contiennent de la morphine, en proportions variables suivant les circonstances, et les autres principes actifs de l'opium.

#### AURANTIACÉES.

Les fruits du genre *Citrus*, de la famille des Aurantiacées, sont employés soit à l'état frais, soit à l'état sec.

A l'état frais on recherche surtout le suc acidule qu'ils contiennent, et le *Citrus Limonum* Riss. est utilisé dans ce but, pour la préparation du *sirop de Limon* et des *Limonades*. A l'état sec, c'est surtout la partie extérieure du péricarpe qu'on met en usage, à cause des principes stimulants et toniques qu'elle contient; aussi n'emploie-t-on que l'écorce de ces fruits: **écorce d'Orange amère**, **Écorce de Citron**. Cependant sous le nom d'**Orangettes** ou de **petits Grains** on trouve, dans les phar-

macies, les fruits cueillis et desséchés après la fécondation de la fleur au moment où ils commencent à peine à grossir.

Tous ces fruits présentent une structure commune qu'il est facile de reconnaître :

Tout d'abord (*fig. 119*) une sorte d'écorce, qui se sépare nettement de la portion principale pulpeuse et succulente. Cette

partie du péricarpe se compose elle-même d'une zone extérieure (épicarpe) de couleur variable, remarquable par la présence de

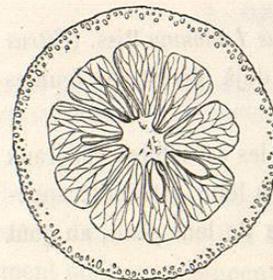


Fig. 119.

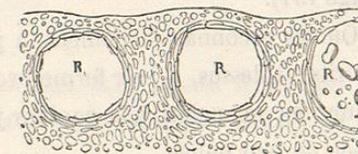


Fig. 120.

glandes très-visibles à l'œil, remplies d'huile essentielle. Ces glandes, examinées au microscope, se montrent sous forme de grosses lacunes ovoïdes (*fig. 120*), placées au milieu d'un tissu cellulaire, et limitées par plusieurs rangées de cellules petites, aplaties, serrées les unes contre les autres. Au-dessous de cette zone, se trouve un tissu blanc, formé de cellules rameuses lâchement unies entre elles et laissant un grand nombre d'interstices remplis d'air.

A l'intérieur se trouve la partie succulente formée de plusieurs loges, en forme de secteurs sphériques, séparables les uns des autres (*quartiers d'Orange*), et limités chacun par une enveloppe membraneuse. De l'intérieur de cette membrane se détachent de grosses vésicules fusiformes, à parois transparentes, remplies d'un suc doux ou acidule. A l'angle interne des loges, s'attachent un certain nombre de graines blanchâtres,

Fig. 119. Coupe transversale d'un fruit d'Orange.

Fig. 120. Coupe d'une écorce d'Orange montrant en R les glandes oléifères.

oblongues, atténuées aux deux extrémités, contenant sous une enveloppe un peu coriace, un embryon à gros cotylédons charnus.

### 5. CITRONS.

Limons. — *Fructus Citri recentis*.

Les **Citrons** sont les fruits du *Citrus Limonum* Riss. (*Citrus medica* var.  $\beta$  L.), dont nous avons déjà décrit les feuilles (page 157).

On les reconnaît facilement, à part les caractères généraux décrits ci-dessus, à leur forme ovoïde, à leur extrémité supérieure en mamelon, à la couleur jaune de leur peau, au goût acide de leur pulpe.

Le suc qu'ils contiennent et qu'on utilise surtout contient environ 8 à 9 pour 100 d'*acide citrique*.

Le *Citrus medica* Riss. ou **Cédrat** se distingue facilement du Limon par son écorce très-épaisse et l'acidité bien moins marquée de son suc. On ne saurait employer l'un pour l'autre dans les préparations officinales.

On utilise quelquefois dans les pharmacies l'écorce du Limon que nous allons décrire.

### 6. ÉCORCE DE CITRON.

Zestes de Citrons ou de Limons. — *Cortex fructus Citri. Pericarpium Citri. Cortex Limonum*.

Cette **Écorce de Citron** se présente le plus souvent en longs rubans spiraux, minces sur les bords, comprenant la partie extérieure du fruit, riche en huile essentielle, et une portion du mésocarpe blanc. Lorsqu'elles sont sèches, ces bandes, étroites de 1 à 1 1/2 centimètre, épaisses en leur milieu de 2 milli-

mètres environ, ont une couleur jaune ou jaune verdâtre en dehors, blanchâtre en dedans.

L'écorce sèche a une odeur agréable, mais moins prononcée que sur le frais et une saveur aromatique, piquante, très-légèrement amère. Elle contient une petite quantité d'huile essentielle.

### 7. ORANGETTES.

Petits grains. — *Fructus Aurantii immaturus. Baccæ seu Poma Aurantiorum immatura. Aurantia immatura*.

On donne le nom d'**Orangettes** aux tout jeunes fruits qui tombent d'eux-mêmes des Bigaradiers (*Citrus vulgaris* Riss), au moment où ils commencent à grossir.

Desséchées, comme elles le sont dans les pharmacies, les Orangettes sont de forme globuleuse ou un peu oblongue, mesurant de 5 à 15 millimètres de diamètre, marquées à la base d'une empreinte, qui indique le point d'insertion du fruit sur le pédoncule, et à leur sommet d'un tout petit tubercule portant la trace du style. La surface est chagrinée, tuberculeuse, d'une couleur gris verdâtre ou brunâtre.

Si on coupe transversalement ces fruits, on trouve dans l'intérieur, au-dessous de l'écorce, 8-10 loges formées par des cloisons membraneuses, qui s'étendent verticalement des parois extérieures jusqu'à l'axe central. Ces loges contiennent dans leur angle interne un certain nombre d'ovules, et sur leurs parois un parenchyme formé de papilles en massue, saillantes dans l'intérieur des loges, mais qui commencent à peine à se gonfler du suc qui devait plus tard les remplir.

La partie la plus intéressante à étudier, parce que c'est elle qui contient les principes actifs de l'Orangette est l'écorce. Elle est formée de l'extérieur à l'intérieur d'une couche de cellules épidermiques, petites, serrées les unes contre les autres. Au-

dessous est un parenchyme de cellules à parois minces, assez denses et étroites vers l'extérieur, grandissant et devenant plus lâches à mesure qu'elles appartiennent à des rangées plus internes. Ces cellules contiennent çà et là, soit des cristaux isolés, soit des groupes de cristaux qui se rapportent à l'oxalate de chaux. En outre on y voit des masses irrégulières, granuleuses, jaunâtres, qui se dissolvent facilement dans les alcalis, et se colorent en brun-jaune par l'iode. On a pensé que ce pouvait être de l'*hespéridine*, rendue impure par le mélange d'autres substances.

Dans ce parenchyme, vers la périphérie, se trouvent un certain nombre de réservoirs à huile essentielle, elliptiques, étendus dans le sens du rayon. Leur grand diamètre est de 1/2 millimètre environ; ils sont sans parois propres, simplement limités par quelques couches de cellules petites, serrées les unes contre les autres, étendues parallèlement aux parois du réservoir. Ces glandes sont remplies dans le fruit récent d'une huile essentielle, qui diminue beaucoup dans l'écorce sèche, et qui passe en partie dans les tissus environnants qu'elle imbibe d'une sorte de baume brun rougeâtre. Plus intérieurement le parenchyme cellulaire contient des faisceaux fibro-vasculaires. En dedans des couches précédentes se trouve le tissu blanchâtre, formé de cellules rameuses lâches, laissant entre elles beaucoup de lacunes remplies d'air. Plus profondément on trouve les membranes des loges et les papilles qui s'en détachent. Elles sont formées de cellules à parois minces et tendres, contenant soit dans leur intérieur, soit dans leurs intervalles, des masses arrondies et jaunâtres de matière mucilagineuse, susceptible de se dissoudre dans l'eau.

Les Orangettes ont une odeur aromatique agréable et une saveur à la fois amère et aromatique. Le fruit récent donne l'huile essentielle qu'on désigne sous le nom d'*essence de petits Grains*. Les fruits secs des pharmacies contiennent une moindre quantité de cette essence; des acides citrique et malique; du mucilage, et en outre l'*hespéridine*, substance cristallisable, sans

odeur et sans saveur, mais qui, chauffée avec l'acide acétique, prend le goût amer des Orangettes.

#### 8. ÉCORCE D'ORANGES AMÈRES.

Zestes d'Oranges amères. — *Cortex fructus Aurantii*. *Cortex Aurantiorum seu pomorum Aurantii*. *Pericarpium Aurantii*.

L'**Écorce d'Oranges amères** est l'écorce des mêmes fruits que nous venons de décrire comme Orangettes, mais qu'on cueille et qu'on dépouille de leur écorce extérieure au moment de la maturité ou un peu avant. On détache d'ordinaire l'écorce par quartiers, qu'on fait sécher.

Cette écorce se trouve par suite dans les pharmacies en morceaux elliptiques aigus aux deux extrémités, légèrement convexes, épais de 5 millimètres environ, chagrinés à la surface extérieure qui est verdâtre, d'un jaune brun ou rougeâtre. La surface interne est d'un blanc plus ou moins sale.

La structure de cette écorce rappelle naturellement celle de la même partie dans les Orangettes. Seulement les réservoirs à huile essentielle sont plus développés, et atteignent jusqu'à 1 millimètre dans leur long diamètre. En outre les cellules, qui forment le tissu blanchâtre, sont moins serrées les unes contre les autres, beaucoup plus rameuses et laissent entre elles beaucoup plus d'intervalles remplis d'air. On trouve en outre beaucoup plus d'*hespéridine*.

La saveur de l'écorce d'Orange amère est à la fois aromatique et amère: l'odeur est aromatique, plus fine que dans les Orangettes. Les principes sont du reste les mêmes: *huile essentielle* et *hespéridine*.

La portion aromatique de l'écorce est la plus extérieure, celle qui contient les glandes à huile essentielle. Aussi a-t-on, dans certaines Pharmacopées, prescrit cette partie extérieure et colorée sous le nom de *flavedo Aurantiorum*, ou encore *cortex Aurantiorum mundatus seu expullatus*. On la dé-

barrasse alors de la portion blanche, qui est presque insipide.

Une variété de Bigaradier, cultivée aux Barbades et à Curaçao, et dont les fruits restent verts, produit l'**écorce de Curaçao** (*Curaçao des Iles, cortex Curaçao seu Aurantiorum Curassaviensis*) en petits quartiers verts, épais, durs, compactes, d'une odeur très-prononcée. Cette écorce, qui était autrefois très-estimée dans le commerce, vient plus rarement aujourd'hui et est généralement remplacée par les quartiers des fruits, cueillis avant maturité, du Bigaradier cultivé dans le Midi.

L'écorce de l'**Orange douce** ou *Citrus Aurantium* Riss. ne saurait remplacer celle de l'**Orange amère**. Elle s'en distingue par sa moindre épaisseur, sa couleur jaune-rouge plus vive et par sa saveur beaucoup moins aromatique et amère.

## AMPÉLIDÉES.

## 9. RAISINS SECS.

*Uvæ Passæ seu Rassulæ.*

Les **Raisins secs** sont les fruits desséchés de la Vigne (*Vitis vinifera* L.), et principalement des variétés qui sont cultivées dans le bassin de la Méditerranée, depuis l'Asie Mineure jusqu'en Espagne.

Ces raisins secs se présentent tous sous la forme de baies ovales ou arrondies, flétries et ridées, de dimensions plus ou moins considérables, tantôt de couleur noirâtre, souvent de couleur blonde, recouvertes à leur surface d'une couche très-fine de matière glauque et comme cireuse ou d'une substance sucrée, en cristaux mamelonnés (sucre de raisin). L'enveloppe extérieure recouvre une pulpe plus ou moins abondante, douce, quelquefois légèrement acidule, contenant, dans des loges peu distinctes, 1 à 4 graines parfois atrophiées. Ces graines sont pyriformes, et renferment, sous une enveloppe coriace, un albumen et un petit embryon.

Un grand nombre de variétés de Raisins sont séchées soit pour l'usage de la table, soit pour la pharmacie. Nous citerons seulement :

1° Les **Raisins de Corinthe**, qu'on a distingués sous le nom de *Passulæ minores* ou *Uvæ Corinthiacæ*. Ce sont des Raisins noirs, à petites baies, qu'on cultive autour du golfe de Corinthe, et qui nous viennent surtout de l'île de Zante. Ils ont été séchés, pressés en tas, et arrivent en grosses masses compactes, formées de grains arrondis, de 6 à 8 millimètres de diamètre, d'un brun noirâtre, privés de leur grappe et ne contenant que des traces de la graine. Leur goût est sucré et un peu astringent.

2° Les **gros Raisins**, *Passulæ majores*, qui proviennent le plus souvent de Raisins blancs, et sont par suite d'une couleur brune plus ou moins foncée. Ils se font remarquer surtout par leurs dimensions beaucoup plus considérables. On en distingue de nombreuses formes.

La forme qui, avec les Raisins de Corinthe, est officinale, vient d'Espagne sous le nom de **Raisins de Malaga** (*Uvæ Malacensæ*). Les grains sont encore attachés à la grappe; ils sont longs de 2 à 3 centimètres, larges de 1,5 à 2. Ils ont une teinte violacée, brune sur les parties saillantes. Le fond des sillons porte encore la matière glauque, qui recouvre le grain de Raisin frais. Ils sont translucides à la lumière, et contiennent deux graines; leur saveur est celle du muscat.

A côté de ces variétés officinales, nous en signalerons quelques autres qui sont souvent utilisées.

Tout d'abord les **Raisins au soleil**, qui viennent également d'Espagne, et ont été séchés comme eux par l'exposition au soleil. Ils ne s'en distinguent que par de plus petites dimensions, par l'absence de la rafle, et parce qu'ils sont atténués du côté du petit pédoncule dont chaque grain est muni.

Les Raisins séchés après qu'on les a trempés dans une lessive alcaline se distinguent des précédents par l'opacité de leur

pulpe, dans laquelle le sucre de Raisin s'est imparfaitement cristallisé et par l'efflorescence de cette substance à la surface des grains. Dans ce groupe sont :

Les Raisins très-répandus dans le commerce sous le nom de **Raisins de Provence** ou **Raisins de caisse**, ou encore **Raisins aux Jubis**, qu'on prépare dans le Midi de la France ;

Les Raisins qu'on prépare en Calabre, en Sicile, etc., et qui viennent d'ordinaire en corbeille, etc., etc. ;

3° Un autre groupe de Raisins, qui, d'après certains auteurs, proviendrait d'une espèce différente du *Vitis vinifera* L., est connu sous le nom de *Passula longæ*. Le *Vitis Rumphii* Dierbach., originaire de Java, d'Amboine, etc., est cultivé, d'après ces auteurs, dans divers points de la région méditerranéenne, en Asie Mineure, au Maroc, en Espagne, en Sicile et à Lipari, etc., et dans ces divers pays donne des raisins qu'on sèche et qu'on répand de là dans le commerce (1).

Le caractère de ces grains est leur forme elliptique allongée ; leur couleur varie du blanc au bleu. Nous ne citerons en particulier que :

Les **Raisins de Damas**, qui formaient autrefois la principale sorte officinale, et qui paraissent rares aujourd'hui. Ils sont grands, aplatis, d'un noir bleuâtre, fermes, d'un goût agréable. Ils viennent dans de petites boîtes nommées *bustes*.

Les Raisins secs contiennent une assez grande proportion de sucre de Raisin, du mucilage, des acides tartrique, malique, etc., etc.

#### RAMNÉES.

#### 10. JUJUBES.

*Jujubæ. Zizypha. Baccæ seu fructus Jujubæ gallicæ.*

(1) Cette opinion nous paraît plus que problématique, et nous croyons qu'il faut rapporter au *Vitis vinifera* L. ces Raisins à grains allongés, de même que toutes les autres sortes que nous avons décrites.

Les **Jujubes** sont les fruits drupacés du *Zizyphus vulgaris* Lam., arbre originaire de l'Orient, subspontané et cultivé dans toute la région méditerranéenne.

Les Jujubes sèches de nos pharmacies sont ovoïdes ou oblongues, de 2 cent. de long environ sur 1 de large, ridées à la surface, de couleur rougeâtre ou brunâtre. Elles contiennent, au-dessous de la peau extérieure assez ferme, une pulpe sucrée, un peu mucilagineuse, jaunâtre ou brunâtre. Au centre de cette partie charnue est un noyau oblong, allongé, terminé par une pointe et divisé en deux loges très-inégales, dont l'une a même d'ordinaire complètement avorté. Ce noyau contient une seule graine, dont l'amande est formée d'un albumen huileux et d'un gros embryon.

Les Jujubes ont une saveur douce et agréable. Elles contiennent du sucre et du mucilage.

Le *Zizyphus Lotus* Lam., qui croît en Afrique, et surtout du côté de Tunis, fournit des fruits plus gros, presque ronds, qui peuvent être employés à la place des Jujubes ordinaires.

#### 11. BAIES DE NERPRUN.

*Fructus Rhamni catharticiæ. Baccæ Spinæ cervinæ.*

Les **Baies de Nerprun** sont les fruits du *Rhamnus catharticus* L., plante sauvage dans toute l'Europe et dans l'Asie moyenne. Ces baies sont le plus souvent employées à l'état frais pour la préparation du sirop de Nerprun ; cependant on les trouve aussi desséchées dans les pharmacies.

Fraîches, elles sont globuleuses, de près de 1 cent. de diamètre, vertes d'abord, de couleur noire à la maturité. Elles portent à leur sommet la base du style et à leur partie inférieure une sorte de disque circulaire qui représente les traces du calice. Au-dessous de la couche extérieure d'un violet noirâtre, se trouve une pulpe remplie d'un suc brun verdâtre, qui en-

ture 4 petits nucules de consistance parcheminée. Ces nucules sont convexes sur le dos, et se réunissent entre eux par des surfaces planes formant entre elles un angle très-accentué. Dans l'intérieur de chaque nucule se trouve une graine, qui a la forme du petit noyau, et qui est marquée d'un sillon sur le dos. Lorsque les graines sont desséchées, la partie charnue s'amincit, et s'applique sur les noyaux du centre. Il en résulte une forme obscurément quadrangulaire ou irrégulièrement bosselée, et en outre la présence de sillons et de véritables crêtes à la surface.

Le suc des baies de Nerprun est verdâtre lorsqu'on vient de l'extraire; il a une réaction acide, une saveur douce d'abord, qui devient ensuite amère et désagréable. Les acides le font virer au rouge, les alcalis au jaunâtre. Le suc des fruits secs est beaucoup plus foncé, d'un brun rougeâtre; il devient rouge par l'action des acides et d'un vert jaunâtre par les alcalis.

Diverses substances colorantes existent dans les couches des baies de Nerprun: à la surface, les cellules des fruits mûrs contiennent une matière violette; dans la portion pulpeuse, les cellules les plus extérieures renferment de la chlorophylle, les cellules plus intérieures, une matière d'un rouge violacé que les alcalis font passer au bleu, mais qui, à cause de la présence simultanée d'une matière colorante jaune, produit à l'œil la teinte verte.

Les baies de *Rhamnus Frangula* L., **Bourgène** ou **Aune noir**, tout d'abord rouges, deviennent noires à maturité et ressemblent par suite à ce moment aux baies de Nerprun. Elles s'en distinguent en ce qu'elles n'ont que 2 ou 3 nucules, et que les graines ont un sillon latéral et non pas dorsal.

Le **Vert de vessie** (*Succus viridis*), qui est employé comme couleur, n'est pas autre chose que le suc de Nerprun devenu verdâtre en présence des alcalis: de la chaux, de la potasse, etc.

Le suc de Nerprun contient du sucre, de la pectine, de la

gomme, des acides organiques et des matières colorantes dans lesquels M. Lefort a indiqué les deux corps isomères connus sous le nom de *rhamnine* et *rhamnégine*. En outre Winkler a signalé la présence de la *Rhamno-cathartine*, substance amorphe, de saveur amère.

#### TÉRÉBINTHACÉES.

#### 12-13. ANACARDES.

*Anacardium seu nucis Anacardi.*

Sous le nom d'**Anacardes** on désigne deux fruits de forme différente, mais dont la structure est sensiblement la même. L'un et l'autre sont durs à l'extérieur, et renferment, entre deux couches résistantes et coriaces, de nombreux alvéoles tous remplis d'un suc âcre et caustique. Ces lacunes sont au milieu d'un tissu parenchymateux, à cellules poreuses et à parois épaisses, parcouru par des faisceaux fibro-vasculaires. Dans l'intérieur de ce péricarpe se trouve une seule graine à enveloppe membraneuse fauve ou rougeâtre, recouvrant un gros embryon à cotylédons huileux, d'une saveur douce et agréable.

Dans la nature ces fruits sont l'un et l'autre portés sur une portion charnue, pédoncule développé ou réceptacle. Mais dans nos droguiers un seul des Anacardes, celui qu'on nomme Oriental, porte parfois cette portion; l'autre, la noix d'Acajou, en est complètement séparée. D'ailleurs, à part ce caractère, les deux fruits se distinguent l'un de l'autre à première vue:

La **noix d'Acajou** est réniforme, de couleur gris fauve.

L'**Anacarde oriental** est ovoïde, comprimé, de couleur noirâtre.

#### NOIX D'ACAJOU.

Anacarde occidental. — *Anacardium occidentalia.*

La **noix d'Acajou** (*fig. 120*) est produite par l'*Anacardium occi-*

*dentale* L. (*Cassivium pomiferum* L.), arbre répandu dans presque toutes les régions chaudes et qui présente deux variétés, l'*Anac. occidentale* L. *Americanum*, des Antilles et de l'Amérique du Sud, à pédoncule piriforme très-gros, et l'*Anac. occidentale* L. *Indicum*, des îles de l'Archipel indien, à pédoncule beaucoup moins renflé.

Le fruit tel que nous l'avons dans nos droguiers est réniforme, de 4 à 5 cent. de long sur 3 cent. de large et 1 cent. environ

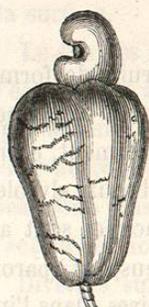


Fig. 121.

d'épaisseur. La couleur est d'un gris un peu brunâtre; la base arrondie porte la trace du point d'attache du pédoncule; le sommet également arrondi est lisse; le bord dorsal est convexe, le bord ventral échancré entre deux lobes, dont le supérieur porte la trace du style dans sa partie qui regarde l'échancrure. La consistance de l'enveloppe externe est dure, coriace et comme ligneuse. Les alvéoles de la zone moyenne sont grands et renferment un suc de couleur brunâtre très-acre, qui se solidi-

fie peu à peu en une substance transparente. La graine est réniforme. L'enveloppe est membraneuse et ressemble un peu par l'aspect extérieur à celle qui recouvre l'amande des châtaignes. L'embryon est formé de deux grands cotylédons, plans-convexes, blanchâtres, qui contiennent de l'amidon et une huile grasse.

Le suc caustique du péricarpe est composé d'une matière huileuse, vésicante, le *kardol*, et d'un acide cristallisable, l'*acide anacardique*, d'une saveur brûlante, mais non vésicant. En outre les noix d'Acajou contiennent du tannin, de l'acide gallique, une gomme résine, une matière colorante, etc.

#### ANACARDE ORIENTAL.

*Anacardium orientale*.

Fig. 121. — Noix d'Acajou supporté par son pédoncule charnu.

L'**Anacarde oriental** est produit par le *Semecarpus Anacardium* L. *fil.*, arbre des Indes orientales.

Les fruits arrivent dans nos droguiers à l'état sec, attachés encore parfois au réceptacle sur lequel ils sont placés. Le fruit en lui-même est ovale ou cordiforme, aplati, de 2 centimètres de long sur presque autant de large dans sa partie la moins étroite, et de 1/2 centimètre d'épaisseur. La surface est lisse, de couleur noire. Le réceptacle est posé sur la base du cœur; il est ovoïde, plus petit que le fruit, très-fortement ridé et durci par la dessiccation.

Les lacunes sont assez considérables et contiennent un suc abondant, brun rougeâtre, qui se durcit en une matière résineuse noirâtre. Ce suc est très-fortement caustique comme celui de la noix d'Acajou. La graine est formée d'une enveloppe rougeâtre et d'un embryon blanc, à deux gros cotylédons plans-convexes, charnus et huileux.

#### LÉGUMINEUSES.

Les légumes ou fruits de Légumineuses employés en pharmacie présentent tous des particularités, qui les distinguent des autres fruits de cette famille. Aucun ne présente en effet le caractère ordinaire des gousses de s'ouvrir en deux valves: ils restent tous indéhiscents. D'autre part, leur cavité est souvent divisée en un certain nombre de loges par des cloisons transversales plus ou moins prononcées, d'autres fois la loge interne est simplement étranglée entre chaque graine et le légume a les bords fortement ondulés. La forme extérieure est d'ailleurs très-variable: ces fruits étant les uns cylindriques, d'autres comprimés par le côté, d'autres très-fortement aplatis. En somme le seul caractère commun entre eux c'est d'être formés d'un seul carpelle et de porter un certain nombre de graines attachées sur une seule suture.