

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

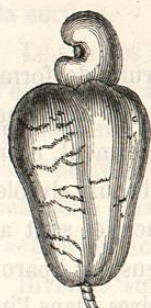


Fig. 121.

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.

La distinction entre ces divers fruits est facile à établir. C'est ce que nous faisons dans le tableau suivant :

Légumes aplatis, membraneux, à logettes transversales.....	14. Sénés.
Légumes longs, cylindriques, à loge divisée par des cloisons transversales en un grand nombre de logettes renfermant chacune une graine et une pulpe noirâtre.....	15. Casse.
Légumes à renflements successifs, à péricarpe fragile, de couleur gris jaunâtre.....	16. Tamarins.
Légumes comprimés, à fortes sutures, mésocarpe douceâtre, couleur brun-marron.....	17. Caroubes.

14. FOLLICULES DE SÉNÉ.

Folliculi Senne.

Sous le nom de **follicules de Séné** on trouve dans les pharmacies les gousses des diverses espèces de *Cassia* que nous avons énumérées (pag. 166) à l'article *Feuilles de Séné*.

Ces gousses ont le caractère commun à tous les *Cassia*, savoir : leur loge intérieure divisée en un certain nombre de logettes limitées par des cloisons transversales, qui s'appuient sur les parois du fruit. En outre, elles ont, comme caractère particulier à la section des **Sénés** (*Senna*), leur légume fortement aplati, membraneux, à contours oblongs ou réniformes, séparable en deux valves, marquées de nervures perpendiculaires dans leur ensemble aux bords de la gousse. La couleur du fruit est d'un vert brunâtre, plus ou moins foncé.

Les diverses espèces botaniques correspondent aux sortes commerciales que nous allons énumérer :

1° **Follicules de la Palte.** — Ce sont les fruits du *Cassia lenitiva* Bisch., var. *acutifolia*.

Les Follicules de la Palte ont une forme oblongue un peu ovoïde, une longueur de 4 à 5 centimètres sur 2 à 3 centimètres de large. Ils sont à peine arqués, d'une couleur verdâtre sur

les bords, brunâtres ou noirâtres sur le milieu. Ils contiennent 6 à 10 semences, qui produisent sur les valves un relief peu saillant, sans crête marquée.

2° **Follicules de Tripoli ou de Sennaar.** — Ce sont les gousses du *Cassia lenitiva* Bisch., var. *obtusata*.

Ces follicules ressemblent beaucoup par leur forme aux précédents. Ils s'en distinguent cependant parce qu'ils sont plus petits dans toutes leurs dimensions, ayant 3 à 4 centimètres de longueur sur 1 1/2 à 2 centimètres de large. Ils sont aussi d'une couleur moins noirâtre dans le milieu. Ils contiennent de 5 à 6 semences, à saillie peu marquée.

3° **Follicules d'Alep ou de Syrie.** — Les gousses de cette sorte commerciale sont données par le *Cassia obovata*. Coll.

Elles sont très-faciles à distinguer des autres à leur forme fortement arquée et réniforme. Leur longueur est de 3 1/2 à 5 1/2 centimètres de long sur 1 1/2 centimètre de large. Les graines sont au nombre de 8 à 10, et la logette, dans laquelle elles sont renfermées, est surmonté d'une crête longitudinale très-saillante. Ces crêtes, qui sont presque au contact l'une de l'autre, forment par leur ensemble une ligne courbe fortement saillante, qui court sur les deux valves parallèlement aux bords et à peu près à égale distance de chacun d'eux. La couleur des follicules secs est rougeâtre ou noirâtre.

Les follicules que nous venons de décrire sont les plus communs dans le commerce et les plus anciens, on reçoit cependant depuis quelque temps :

4° Les **Follicules de Moka ou de l'Inde** qui sont les gousses du *Cassia angustifolia* Vahl. Ces fruits rappellent les follicules de la Palte, dont ils se distinguent par leur longueur et leur étroitesse. Ils sont linéaires-oblongs, longs de 4 à 6 centimètres, larges de 15 à 20 millimètres, brunâtres ou noirâtres au milieu, verdâtres aux bords, renfermant de 8 à 10 graines.

Les follicules de Séné participent des propriétés cathartiques

des folioles; ils sont cependant moins usités et moins employés. Leur saveur est **âpre**.

15. CASSE.

Fruits de Casse. Fruit du Caneficier. — *Cassia Fistula*. *Fructus Cassiæ Fistulæ*.

La **Casse** des pharmacies est le fruit du *Cassia Fistula* L. (*Cathartocarpus Fistula* Pers. *Bactrylobium Fistula* Willd.), plante originaire de l'Éthiopie, mais répandue dans toutes les régions tropicales de l'ancien et du nouveau monde.

Ce légume est très-facile à reconnaître. Il est cylindrique,



Fig. 122.

ligneux, long de 2 à 5 décimètres sur 2,5 centimètres de diamètre, terminé à une extrémité par une pointe mousse, à l'autre par une surface arrondie portant le point d'attache du pédoncule. La couleur du péri-carpe est noire à l'extérieur, brune à l'intérieur; deux fortes sutures courent tout le long du fruit. — A l'intérieur, la cavité (fig. 122) est divisée, comme chez tous les *Cassia*, par des cloisons transversales minces, de couleur brune, distantes l'une de l'autre de 5 millimètres. Il en résulte un grand nombre de logettes, remplies d'une pulpe noirâtre, enveloppant des graines ovoïdes ou elliptiques comprimées, à testa dur, de couleur marron, lisses et brillantes.

La pulpe que contiennent ces loges a une saveur douce et sucrée; c'est la partie que l'on recherche dans le fruit de Casse. Elle est formée d'un parenchyme, dont les cellules renferment une substance granuleuse, brunâtre.

Elle contient du sucre, de la gomme et une matière astringente.

Fig. 122. — Fragment de Casse ouvert dans sa longueur.

16. TAMARIN.

Tamarindi. *Pulpa Tamarindorum cruda*. *Fructus Tamarindi decor-ticatus*.

Le **Tamarin** est la pulpe des fruits du Tamarinier (*Tamarindus indica* L.), arbre originaire des Indes orientales et des parties centrales et orientales de l'Afrique tropicale. Transporté par la culture en Amérique, dans le Brésil et à Curaçao, il y donne des fruits qui nous arrivent parfois dans les pharmacies.

Le fruit entier est une gousse, comprimée ou aplatie, offrant un certain nombre de renflements, correspondant aux points où se trouvent les graines, munie à une extrémité d'un pédoncule de 3 cent. de long, terminée de l'autre par une pointe mousse. Sa longueur est de 6 à 8 cent., sa largeur de 2 à 3 cent. environ. La forme de la coupe transversale est ovale; la couleur extérieure d'un gris jaunâtre ou brunâtre. Le péri-carpe de ces fruits est formé d'une couche extérieure (épicarpe), carthacée et fragile; d'un mésocarpe spongieux rempli d'une pulpe brunâtre, et parcouru par 3 à 5 faisceaux fibro-vasculaires qui se dirigent du pédoncule vers l'extrémité opposée; la couche interne (endocarpe) est papyracée et limite un nombre variable de logettes comprimées, carrées, à angles mousses, qui contiennent chacune une graine.

La portion, qui arrive d'ordinaire dans le commerce et qui constitue le **Tamarin** ou **pulpe de Tamarin**, est la partie acidule-sucrée du mésocarpe, complètement dépouillée de la membrane la plus extérieure qui s'en détache facilement, mais mêlée des gros filaments du mésocarpe, de débris de la membrane la plus interne et enfin des graines. Cette pulpe est séchée légèrement au feu et expédiée en masses plus ou moins volumineuses.

Elle se reconnaît facilement aux caractères, dont nous avons

déjà indiqué une partie. Elle est d'un brun rougeâtre ou noirâtre, d'une saveur acidule, plus ou moins douce, en même temps un peu âpre. Les graines, qu'elle renferme, sont comprimées, quadrangulaires, à angles arrondis, lisses, d'un brun marron, marquées tout autour de leur circonférence d'une ligne saillante. Elles n'ont pas d'albumen et leur embryon est corné. Quant aux débris de la membrane interne, et surtout aux gros faisceaux fibro-vasculaires qui parcourent la pulpe, ils sont très-caractéristiques.

Vue au microscope, la pulpe montre une sorte de parenchyme de cellules à parois faiblement colorables en bleu par l'iode, et qui contiennent à l'intérieur une substance granuleuse brune; çà et là on voit des groupes de cristaux de tartrate de potasse et de petites masses de matière féculente, à petits grains.

On distingue diverses sortes de Tamarin :

1° Le **Tamarin du Levant ou d'Égypte**, *Tamarindi levantica seu aegyptiaca*, qui vient de la vallée du haut Nil (Darfour, Kordofan, Sennaar), et aussi du côté de Médine. Il est en espèces de gâteaux disciformes de 10 à 15 cent. de diamètre sur 2 cent. d'épaisseur, de couleur noire ou brune, assez dur et sec, mêlé de beaucoup d'impuretés, de graines et de débris de la paroi interne du péricarpe. Il arrive d'ordinaire dans les ports de la Méditerranée : Marseille, Livourne, Malte, où on le débarrasse d'une partie des graines et des débris et où on lui donne le plus de ressemblance qu'on peut avec la sorte suivante, qui est plus estimée.

2° Le **Tamarin des Indes orientales**, *Tamarindi indica*, est une masse assez lourde, composée d'une pulpe liée, noir brunâtre, plus ou moins molle, mêlée de membranes, de faisceaux fibro-vasculaires et de graines. L'odeur est acide, la saveur à la fois douce, acidule et astringente, mais agréable.

3° Une troisième sorte est le **Tamarin des Indes occidentales**, *Tamarindi occidentales*, qui nous arrive d'Amérique. La pulpe

est d'une couleur plus claire, plus molle et moins bien liée. La saveur est naturellement assez âpre, mais elle est rendue douce par l'adjonction assez fréquente de sucre. La masse a du reste souvent subi un commencement de fermentation.

Le Tamarin doit avoir une saveur acidule, agréable; une couleur d'un brun noir; une consistance assez ferme, et ne pas renfermer du tout de cuivre. Pour déceler la présence de ce métal, introduit quelquefois accidentellement dans la pulpe au moment où on l'a fait évaporer dans des bassines, il suffit d'y plonger une baguette de fer bien décapé : le cuivre s'y précipite et donne à la surface du métal sa couleur rouge caractéristique.

17. CAROUBES.

Fructus Ceratonia. Siliqua dulcis.

Les **Caroubes** sont le fruit du *Ceratonia Siliqua* L., arbre répandu dans la région méditerranéenne.

Ces gousses sont linéaires, aplaties, en pointe mousse du côté du pédoncule, arrondies à l'autre extrémité qui porte latéralement la trace du style. Elles ont de 10 à 20 cent. de long sur 2 à 3 cent. de large; elles sont droites ou flexueuses, légèrement arquées, épaissies sur les deux sutures, qui sont marquées chacune par un sillon, déprimées sur les faces qui sont parcourues de très-fines et très-nombreuses nervures obliques et longitudinales. La couleur est brun-marron foncé.

Le péricarpe de ces gousses est formé d'une couche extérieure mince et coriace de couleur marron; d'une zone moyenne épaisse, comme pulpeuse sur les caroubes fraîches, sèche et fibreuse sur le fruit sec; enfin d'une couche interne (endocarpe), semblable à un mince parchemin de couleur jaune verdâtre, qui tapisse toute la cavité du fruit. Cette cavité est divisée en un nombre variable de petites loges ovales, complètement distinctes l'une de l'autre, ou communiquant par des portions

singulièrement rétrécies. Dans chacune de ces logettes se trouve une graine, ovoïde-oblongue, très-légèrement comprimée, de couleur rouge-brun.

La partie la plus intéressante du fruit est la zone moyenne du péricarpe (sarcocarpe). Elle est épaisse, surtout aux bourrelets correspondants aux deux sutures, mais creusée en ce point de nombreuses vacuoles : sa couleur est d'un roux marbré de brun.

La saveur est douce et sucrée, un peu mucilagineuse. Elle contient du sucre de Raisin, de la pectine, de la gomme et de l'acide butyrique.

ROSACÉES.

18. CERISES.

Griottes. — *Fructus Cerasi acidæ. Drupæ Cerasi. Cerasa acida.*

Les **Cerises** employées en pharmacie pour la préparation du sirop sont les Griottes, produites par le *Prunus Cerasus* L. (*Cerasus vulgaris* Mill., *Cerasus caproniana* DC.). Cet arbre est originaire des environs de la mer Noire ; mais il a été transporté en Europe sous les Romains et depuis lors il s'est répandu abondamment dans nos vergers. Les cerises sont employées fraîches ou conservées dans nos pharmacies à l'état sec. On utilise aussi leurs pédoncules isolés du fruit.

A l'état frais, les Griottes sont des fruits globuleux légèrement déprimés, parcourus par un léger sillon longitudinal. Leur couleur est très-variable, selon les nombreuses variétés que donne la culture : elles sont d'un rouge clair ou d'un noir foncé. Au-dessous de l'épicarpe se trouve un sarcocarpe pulpeux, fondant, ayant une saveur plus ou moins acidule. Le noyau, qu'entoure cette portion charnue est ovoïde, arrondi, à peine comprimé, et renferme une seule graine, à amande sans endosperme, blanchâtre, de saveur amère.

Les cerises sèches conservent leurs caractères généraux, elles sont seulement fortement ridées et de couleur noirâtre.

Les **Cerises douces**, produites par les variétés du *Prunus avium* L. (*Cerasus avium* Moench.) qu'on a nommées *Cerasus juliana* ou Guigniers et *Cerasus duracina* ou Bigarreauiers, se distinguent des Cerises acides par leur forme plus ovoïde, et leur saveur fade ou douce.

Les Cerises contiennent du sucre, de la dextrine, de l'acide malique, etc.

On emploie fréquemment les **pédoncules de Cerises**, sous le nom vulgaire de *queues de Cerise* (*Pedunculæ Cerasorum*). Ces pédoncules sont faciles à reconnaître : ils sont longs de 4 centimètres sur 1/2 millimètre tout au plus de diamètre : cylindriques dans leur longueur, brusquement dilatés, à l'extrémité qui les attachait au fruit, en une sorte de bourrelet à bords aigus, et de l'autre côté en un petit bourrelet cylindroïde, sillonné circumlairement ; la couleur est d'un vert brunâtre, la saveur amère et astringente.

19. PRUNEAUX.

Prunes. — *Fructus Prunorum. Drupæ Pruni. Pruna.*

Les **Pruneaux** sont les fruits desséchés du *Prunus domestica* L., arbre originaire d'Orient, mais cultivé en variétés très-nombreuses dans nos régions. On sèche ces prunes alternativement au soleil et au feu et on obtient ainsi les Pruneaux, qu'on emploie soit pour la table, soit pour la pharmacie.

Ils sont facilement reconnaissables à leur forme allongée, à leur couleur noirâtre, et aux rides qui les sillonnent irrégulièrement. Au-dessous de l'épicarpe, souvent recouvert d'une efflorescence de sucre incristallisable, on trouve un sarcocarpe charnu et pulpeux brunâtre et un noyau comprimé, terminé en pointe aux deux extrémités, sillonné sur l'une des sutures. La graine est oblongue et renferme une amande sans albumen,

à cotylédons charnus, plans-convexes, ayant une légère saveur amère.

Les Pruneaux plus spécialement médicaux (*Pruneaux à médecine*) sont les variétés de petites prunes arrondies qu'on désigne sous le nom de *Prunes de Damas* et qui sont données par des arbres dont quelques botanistes ont fait une espèce à part sous le nom de *Prunus Damascæna* Camerar.

Les Pruneaux ont une saveur douce. Ils renferment du sucre de raisin, de la gomme, de la dextrine, de l'acide malique, et dans l'amande un peu d'essence d'amande amère.

20. FRAISES.

Fraga seu fructus Fragaria.

Les **Fraises** sont les fruits du *Fragaria vesca* L., plante répandue dans les bois de l'Europe et cultivée abondamment pour l'usage de la table. On ne les emploie qu'à l'état frais.

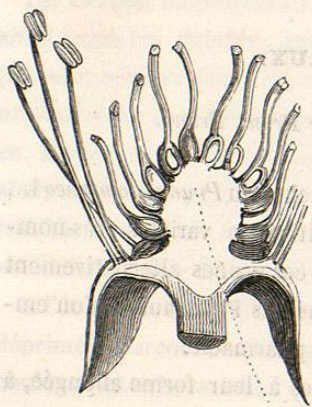


Fig. 123. a

Tout le monde connaît ce fruit (*fig. 124*), qui est parfaitement caractérisé. Un gros réceptacle charnu (*fig. 123 a*), rouge à la surface, blanc à l'intérieur,



Fig. 124.

ovoïde ou arrondi, variant, suivant les diverses variétés, de 1 à 2 centimètres de long, sur 2 à 3 de large, porte un grand

Fig. 123. — Réceptacle de la fleur de fraisier coupé verticalement, couvert par les ovaires et entouré d'étamines.

Fig. 124. — Fraise mûre.

nombre de tout petits akènes, à style latéral. La partie qu'on utilise est le réceptacle, qui a une saveur très-agréable et une odeur très-parfumée. A cet égard les petites fraises des bois, du *Fragaria vesca* L. sauvage, sont les plus estimées.

21. FRAMBOISES.

Fructus Rubi Idæi. Drupæ seu baccaë Rubi Idæi.

Les **Framboises** sont les fruits du *Rubus Idæus* L., plante sauvage en Europe, et très-fréquemment cultivée; on emploie les fruits mûrs et à l'état frais pour la préparation d'un sirop, d'un vinaigre, etc.

Ces fruits (*fig. 125*) sont formés d'un certain nombre de petits drupes rangés sur un réceptacle convexe. L'ensemble est ovoïde, arrondi, de 1 1/2 à 2 centimètres de diamètre environ et posé sur le calice étalé, à lobes ovales, étroits. Les carpelles sont de couleur rouge, ovoïdes, arrondis, finement pubescents; ils contiennent au-dessous de l'épicarpe un sarcocarpe rempli de suc coloré et un petit noyau crustacé, chagriné à la surface, qui renferme une seule graine. Les Framboises ont un parfum spécial et une saveur douce et acidule.



Fig. 125.

Elles contiennent du sucre de Raisin, des acides malique et citrique, du mucilage, et une très-petite quantité d'huile essentielle.

22. CYNORRHODONS.

Fruit du Rosier sauvage. — *Cynosbata. Fructus Cynosbati.*

Les **Cynorrhodons** sont les fruits du *Rosa canina* L., espèce répandue dans les haies de toute l'Europe.

Ces fruits (*fig. 126*) sont formés par le calice, qui est devenu charnu, et qui contient dans la cavité de sa portion tubuleuse

urcéolée de nombreux carpelles osseux. Ils sont ovoïdes, et couronnés par les 5 lobes du calice, pinnés sur les bords. La couleur est d'un rouge de corail dans les fruits frais; dans les fruits

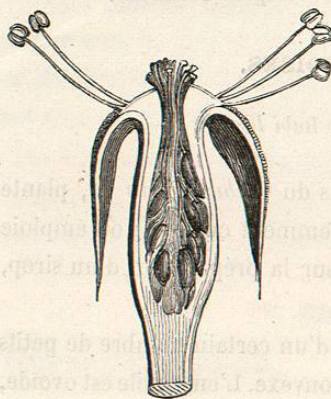


Fig. 126.

desséchés, tels qu'on les trouve dans les pharmacies, elle se fonce et passe au rouge noirâtre; en outre le limbe du calice est tombé d'ordinaire et le fruit est réduit au tube ovoïde de cet organe. Au-dessous de l'épicarpe se trouve un sarcocarpe peu épais, formé d'un parenchyme jaunâtre, ferme. Les parois internes sont couvertes de poils très-raides, au milieu desquels sont placés les carpelles

attachés à ces parois. Chacun de ces carpelles est un petit akène ovoïde, à parois osseuses, tout couvert de poils raides, et contenant une seule graine dans sa cavité. Ceux de la circonférence sont insérés directement sur les parois, ceux du centre sont pédonculés.

La saveur des Cynorrhodons est acidule et astringente. Lorsqu'on les débarrasse de leur couche externe et qu'on ne conserve que le parenchyme moyen, la saveur devient plus douce et agréable. Il faut prendre soin d'enlever les poils de l'intérieur, qui sont très-rudes et irritants.

Les Cynorrhodons contiennent du tannin, du glucose, du mucilage, de la résine, des traces d'huile essentielle et des acides citrique et malique.

23. POMMES.

Fructus Mali. Poma Mali. Poma acidula.

Fig. 126. — Calice jeune de *Rosa* coupé verticalement et portant encore le limbe et des étamines. Dans l'intérieur sont les carpelles.

Les **Pommes** sont produites par le *Pirus Malus* L., plante spontanée dans les bois, mais dont les variétés comestibles sont cultivées dans nos vergers. — On distingue deux types de Pommiers : ceux qui donnent des fruits acerbes et âpres ; ceux qui donnent des Pommes douces. Les seuls qui soient employés en pharmacie sont les fruits acerbes du *Pirus Malus* L. *austera*.

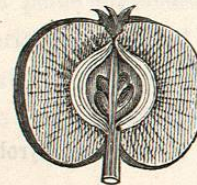


Fig. 127.

Ce sont des fruits (fig. 127) arrondis, mais ombiliqués à la base et au sommet, et couronnés par les dents du calice. Les dimensions varient beaucoup ainsi que la couleur, qui peut être verte teintée de rouge, jaunâtre, ou entièrement rouge. Au-dessous de l'épicarpe mince se trouve une chair plus ou moins douce, âpre ou acidule, et au milieu 5 loges, limitées par des parois cartilagineuses, et dans chacune desquelles se trouvent deux graines dressées, placées l'une à côté de l'autre.

Les Pommes contiennent, entre autres principes, du sucre et de l'acide malique.

24. COINGS.

Fructus seu Poma Cydoniæ.

Les **Coings** sont les fruits du *Cydonia vulgaris* Persoon., plante subspontanée dans le sud de l'Europe, cultivée dans les jardins.

Ces fruits, arrivés à maturité, sont arrondis, atténués à la base ou piriformes, de 10 centimètres de long sur 7 à 8 de large. Ils sont ombiliqués au sommet et couronnés par les divisions foliacées du calice. Leur couleur est jaune-citron ; leur surface est couverte avant la maturité d'un épais duvet, qui se détache facilement, mais dont on voit des restes çà et là. La chair est ferme, et contient de nombreux amas de petites cellules pierreuses. Au centre se trouvent 5 loges limitées par un endocarpe

cartilagineux et qui contiennent 10 ou 15 graines placées horizontalement les unes au-dessus des autres, de couleur brune, et engluées d'une substance mucilagineuse.

La chair du Coing est âpre et astringente.

COMBRÉTACÉES.

25. MYROBALANS.

Myrobalans. Myrobalans. — *Fructus Myrobalan.*

Sous le nom de **Myrobalans** on employait autrefois des fruits produits par diverses espèces du genre *Terminalia*, les *Term. citrina* Roxb., *Term. Chebula* Retz., *Term. Bellerica* Roxb., qui croissent dans les Indes orientales. Ce sont des fruits à noyaux, dont le sarcocarpe charnu est devenu dur par la dessiccation, et a une très-forte astringence. Diverses espèces de **Myrobalans** venaient dans le commerce. La Pharmacopée française n'a conservé que ceux qu'on a nommés **Citrins**. Encore ne les emploie-t-on que très-rarement.

Ces Myrobalans ont une forme ovoïde ou piriforme. Ils ont de 2,5 à 4 centimètres de long sur 1,5 à 2 centimètres de diamètre. Ils sont marqués à la surface de 5 ou 10 côtes plus ou moins anguleuses; leur surface est d'un brun jaunâtre; le sarcocarpe d'épaisseur moyenne, formé d'une chair vert brunâtre, le plus souvent creusée de nombreuses lacunes, résineuse; le noyau très-épais, à 5 lobes obtus, de couleur blanchâtre. La graine, contenue dans l'endocarpe, remplit complètement la loge étroite que limite cette partie. Elle est composée d'une membrane enveloppante rougeâtre et d'un embryon à cotylédons enroulés autour de la radicule.

La saveur du sarcocarpe est très-fortement astringente: celle de l'amande huileuse, un peu âpre et finalement amère.

Les **Myrobalans Chébules** se distinguent des **Citrins** par leurs côtes anguleuses et rugueuses, non lisses, par leur

couleur généralement d'un brun foncé, par la chair du sarcocarpe de couleur noirâtre; ils sont très-pesants et un peu moins astringents que les Citrins.

Les **Myrobalans Bellerics** se reconnaissent très-facilement à leur forme arrondie ou ovoïde-arrondie, à peine anguleuse, à côtes très-obtuses; à une petite pointe courte qu'ils portent à leur base; à la couleur gris rougeâtre, mate ou cendrée de leur surface; au peu d'épaisseur relative de leur noyau; à la forme arrondie de leur graine.

Le sarcocarpe est léger, poreux, friable.

Quant aux **Myrobalans indiens**, qui ne sont peut être que des *M. Chébules* cueillis avant leur développement, ils sont remarquables par leurs petites dimensions, l'aspect ridé de leur surface, le peu de développement du noyau, et l'absence d'amande.

Enfin les **Myrobalans Emblics** produits par une Euphorbiacée, l'*Emblica officinalis* Gærtn., diffèrent totalement des précédents. Ce sont en effet des fruits sphériques ou hexagonaux, composés de trois coques, à endocarpe ligneux. Chaque coque renferme deux graines, et à la maturité se sépare en deux valves. Les graines sont rougeâtres, luisantes et contiennent un embryon placé dans l'axe d'un albumen huileux.

Dans le commerce on trouve, mêlées ensemble, les valves et les graines qui s'en sont détachées. Le plus souvent le mésocarpe et l'épicarpe noirâtres, poreux, et astringents sont séparés de l'endocarpe ligneux et rougeâtre.

Les Myrobalans des *Terminalia* contiennent du tannin, de l'acide gallique, une substance mucilagineuse et une matière colorante. Les *M. Emblics* contiennent du glucose et du tannin.

26. PIMENT DE LA JAMAÏQUE.

Amomi. Piment des Anglais. Toute-Épice. Poivre de la Jamaïque.
— *Fructus Pimentæ. Amomi. Piper Jamaïcense.*