

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.*

Le **Piment de la Jamaïque** est le fruit du *Pimenta officinalis* Berg. (*Myrtus Pimenta* L.), originaire des Indes occidentales, et cultivé dans ces régions, ainsi que dans les Indes orientales. Les fruits sont cueillis un peu avant la maturité et nous viennent principalement de la Jamaïque.

Ils sont globuleux, de 6 à 7 millimètres de diamètre, couronnés par le limbe du calice à 4 petits lobes, la plupart du temps effacés par le frottement des fruits l'un contre l'autre. La surface est d'un brun grisâtre ou rougeâtre et toute rugueuse. Le péricarpe est assez mince, fragile, et forme le plus souvent deux loges, quelquefois une seule. Dans l'intérieur de chaque loge se trouve une graine noirâtre, ayant une face plane ou concave appliquée contre la cloison, une face convexe, un bord circulaire échancré vers le haut. Cette graine contient sous une enveloppe assez mince un embryon roulé en spirale et formé d'une grosse et longue radicule et de petits cotylédons.

La structure du péricarpe est assez intéressante à étudier. Sa couche la plus externe contient un nombre considérable de grosses glandes à huile essentielle, sensiblement arrondies, mesurant de 15 à 18 centièmes de millimètre, et limitées par une rangée de petites cellules aplaties tout autour des parois. Le reste du péricarpe est formé essentiellement d'un parenchyme à cellules assez minces, remplies çà et là de cristaux avec des masses nombreuses de cellules pierreuses, à contenu résineux, qui se serrent l'une contre l'autre dans la partie interne de manière à former un endocarpe presque ligneux ; çà et là un certain nombre de vaisseaux traversent le parenchyme. L'embryon est aussi formé d'un parenchyme de cellules, qui à la surface sont parsemées de nombreuses glandes oléifères, et dans le reste du tissu sont mêlées de cellules plus petites remplies d'une matière colorante d'un rouge violacé, qui donne à cette partie de l'embryon une teinte particulière. Au milieu se trouvent un certain nombre de faisceaux fibro-vasculaires.

L'odeur du Piment de la Jamaïque rappelle celle du Girofle,

mais elle est beaucoup plus faible : la saveur est piquante et aromatique.

Sous le nom de **Piment Tabago** ou de **Piment de Tabasco**, (*Gros Piment anglais*, — *Piment espagnol*), on trouve dans le commerce un fruit qui ressemble au Piment de la Jamaïque. Il est plus gros, moins aromatique, ce qui tient à ce que les glandes oléifères y sont moins nombreuses. Il est produit au Mexique par une variété du *Pimenta* ordinaire, le *Pimenta officinalis* s, *Tabasco* Berg. (*Myrtus Tabasco* Schlehtd.).

On distingue facilement des Piments précédents les fruits des *Amomis acris* Berg., *Am. Pimento* Berg., *Am. pimentoïdes* Berg., *Am. oblongata* Berg., à ce que ces fruits sont couronnés par 5 dents du calice. Ce sont ces espèces qui fournissent la sorte connue sous le nom de **Piment couronné** ou de **Poivre de Thevet**.

GRANATÉES.

27. ÉCORCE DE GRENADE.

Cortex fructus Granati. Malicorium.

L'**Écorce de Grenade** provient du fruit du *Punica Granatum* L., dont nous avons déjà décrit précédemment les fleurs (pag. 235).

Ce fruit est formé d'une partie extérieure coriace, de laquelle se détachent des membranes minces, jaunes, qui séparent la cavité de la Grenade en deux étages de loges, remplies par les graines succulentes de couleur rouge. Pour préparer l'écorce, on sépare la portion coriace des membranes jaunes et des graines, on la fait sécher et on l'envoie à cet état dans les pharmacies.

Elle est alors en fragments convexes dont quelques-uns portent une épaisse couronne cylindrique à 5 lobes, représentant la partie supérieure du tube et le limbe du calice. Ces morceaux sont brunâtres ou vert rougeâtre à l'extérieur, un peu verruqueux, brillants, jaunâtres sur la face intérieure concave, qui

porte souvent l'impression des graines qui y étaient appliquées. Ces fragments sont de consistance coriace ; ils sont formés d'un parenchyme de cellules à parois minces, au milieu desquelles on distingue des groupes de cellules pierreuses et des faisceaux fibro-vasculaires.

La saveur de l'écorce de Grenade est amère et astringente. Elle contient du tannin dans les proportions de 27 à 30 pour 100, des traces d'acide gallique, etc.

CUCURBITACÉES.

Les fruits des Cucurbitacées sont facilement reconnaissables. Ce sont des sortes de baies pluriloculaires, de dimensions généralement assez fortes, arrondies ou oblongues, couronnées par le limbe flétri du calice, et contenant un suc aqueux, fade ou le plus souvent amer et âcre, et de nombreuses graines attachées sur les placentas qui semblent être pariétaux (1).

Les fruits des Cucurbitacées employés en pharmacie le sont ou à l'état frais, comme le **Concombre** et l'**Elaterium**, ou à l'état sec et dépouillés de leur enveloppe extérieure comme la **Coloquinte**. On les distingue facilement les uns des autres aux caractères suivants :

Fruits oblongs, de grande dimension, lisses et glabres sur la plus grande partie de leur surface.....	Concombre.
Fruits oblongs, de dimension moyenne, tout couverts de poils rudes.....	Concombre d'Âne.
Fruits globuleux, à chair blanche, sèche, très-amère.....	Coloquinte.

(1) Ces placentas ne sont pariétaux qu'en apparence. En réalité chacune des feuilles carpellaires s'est fortement repliée sur elle-même de manière à ce que, arrivant tout d'abord jusqu'à l'axe du fruit, elle forme ainsi une loge carpellaire, puis se dirigeant de l'axe vers la superficie, elle constitue dans le milieu de la loge deux lames divergentes jusque sur les parois où elles portent les graines.

28. CONCOMBRE.

Fructus Cucumeris sativi.

Le **Concombre** est le fruit du *Cucumis sativus* L., qu'on cultive dans tous nos jardins.

Ce fruit est trop connu pour que nous insistions beaucoup sur ses caractères. Il est oblong, souvent arqué, pouvant atteindre 20 à 25 centimètres de long sur 5 à 6 centimètres de large. La surface est lisse ou parsemée de tubercules rudes au toucher ; la couleur est verte ou vert jaunâtre à la maturité ; la chair qui constitue le tissu sous-jacent est blanche, remplie d'un suc aqueux, fade ou légèrement amer et nauséux. Dans cette chair se voient un grand nombre de graines blanches, ovales, qui paraissent attachées sur des placentas pariétaux.

29. CONCOMBRE D'ÂNE.

Concombre sauvage. — *Fructus Ecbalii seu Momordica seu Cucumeris Asini.*

Le **Concombre d'âne** est le fruit de l'*Ecbalium Elaterium* Rich. (*Momordica Elaterium* L.), plante commune dans les lieux incultes du sud de l'Europe, et cultivée quelquefois dans les jardins.

Ce fruit est oblong ou elliptique, long de 4 à 8 centimètres, sur 2 ou 3 centimètres de large, surmonté par les 5 lobes du calice. Il est verdâtre avant la maturité, jaune à ce moment, tout hérissé de poils rudes. Il est charnu, à trois loges, plein d'un suc amer et de graines ovales, comprimées, lisses et brillantes, d'un brun pâle. Ces semences ne restent qu'en très-petit nombre dans le fruit mûr, parce que, lorsqu'on le cueille, le suc et les graines sont lancés au loin avec élasticité.

On ne trouve guère dans les pharmacies que le suc épais du Concombre d'âne, qui, d'abord clair, se trouble rapidement à l'air. Ce suc desséché naturellement donne l'*Elaterium*

blanc (*Elaterium album seu Anglicum*). Séché à une chaleur artificielle, il donne l'*Elaterium noir* du commerce.

Le suc contient jusqu'à 40 pour 100 d'une substance spéciale qui lui donne ses propriétés et qu'on a nommée *Élatérine*.

30. COLOQUINTE.

Colocyntha. Colocynthis. Fructus Colocynthis. Fructus seu Poma Colocynthydum.

C'est le fruit du *Citrullus Colocynthis* Arnott (*Cucumis Colocynthis* L.), plante originaire des îles de l'Archipel grec, de l'Asie Mineure, de l'Afrique, des Indes orientales, de l'Arabie et de presque toutes les parties arides de l'Afrique. C'est surtout des îles grecques et de l'Espagne, où la plante est cultivée, que nous arrive le fruit desséché et dépouillé de son écorce extérieure.

A cet état, il a la grosseur d'une petite orange; il est arrondi, blanc, spongieux, très-léger. A l'intérieur, on remarque une sorte de cavité à trois branches rayonnantes, qui divisent le fruit en trois secteurs (1), réunis seulement par leur partie excentrique. Chacun de ces secteurs est lui-même partagé en deux par une cloison. Dans chacun des compartiments remplis d'une substance spongieuse, se trouvent comme attachées aux parois extérieures un nombre considérable de graines obovales, blanches, à bords arrondis, mais non épaissis en bourrelets. Ces graines contiennent au-dessous d'un épisperme cartilagineux, assez épais, un embryon charnu et huileux. La saveur de la substance blanche du fruit est d'une amertume extrême. Les semences n'ont pas cette saveur.

On distingue dans le commerce plusieurs sortes de Coloquinte:

1° La **Coloquinte d'Égypte**, deux fois plus grosse que les autres, mieux conservée, peu blanche, à grande cavité dans l'intérieur, très-légère, pauvre en graines.

2° La **Coloquinte de Chypre**, de 2 centimètres de diamètre,

(1) Chaque secteur représente un carpelle.

plus lourde que la précédente, presque blanche à l'intérieur, ayant beaucoup de graines.

3° La **Coloquinte de Syrie**, recouverte encore de son écorce extérieure jaunâtre, à moelle blanche, à graines nombreuses.

Le principe actif est la *colocynthine*.

GROSSULARIÈRES.

31. GROSEILLES.

Fructus Ribium. Baccæ Ribium seu Ribesiorum rubrorum.

Les **Groseilles** sont les fruits du *Ribes rubrum* L., plante çà et là spontanée en Europe, cultivée en très-grande abondance dans les jardins.

Ce sont des baies disposées en petites grappes. Elles sont globuleuses, de 5 à 7 millimètres de diamètre, de couleur rouge ou blanc jaunâtre, couronnées par les restes desséchés d'un calice quinquéfide. Elles contiennent une pulpe très-succulente, à suc doux et acidule, et de nombreuses graines attachées par de longs funicules à deux placenta pariétaux, placés vis-à-vis l'un de l'autre. Ces graines sont ovales, comprimées, entourées d'une substance mucilagineuse.

Les Groseilles rouges sont plus acidules que les autres variétés. Ce sont elles qu'on doit employer pour l'usage pharmaceutique. Elles contiennent du sucre, de la pectine, du mucilage, et, en proportions sensiblement égales, de l'acide citrique et de l'acide malique.

OMBELLIFÈRES.

Les droguiers renferment un assez grand nombre de fruits d'Ombellifères, employés soit à cause de leur odeur aromatique, soit à cause des principes actifs qu'ils contiennent. Ces fruits sont tous très-caractérisés tant par leur aspect extérieur que par leur structure.

Ils sont formés de deux carpelles (fig. 128) monospermes,