

37. ANETH.

Fruits d'Aneth. Semences d'Aneth. — *Fructus Anethi. Semen Anethi.*

L'Aneth des pharmacies est le fruit de l'*Anethum graveolens* L., plante de l'Orient et de l'Europe méridionale, qui se retrouve çà et là spontanée dans le centre et le nord de l'Europe. On la cultive fréquemment dans les jardins.

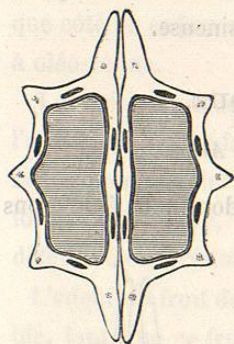


Fig. 137.

Les fruits secs, tels qu'on les trouve dans les droguiers, sont séparés en deux moitiés distinctes. Chacun de ces méricarpes est ovale, convexe sur le dos, plane sur la face commissurale, ayant de 3 à 4 millimètres de long sur 2 à 3 de large. Il est marqué de 3 côtes dorsales, fines, carénées, aiguës, et d'une aile marginale, plane et large, qui encadre complètement le carpelle. Ces côtes et cette aile sont d'une

couleur plus claire que le reste du méricarpe.

La coupe transversale (fig. 137) du fruit entier montre un contour elliptique aplati dans sa forme générale, marqué d'angles mousses sur le dos. Au-dessous des vallécules, qui séparent les côtes les unes des autres, on voit une bandelette à oléo-résine bien développée; sur la face commissurale on remarque aussi deux de ces bandelettes symétriquement placées.

L'Aneth a une odeur forte, qui rappelle celle du Cumin et une saveur très-aromatique. Il contient une huile essentielle dans le péricarpe, et une huile grasse dans l'amande.

38. DAUCUS DE CRÈTE.

Fructus vel Semen Dauci Cretici.

On désigne sous ce nom les fruits de l'*Athamanta Cretensis* L.,

plante des montagnes de la région méditerranéenne et de l'Europe centrale (Cévennes, Alpes, Jura, etc.).

Les fruits sont linéaires-oblongs, atténués au sommet, de 4 millimètres de long sur 1 millimètre de large, couronnés par les deux branches stigmatiques. Ils sont couverts de poils étalés et portent sur chacun des deux méricarpes, qui restent réunis entre eux à la maturité, 5 côtes filiformes égales. La coupe transversale donne une section à peu près orbiculaire, et montre dans le péricarpe une bandelette oléo-résinifère correspondant à chaque vallécule et 4 de ces canaux sur chaque face commissurale.

Le Daucus de Crète vient souvent en petites ombellules. Il a une odeur de panais, lorsqu'on le froisse, et une saveur semblable à celle de cette plante, mais plus développée.

39. SÉSÉLI.

Séséli de Marseille. Fenouil tortu. — *Fructus vel Semen Seseleos Massiliensis.*

Le Séséli de Marseille est le fruit du *Seseli tortuosum* L., espèce très-répan due dans les lieux incultes de la région méditerranéenne.

Ces fruits sont ovoïdes, oblongs, souvent courbés, grisâtres, longs de 3 à 4 millimètres sur 1 à 2 de large, couverts de poils courts en étoile, et couronnés par les 5 dents du calice et les branches stigmatiques divariquées.

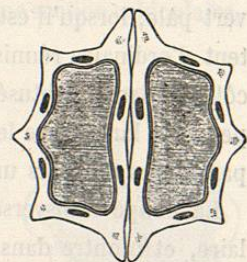


Fig. 138.

Les méricarpes se séparent à la maturité; chacun d'eux est marqué sur sa face dorsale de 5 côtes épaisses et carénées.

La coupe transversale (fig. 138) donne une section à peu près orbiculaire. Au-dessous de chaque enfoncement formé par les vallécules, se trouve dans le péricarpe une bandelette à oléo-résine, et sur chaque face commissurale 2 de ces canaux.

Ces fruits ont une odeur forte, lorsqu'on les pulvérise, et une saveur aromatique et âcre.

40. FRUITS DE FENOUIL.

Fenouil doux et Fenouil vulgaire. — *Fructus vel Semen Fœniculi Romani, Cretici seu dulcis. Fructus vel Semen Fœniculi vulgaris.*

Le **Fenouil** (*fig. 139*) qu'on trouve d'ordinaire dans nos pharmacies de France est le **Fenouil doux**, donné par le *Fœniculum dulce* D.C. (*Fœniculum officinale* Mérat et De Lens), plante cultivée dans le midi de la France et en Italie. En Allemagne on trouve plutôt les fruits du **Fenouil vulgaire**, *Fœniculum vulgare* Gœrtn. (*Fœniculum officinale* Allione), plante répandue dans l'Europe centrale, mais surtout dans la région méditerranéenne.

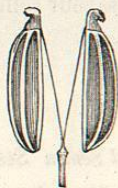


Fig. 139.

Le **Fenouil doux** (*Semen Fœniculi Romani, Cretici seu dulcis*), a une forme oblongue, linéaire, quelquefois obovoïde, renflé à l'extrémité. Il est long de 10 à 12 millimètres, épais de 3 à 4 millimètres environ, placé obliquement sur son pédoncule. Il a une couleur vert pâle, lorsqu'il est bien conservé. Les méricarpes, qui restent d'ordinaire réunis, sont souvent courbés et marqués de côtes saillantes, obtusément carénés, dont les deux latérales un peu plus larges que les autres. Des vallécules très-étroites séparent ces côtes les unes des autres.

La coupe transversale (*fig. 140*) donne une section orbiculaire, et montre dans le péricarpe, au-dessous de chaque vallécule, une bandelette oléo-résinifère large et développée, et sur la face commissurale deux de ces canaux résinifères.

L'odeur de Fenouil doux est très-douce et suave : la saveur est très-aromatique et en même temps sucrée. — On retire de ces fruits du sucre, une essence limpide d'odeur suave, et une huile grasse contenue dans l'amande.

Le **Fenouil vulgaire** (*Fructus vel Semen Fœniculi vulgaris*), ou le fruit du *Fœniculum vulgare* Gœrtn., diffère du Fenouil doux par ses dimensions, qui sont généralement moitié moindres ;

par sa couleur plus foncée ; par son odeur moins fine, et sa saveur plus âcre, fortement aromatique, piquante et rappelant un peu celle de la Menthe.

41. FRUITS DE PHELLANDRIE.

Fruit ou semence de Phellandrie ou de Fenouil aquatique. — *Fructus Phellandrii. Semen Phellandrii. Semen Fœniculi aquatici.*

La **Phellandrie**, *Oenanthe Phellandrium* Lam. (*Phellandrium aquaticum* L.), est une espèce bisannuelle qui croît dans les terrains aquatiques ou marécageux de la plus grande partie de l'Europe, de l'Asie centrale et septentrionale.

Les fruits sont oblongs, atténués au sommet, longs de 5 millimètres, larges de 2 mill. environ, de couleur brun rougeâtre, couronnés par les 5 dents du calice, petites, subulées, dressées. Les méricarpes restent d'ordinaire soudés entre eux. Chacun d'eux est marqué sur sa face dorsale convexe de côtes obtuses, séparées par des vallécules assez étroites.

La coupe transversale (*fig. 140*) donne une section orbiculaire, ou légèrement comprimée par le côté. On voit au centre de chaque carpelle une graine convexe vers la face ventrale, et, dans le péricarpe qui entoure la graine, une bandelette bien marquée correspondant à chaque vallécule, et deux canaux sur chaque face commissurale.

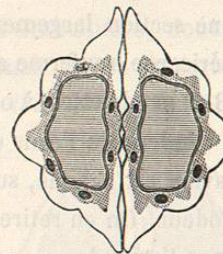


Fig. 140.

Les fruits de Phellandrie sont aromatiques, mais d'une odeur particulière, peu agréable, qui se développe surtout par la pulvérisation. La saveur est aussi aromatique et spéciale. Ils contiennent 1 pour 100 d'une huile essentielle non vénéneuse, et un principe encore peu défini auquel on a attribué les propriétés dangereuses du fruit.

42. ANIS.

Fruit ou semence d'Anis. — *Fructus Anisi. Semen Anisi vulgaris.*

L'Anis (*Pimpinella Anisum* L.), originaire de l'Égypte, de l'Asie Mineure et de l'Archipel, est cultivé dans un grand nombre de localités européennes et peut mûrir ses fruits jusqu'en Norwège. Les fruits les plus estimés dans le commerce viennent de Malte et d'Alicante.

Ces fruits mûrs et desséchés, tels que nous les trouvons dans les droguiers, sont pyriformes, larges à la base, rétrécis en col au sommet, cou-

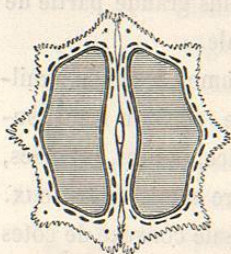


Fig. 141.

ronnés par le calice à bord entier, et par la base du style discoïde. Ils sont de couleur vert grisâtre uniforme; tout recouverts à la surface de très-nombreux poils épais, courts et rudes. Les deux méricarpes restent d'ordinaire unis entre eux. Chacun d'eux est marqué de 5 côtes filiformes, à peine sail-

lantes, égales entre elles. La coupe (fig. 141) transversale donne une section largement elliptique ou presque orbiculaire. Le péricarpe renferme au-dessous de chaque vallécule plusieurs (3-5) bandelettes, à oléo-résine.

L'odeur de l'Anis est douce, très-aromatique et spéciale: sa saveur est chaude, sucrée, aromatique et particulière comme l'odeur. On en retire une essence et une huile grasse contenue dans l'amande.

43. CARVI.

Cumin des Prés. Anis des Vosges. — *Fructus Carvi. Semen Carvi. Mericarpium Curi.*

Le Carvi est le fruit du *Bunium Carvi* Bieb. (*Carum Carvi* L.), qui est répandu dans les prairies et les bois de l'Europe centrale et septentrionale.

Ces fruits sont ovoïdes, comprimés par le côté, couronnés par la base du style déprimé, et par les deux branches du style réfléchies. Ils sont longs de 5 millimètres, larges de 1 mill. environ. Leur couleur est brunâtre, plus claire sur les côtés. Les méricarpes sont d'ordinaire séparés l'un de l'autre. Chacun porte 5 côtes filiformes égales.

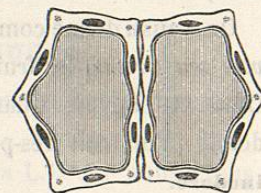


Fig. 142.

La coupe transversale (fig. 142) donne une section à peu près pentagonale. La graine est plane du côté de la face commissurale. Le péricarpe contient au-dessous de chaque vallécule une bandelette à oléo-résine, et sur la face commissurale deux canaux semblables, rapprochés l'un de l'autre.

Le Carvi a une forte odeur, qui rappelle, de même que sa saveur, celle du Cumin. Il contient une essence et une huile grasse dans l'amande.

44. AMMI OFFICINAL.

Fructus vel Semen Ammeos.

L'Ammi officinal est un petit fruit d'Ombellifère, dont on n'a pas déterminé exactement l'origine, mais qui se rapporte à un *Ptychotis*, très-probablement au *Ptychotis fœniculifolia* D.C.

Quoi qu'il en soit de cette origine, voici quels sont les caractères des fruits de nos droguiers. Ils sont très-petits, longs de 3 millimètres, larges de 2 millimètres, ovales, comprimés par le côté, glabres, marqués de côtes blanchâtres, saillantes, au nombre de 5 sur chaque méricarpe. La coupe transversale (fig. 143) d'un méricarpe en particulier donne une section réniforme, dont la partie convexe représente les 3/4 d'un cercle.

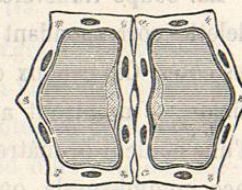


Fig. 143.

Le péricarpe contient sur chaque face dorsale 5 bandelettes correspondant aux vallécules, et sur chaque face commissurale deux de ces canaux oléo-résinifères.

L'Ammi officinal a une faible odeur d'Ache, et une saveur âcre, amère et aromatique.

On a aussi donné comme le véritable Ammi (*Fructus Ammeos veri seu Cretici*) les fruits du *Ptycothis Coptica* DC., plante de Crète et d'Égypte. Quant à l'*Ammi majus* L. de nos pays, il ne donne qu'un fruit très-peu aromatique et inusité : c'est l'**Ammi inodore**.

45. FRUITS DE PERSIL.

Fructus Petroselini. Semen Petroselini.

Le **Persil**, *Petroselinum sativum* Hoffm., dont nous étudions plus loin la racine, produit des fruits qu'on donne comme officinaux dans un grand nombre de pharmacopées étrangères. La plante est indigène dans la région méditerranéenne, abondamment cultivée dans les jardins de presque toute l'Europe.

Ces fruits sont ovales, comprimés par le côté, presque didymes, longs de 2 à 3 millimètres, larges de 2 millimètres, et n'ayant guère que la moitié de ces dimensions dans le sens diamétralement opposé. Chacun des méricarpes porte 5 côtes filiformes, égales, de couleur claire, et comme blanchâtres sur le fond vert du fruit.

La coupe transversale montre dans le péricarpe une bandelette correspondant à chacune des vallécules placées entre les côtes. Ces canaux oléo-résineux, vus sur la coupe longitudinale, se montrent atténués aux deux extrémités. Ils sont d'une couleur brunâtre qui tranche sur le reste du tissu. Sur la face commissurale, on voit deux de ces canaux assez larges, mais courts.

Les deux méricarpes se séparent assez facilement l'un de l'autre. Ils sont couronnés chacun par une moitié du stylopode et une branche du style recourbée en dehors.

L'odeur et la saveur des fruits du Persil sont fortes, aromatiques et assez spéciales. On a retiré de ces fruits de l'huile essentielle, un corps gras, et une matière active, l'*apiol*, liquide jaunâtre, non volatil, qu'on a beaucoup préconisé dans ces derniers temps.

46. FRUITS DE CIGUE.

Semence de Ciguë. — *Fructus Conii. Semen seu Mericarpium Conii maculati. Semen Cicuta.*

La **Grande Ciguë** (*Conium maculatum* L.), que nous avons déjà précédemment décrite à l'état d'herbe fleurie (page 67), donne aussi ses fruits à nos pharmacies.

Ces fruits (*fig. 144*) sont très-caractérisés tant par leur aspect extérieur que par leur structure. Ils sont largement ovoïdes, comprimés par le côté, longs de 3 millimètres, sur presque autant de large, d'une couleur gris verdâtre. Chaque méricarpe porte 5 côtes égales, saillantes, et bien caractérisées par leurs crénelures.

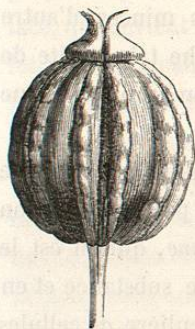


Fig. 144.

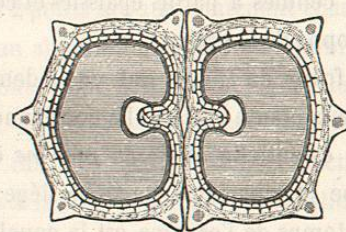


Fig. 145.

La coupe transversale (*fig. 145*) montre deux graines convexes sur la face dorsale et fortement sillonnées sur la face commissurale. Tout autour, le péricarpe, marqué de ses côtes, montre surtout dans sa partie interne une structure un peu différente de celle des mêmes couches dans les autres fruits d'Ombellifères. Au-dessous de l'épiderme et de la couche moyenne se trouve placée, directement contre les enveloppes de la graine, une zone de cellules cubiques (*fig. 145 et 146 R*) dont les parois interne et externe sont épaissies tandis que les parois latérales et transver-

sales sont relativement minces. Ces cellules sont fortement colorées en brun et forment l'enveloppe interne du péricarpe, qui

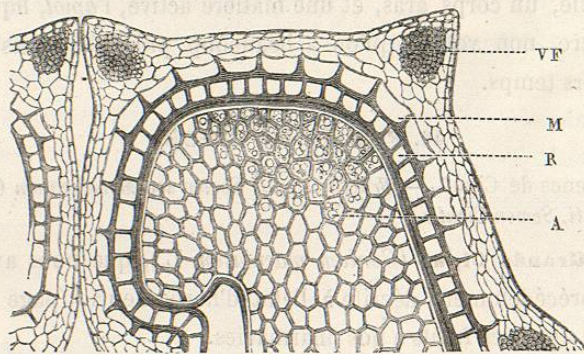


Fig. 146.

se moule exactement sur la graine. Cet endocarpe est séparé d'un côté du parenchyme du mésocarpe par une couche semblable (M) de cellules à parois externes, plus minces; d'autre part, des cellules de l'albumen par la couche très-étroite de petites cellules à parois épaissies et colorées en brun, qui forme l'enveloppe de la graine.

Les fruits de Ciguë ont une odeur nauséuse qui rappelle celle de la plante entière. Ils contiennent une petite proportion d'huile essentielle et de la *conicine* ou *cicutine*, qui en est le principe le plus important. Le siège de cette substance et en même temps de l'essence est la couche particulière de cellules sur la structure de laquelle nous avons insisté.

Les fruits de Ciguë officinale se distinguent très-facilement de tous les autres fruits d'Ombellifères tels que ceux de Petite Ciguë (*Oethusa Cynapium* L.) et de Ciguë vireuse (*Cicuta virosa* Lam.) qu'on pourrait y mêler. Les crénelures de leurs côtes sont caractéristiques et l'absence de véritables canaux oléifères vient compléter la détermination.

Fig. 146. — Coupe très-grossie d'un fruit de Ciguë. — R. Cellules cubiques de la partie interne du péricarpe. — M. Rangée de cellules entre les cellules cubiques et le parenchyme du péricarpe. — VF. Faisceau fibro-vasculaire. — A. Albumen.

CAPRIFOLIACÉES.

47. BAIES DE SUREAU.

Fructus Sambuci. Drupæ seu Baccæ Sambuci. Grana Actes.

Les **Baies de Sureau** sont données par le *Sambucus nigra* L., qu'on trouve cultivé dans nos jardins et subspontané dans les haies au voisinage des habitations.

Ces baies (fig. 146) sont globuleuses, de 5 à 6 millimètres de diamètre. Elles sont couronnées par le limbe du calice, qui est marqué de 5 petites dents, et par les traces des 3 stigmates sessiles. Leur couleur est d'un noir brillant. Au-dessous de l'épicarpe, elles contiennent une pulpe remplie d'un suc abondant, pourpre violacé, qui devient rouge vif par les acides et violet par les alcalis. Enfin l'endocarpe est dur, parcheminé et forme 3 ou plus rarement 2 petits noyaux contenant chacun une graine. Les graines ont un albumen qui entoure l'embryon.



Fig. 147.

Les Baies de Sureau sont employées fraîches pour la préparation du *Rob de sureau*, ou conservées sèches dans les pharmacies. Dans ce dernier cas, elles gardent leurs caractères généraux, mais sont ridées à la surface par la dessiccation. C'est alors qu'elles portent surtout le nom de *Grana Actes*.

La saveur des baies est douceâtre, acidule et un peu amère. Elles ont une odeur spéciale.

Elles contiennent de l'acide malique, des acides gras, de la cire, de la résine, de la gomme, du glucose, du tannin, une matière amère, etc., etc.

48. BAIES D'HIÈBLE.

Fructus Ebuli.

L'**Hièble** (*Sambucus Ebulus* L.) est une plante herbacée,