

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

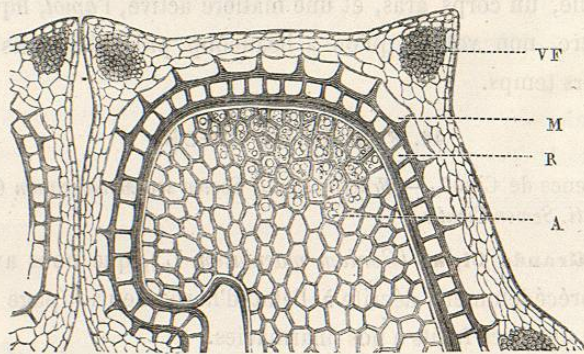


Fig. 146.

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. Audessous 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,

commune aux bords des chemins, et dans les fossés de toute l'Europe.

Les baies sont semblables à celles du Sureau. Elles sont seulement plus petites et renferment d'ordinaire 4 petits nucules au lieu de 2 ou 3. Sur les fruits secs, qui sont d'une couleur plus brunâtre, les restes du calice sont beaucoup plus marqués. Le suc du mésocarpe est rougeâtre.

L'odeur des baies d'Hièble est désagréable : la saveur douce, un peu acidule et amère.

Elles contiennent des principes analogues à ceux des baies de Sureau et ont les mêmes propriétés.

VACCINIÉES.

49. BAIES DE MYRTILLE.

Baies d'Airelle Myrtille. — *Fructus Myrtilorum. Bacca Myrtilorum.*

Les **Baies de Myrtille** sont les fruits du *Vaccinium Myrtillus* L., petit arbrisseau commun dans les montagnes de l'Europe.



Fig. 148.

Elles sont globuleuses (fig. 148), de la grosseur d'un pois, couronnées par le limbe du calice, sous forme d'un bourrelet circulaire. Elles sont d'un noir bleuâtre, glauques, pruneuses. Au-dessous de l'épicarpe, se trouve un parenchyme rempli d'un suc douceâtre et acidule, qui entoure 4 à 5 loges, contenant plusieurs graines, petites, ovales, dans lesquelles se trouve un embryon droit au milieu d'un albumen charnu.

Les baies de Myrtille sèches se rident à la surface, elles sont de couleur noire, et ressemblent aux raisins de Corinthe. Elles s'en distinguent facilement par la présence de nombreuses graines.

La saveur des baies de Myrtille est agréable, douce et acidule,

légèrement astringente. Elles contiennent de l'acide malique et de l'acide citrique, à peu près dans les mêmes proportions ; outre le glucose et une matière colorante rouge foncée qui devient verte par les alcalis, d'un rouge vif par les acides.

Les baies de l'**Airelle ponctuée**, *Vaccinium Vitis Idæa* L., qui croît dans les montagnes de l'Europe centrale, sont rouges et se distinguent bien des baies de Myrtille. Celles du *Vaccinium uliginosum* L., qu'on trouve dans les parties tourbeuses de l'Europe, ressemblent davantage aux fruits du *V. Myrtillus*, L. Elles sont comme eux globuleuses, glauques et pruneuses ; mais elles ont une couleur d'un noir bleuâtre plus clair et contiennent un suc verdâtre.

ÉRICACÉES.

50. BAIES D'ARBOUSIER.

Fructus Unedinis.

L'**Arbousier** (*Arbutus Unedo* L.), dont nous avons déjà décrit les feuilles, donne des fruits que la Pharmacopée française indique comme officinaux.

Ce sont des baies globuleuses, de 1 à 2 centimètres de diamètre, d'un beau rouge, toutes hérissées à la surface de tubercules pyramidaux. La chair du mésocarpe est jaunâtre ou blanchâtre ; elle entoure 5 loges qui renferment chacune 4 ou 5 graines.

La saveur est fade, douceâtre, mucilagineuse.

SOLANÉES.

51. PIMENT DES JARDINS.

Poivre rouge. Corail des Jardins. Poivre d'Inde. Poivre de Guinée — *Fructus Capsici. Piper hispanicum seu indicum.*

Les **Piments des jardins** sont donnés par deux espèces voi-

sines : *Capsicum longum* Fingerhut et *C. annuum* Fingerhut., toutes deux originaires de l'Amérique méridionale et des Antilles, cultivées ou naturalisées dans tous les pays chauds.

Ces Piments sont des baies de formes diverses, qui peuvent atteindre 1 décimètre de long sur 4 centimètres de large à la base. Le plus souvent elles sont ovales, très-allongées, de couleur rouge à la maturité, glabres et luisantes, et ont à leur base un calice à 5 ou 6 dents. Le péricarpe est ferme, coriace, de consistance sèche, et laisse à son intérieur 2 ou 3 loges, séparées à la partie inférieure, confondues en une seule au haut du fruit. On y voit grand nombre de graines jaunâtres, réniformes, ou irrégulièrement arrondies, de 5 millimètres de longueur, comprimées, chagrinées à la surface.

Le péricarpe est formé d'une première couche, enveloppe extérieure, à 5 ou 7 rangées de cellules à parois épaisses, et remplies d'un pigment rougeâtre ; d'un mésocarpe, parenchyme assez lâche de cellules à parois minces, contenant à la fois de la matière colorante et de l'amidon, et parcouru par de nombreux faisceaux fibro-vasculaires qui s'anastomosent entre eux ; enfin d'une couche interne (endocarpe) de cellules cubiques à parois épaisses, jaunes.

La saveur du Piment et de ses semences est très-fortement piquante, âcre et caustique. Ce goût est dû à un principe particulier, qu'on a désigné sous le nom de *capsicine* et qui n'est pas encore complètement défini.

Sous le nom de **Piments de Cayenne** on connaît d'autres fruits de *Capsicum*, produits par les *Capsicum frutescens* Willd., *Capsicum crassum* Willd., et d'autres espèces. Ce sont des Piments, rouges ou jaunâtres, longs tout au plus de 3 centimètres et d'une saveur beaucoup plus âcre encore que les Piments de jardin.

52. BAIES D'ALKÉKENGE.

Fructus vel Bacca Alkekengi, Halicacabi seu Solani vesicarii.

L'**Alkékenge** (*Physalis Alkekengi* L.) est répandu dans les terrains calcaires de toute l'Europe et dans la région méditerranéenne. Le fruit vient d'ordinaire dans le commerce desséché et ne portant que des débris du calice (fig. 149) rouge, réticulé, veiné, qui formait autour de lui une grosse ampoule vésiculeuse. Cependant ce calice caractéristique accompagne parfois le fruit dans nos droguiers.

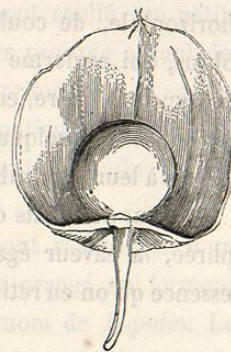


Fig. 149.

La baie elle-même desséchée a à peu près la grosseur et la forme d'une cerise : elle est ridée, d'un rouge brun, et contient sous un péricarpe assez lâche deux loges portant sur des placentas axiles de nombreuses semences, petites, ovoïdes, aplaties, de couleur blanchâtre.

La saveur des baies d'Alkékenge est à la fois douceâtre et amère. Fraîches elles sont légèrement acidules et remplies d'une grande quantité de suc.

Elles contiennent de l'acide citrique. On trouve dans le calice une matière amorphe amère, la *physaline*.

CHÉNOPODÉES.

53. FRUITS D'ANSÉRINE.

Semences ou fruits d'Anserine vermifuge. — *Fructus Chenopodii Anthelminthici.*

L'**Anserine vermifuge** (*Chenopodium anthelminthicum* L.) est

une plante des États-Unis, extrêmement voisine du *Ch. Ambrosioides* L., dont les fruits nous sont envoyés comme vermifuges.

Ce sont de tout petits akènes, enveloppés complètement par le calice, dont les 5 divisions périgonales soudées sur une partie de leur longueur s'appliquent exactement sur lui. Il en résulte des grains très-fins, d'une couleur jaune verdâtre. Au-dessous du calice on trouve le fruit déprimé dont le péricarpe est membraneux et très-mince. A l'intérieur une graine très-fine, horizontale, de couleur noire, luisante, lenticulaire, à bords obtus, qui renferme sous son épisperme crustacé un embryon presque annulaire, entourant un albumen. Mêlés à ces fruits on en trouve quelques-uns qui anormalement n'ont que 2 ou 3 pièces à leur périanthe, et dont la graine est verticale.

L'odeur des fruits d'Ansérine est aromatique et comme camphrée, la saveur également aromatique. Ils renferment une essence qu'on en retire par distillation.

CANNABINÉES.

54. CONES DE HOUBLON.

Strobili Lupuli. Amenta seu Coni Lupuli.

On désigne, sous le nom de **Cônes de Houblon**, les chatons que forment les fruits du Houblon (*Humulus Lupulus* L.), groupés à l'aisselle d'un certain nombre de bractées membraneuses, imbriquées les unes sur les autres à la manière des cônes de Pins ou de Sapins. — Ces cônes sont récoltés sur les pieds femelles de la plante, cultivée en grand dans des diverses régions et qu'on trouve aussi à l'état sauvage dans les haies et dans les buissons de l'Europe, de même que dans l'Amérique du Nord et certaines portions de l'Asie.

Les cônes sont ovoïdes, longs de 2 à 3 centimètres sur 1 1/2 à 2 centimètres de large. Ils sont formés d'un certain nombre de bractées membraneuses, de couleur jaune verdâtre, devenant

rapidement brunes par la dessiccation. Un petit axe, de 2 cent. de long environ, très-irrégulièrement en zigzag, pubescent, porte ces bractées sur de courtes ramifications latérales de 1 mill. de longueur tout au plus. Les bractées sont ovales, élargies, longues de 1 cent. 1/2 en moyenne, marquées de nervures longitudinales, et de veinules qui partent de ces nervures et s'anastomosent en réseau. Elles se détachent très-facilement à la maturité, et on voit alors qu'elles portent à leur base, enveloppé en partie par un des bords fortement replié, un petit fruit de 3 à 4 millimètres de longueur, sur presque autant de largeur. Ce fruit est un akène ovoïde comprimé, caréné sur les côtés, entouré par le périgone urcéolé. Il contient une graine, à testa ferme, à endoplèvre charnu, entourant un embryon recourbé.

La base de la bractée, et les fruits sont recouverts d'un grand nombre de glandes de couleur jaune-orangé, qui forment ce que nous décrirons plus loin sous le nom de *Lupulin*. Le produit oléo-résineux qu'elles renferment donne aux cônes de Houblon une forte odeur et une saveur amère et aromatique particulières.

Outre ce principe actif, les cônes de Houblon renferment un tannin particulier, de la gomme et des sels minéraux.

MORÉES.

55. FIGUES.

Caricæ. Fructus Caricæ. Fici. Ficus passæ.

Les **Figues** de nos pharmacies sont les fruits desséchés du *Ficus Carica* L., plante de la région méditerranéenne cultivée dans un grand nombre de localités.

Ces fruits (*fig. 150*) sont formés d'une réunion de carpelles, entourés par les pièces du calice devenues charnues, et enfermés dans la cavité d'un réceptacle en forme de bourse, ou pyri-

forme. Ce réceptacle porte à sa partie inférieure un court pédoncule, avec deux ou trois petites bractées, et à son sommet une ouverture (œil de la figue) presque fermée par quelques bractéoles. Il est à la maturité de couleur jaune, violacée ou noirâtre. Au-dessous de sa partie extérieure, assez ferme, il se compose

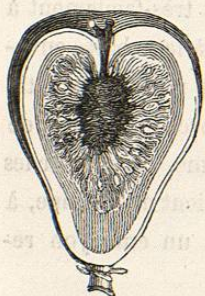


Fig. 150.

d'une portion charnue, de saveur douce, sur laquelle sont attachés les pédicelles également charnus qui portent les 5 pièces molles du calice, soudées à leur partie inférieure. Entre ces pièces se trouve un petit carpelle à mésocarpe mince charnu, à endocarpe dur, renfermant une seule graine à endosperme contenant un petit embryon recourbé en crochet. Vers la partie supérieure et tout près de l'œil de la figue se trouvent parfois quelques fleurs mâles; mais d'ordinaire ces fleurs n'existent pas dans les figues du commerce qui proviennent toutes de culture.

Par la dessiccation et la préparation qu'on fait subir aux figues, leur réceptacle devient ferme, et se recouvre le plus souvent d'une efflorescence sucrée. Le tissu charnu est très-doux et mucilagineux, de même que la pulpe formée par les pédicelles et les calices. Entre l'enveloppe extérieure et la chair, on voit au microscope des vaisseaux lactifères, qui sont remplis d'un suc concret granuleux.

Diverses sortes de Fignes sont utilisées soit pour table, soit pour les pharmacies : elles viennent toutes de la région méditerranéenne.

Les sortes les plus connues sont :

1° Les **Fignes de Smyrne** ou **Fignes grasses** (*Caricæ pingues*), qui nous arrivent d'ordinaire en caisse. Elles sont irrégulièrement anguleuses, grasses, succulentes et très-douces. On les regarde comme les meilleures.

2° Les **Fignes de Trieste** ou **Fignes en couronne** (*Caricæ in*

coronis) qui viennent par la voie de Trieste de diverses localités de la Grèce, mais surtout de *Calamata* sur le golfe de Messine et des îles de Syros et Andros. Elles sont moins grosses que les précédentes, aplaties, plus sèches et moins douces.

3° Les **Fignes de Dalmatie** (*Caricæ minores*) qui viennent dans le commerce en paniers aplatés ou en tonneaux sont petites, sèches, peu savoureuses.

En France, on reçoit beaucoup de figues du Midi, et particulièrement de la Provence, et on les distingue en sortes correspondant jusqu'à un certain point à celles que nous venons de décrire : les **fignes grasses** de Provence, grosses et molles; les **petites figes blanches**, petites, blanches, parfumées et sucrées; les **Fignes violettes** provenant de figues à peau violacée, assez grosses, sèches et sucrées.

Les Fignes contiennent une grande quantité de sucre de raisin (de 60 à 70 pour 100), et des matières mucilagineuses. Elles sont piquées facilement par les mites (*Acarus domesticus*). Aussi doit-on les prendre relativement récentes.

56. MURES NOIRES.

Mora nigra. Fructus seu Baccæ Mororum. Fructus Mori.

Les **Mûres noires** sont le fruit du *Morus nigra* L., arbre dioïque, originaire de Perse, cultivé dans nos régions. On ne les emploie qu'à l'état frais pour la préparation du *Sirop de Mûres*.

C'est un fruit composé d'un certain nombre de carpelles, venant chacun d'une fleur, et enveloppés par les calices accrus et succulents. L'ensemble est ovoïde, long de 2 à 2 cent. 1/2, sur 1 cent. de large, de couleur noire. Un petit axe central, qui continue un court pédoncule, porte les petits fruits, serrés les uns contre les au-



Fig. 151.

tres, gros de 2 à 3 millimètres et composés : extérieurement, de 4 sépales libres, s'enveloppant les uns les autres, de couleur noire, épaissis et remplis d'un suc rouge violacé; au centre, d'un tout petit carpelle drupacé, à mésocarpe peu épais, succulent et à endocarpe coriace. Dans la cavité du carpelle se trouve une graine contenant un embryon recourbé au milieu d'un albumen charnu.

La saveur des fruits de Mûrier noir est douceâtre et en même temps acidule. Ils contiennent du sucre, du mucilage, des acides, et de la matière colorante.

Le **Mûrier blanc** a des fruits plus petits, de couleur blanche ou noirâtre, et douceâtres sans acidité.

JUGLANDÉES.

57. BROU DE NOIX.

Cortex Fructus Juglandis. Cortex Nucum Juglandis viridis.

Le **Noyer** dont nous avons déjà décrit les feuilles fournit à nos tables ses fruits tout jeunes désignés sous le nom de *Cer-neaux*, et les fruits complètement mûrs, les Noix qui sont connues de tout le monde. Mais en pharmacie on n'emploie que l'écorce extérieure de la Noix verte, c'est-à-dire, la partie charnue qui recouvre l'endocarpe, et qu'on nomme **Brou de noix**.

Ce Brou est en morceaux plus ou moins réguliers, convexes, primitivement verts, mais devenant noirâtres par la dessiccation. Ils ont une saveur extrêmement astringente et amère, qu'ils doivent à une substance spéciale. — Ils contiennent en outre de l'amidon, des acides citrique et malique, du tannin.

58. GLANDS DE CHÊNE.

Fructus Quercus. Glandes Quercus.

Les **Glands de Chêne** sont les fruits des *Quercus sessiliflora*

Smith et *Quercus pedunculata* Ehrh., qui viennent abondamment dans nos bois et nos forêts.

Ces fruits (fig. 152) sont des sortes de capsules ovoïdes ou oblongues, à péricarpe coriace, dures et luisantes, de 2 centimètres de long en moyenne sur 1 centimètre de diamètre, ombiliquées au sommet et marquées par les restes du limbe calicinal. A la base du fruit est un involucre cupuliforme, formé de bractées très-petites, ligneuses, appliquées les unes contre les autres et soudées dans presque toute leur longueur. Cette cupule ne vient pas d'ordinaire dans les pharmacies. — Le gland lui-même contient au-dessous du péricarpe une seule graine brunâtre (1). Cette semence a une enveloppe mince, parcourue longitudinalement de vaisseaux qui se divisent en s'anastomosant entre eux. L'amande est constituée par un gros embryon, formé de deux cotylédons très-développés plans convexes, appliqués l'un contre l'autre et recouvrant la radicule. Le tissu de ces cotylédons, qui sont de couleur jaunâtre, est un parenchyme, parcouru de faisceaux fibro-vasculaires, et dont les cellules contiennent les unes de l'amidon et une matière grasse, d'autres, rangées par séries, seulement de l'amidon. En outre çà et là on voit des cellules isolées complètement vides.



Fig. 152.

La saveur des glands est âpre et amère. Ils contiennent de l'amidon dans les proportions de 30 à 32 p. 100; une matière grasse, épaisse, jaunâtre, de saveur douceâtre et âpre; de la gomme; du tannin; un extractif amer.

PIPÉRITÉES.

Les **Pipéritées** fournissent à nos droguiers un certain nombre de fruits, qui portent le nom général de **Poivres**. De ces fruits, les uns sont isolés, et cueillis, soit à la maturité, ou tout au moins dans un état de développement avancé; les autres, cueil-

(1) L'ovaire était primitivement à 3 ou 4 loges biovulées, mais par avortement le fruit est devenu uniloculaire et monosperme.