

longues de 15 à 20 centimètres, larges de 1^{cent}, 50, molles, visqueuses, d'une odeur forte qui n'a point la finesse de celle de la Vanille.

AMOMACÉES.

66. CARDAMOMES.

Cardamomum. Fructus vel Semen Cardamomi.

On désigne sous le nom de **Cardamomes** un certain nombre de fruits du genre *Amomum L.*, dont les graines aromatiques et de saveur piquante ont été employées comme médicaments stimulants.

Ces fruits sont des capsules sèches, jaunâtres, brunes ou blanchâtres, dont les parois, assez minces, envoient vers l'axe du fruit trois cloisons très-peu épaisses. Sur l'axe sont attachées, dans l'angle des loges, un certain nombre de graines serrées les unes contre les autres et anguleuses. Elles sont entourées d'une sorte d'arille membraneux très-mince et transparent. Leurs dimensions sont en moyenne de 4 à 5 millimètres. Elles sont parcourues sur un des côtés par un sillon au fond duquel se trouve un faisceau vasculaire (*raphé*) qui va se distribuer dans les membranes internes. — Les enveloppes sont brunes à l'extérieur et renferment une amande composée de deux albumens de nature différente et d'un embryon.

Le péricarpe des fruits de Cardamome n'a ni odeur ni saveur aromatiques marquées et ne présente par conséquent pas un grand intérêt. Il est formé d'un tissu parenchymateux, à cellules assez grosses, parcouru par des vaisseaux fibro-vasculaires, et contenant çà et là des cellules plus petites à huile essentielle.

Les graines, qui sont la partie active du médicament, méritent une étude plus détaillée. Leurs enveloppes sont au nombre de trois : 1° une extérieure formée de cellules dont les plus externes étendues dans le sens de la longueur et tabulaires, et les intérieures presque carrées sur la coupe transversale; un certain nombre contiennent des gouttelettes

d'huile essentielle; 2° une enveloppe moyenne formée essentiellement par une couche de grosses cellules cubiques, à parois minces; 3° enfin une enveloppe interne formée extérieurement de cellules tabulaires tassées les unes contre les autres et intérieurement d'une zone continue de grosses cellules pierreuses, étendues dans le sens du rayon et dont les parois internes sont si fortement épaissies qu'elles laissent à peine un petit espace libre vers la partie tout à fait extérieure de la cellule. Sur le côté correspondant au raphé, on voit très-nettement le faisceau fibro-vasculaire traverser le parenchyme qui s'est développé dans la seconde enveloppe.

Quant à l'amande, elle présente la structure suivante : Extérieurement un albumen amylicé, susceptible de bleuir par la teinture d'iode et qui se moule exactement sur la cavité limitée par les enveloppes. Cet albumen est formé de cellules assez petites, polyédriques, légèrement étendues dans le sens du rayon et qui sont remplies de tout petits grains de fécule. — Au dedans se trouve le second albumen, qui, sur la coupe transversale, forme une sorte de croissant à bords arrondis ou de rein très-ouvert à concavité tournée vers le raphé, et sur la coupe longitudinale un corps obovoïde ou obcordé, assez éloigné du sommet de la graine, et se prolongeant jusqu'à la base par sa portion rétrécie. Le tissu de cette portion est un parenchyme de cellules polyédriques, plus petites que celles du premier albumen, et remplies d'une substance colorable en jaune par l'iode, qui paraît être un mélange de matière grasse et de mucilage. Au milieu se trouve l'embryon, sous forme d'une petite masse, dont le tissu cellulaire contient de l'huile grasse et des granules, qui jaunissent légèrement par la teinture iodée.

Les graines de Cardamome ont une saveur piquante et aromatique et une odeur également aromatique, qui se prononce surtout lorsqu'on les froisse entre les doigts. Elles contiennent 2 à 4 p. 100 d'huile essentielle, de la résine et, en outre, dans les parties centrales jusqu'à 10 pour 100 de matière grasse.

Diverses espèces de Cardamomes ont été employées. Un nombre très-considérable de sortes se trouvent dans les droguiers, mais nous nous bornerons à décrire les quatre suivantes, que nous rangerons dans l'ordre de leur importance, au point de vue pharmaceutique :

1° **Cardamome du Malabar**, *Cardamomum Malabaricum*. *Cardamomum minus*.

Cette sorte est produite par l'*Elettaria Cardamomum* With. (*Amomum Cardamomum* DC., *Alpinia Cardamomum* Roxb.), plante qui vient spontanément sur les côtes occidentales de l'Inde, à Malabar, et aux îles Nicobar, dans le golfe du Bengale. On la cultive aussi dans ces localités pour en exploiter les fruits.

Ces Cardamomes sont des sortes de coques ovoïdes, triangulaires, à angles obtus, ayant de 1 à 2 centimètres de longueur, sur 7 à 12 millimètres de diamètre. La couleur est d'un blanc jaunâtre, la surface est striée longitudinalement. A la base on voit d'ordinaire un très-court pédoncule ; les graines, au nombre d'une vingtaine, sont d'un brun rougeâtre, grossièrement chagrinées à la surface. Elles ont une odeur et une saveur très-fines et très-aromatiques.

C'est la sorte la plus estimée et celle qu'on doit avoir de préférence dans les pharmacies.

2° **Cardamome de Ceylan**. — *Cardamomum longum* seu *Zeylanicum*.

Il est fourni par l'*Elettaria major* Smith. (*Elettaria media* Link.), plante spontanée et cultivée à Ceylan.

Cette sorte est sous forme de capsules ovoïdes, triangulaires, allongées, souvent légèrement courbées en arc, rétrécies aux deux extrémités, à angles assez marqués. Les dimensions en longueur sont de 3 à 4 centimètres, et de 7 à 10 millimètres en diamètre transversal. La couleur est d'un gris brun foncé. Les semences sont nombreuses, d'une couleur assez pâle, d'une saveur moins fine et moins aromatique que dans celles du précédent Cardamome.

3° **Cardamome de Siam**. AMOME EN GRAPPE. *Cardamomum racemosum* seu *Cardamomum rotundum*.

Il est donné par l'*Amomum Cardamomum* L., qui croît dans les îles de l'archipel Indien et également à Siam. On l'a nommé Amome en grappe parce que les fruits viennent sur la plante serrés les uns contre les autres en une grappe spiciforme, mais dans le commerce, et par conséquent dans les droguiers, les capsules sont isolées les unes des autres.

On les reconnaît facilement à leur forme globuleuse, à 3 angles très-légèrement marqués, et comme formés de 3 coques soudées ensemble. Les dimensions sont de 11 à 15 millimètres de diamètre. La surface est de couleur blanchâtre ; les graines sont brunes, finement chagrinées, fortement appliquées les unes contre les autres, au nombre de 9 à 12 dans chaque loge. Elles ont une odeur et une saveur camphrées.

Le Cardamome de Siam ne vient que rarement dans nos pharmacies.

4° **Cardamome ailé de Java**. *Cardamomum majus* seu *javanicum*.

Cette sorte, qui ne vient aussi qu'accidentellement dans les pharmacies, est fournie par l'*Amomum maximum* Roxb., espèce des Indes orientales et des îles de l'archipel Indien.

Les capsules sont ovoïdes-arrondies, longues de 2,5 à 3 centimètres, larges de 1 à 2 centimètres, de couleur brune, et marquées vers le haut par 9 à 13 côtes, qui, par l'immersion dans l'eau, se développent en ailes étroites. Les graines sont d'un gris mat, finement striées ; elles ont une saveur térébinthacée et camphrée qui n'est ni âcre ni brûlante.

COLCHICACÉES.

67. CÉVADILLE.

Fructus Sabadillæ. *Semen Sabadillæ*.

La **Cévadille** est le fruit du *Sabadilla officinarum* Brandt., *Sabadilla officinalis* Nees.; *Veratrum officinale* Schlecht.), qui croît dans le Mexique, du côté du Pic d'Orizaba et du Cofre de Pérote et jusque sur les côtes du golfe du Mexique.

Tel qu'il nous arrive, le fruit de Cévadille est une capsule sèche formée de 3 carpelles, réunis par leur partie inférieure et libres par le haut. Ces carpelles ont une longueur de 1,5 à 2 centimètres environ : ils sont membraneux, minces, de couleur gris-jaune. A leur base se voient d'ordinaire les traces desséchées du périgone à 6 divisions et des 6 étamines. Les carpelles s'ouvrent par la suture ventrale dans leur moitié supérieure et laissent voir un petit nombre de semences d'un brun noirâtre, luisantes, anguleuses, marquées d'un sillon à la base, allongées, pointues vers le haut, dont les dimensions sont en moyenne de 9 millimètres de long sur 2 millimètres de large.

Le péricarpe du fruit n'a pas d'action marquée et par conséquent un intérêt médiocre. Ce sont les graines qui donnent à la substance toute son activité. Elles sont formées d'une enveloppe assez ferme de couleur foncée, et d'un albumen charnu et huileux, à la base duquel se trouve un tout petit embryon. Le tissu cellulaire de cet albumen est rempli de granules colorables en jaune par l'iode et de gouttelettes d'huile grasse.

Les semences ont une saveur très-âcre et très-amère. Leur odeur est nulle, mais la poudre est très-fortement sternutatoire. Elles contiennent de la *véatrine* et un autre alcaloïde qui ne provoque pas l'éternement et qu'on nomme *sabadilline*.

Les fruits du *Veratrum Sabadilla* Retz., qui croît aux Antilles et aussi au Mexique, et auquel on avait à tort attribué l'origine de la Cévadille, s'en distinguent par leur forme plus arrondie et leur couleur plus foncée.

PALMIERS.

68. DATTES.

Dactyli.

Les **Dattes** sont le fruit du *Phoenix dactylifera* L., palmier originaire des régions situées au sud de l'Atlas, depuis le royaume de Maroc jusqu'à celui de Tunis, cultivé dans divers pays : Algérie, Égypte, Perse, sud de l'Espagne.

Telles qu'elles nous arrivent dans les pharmacies, les Dattes (*fig. 159*) sont ovales ou elliptiques, de 15 à 30 millimètres de long sur 1 centimètre de large environ. Leur péricarpe (*fig. 160*) est formé d'une mince couche extérieure de couleur brune ou rouge jaunâtre, résistante, translucide (épicarpe) re-



Fig. 159.

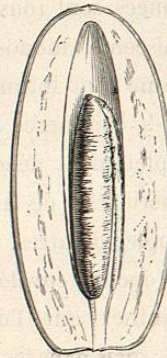


Fig. 160.



Fig. 161.

couvrant une partie charnue, ferme, sucrée, qui se remplit parfois avec le temps de cristaux mamelonnés de glucose. L'endocarpe est formé d'une mince membrane, fine, blanche, à reflets soyeux, transparente.

A l'intérieur se trouve une semence (*fig. 161*) allongée, elliptique, marquée d'un sillon tout le long de la face ventrale, et dont la face dorsale convexe porte en son milieu un petit creux circulaire correspondant à la place qu'occupe le petit embryon.

Les meilleures dattes portent le nom de Dattes d'Alexandrie (*Dactyli Alexandrini*). Elles sont larges de 2 à 3 centimètres, de couleur foncée, molles et sucrées. Elles viennent par la voie d'Alexandrie et de Tunis.

Les Dattes qu'on nomme de Barbarie (*Dactyli Barbarici*), et qui viennent surtout par la voie du royaume de Fez, dans le Maroc, sont bien moins estimées : elles sont plus petites, de couleur claire, sèches et peu sucrées.

Les Dattes contiennent entre autres principes : de l'eau, 24 à 43 p. 100, suivant les espèces ; du glucose, jusqu'à 58 p. 100 ; de la pectine, de la gomme, 8 à 9 p. 100.

GRAMINÉES.

Les fruits de Graminées sont tous des *caryopses*, c'est-à-dire des fruits secs, indéhiscents, monospermes, dans lesquels les enveloppes de la graine sont intimement unies au péricarpe.

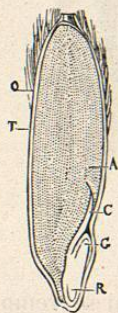


Fig. 162.

Dans le commerce ces fruits arrivent, les uns complètement dépouillés de toutes les pièces du périlanthe de la fleur, tels sont le Blé, par exemple ; d'autres, comme l'orge et l'avoine, sont encore enveloppés par ces pièces du périlanthe, que l'on appelle vulgairement la balle : mais dans les pharmacies tous ces grains sont dépouillés de ces parties accessoires et ne présentent à étudier que le fruit lui-même.

La forme générale des grains employés est ovale, plus ou moins allongée ; ils sont souvent marqués d'un sillon sur la partie ventrale. Sur la coupe transversale, ces grains montrent de dedans en dehors :

1° Le péricarpe (*fig. 162, O*) formé d'une couche plus ou moins mince de cellules à parois épaisses étendues dans le sens tangentiel ;

2° L'enveloppe de la graine (*fig. 162, T*), formée d'une couche

généralement mince de cellules aplaties de dedans en dehors ;

3° Une ou plusieurs séries de cellules cubiques contenant du gluten en grains nombreux, petits, se colorant en jaune par l'iode ;

4° Enfin la masse de l'albumen (*fig. 162, A*), formé de grandes cellules polyédriques remplies par des grains d'amidon.

L'embryon G, occupant une très-petite place à la partie inférieure, n'est pas intéressé par la coupe transversale passant par le milieu du fruit.

Ces caractères généraux permettent de reconnaître les grains de Graminées au milieu de tous les autres fruits employés en pharmacie.

Le tableau suivant donne quelques-uns des caractères qui permettent de les distinguer les uns des autres :

- | | |
|---|-----------------|
| I. Grains dépouillés de leur péricarpe et montrant à la surface leur albumen blanchâtre. | |
| Grains blancs, cornés, translucides, comprimés..... | 73. Riz. |
| Grains blancs, amylacés, arrondis, à peine comprimés..... | 71. Orge perlé. |
| II. Grains dépouillés seulement des enveloppes florales. | |
| Grains ovales, mousses aux deux bouts ; sillon assez large sur la face ventrale.. | 69. Blé. |
| Grains ovales un peu coniques ; sillon ventral étroit..... | 70. Seigle. |
| Grains elliptiques-oblongs, convexes sur le dos ; plans avec un sillon sur la face interne..... | 71. Orge. |
| Grains allongés, linéaires, amincis aux deux bouts..... | 72. Avoine. |

69. FROMENT.

Blé. — *Fructus Triticum*.

Le **blé** est produit par le *Triticum sativum* L., que l'on cultive dans nos champs et qui présente de nombreuses variétés et des races que les auteurs ont quelquefois élevées au rang d'espèces.