

DE L'IMPRIMERIE DE RIGNOUX,
IMPRIMEUR DE L'ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE.

BOTANIQUE

MÉDICALE,

OU

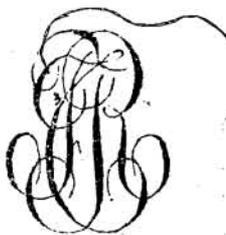
HISTOIRE NATURELLE ET MÉDICALE

DES MÉDICAMENS, DES POISONS ET DES ALIMENS
TIRÉS DU RÈGNE VÉGÉTAL;

PAR ACHILLE RICHARD,

Docteur en Médecine, Agrégé près la Faculté de Médecine de Paris; Membre
adjoint de l'Académie royale de Médecine; Professeur suppléant à la Faculté
des Sciences; Membre de la Société Philomathique et de la Société d'Histoire
Naturelle de Paris; Correspondant de la Société Linnéenne de Bordeaux,
de la Société des Curieux de la Nature de Bonn, de Leipsic, etc.

~~~~~  
*Deuxième Partie.*  
~~~~~



A PARIS,

CHEZ BÉCHET JEUNE,

LIBRAIRE DE L'ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE,
place de l'École de Médecine, n° 4.

—
1823.

BOTANIQUE

MÉDICALE.

HUITIÈME CLASSE.

POLYPÉTALIE SYMPHYSOGYNIE.

CINQUANTE-NEUVIÈME FAMILLE.

HÉDÉRACÉES. — *HEDERACEÆ*.

Nous avons séparé de la famille des Caprifoliacées les genres *Hedera* et *Cornus*, qui nous ont paru offrir des différences assez grandes pour former une famille distincte, dont voici les caractères. Ce sont des arbrisseaux ou des arbres, à feuilles ordinairement alternes, dépourvues de stipules; leurs fleurs offrent un calice adhérent, à quatre ou cinq dents; une corolle formée de quatre ou cinq pétales distincts; des étamines en nombre égal aux pétales et alternant avec eux: l'ovaire présente deux ou cinq loges, contenant chacune un seul ovule; il est surmonté d'un disque épigyne glanduleux, d'un style et d'un stigmate simples. Le fruit est charnu, couronné par les dents du calice, qui forment à son sommet une sorte d'ombilic; il renferme deux ou cinq noyaux osseux.

Les fleurs sont souvent disposées en une sorte de sertale ou d'ombelle simple.

Cette famille se distingue surtout des Caprifoliacées, par sa corolle polypétale; ses étamines insérées sur l'ovaire, ses feuilles alternes, et ses fleurs dépourvues de bractées; 2^o des Araliacées par son style simple et son fruit qui renferme de deux à cinq noyaux.

LIERRE. — *HEDERA*. L. J.

Limbe du calice à cinq dents : corolle de cinq pétales sessiles : cinq étamines épigynes ; style et stigmate simples. Le fruit est charnu, ombiliqué et contient cinq nucules.

LIERRE GRIMPANT. *Hedera Helix*. L. Sp. 292. Bull. t. 133.

C'est un arbuste sarmenteux et grimpant, dont la tige est ligneuse, et peut acquérir le volume du bras ; il s'attache aux arbres ou aux murailles sur lesquels il croît, au moyen de suçoirs ou petites racines qui naissent de la tige et de ses ramifications. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, persistantes : celles des jeunes branches sont irrégulièrement ovales, aiguës, entières, luisantes en dessus, d'un vert pâle en dessous ; celles qui occupent la partie inférieure des tiges sont profondément lobées ; leurs lobes, dont le nombre varie de trois à cinq, sont aigus et entiers.

Les fleurs sont verdâtres, pédicellées, et forment à la partie supérieure des rameaux, des corymbes presque globuleux, dont les fleurs sont très-serrées : le calice est velu, à cinq dents courtes et écartées ; la corolle est formée de cinq pétales à base large et tronquée, ovales, aigus, d'abord rapprochés en cône, puis étalés et un peu réfléchis. Les cinq étamines, dont les filets sont courts, ont les anthères ovoïdes, subcordiformes, un peu échancrées aux deux extrémités, et attachées au filet par le milieu de leur face postérieure.

Les fruits sont globuleux, charnus, pisiformes, couronnés par les cinq dents du calice, ils renferment cinq nucules.

Le lierre croît dans les bois ombragés, sur les vieux murs, les édifices en ruines. Il fleurit en septembre ; ses fruits sont mûrs en décembre et janvier.

Propriétés médicales et usages. Les fruits du lierre, de même que ceux du sureau, possèdent une propriété purgative assez manifeste pour que plusieurs auteurs aient cru devoir en prescrire l'usage, dans l'hydropisie, l'ictère, etc. Mais comme nous possédons un grand nombre d'autres médicaments purgatifs dont l'action est plus sûre et mieux connue, on a banni ces fruits de la pratique moderne. Tout le monde

connait l'usage que l'on fait des feuilles de lierre dans le pansement des cautères, des vésicatoires; elles n'exercent aucune action médicale sur ces exutoires, à la surface desquels elles entretiennent seulement une fraîcheur agréable.

Quant à la résine de lierre ou *gomme de lierre*, on la retire en pratiquant dans les pays méridionaux des incisions profondes aux gros troncs du lierre; elle est grisâtre et terne. On ne l'emploie plus aujourd'hui que pour la préparation des vernis.

Les fruits dans le genre CORNOUILLER, diffèrent beaucoup de ceux du lierre par leur saveur et leurs propriétés; ils sont généralement âpres et astringens. Mais on ne les mange guère que lorsqu'ils se sont ramollis par un commencement de fermentation, ainsi qu'on l'observe pour les nèfles, les sorbes, etc. On mange, surtout en France, les fruits du *cornus mas*, qui croit communément dans les haies et les bois. D'un autre côté, l'écorce de ces arbres est très-astringente; et dans l'Amérique septentrionale on emploie celle du *cornus florida* et *cornus sericea*, comme tonique, fébrifuge et propre à remplacer le quinquina.

SOIXANTIÈME FAMILLE.

ARALIACÉES. — *ARALIACEÆ*.

Cette famille est intermédiaire entre les Hédéracées et les Ombellifères, dont elle se rapproche singulièrement. Elle se compose de végétaux herbacés ou ligneux, dont les feuilles sont généralement décomposées en un grand nombre de folioles, et dont le pétiole est dilaté et membraneux à sa base: les fleurs, qui sont petites et de peu d'apparence, sont disposées en ombelles simples, composées ou paniculées, environnées à leur base de folioles formant un involucre, leur calice adhérent avec l'ovaire infère, a son limbe entier ou denté; les pétales sont au nombre de cinq ou de six, réguliers et insérés au pourtour du sommet de l'ovaire; les étamines sont en nombre égal, plus rarement en nombre double des

pétales. L'ovaire offre rarement deux loges; le plus souvent il en présente cinq ou six, quelquefois dix ou douze, contenant chacune un seul ovule. Le nombre des styles et des stigmates est égal à celui des loges de l'ovaire. Le fruit est ordinairement une baie à deux, cinq, ou un plus grand nombre de loges, couronnée par le limbe calicinal.

Les Araliacées ont les plus grands rapports avec les Umbellifères, dont elles diffèrent seulement par le nombre des loges et des styles, qui est généralement au-delà de deux. Le genre *Panax*, qui n'a que deux loges ou deux styles, se distingue des vraies Umbellifères par son fruit charnu, qui ne se sépare point en deux à l'époque de sa maturité.

GINSENG. — *PANAX*. L. J.

Limbe du calice à cinq petites dents; corolle de cinq pétales planes; cinq étamines; deux styles, baie à deux loges, et à deux graines.

Les espèces de ce genre sont herbacées; leur racine est pivotante; leur tige simple, porte trois feuilles verticillées, composées; leurs fleurs forment une ombelle simple ou scutelle, environnée d'un involucre polyphyllé.

GINSENG A CINQ FEUILLES. *Panax quinquefolium*. Lamk.
Encyc.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Ginseng* ou *Ginzing*.

Le ginseng est une de ces plantes merveilleuses auxquelles l'ignorance et la crédulité ont accordé des propriétés extraordinaires, que l'expérience n'a pas justifiées. Sa racine, que l'on peut comparer, pour la forme et la grosseur, à celle du panais sauvage, est perpendiculaire, ordinairement simple, blanche, un peu striée transversalement. Il s'en élève chaque année une tige, simple, grêle, cylindrique, d'un pied et plus de hauteur, glabre et lisse, qui porte vers sa partie supérieure trois grandes feuilles composées, verticillées. Leur pétiole est long et di-

laté à sa base, et à son sommet on aperçoit cinq folioles divergentes, presque sessiles, ovales, dentées en scie.

Les fleurs sont blanches et forment un sertule au sommet d'un pédoncule commun qui naît du centre des trois feuilles, et qui est la continuation de la véritable tige. A ces fleurs, dont plusieurs sont mâles et stériles, succèdent de petites baies globuleuses, un peu comprimées, à deux loges, qui chacune contiennent une seule graine.

Cette plante croît en Chine, au Japon, dans la grande Tartarie. On la trouve également dans différentes parties de l'Amérique septentrionale, telles que le Canada, la Virginie, la Pensylvanie, etc., etc. 4

Usages et propriétés. Les Japonais et les Chinois, auxquels nous devons la première connaissance de la racine de Ginseng, la regardent comme le médicament le plus précieux et le plus utile, que puisse fournir le règne végétal. Ils la considèrent comme le tonique le plus puissant et le plus propre à relever les forces abattues par les fatigues, ou les excès dans les plaisirs de l'amour. Introduit en Europe vers le commencement du dix-septième siècle, le ginseng, précédé en quelque sorte par sa haute réputation, s'y est vendu au poids de l'or. Pendant long-temps, en effet, les médecins de l'Europe ont partagé aveuglément l'enthousiasme des Indiens et des Chinois, et ce remède a trouvé en Europe autant de dupes et de prôneurs que dans sa patrie. Mais l'expérience clinique, qui est le véritable creuset où viennent s'essayer les propriétés attribuées aux substances médicamenteuses, n'a pas justifié les éloges prodigués au ginseng, qui aujourd'hui est à peine employé dans la pratique des médecins modernes.

Telle que le commerce nous la présente, la racine de ginseng a subi plusieurs préparations. Après l'avoir bien lavée et dégagée des fibrilles qui naissent de sa surface, on la fait bouillir pendant quelques minutes, ensuite on l'enveloppe de linge fin et on la fait sécher. C'est alors qu'on la place dans des boîtes de plomb, que l'on environne de chaux, afin de bien préserver cette racine des insectes qui pourraient l'attaquer. Elle est dure jaunâtre, d'une consistance presque cornée. Son odeur est faible; sa saveur, d'abord douce et sucrée, est ensuite aroma-

tique. Elle paraît composée en grande partie de gomme et d'amidon. La racine de ginseng, que l'on a tour à tour regardée comme un spécifique contre les maladies les plus graves, est placée parmi les médicamens qui jouissent de la propriété d'augmenter l'excitabilité organique, de rendre le cours du sang plus rapide, l'excrétion de la sueur plus abondante, etc. Mais comme nous ne manquons pas de médicamens indigènes propres à remplir ces diverses indications, on fait bien rarement usage de cette racine exotique. C'était ordinairement en poudre, à la dose d'un à deux gros, ou en infusion aqueuse, à la dose d'une demie-once pour une livre d'eau bouillante que l'on administrait le ginseng.

La famille des Araliacées, considérée sous le rapport de ses propriétés médicales, offre une très-grande analogie avec les ombellifères. Plusieurs espèces du genre aralie laissent suinter un suc résineux, analogue à celui de beaucoup d'ombellifères; et leurs racines sont généralement, comme celles de cette dernière famille, d'une saveur douce et aromatique.

SOIXANTE-UNIÈME FAMILLE.

OMBELLIFÈRES. — *UMBELLIFERÆ*.

Les ombellifères constituent un groupe extrêmement naturel de végétaux, dont les caractères sont très-tranchés et faciles à retenir. Leur tige est herbacée, fistuleuse, rarement frutescente, portant des feuilles alternes engainantes, ordinairement découpées plus ou moins profondément, ou décomposées en folioles, dont le nombre et la figure varient à l'infini. Les fleurs, qui sont très-petites, de couleur jaune ou blanche, forment des ombelles simples ou composées, ou des capitules plus ou moins arrondis; à la base de ces assemblages de fleurs on trouve souvent plusieurs petites folioles disposées symétriquement, qui constituent un *involucre* ou un *involucelle*, suivant qu'elles environnent la base des ombelles ou celle des ombellules.

Chaque fleur se compose d'un ovaire infère, à deux loges renfermant chacune un seul ovule; cet ovaire est surmonté d'un disque épigyne, formant deux mamelons, qui se confondent avec la base des deux styles, lesquels sont terminés chacun par un stigmate très-petit : le limbe du calice est quelquefois nul, ou à cinq dents; la corolle est formée de cinq pétales, avec lesquels alternent cinq étamines épigynes.

Le fruit est un *diakene*, de forme très-variée, se partageant à l'époque de sa maturité en deux coques closes ou *akènes*, réunis par un axe ou *columelle* centrale, souvent bipartible. La graine contient un embryon endospermique intraire.

Cette famille se distingue des Araliacées par son ovaire constamment à deux loges et surmonté de deux styles, par son fruit qui n'est jamais charnu; tandis que dans ces dernières l'ovaire est à cinq loges, surmonté de cinq stigmates, et le fruit est charnu lorsqu'il n'offre que deux loges.

Jusqu'à présent, la plupart des auteurs systématiques avaient employé la présence ou l'absence de l'involucre et des involucelles qui environnent chaque groupe de fleurs, comme l'un des principaux caractères, pour distinguer les genres et établir entre eux quelques divisions. Mais cet organe offre trop de variations pour que les caractères qu'il peut fournir soient de quelque importance. Nous avons préféré, à l'exemple du célèbre professeur Sprengel, auquel on doit d'importans travaux sur cette famille, en diviser les genres en six sections, dont les caractères sont spécialement tirés de la forme du fruit, qui en est l'organe le plus important. Mais nous n'avons pu adopter en entier les nombreux changemens que ce botaniste, et avant lui Hoffmann, ont introduit dans la circonscription des genres. Il nous a paru plus utile dans cet ouvrage, uniquement destiné

à ceux qui se livrent à l'étude de la médecine et de la pharmacie, de donner une description exacte de la plante dont nous voulions faire connaître les propriétés. Cependant personne n'apprécie plus que nous l'importance du travail de ces deux savans.

PREMIÈRE SECTION.

PIMPINELLÉES. *Fruits ovoïdes, allongés, ordinairement striés, ou offrant des côtes.*

BOUCAGE. — PIMPINELLA. L. J.

Point d'involucre ni d'involucelles; pétales presque égaux, cordiformes; fruits ovoïdes, oblongs striés, glabres ou pubescens. Fleurs blanches.

BOUCAGE ANIS. *Pimpinella anisum*. L. Sp. 379. Blackw.
t. 374.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Anisum*.

L'anis est une plante annuelle, dont la racine est blanche, fusiforme, un peu rameuse. Sa tige est dressée, haute d'un pied et plus, cylindrique, rameuse, pubescente. Les feuilles radicales sont pétiolées, les unes subreniformes, arrondies, incisées, ou simplement dentées. Les autres trifoliolées, à folioles anguleuses, incisées et dentées; les caulinaires sont découpées en lanières d'autant plus étroites, qu'elles sont plus voisines du sommet.

Les fleurs sont blanches et petites; les ombelles sont terminales, dépourvues d'involucre et d'involucelles. Les pétales sont égaux, cordiformes, à sommet rabattu en dessus. Les étamines sont plus longues que les pétales; les filets sont blancs et subulés; les anthères arrondies, globuleuses. Les deux styles sont très-courts. Les fruits sont ovoïdes, striés longitudinalement, légèrement pubescens et blanchâtres.

L'anis est originaire du Levant, de l'Égypte et de l'Italie. On le cultive en grand dans certaines provinces de la France, particulièrement aux environs de Tours. (○)

Propriétés et usages. Ce sont les fruits dont on fait usage. Ils ont une saveur sucrée, aromatique, chaude, très-agréable. Ils sont stimulans, et employés principalement comme propres à réveiller les forces de l'estomac, et à expulser les gaz qui se développent dans l'intérieur du canal intestinal. Leur dose est de deux à trois pincées, en infusion dans quatre onces d'eau, ou de vin. On emploie encore l'anis comme condiment, pour faciliter la digestion de certains alimens, principalement des légumes aqueux, tels que les choux, les navets, etc.

L'on retire des fruits d'anis une huile volatile, très-excitante, dont la dose est de quelques gouttes. Leurs graines renferment aussi une très-grande quantité d'huile grasse. On mélange assez souvent l'anis dans les apozèmes et potions purgatives. Leur saveur aromatique, et leur odeur agréable masquent celles des autres ingrédiens, qui entrent dans ces médicamens. Les confiseurs font encore avec ces fruits de petites dragées, qui sont stomachiques et carminatives.

BOUCAGE SAXIFRAGE. *Pimpinella saxifraga*. L. Sp. 378.
Blackw. t. 472. Jacq. Fl. austr. t. 395.

Part. usit. : la racine, les fruits. Nom pharm. : *Pimpinella minor*, s. *nostras*. Noms vulg. : *Petit boucage*, *Persil de bouc*.

Racine vivace, perpendiculaire, blanche, simple; tige dressée, cylindrique, striée, pubescente, un peu rameuse. Feuilles radicales, pétiolées, imparipennées; folioles, sessiles, subcordiformes, obtuses, dentées, glabres; les caulinaires ont les folioles plus allongées et incisées, celles de la partie supérieure sont entières, presque linéaires.

Fleurs blanches en ombelles nues, ainsi que les ombellules, composées de douze à quinze rayons. Les pétales sont égaux, cordiformes, à sommet un peu rabattu en dessus. Le fruit est ovoïde, lisse, glabre, un peu comprimé et strié.

Cette espèce est très-commune sur les pelouses, le long des chemins, dans les bois; elle fleurit à la fin de l'été. ♀

Propriétés et usages. Sa racine est un peu âcre et diurétique.

On l'a mise en usage comme masticatoire. Ses fruits sont odorans et légèrement excitans. Mais on fait rarement usage de cette plante.

CARVI. — *CARUM*. L. J.

Involucre d'une à trois folioles; point d'involucelles; pétales égaux, subcordiformes; fruits ovoïdes et comme prismatiques, offrant trois côtes sur chaque moitié. Fleurs blanches.

CARVI OFFICINAL: *Carum carvi*. L. Sp. 378. Blackw. t. 529. Fl. austr. t. 393.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Carvi*.

Sa racine est bisannuelle, allongée, charnue, blanchâtre, un peu rameuse, de la grosseur et de la longueur du doigt; elle a une odeur à peu près analogue à celle de la carotte. Sa tige est dressée, haute d'un à deux pieds, cylindrique, glabre, ainsi que toute la plante; rameuse vers sa partie supérieure. Les feuilles sont grandes, bipinnatifides, les premières divisions sont comme verticillées autour du pétiole commun, à segmens profondément incisés, et partagés en lanières étroites, acuminées. Ces feuilles sont portées sur des pétioles très-longs; ceux des feuilles radicales sont creusés en forme de gouttières et élargis à leur base.

Les fleurs sont blanches, disposées en ombelles au sommet des rameaux. A la base de chaque ombelle, qui se compose de huit à dix rayons est un involucre formé de trois à quatre petites folioles linéaires. Il n'en existe quelquefois qu'une seule. Il n'y a pas d'involucelles à la base des ombellules.

Les fruits sont ovoïdes, allongés et striés.

Le carvi habite les prairies et les lieux montueux. ♀

Propriétés et usages. La racine et surtout les fruits de cette plante sont très-aromatiques. On les emploie comme excitans du système digestif, on en fait également usage comme *carminatifs*.

On prescrit ordinairement les fruits à la dose d'un gros en infusion, dans deux livres d'eau, ou de vin; leur poudre se donne à la dose d'un scrupule.

On en retire également une huile volatile, avec laquelle on fait des embrocations sur l'abdomen, en la mélangeant avec une certaine quantité d'huile d'olives ou d'amandes douces, dans les cas de coliques.

Dans quelques parties du nord, on emploie les fruits de carvi comme condiment, en les faisant entrer dans les légumes, qu'ils rendent plus faciles à digérer.

OE N A N T H E. — *OE N A N T H E*. Lamk. D. C.

Involucre nul, ou composé de quelques folioles; involucelles polyphylles; pétales inégaux, cordiformes, ceux de la circonférence plus grands; fruits prismatiques striés, couronnés par les dents du calice et les styles. Fleurs blanches.

Ce genre renferme aussi le genre *Phellandrium* de Linné.

OE N A N T H E S A F R A N É E. *OE n a n t h e c r o c a t a*. L. Sp. 565.
Orf. Méd. lég. t. 13.

C'est dans les près humides, et sur le bord des fossés, que croit cette ombellifère, dont il importe beaucoup de bien connaître les caractères, puisqu'elle est une des plus vénéneuses de la famille. Cinq ou six tubercules allongés, fusiformes, rapprochés en faisceau, composent sa racine, d'où naît une tige dressée, haute de deux à trois pieds, cylindrique, cannelée, creuse intérieurement, divisée en rameaux dans sa partie supérieure; ses feuilles inférieures sont grandes, pétiolées, engainantes à leur base, bipinnées ou tripinnées. Ses folioles, qui sont d'un vert foncé et glabres, sont subcordiformes, incisées profondément à leur sommet.

Les fleurs sont blanches, petites, très-rapprochées. Les pétales sont cordiformes, un peu inégaux; les fruits sont allongés, striés, couronnés par cinq petites dents très-aiguës, et par les deux styles.

On trouve cette plante en fleur, aux mois de Juin et de Juillet, dans les environs de Paris, et plusieurs autres parties de la France. 2

Propriétés et usages. Le suc laitueux, qui s'écoule des différentes parties de cette plante, lorsqu'on les entame, est un

indico certain de ses propriétés délétères. En effet, il est peu d'espèces plus dangereuses parmi toutes les ombellifères. Un grand nombre d'auteurs ont relaté les accidens, qui suivent l'emploi de l'œnanthe safranée, lorsqu'on a méconnu son action pernicieuse. En effet, il est souvent arrivé que des individus ont mangé la racine, ou les feuilles de cette plante, l'ayant confondue avec quelque autre ombellifère alimentaire. On trouve dans le Journal de Pharmacie (avril 1822) une observation curieuse d'empoisonnement, causé par la racine de cette plante. Trois matelots mangèrent, dans les environs de Lorient, des racines de l'œnanthe safranée, qu'ils avaient probablement confondues avec celles du *bunium bulbocastanum*, qui en effet sont douces et bonnes à manger. Peu de temps après, ils éprouvèrent de l'inflammation dans la bouche et le gosier, une douleur très-vive à l'épigastre. Ils burent abondamment de l'eau d'une fontaine, qui augmenta tous les accidens, en facilitant l'absorption du suc orangé de cette plante. L'un des trois, qui en avait mangé en plus grande quantité que les autres, mourut dans des angoisses inexprimables, quatre heures après ce funeste repas, malgré l'émétique et les antispasmodiques, qui lui furent administrés immédiatement. Les deux autres se rétablirent au bout d'un laps de temps assez long.

Cet exemple, et beaucoup d'autres du même genre qu'on pourrait facilement y ajouter, prouvent le danger attaché à l'usage de ce pernicieux végétal. M. Godefroy, auteur de la notice, à laquelle nous avons emprunté cette observation, dit que dans le département de la Loire - Inférieure la racine de cette plante rapée est un remède vulgaire contre les hémorrhoides. Ce remède nous paraît beaucoup plus dangereux qu'utile.

OEANANTHE PHELLANDRE. *OEnanthe phellandrium*. D. C.
Fl. fr.

Phellandrium aquaticum. L. Sp. 366. Bull. t. 147.

Noms vul. : Fenouil d'eau ; Ciguë aquatique ; Phellandre ;
Millefeuille aquatique.

Sa racine est bisannuelle, grosse, allongée, blanchâtre, pi-

votante, terminée par des fibrilles nombreuses, surmontée d'une tige dressée, cylindrique, grosse, rameuse, creusée intérieurement, noueuse, striée et donnant naissance, de ses nœuds inférieurs, à des fibres radicales qui partent annulairement; cette tige s'élève à quatre et même à six pieds. Les feuilles sont décomposées, pinnées, très-grandes, formées d'un nombre considérable de folioles profondément pinnatifides, dont les lobes sont entiers : elles sont glabres et d'un vert foncé.

Les fleurs sont blanches, en ombelles terminales; sans involucre; les involucelles sont composés de six à huit folioles étalées, plus courtes que les pédoncules.

Le phellandre aquatique croit très-abondamment dans les marres et sur le bord des étangs et des ruisseaux, aux environs de Paris. Il fleurit en juillet.

Propriétés et usages. Les feuilles, quand on les froisse entre les doigts, exhalent une odeur qui n'est point désagréable et a quelque analogie avec celle du cerfeuil. Cependant le phellandre aquatique est une plante dangereuse, ou du moins fort suspecte. Les fruits ont une odeur et une saveur aromatiques, assez semblables à celles du cerfeuil.

On fait en Allemagne beaucoup plus usage du phellandre que chez nous. Plusieurs auteurs, entre autres Kramer et surtout Enstringius, regardent ses graines comme un des plus puissans fébrifuges, puisque ce dernier les préfère au quinquina dans le traitement des fièvres intermittentes de tous les types. Il les prescrivait à la dose d'un, deux et même quatre gros avant le paroxysme, et continuait de donner la moitié de cette dose pendant quelque temps, dans les jours d'apyrexie.

Quelques autres praticiens du nord de l'Europe les ont plus récemment préconisées comme un remède infailible contre la consommation tuberculeuse, la phthisie pulmonaire. Mais on sait aujourd'hui à quoi s'en tenir sur ces prétendus spécifiques.

On a également recommandé l'application des feuilles fraîches et pilées sur les plaies, les ulcères et les contusions.

ACHE. — *APIUM*. L. J.

Involucre et involucelles composés de plusieurs folioles, ou nuls; pétales terminés à leur sommet par une petite pointe recourbée en dessus. Fruits ovoïdes, marqués de stries longitudinales. Fleurs d'un jaune pâle.

ACHE PERSIL. *Apium petroselinum*. L. Sp. 379. Blackw. t. 172.

Part. usit. : *la racine, les feuilles, les fruits*. Nom pharm. : *Petroselinum*.

D'une racine blanche, conique, un peu rameuse, grosse comme le petit doigt, s'élève une tige cylindrique, simple inférieurement, glabre, striée longitudinalement, non glauque, haute d'un pied et demi à deux pieds, un peu fistuleuse intérieurement. Les feuilles sont décomposées, les pétioles et ses ramifications sont canaliculées, élargis à la base; les folioles sont profondément incisées en lobes aigus, elles sont glâbres et non luisantes.

Les fleurs sont petites, jaunâtres. Les ombelles se composent de quinze à seize rayons. L'involucre est formé de six à huit folioles linéaires simples, plus courtes que les rayons. A la base de chaque ombellule se trouvent huit ou dix folioles linéaires. Les fruits sont ovoïdes, un peu allongés, marqués de lignes longitudinales à peine visibles.

Le persil est une plante annuelle ou bisannuelle, qui croit dans les lieux un peu stériles. On le cultive dans les jardins potagers, où il fleurit aux mois de juillet et août.

Propriétés médicales et usages. Il est extrêmement important de ne pas confondre le persil avec la petite ciguë, qui a avec lui beaucoup de ressemblance, surtout quand elle est seulement en feuilles. Cette méprise pourrait causer des accidens extrêmement graves, puisque la petite ciguë est une des ombellifères les plus vénéneuses. En parlant de cette dernière plante nous indiquerons les caractères qui la distinguent du persil.

La racine de persil a une odeur et une saveur faiblement

aromatiques. On la prescrit quelquefois comme diurétique. Mais c'est surtout à cause de ses feuilles, que cette plante est cultivée si généralement dans les jardins. En effet, on les emploie très-fréquemment, comme condiment, dans les diverses préparations culinaires.

ACHE ODORANTE. *Apium graveolens*. L. Sp. 379. Blackw. t. 443.

Part. usit. : la racine, les feuilles. Nom pharm. : *Apium, apium dulce*. Noms vulg. : *Ache, Céleri*.

Racine bisannuelle, courte, pivotante, portant une tige herbacée, rameuse, dressée, cylindrique, sillonnée, glabre. Feuilles inférieures ailées, à cinq ou sept folioles pétiolées, portées sur un pétiole commun fort long, canaliculé, glabre. Ces folioles sont comme triangulaires à trois lobes inégaux, glabres, profondément dentés : les supérieures également ailées, presque sessiles, à folioles plus petites, souvent cunéiformes et sessiles.

Fleurs disposées en ombelles nombreuses, les supérieures partant des parties latérales des inférieures, sans involucre ni involucelle; rayons ou pédoncules inégaux; pédicelles unifloraux très-courts.

Pétales ovales, arrondis, acuminés.

Ovaire infère, ovoïde, globuleux, offrant plusieurs côtes saillantes sur ses faces, couronné par un disque épigyne blanchâtre, à deux lobes.

Diakène globuleux, ovoïde, un peu comprimé d'avant en arrière, offrant trois côtes saillantes et régulières sur chacune des deux portions dont il est composé; se rompant naturellement par la maturité en deux akènes qui laissent entre eux une columelle solide.

Cette plante croît en France dans les marais et sur les bords des ruisseaux.

Propriétés et usages. Dans l'état sauvage, cette espèce porte le nom spécial d'*ache* : on l'appelle *céleri* quand elle est cultivée.

Toute la plante a une odeur aromatique, une saveur pi-

quante : la racine d'ache était pour les anciens une des cinq racines apéritives majeures. Elle est diurétique. On l'administre en infusion à la dose de demi-once à une once.

Quant au céleri, il est très-employé comme aliment. On le mange ordinairement cru. Il est légèrement stimulant et anti-scorbutique. Il y en a une variété dans laquelle la racine acquiert une grosseur très-considérable, et qui porte le nom de *céleri-rave*; on la cultive surtout dans le nord, et on la mange cuite et apprêtée de différentes manières.

MEUM. — *MEUM*. Tournef. Rich.

Involucre et involucelles polyphylles; pétales cordiformes égaux; fruits ovoïdes allongés, marqués de trois côtes saillantes sur chacune de leurs moitiés. Fleurs blanches.

MEUM OFFICINAL. *Meum vulgare*. Rich. cat. hort. par. Blackw. t. 525. *Æthusa meum*. L. Syst. vég. *Athamanta meum*. L. Sp. 353.

Racine vivace, allongée, rameuse, brunâtre à l'extérieur, d'une odeur et d'un goût aromatiques.

Tige herbarée, dressée, cylindrique, rameuse dans sa partie supérieure, striée longitudinalement, glabre, ainsi que toutes les autres parties de la plante, haute d'environ un à deux pieds.

Feuilles grandes, multipinnatifides, à segmens linéaires, subulés, aigus, courts, semblables à celles du fenouil; les radicales sont pétiolées; les caulinaires presque sessiles. Froissées entre les doigts, elles exhalent une odeur de céleri.

Fleurs blanches, disposées en ombelles à l'extrémité des ramifications de la tige. Les ombelles sont composées de douze à vingt rayons; à leur base se voit un involucre formé de cinq à sept folioles étroites, linéaires, souvent fendues à leur sommet. Chaque ombellule a aussi un involucelle de dix à douze folioles linéaires, aiguës. Des trois ou quatre ombelles que porte chaque tige, celle du milieu seule est fertile; les autres sont mâles et stériles par avortement du pistil.

Les pétales sont étalés, obovales, acuminés, leur sommet est rabattu en dedans.

Le fruit est ovoïde, un peu comprimé d'avant en arrière, marqué sur chacune de ses parties latérales de trois côtes saillantes. Le meum croît dans les prés des montagnes, dans les Vosges les Alpes, les Pyrénées, etc. ♀

Propriétés et usages. La racine du meum est aromatique, et légèrement excitante. On l'employait jadis comme diurétique et expectorante. Très-peu usitée de nos jours, elle entre comme ingrédient dans la thériaque et quelques autres préparations officinales très-complicquées.

ANETH. — ANETHUM. L. J.

Point d'involucre ni d'involucelles; pétales roulés; fruits allongés, un peu comprimés sur les bords, et profondément striés; fleurs jaunes.

ANETH FENOUIL. *Anethum fœniculum*. L. Sp. 377. Blackw. t. 288.

Part. usit. : les fruits, la racine. Nom pharm. : *Fœniculum dulce*.

Sa racine est vivace, allongée, de la grosseur du doigt; ses tiges sont hautes de quatre à cinq pieds, cylindriques, rameuses, lisses, très-glauques. Ses feuilles engainantes et membraneuses à leur base, sont décomposées en un grand nombre de segmens subulés et capillaires.

Les fleurs sont jaunes; les ombelles, composées d'une douzaine de rayons sont, ainsi que les ombellules, dépourvues, d'involucre et d'involucelles. Les cinq pétales égaux entre eux, sont roulés en dessus. Les étamines sont étalées, plus longues que la corolle. Le fruit est glabre, ovoïde, strié longitudinalement.

Le fenouil doux habite les contrées chaudes de l'Europe. On le trouve en France, dans les provinces méridionales. ♀

Propriétés et usages. Le fenouil repand une odeur aromatique, agréable et très-prononcée. Sa saveur est sucrée et un peu âcre.

Sa racine est une des cinq grandes racines apéritives : on l'emploie le plus souvent infusée, à la dose de deux ou trois gros, dans une chopine d'eau bouillante.

Ses fruits sont la partie la plus usitée et la plus active. Les anciens les rangeaient parmi les *semences chaudes majeures*. Ils sont très-excitans, et peuvent être employés avec avantage toutes les fois qu'il s'agit de stimuler les différens appareils de l'économie animale. On en retire une huile essentielle que l'on prescrit à la dose de cinq à six gouttes.

Le fenouil entre dans un grand nombre de préparations, dont les principales sont : la thériaque, le sirop d'Armoise, le sirop des cinq racines apéritives, etc.

ANETH ODORANT. *Anethum graveolens*. L. Sp. 377. Blackw. t. 545.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Anethum*.

Plante annuelle, dont la tige, haute de deux ou trois pieds, est cylindrique, peu rameuse, glabre, striée, glauque, creuse intérieurement. Ses feuilles sont embrassantes, décomposées en segmens linéaires subulés, très-nombreux, souvent bifurqués à leur sommet. Les fleurs sont jaunes et petites. Les ombelles sont terminales, dépourvues d'involucre et d'involucelles. Les pétales sont égaux, petits, roulés en dedans. Les cinq étamines sont saillantes entre les pétales, et plus longues qu'eux. Les fruits sont allongés, un peu comprimés, et offrent cinq petites côtes longitudinales, sur chacune de leurs deux moitiés latérales.

Cette plante, qui porte les noms d'anet ou aneth, de fenouil puant, croit dans les moissons des provinces méridionales de la France, où elle fleurit vers la fin de l'été. (○)

Propriétés et usages. Ses propriétés et ses usages sont les mêmes que ceux du fenouil doux. Mais on l'emploie moins fréquemment, parce que sa saveur et son odeur sont moins agréables.

CUMIN. — *CUMINUM*. L. J.

Involucre et involucelles composés d'un petit nombre de folioles; pétales égaux, un peu échancrés et cordiformes; fruits ellipsoïdes, striés. Fleurs blanches ou purpurines.

CUMIN OFFICINAL. *Cuminum cyminum*. L. Sp. 565.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Cuminum*.

C'est une plante annuelle, dont la tige rameuse et comme dichotome s'élève à un pied et plus; elle est glabre dans sa partie inférieure, et légèrement velue supérieurement. Ses feuilles sont glabres, biternées, composées de folioles ovales, lancéolées, découpées en lanières étroites et presque capillaires. Les fleurs sont disposées en ombelles terminales composées d'un petit nombre de rayons. L'involucre et les involucelles sont formés de trois ou quatre folioles linéaires. Les pétales sont tantôt blancs, tantôt rougeâtres, et les fruits sont quelquefois velus, mais plus souvent glabres.

Le cumin est originaire d'Orient. Il croit naturellement en Égypte, en Éthiopie. On le cultive dans les jardins. (○)

— *Propriétés et usages*. Les semences du cumin ont une saveur aromatique et agréable. Nous ne dirons rien de leurs propriétés médicales et de leur emploi dans la thérapeutique. En effet, elles ont un mode d'action entièrement semblable à celui de l'anis, du fenouil et des autres ombellifères aromatiques, c'est-à-dire qu'elles sont stimulantes, *emménagogues*, *carminatives*, etc. En Allemagne on mélange assez souvent les graines de cumin dans la pâte avec laquelle on prépare le pain, et il paraît que c'est avec ses fruits que l'on aromatise les fromages en Hollande.

DEUXIÈME SECTION.

CICUTARIÉES. *Fruits globuleux ou didymes, lisses ou offrant des côtes simples ou crénelées. Pétales cordiformes. Fleurs blanches.*

CORIANDRE. — *CORIANDRUM*. L. J.

Point d'involucre; involucelles de plusieurs folioles; pétales

de l'extérieur plus grands, bifides; fruits globuleux, surmontés par cinq dents inégales. Fleurs blanches.

CORIANDRE CULTIVÉ. *Coriandrum sativum*. L. Sp. 367.
Blackw. t. 176.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Coriandrum*.

Racine annuelle fusiforme, blanche, surmontée d'une tige dressée, cylindrique, glabre, comme noueuse, un peu rameuse; feuilles radicales presque entières, ou incisées et cunéiformes; les caulinaires inférieures bipinnatifides, à découpages laciniés; les supérieures à segmens très-étroits, linéaires, écartés.

Fleurs blanches rosâtres, disposées en ombelle, composée d'environ cinq à six rayons inégaux. Les fleurs de la circonférence sont radiées, à pétales plus grands. Il n'y a pas d'involucre commun, mais chaque ombellule offre un involucre de quatre à huit folioles linéaires aiguës.

Dans les fleurs du centre, les pétales sont petits, d'abord ovales, puis rétrécis et fortement recourbés en dedans; en sorte que la partie inférieure est cordiforme.

Diakène ovoïde, globuleux, couronné par les dents inégales du calice et les deux styles, pouvant se séparer en deux akènes hémisphériques par les progrès de la maturité et de la dessiccation.

Le coriandre est originaire d'Italie, mais sa culture est si facile en France, qu'il s'y est naturalisé. Il fleurit en juin et juillet. (•)

Usages et propriétés. Lorsque cette plante est fraîche et en fleurs, elle répand une odeur désagréable de punaise; de là le nom qui lui a été imposé. Les fruits, quand ils sont secs, ont une odeur aromatique et agréable, analogue à celle de la mélisse. Ils sont carminatifs et stomachiques, et font partie des ingrédients de l'eau de mélisse composée. Dans quelques contrées on les fait entrer comme condiment dans les sauces et les ragoûts.

CIGUE. — *CONIUM*. L.

Involucre de trois à cinq folioles réfléchies; involuclles de trois folioles unilatérales; pétales presque égaux, cordiformes; fruits globuleux, didymes, marqués sur chaque moitié de cinq côtes obtuses, qui sont crénelées. Fleurs blanches.

CIGUE MACULÉE. *Conium maculatum*. L. Sp. 349. Orfil.

Méd. lég. t. 10.

Part. usit. : *les feuilles*. Nom pharm. : *Cicuta major*. Nom vulg. : *Grande ciguë*.

La grande ciguë offre une racine fusiforme, blanche, pivotante, bisannuelle; une tige herbacée, dressée, rameuse, haute de trois à six pieds, glabre, cylindrique, un peu striée, marquée de taches d'une couleur pourpre foncée. Ses feuilles sont alternes, très-grandes, tripinnées, à folioles allongées, profondément dentées; les inférieures pinnatifides et presque pinnées, glabres, et quelquefois maculées.

Ses fleurs sont blanches, petites, disposées en ombelles terminales, composées d'environ dix à douze rayons. Involucre de quatre à cinq petites folioles lancéolées, réfléchies et comme couchées sur le pédoncule; involuclles de trois folioles ovales, aiguës, étalées et tournées d'un seul côté.

Pétales étalés, à peu près égaux, obcordiformes, sessiles.

Diakène globuleux et comme didyme, offrant sur chacune de ses deux moitiés latérales cinq côtes saillantes et crénelées, en sorte qu'il paraît tout couvert de petites aspérités ou tubercules arrondis.

Cette plante croit aux environs de Paris et dans les autres parties de la France, dans les lieux incultes et pierreux. Elle fleurit au mois de juin et de juillet.

Propriétés et usages. Toutes les parties de la grande ciguë, froissées entre les doigts, exhalent une odeur herbacée et vireuse des plus désagréables. On sait que c'est un poison violent pour l'homme et certains animaux. Les moyens propres à combattre l'empoisonnement par cette substance, sont de provoquer le vomissement et d'administrer ensuite les acides végétaux étendus, tels que le suc de citron, le vinaigre etc.; le vin est également utile. (*Voyez Orfila, Toxic. 2. p. 437.*)

Stærck est, parmi les modernes, celui qui a le plus employé et préconisé la ciguë à l'intérieur, pour combattre les affections cancéreuses rebelles. On se sert de son extrait que l'on donne à des doses graduées, en commençant par un grain et augmentant successivement la dose jusqu'à un et deux gros.

Mais les expériences multipliées, tentées par un grand nombre d'autres praticiens, n'ont point justifié les éloges prodigués par le médecin de Vienne à la grande ciguë. Ce médicament a toujours été impuissant toutes les fois qu'on l'a employé contre une dégénérescence vraiment cancéreuse. Mais on a constaté son utilité dans les engorgemens glanduleux indolens, et avant qu'aucun signe de dégénérescence cancéreuse s'y développe.

On l'a aussi administré contre la coqueluche, les scrophules, les engorgemens des viscères abdominaux, etc. Mais c'est principalement contre les affections nerveuses qu'on l'emploie avec le plus de succès. La ciguë agit dans ce cas avec autant d'efficacité que l'opium.

C'est ordinairement la poudre des feuilles récemment desséchées, qui est la préparation dont on fait le plus souvent usage. On doit commencer par des doses extrêmement petites, que l'on augmente ensuite graduellement. L'extrait se donne également à la dose d'un à deux grains que l'on peut porter petit à petit jusqu'à un scrupule et au delà. On prépare aussi un emplâtre de ciguë destiné à l'usage externe.

ÉTHUSE. — *ÆTHUSA*. L. J.

Point d'involucre; involucelles de quatre à cinq folioles rabattues et pendantes d'un seul côté, pétales inégaux, cordiformes; fruits presque globuleux, offrant cinq côtes simples sur chacune de ses moitiés. Fleurs blanches.

Ce genre diffère de la ciguë par l'absence de l'involucre, les involucelles rabattus, et le fruit, dont les côtes ne sont pas crénelées.

ÉTHUSE PETITE CIGUE. *Æthusa cynapium*. L. Sp. 367.

Bull. t. 91. Orf. Méd. lég. t. 12.

Noms vulg. : *petite Ciguë; Faux persil; Ciguë des jardins.*

La petite ciguë est une plante annuelle dont la racine est

fusiforme, allongée, blanche; la tige dressée, rameuse, cylindrique, glabre, striée, glauque, rougeâtre inférieurement, creuse, portant des feuilles tripinnées, à folioles étroites, aiguës, incisées, d'un vert foncé et luisantes.

Les fleurs sont blanches, disposées en ombelles terminales, planes, composées d'environ une vingtaine de rayons inégaux et étalés, ceux de la circonférence plus longs. Point d'involucre. Involucelles de quatre à cinq folioles linéaires, rabattues et pendantes d'un seul côté.

La corolle se compose de cinq pétales presque égaux, étalés, cordiformes.

Fruit globuleux, un peu comprimé, d'un vert foncé, offrant sur chacune de ses moitiés cinq côtes saillantes et arrondies.

La petite ciguë croît dans les lieux cultivés, les jardins, les décombres, près des vieux murs. Elle fleurit en juillet. ☉

Propriétés et usages. La petite ciguë, qui jouit des mêmes propriétés délétères que la grande, est encore plus dangereuse et plus à redouter, parce que, croissant dans les lieux cultivés, dans les jardins potagers, elle peut facilement être prise, lorsqu'elle n'est point encore développée et en fleurs, pour le persil avec lequel elle a beaucoup de ressemblance. Si elle était en fleurs il serait extrêmement facile de les distinguer : en effet, les fleurs de la petite ciguë sont très-blanches, celles du persil sont jaunes-verdâtres; ses ovaires sont ovoïdes, arrondis, ceux du persil sont allongés; sa tige est presque lisse et glauque; celle du persil est canelée et verte.

Mais si elle n'avait poussé que ses feuilles, on pourrait encore les distinguer quoiqu'avec moins de facilité : en effet, les feuilles du persil sont deux fois divisées; ses folioles sont larges, partagées en trois lobes subcunéiformes et dentés : la petite ciguë a les feuilles trois fois divisées; ses folioles sont plus nombreuses, plus étroites, aiguës, incisées et dentées; d'ailleurs, il est un excellent caractère qu'il ne faut point négliger, c'est l'odeur, qui dans le persil est aromatique et agréable, tandis qu'elle est vireuse, nauséabonde dans la petite ciguë.

Elle n'est point employée en médecine. On remédie aux accidents qu'elle peut occasioner, par les mêmes moyens pour la grande ciguë.

CIGUTAIRE. — *CICUTARIA*. Lamkc.

Involucre d'une à trois folioles ou nul; involucelles polyphylles; pétales presque égaux, cordiformes; fruits globuleux, presque didymes, couronnés par les deux styles et les cinq dents du calice: chaque moitié offre cinq côtes simples. Fleurs blanches. Ce genre diffère de la ciguë par son fruit, dont les côtes sont simples et non crénelées; de l'éthuse par ses pétales égaux, ses involucelles étalés et non réfléchis d'un seul côté.

CIGUTAIRE AQUATIQUE. *Cicutaria aquatica*. Lamkc.

Encycl. Orfila. Méd. lég. t. II bis.

Cicuta virosa. L.

Vulgairement *Ciguë vireuse*.

Plante vivace, dont la racine, assez grosse, blanchâtre et charnue, est garnie de fibres allongées, et creusée intérieurement de lacunes ou cavités remplies d'un suc laiteux et jaunâtre. Sa tige est dressée, rameuse, cylindrique, creuse, glabre, striée, verte, haute de deux à trois pieds. Ses feuilles, surtout les inférieures, sont très-grandes, décomposées, tri-pinnées; les folioles sont lancéolées, aiguës, étroites, très-profondément et irrégulièrement dentées en scie; assez souvent deux ou trois de ces folioles sont réunies et confluentes par leur base; les pétioles des feuilles inférieures sont cylindriques, creux, striés longitudinalement; les feuilles supérieures, moins composées, ont des folioles presque linéaires et dentées. Les ombelles, situées à l'extrémité des ramifications de la tige, sont composées de dix à quinze rayons presque égaux; l'involucre, quand il existe, est formé le plus souvent d'une seule foliole linéaire; les involucelles sont de plusieurs folioles linéaires, aussi longues et mêmes plus longues que l'ombellule elle-même. Les fleurs sont petites et blanches; les pétales étalés en rose sont presque égaux entre eux; ils sont ovales, un peu concaves, subcordiformes, ayant le sommet relevé en dessus. Les deux styles sont assez courts et divergens. Les fruits sont globuleux, presque didymes, couronnés par les styles et les cinq dents du calice, et offrent sur chacune de leurs faces convexes et latérales, cinq côtes peu saillantes et simples.

La cicutaire aquatique croît sur le bord des mares et des ruisseaux. 7

Propriétés et usages. La cicutaire aquatique ou cigüe vireuse est encore plus active et plus délétère que la grande cigüe. Les accidens qu'elle détermine sont plus graves et plus intenses, et demandent le même traitement que ceux que nous avons indiqués pour cette dernière. On ne l'emploie plus en médecine, quoique plusieurs auteurs l'aient préconisée comme plus efficace que la grande cigüe. Sa racine, qui est blanche, charnue et allongée, a été quelquefois recueillie en guise de celle du panais, méprise qui a toujours été suivie des accidens les plus funestes.

TROISIÈME SECTION.

CAUCALIDÉES. *Fruits hérissés de pointes épineuses.*

CAROTTE. — *DAUCUS*. L. J.

Involucre et involucelles composés d'un grand nombre de folioles découpées latéralement et pinnatifides; pétales cordiformes et inégaux; fruits ovoïdes, hérissés de pointes sur toute leur surface. Fleurs blanches. Pédoncules des ombelles dressés et rapprochés lors de la maturité des fruits.

CAROTTE COMMUNE. *Daucus carota*. L. Sp. 348. Blackw. t. 546.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Daucus sylvestris* et *Daucus sativus*.

Racine charnue, bisannuelle, conique, allongée, pivotante, simple, rouge ou blanchâtre, donnant naissance, la seconde année de son développement, à une tige dressée, cylindrique, rameuse, hérissée de poils assez rudes, haute d'environ deux pieds, striée longitudinalement. Les feuilles sont pétiolées, tripinnatifides, hérissées de poils, surtout sur le pétiole, les segments sont très-petits et incisés latéralement.

Les fleurs sont blanches, disposées en ombelles planes, composées d'environ une vingtaine de rayons; à la base de l'om-

belle est un involucre dont les folioles sont grandes, profondément pinnatifides, à segmens linéaires, lancéolés; autour de chaque ombellule est un involucelle de même nature. On trouve souvent au centre de l'ombelle une fleur stérile, d'une couleur pourpre foncée.

Les pétales sont cordiformes, inégaux, à sommet rabattu en dessus; ceux de la-circonférence sont beaucoup plus grands et planes. Les fruits sont ovoïdes allongés, à cinq petites dents au sommet, hérissés de poils blancs, très-rudes. A l'époque de la maturité les rayons se redressent et se resserrent les uns contre les autres.

La carotte est très-commune dans les prés et les pâturages. On la cultive abondamment pour les usages domestiques. Elle fleurit durant la plus grande partie de l'été.

Propriétés et usages. La carotte est du nombre des végétaux dont la culture modifie et change les propriétés d'une manière remarquable. En effet, dans l'état sauvage, sa racine est grêle, âcre, d'une odeur forte et aromatique, tandis que dans nos jardins elle est épaisse, charnue, d'une saveur douce et sucrée. On a autrefois mis en usage la racine de carotte sauvage en décoction, comme apéritive, aujourd'hui elle nous intéresse seulement comme alimentaire. La carotte est mucilagineuse, sucrée et nourrissante. Marcgraff en a retiré une assez grande quantité de sucre pour qu'elle devienne intéressante sous ce rapport.

On se sert quelquefois de la carotte réduite en pulpe pour appliquer sur les gerçures qui se forment au mamelon chez les femmes qui nourrissent. Elle calme la douleur et facilite la cicatrisation.

QUATRIÈME SECTION.

CHÉROPHYLLÉES. *Fruits très-allongés, terminés en pointe à leur sommet.*

CERFEUIL. — SCANDIX. L.

Involucre et involucelles formés de plusieurs folioles simples et unilatérales; pétales égaux, cordiformes, ligulés; fruit très-allongé et presque conique, terminé par deux petites cornes dressées qui sont les styles persistans. Fleurs blanches.

CERFEUIL COMMUN. *Scandix cerefolium*. L. Sp. 368.
Jacq. Fl. austr. t. 390. Blackw. t. 236.

Plante annuelle dont la racine est fusiforme, simple, blanche, la tige rameuse, dressée, glabre, cylindrique, un peu striée; haute d'à peu près deux pieds, les feuilles radicales, longuement pétiolées, tripinnées; à folioles ovales, incisées et dentées, étroites, d'un vert clair; le pétiole subcanaliculé, poilu.

Les fleurs sont blanches, petites, en ombelles, souvent latérales, composées de quatre à cinq rayons; pédoncules communs, légèrement pubescens; involucre composé d'un à deux folioles; involucelles de trois à quatre petites folioles. La corolle est formée de cinq pétales égaux, cordiformes; les étamines saillantes; les deux styles sont droits. Le fruit est très-allongé, lisse, glabre, terminé par les deux styles persistans.

Le cerfeuil croît dans les champs et se cultive dans les jardins. (○)

Propriétés et usages. Ce sont les feuilles qui sont employées. Elles sont légèrement excitantes et diurétiques. C'est principalement leur suc mélangé à celui d'autres végétaux herbacés, qui est usité. Elles servent également d'assaisonnement dans beaucoup d'alimens. Quelques auteurs n'ont pas craint d'attribuer au cerfeuil la propriété de guérir les affections cancéreuses; mais les modernes n'ajoutent aucune foi à ces suppositions mensongères.

CINQUIÈME SECTION.

SÉLINÉES. *Fruits ellipsoïdes, comprimés, membraneux. Fleurs jaunes ou blanches.*

SELIN. — *SELINUM*. Spreng.

Involucre et involucelles polyphylles; pétales égaux, cordiformes; fruits ellipsoïdes, comprimés, membraneux sur les bords, et offrant trois côtes saillantes sur chaque moitié. Fleurs jaunes ou blanches.

SELINON GALBANUM. *Selinum galbanum*. Spreng. Umb.
Bubon galbanum. L.

Part. usit. : la Gomme résine. Nom pharm. : Galbanum.

L'Afrique, et particulièrement l'Éthiopie, sont la patrie de cette ombellifère, qui paraît avoir été connue des anciens. C'est un sous arbrisseau de quatre à six pieds de hauteur, dont les tiges sont cylindriques, rameuses, glabres, portant des feuilles alternes trois fois ailées; ayant leur pétiole long, dilaté et membraneux à sa base, qui embrasse la tige; les folioles qui sont très-nombreuses, cunéiformes, dentées dans leur partie supérieure, et en forme d'éventail, sont glauques et d'un vert clair.

Les fleurs sont jaunes, et forment de grandes ombelles à la partie supérieure des ramifications de la tige. Leur involucre est, ainsi que les involucelles, composé d'un grand nombre de folioles simples et linéaires. Les pétales sont égaux entre eux, et échancrés en cœur à leur sommet. Les fruits sont ellipsoïdes, comprimés, glabres, membraneux sur les bords, et marqués de trois côtes peu saillantes. 4

Propriétés et usages du Galbanum. Cette matière gommorésineuse suinte naturellement des diverses parties de la plante, pendant les grandes chaleurs, sous forme de petites gouttelettes, qui durcissent à l'air. Mais ordinairement on se procure ce médicament en coupant les branches à quelques pouces de terre; on voit alors paraître une quantité plus considérable de gouttelettes, que l'on recueille lorsqu'elles se sont condensées à l'air. Le galbanum est en larmes jaunâtres, quelquefois réunies en masses plus ou moins volumineuses. Il est presque translucide, à cassure grenue. Son odeur est forte et pénétrante; sa saveur âcre et amère. Il se compose, d'après M. Pelletier, de résine 66, de gomme 19, d'huile volatile 6, d'impuretés 7, parties.

Il entre principalement dans la composition de certains emplâtres, tels que le diachylon gommé, l'emplâtre diaphorétique, et dans certaines préparations très-complicquées, telles que la thériaque, le diascordium, l'orviétan et plusieurs autres. On l'employait autrefois très-souvent à l'intérieur. Il est, comme

les autres gommes résines, stimulant et tonique; mais on en a presque abandonné l'usage, et on lui préfère généralement la gomme ammoniacque ou l'asa-fœtida.

La *gomme ammoniacque*, est produite par une plante de la famille des Ombellifères, qu'Olivier croyait être une espèce de Férule, Willdenow, un *heracleum*; d'autres le *bubon gummiferum* de Linné ou *selinum gummiferum* de Sprengel. Il est très-difficile de se prononcer affirmativement sur l'une de ces opinions, car l'obscurité la plus profonde cache encore l'origine des gommes résines, retirées des plantes de la famille des Ombellifères. Quoi qu'il en soit, voici les caractères que présente la gomme ammoniacque du commerce. Elle est tantôt en masses solides, formées de larmes jaunâtres, agglomérées, ou bien en larmes détachées. Leur cassure est blanche, opaque, nette, et ne tarde pas à prendre une teinte jaunâtre, par le contact de l'air. Sa saveur est amère, âcre et nauséuse; son odeur forte et pénétrante. M. Braconnot l'a trouvée composée de résine 70, gomme 18 p. et de 4 parties d'une matière glutiniforme insoluble.

L'action stimulante de la gomme ammoniacque a été reconnue par tous les praticiens et les auteurs de matière médicale. Lorsqu'on l'administre à faible dose (6 à 8 grains), elle agit localement sur l'estomac, dont elle augmente le ton et l'excitabilité, elle est alors tonique, et surtout *stomachique*. Mais si la dose est plus élevée, son action n'est plus locale, elle s'étend au reste de l'économie, et l'on voit se développer la série des phénomènes de la médication excitante. Aussi a-t-on principalement recours à cette substance, toutes les fois que l'on veut rendre à un organe le degré d'excitabilité nécessaire à la régularité et à l'accomplissement de ses fonctions. Ainsi dans les catarrhes pulmonaires chroniques, quand il n'existe plus aucun signe d'irritation ni de fièvre, dans les leucorrhées ou les aménorrhées produites ou entretenues par des causes débilitantes, l'emploi de ce médicament peut amener d'heureux résultats par l'excitation qu'il détermine.

Appliquée à l'extérieur sur les tumeurs froides et indolentes, la gomme ammoniacque est considérée comme un des meilleurs résolutifs.

La dose de cette substance est de 6 à 8 grains, lorsqu'on l'administre comme stomachique. Cette dose doit être doublée ou triplée, lorsqu'on veut provoquer une médication générale. On la donne soit dissoute dans l'alcool, soit sous forme de pilules. Elle fait partie de la thériaque, de l'emplâtre de cigue, du diachylon gommé, etc.

PANAIS. — *PASTINACA*. L. J.

Point d'involucre, ni d'involucelles; pétales égaux, un peu roulés, fruit ellipsoïde, comprimé, membraneux sur les bords, strié. Fleurs jaunes.

PANAIS CULTIVÉ, *Pastinaca sativa*. L. Sp. 376. Blackw. t. 379.

Le panais est une plante bisannuelle; dont la racine est fusiforme, blanche, pivotante, simple et charnue. La tige dressée, cylindrique, haute de deux à trois pieds, creusée de larges canelures longitudinales, est rameuse et glabre. Les feuilles sont velues, composées de folioles ovales, incisées et dentées, assez grandes.

Ses fleurs sont jaunes, disposées en ombelles larges et étalées au nombre de trois ou quatre à l'extrémité des branches, composées d'une vingtaine de rayons inégaux, ceux du centre plus petits. Point d'involucre, ni d'involucelles.

Le fruit est elliptique, comprimé d'avant en arrière, légèrement membraneux sur ses bords, offrant sur chaque face six stries, et se séparant par la maturité, en deux akènes, situés l'un au devant de l'autre.

Le panais croît dans les champs, et est cultivé dans les jardins potagers, à cause de sa racine.

Propriétés et usages. La racine de panais est alimentaire; elle est sucrée et aromatique. Elle a beaucoup d'analogie et de ressemblance avec la racine de grande ciguë et de ciguë vireure, dont elle diffère essentiellement par l'odeur et le goût, et surtout par les propriétés, puisque cette dernière est essentiellement vénéneuse. On n'en fait point usage en médecine.

PANAIS OPOPONAX. *Pastinaca opopanax*. L. Sp. D. C.
Fl. fr. *Ferula opopanax*. Spreng. Umb.

Part. usit. : le suc gomme-résineux. Nom pharm. : *Gummi opopanax*.

Cette espèce, beaucoup plus grande dans toutes ses parties que la précédente, en offre absolument le port; ses feuilles, qui sont longuement pétiolées et biternées, présentent des folioles très-larges, sinueuses, obliquement échancrées en cœur à leur base; sa tige est haute de quatre à cinq pieds, cylindrique, striée longitudinalement, creuse dans son intérieur. Les fleurs sont jaunes, disposées en larges ombelles, planes, occupant l'extrémité des ramifications de la tige. Les pétales sont inégaux; les fruits sont ellipsoïdes, planes, glabres, légèrement striés.

Cette plante croît dans les provinces méridionales de la France, en Italie, en Grèce, en Orient, etc. 4

Propriétés et usages de l'opopanax.

Bien que la plante d'où l'on tire cette substance gomme-résineuse croisse en France et dans d'autres parties de l'Europe méridionale, cependant tout l'opopanax du commerce nous est apporté du Levant. Il est en larmes solides, sèches, irrégulièrement anguleuses, friables et opaques, d'un brun rougeâtre, marbrées de jaune à l'intérieur; son odeur, qui est aromatique, a de l'analogie avec celle de la myrrhe, et sa saveur est âcre, chaude et amère. M. Pelletier l'a trouvé composé de résine; 42. p. gomme 33. p.; amidon 4 p.; huile volatile 5 p., etc.

L'opopanax agit à la manière des autres substances gomme-résineuses fournies par les plantes de la famille des ombellifères, c'est-à-dire qu'il est stimulant: on l'emploie rarement à l'intérieur; mais il fait partie de plusieurs préparations pharmaceutiques.

FÉRULE. — *FERULA*. L. J.

Involucre et involucelles polyphylles; pétales égaux, roulés; fruits elliptiques comprimés, marqués de trois côtes sur chaque moitié. Fleurs jaunes.

Ce genre, très-voisin du panais, en diffère par son involucre et ses involucelles; ses fruits moins comprimés, marqués de trois côtes dorsales. M. Sprengel y réunit le *pastinaca opopanax* sous le nom de *Ferula opopanax*.

FÉRULE ASA-FOETIDA. *Ferula asa-fœtida*. Lamk. Enc. 2.
p. 638.

Part. usit. : le suc gommo-rétineux. Nom pharm. : *Asa* ou *Asa-Fœtida*.

C'est en Perse que croit ce végétal, qui fournit à la thérapeutique un médicament très-précieux; sa racine, analogue dans sa forme à celle du panais, est tantôt simple, tantôt rameuse, recouverte d'une écorce très-noire, blanche intérieurement, lactescente et fétide; son collet est garni de filamens noirs; ses feuilles sont toutes radicales, pétiolées; le pétiole est environ de la grosseur du doigt, et long de six à huit pouces; les feuilles ont une certaine ressemblance avec celles du pivoine, c'est-à-dire qu'elles sont triternées; que leurs folioles sont oblongues, sinueuses et presque pinnatifides, d'un vert clair, et glauques : elles varient beaucoup dans leur composition et la figure de leurs folioles. Du centre des feuilles radicales s'élève une tige nue, cylindrique, striée, haute de cinq à six pieds; elle offre, de distance en distance, des gaines membraneuses, qui ne sont que des feuilles avortées; les fleurs sont d'un jaune pâle et forment de grandes ombelles composées de douze à vingt rayons; l'involucre est caduc, et les involucelles sont polyphylles; les fruits bien murs sont d'un brun rougeâtre et velus. 2

Propriétés et usages de l'asa-fœtida.

C'est par des incisions que l'on pratique au collet de la racine de cette plante, que s'écoule l'asa-fœtida : elle est d'abord liquide et jaunâtre, mais elle ne tarde pas à se concréter. Telle qu'elle nous est apportée par le commerce, l'asa-fœtida est en masses solides, d'un brun rougeâtre à l'extérieur, offrant intérieurement des larmes grisâtres et comme opalines au milieu d'une pâte plus foncée; son odeur est forte, alliée et extrê-

mement désagréable ; sa saveur est âcre et amère : elle se compose , d'après l'analyse de M. Pelletier, de résine 65 p. bassorine 11 p., gomme 19 p., huile volatile 3 p. : elle se dissout dans le vinaigre, l'alcool faible et le jaune d'œuf.

L'asa-fœtida, qui pour nous est si repoussante, est pour les habitans de la Perse un condiment extrêmement recherché, qu'ils mélangent à leurs boissons et à leurs alimens, afin de les rendre plus agréables et plus savoureux.

Tous les praticiens s'accordent à regarder l'asa - fœtida comme un médicament stimulant très-énergique : son action primitive, d'abord bornée aux organes de la digestion, dont elle augmente la sécrétion muqueuse, ne tarde pas à réagir sur tout l'organisme, et particulièrement sur le système nerveux. Aussi Boerhaave considérait-il cette substance comme le plus puissant des antispasmodiques, et recommandait-il son usage dans l'hystérie, l'hypochondrie, l'asthme, etc. D'autres, et particulièrement Millar, l'ont employée dans la coqueluche, lorsque les phénomènes nerveux étaient très-intenses, et que la suffocation semblait imminente : ils y joignaient l'emploi de l'acétate d'ammoniac et de l'eau distillée de menthe.

On a administré l'asa-fœtida dans le traitement des vers intestinaux, et elle agit dans cette circonstance avec autant d'efficacité que les autres substances excitantes très-odorantes, telles que la tanaïsie, l'absinthe, l'ail, etc.

En un mot, l'emploi de cette substance peut être avantageux dans toutes les circonstances où l'économie animale a besoin d'être fortement stimulée.

Ce n'est guère qu'en pilules et en lavemens que l'on fait usage de ce médicament, sa solution aqueuse ou alcoolique étant extrêmement désagréable. Sa dose est d'un demi-scrupule à un scrupule, dose qui peut être graduellement augmentée. Lorsqu'on l'administre en lavement, on en fait dissoudre un demi-gros ou un gros dans un jaune d'œuf, et on l'ajoute à une infusion excitante. On peut aussi faire usage de l'asa-fœtida à l'extérieur : appliquée sur les tumeurs indolentes, on la considère généralement comme un excellent résolutif.

ANGÉLIQUE. — *ANGELICA*. L. J.

Involucre de quelques folioles ou nul ; involucelles polyphylles : pétales un peu recourbés en-dessus ; fruit ovoïde , membraneux sur les bords , marqué de stries saillantes et longitudinales , surmonté par les deux styles , qui sont divergens. Fleurs blanches.

ANGÉLIQUE OFFICINALE. *Angelica archangelica*. L. Sp. 360.

Blackw. t. 496. Fl. dan. t. 206.

La racine de l'angélique est vivace, grosse, allongée, charnue, très-rameuse, noirâtre à l'extérieur, blanche dans son intérieur. Son odeur ressemble à celle de toute la plante : elle est aromatique et très-agréable. Sa saveur est à la fois âcre, chaude et un peu amère ; sa tige est cylindrique, grosse, dressée, rameuse, creuse intérieurement, striée, glabre et couverte d'une poussière glauque ; elle est haute de trois à quatre pieds.

Ses feuilles sont très-grandes, pétiolées, décomposées, deux ou trois fois pinnées. Les folioles sont ovales, lancéolées, aiguës, dentées en scie. Le pétiole et ses ramifications sont cylindriques et fistuleux ; à sa base se trouvent deux grandes expansions membraneuses , très-larges, irrégulières, qui embrassent la tige.

Les ombelles sont très-grandes et nombreuses. L'involucre est formé de quelques folioles linéaires aiguës, qui manquent quelquefois. A la base de chaque ombellule est un involucelle d'environ huit folioles, linéaires, subulées.

Le fruit est ovoïde, allongé, relevé de côtes saillantes, et portant les deux styles qui sont placés presque horizontalement.

L'angélique se trouve dans les provinces méridionales de la France : elle croît dans les lieux montueux et boisés. ♀

Propriétés et usages. Cette plante répand une odeur douce et aromatique très-agréable ; sa saveur est sucrée, un peu âcre et aromatique ; sa racine est usitée comme excitante dans le scorbut, les scrophules : elle est diurétique et sudorifique. On l'administre en infusion ou en poudre ; dans le premier cas, à la dose d'une demi-once à une once, et dans le second à celle d'un gros.

Les tiges blanchies et confites au sucre forment une conserve-très-recherchée, d'un goût fort agréable, qui est tonique et stomachique.

PERCE-PIERRE. — *CRITHMUM*. L. J.

Involucre et involucelles polyphylles ; pétales roulés et égaux entre eux ; fruits ellipsoïdes, striés, un peu comprimés. Fleurs jaunâtres.

PERCE-PIERRE COMMUN. *Crithmum maritimum*. L. Sp. 354.

Part. usit. : *les feuilles*.

Tige herbacée, cylindrique, glauque, légèrement striée, comme géniculée, rameuse, fragile, médullaire intérieurement.

Feuilles charnues, engainantes, décomposées, à folioles ovales, lancéolées, aiguës, épaisses et charnues, veinées, glauques.

Fleurs, d'un blanc jaunâtre, disposées en petites ombelles polygames : elles sont au nombre de six à huit à l'extrémité de la tige. Celle du centre, qui est plus grande (composée d'environ trente rayons), est hermaphrodite, fertile ; toutes les autres sont mâles et stériles par l'absence des styles et du stigmate ; toutes ont un involucre régulier, composé de huit à douze folioles lancéolées, aiguës, rabattues et charnues. Chaque ombelle, portée sur un pédoncule strié, cylindrique, long d'un pouce, est composée de douze à quinze fleurs courtement pédicellées, offrant un involucelle de neuf à douze folioles ovales aiguës, étalées, disposées sur deux rangs.

Fruit elliptique comprimé et strié longitudinalement. Le perce-pierre croît sur les rochers des bords de la mer ; il fleurit à la fin de l'été : on le cultive dans les jardins. ♀

Propriétés et usages. Toute la plante est odorante ; sa saveur est aromatique piquante, un peu salée ; elle est très-diurétique : on l'emploie beaucoup comme assaisonnement, après l'avoir fait confire dans le vinaigre. —

SIXIÈME SECTION.

ÉRYNGIÉES. *Fleurs disposées en capitules ou ombelles simples.*

PANICAUT. — *ERYNGIUM*. L. J.

Fleurs disposées en capitules et portées sur un réceptacle convexe, garni d'écailles. Involucre polyphylle, pétales émarginés; fruits ovoïdes, striés ou tuberculeux, surmontés par les cinq dents du calice.

PANICAUT DES CHAMPS. *Eryngium campestre*. L. Sp. 337.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Eryngium*. Nom vulg. : *Chardon roulant ou roland*.

C'est une plante de huit à dix pouces de hauteur, qui croît en abondance dans les lieux incultes, sur le bord des champs et des chemins, et qui pour le port ressemble plutôt à un chardon qu'à une ombellifère. Sa racine est perpendiculaire, cylindrique, très-longue, brune en-dehors, blanche en-dedans; sa tige, rameuse dès sa base se divise en un grand nombre de ramifications dichotomes. Les feuilles radicales sont pétiolées, divisées profondément en trois lobes pinnatifides et épineux. Celles qui naissent sur la tige sont plus petites et moins incisées. Les capitules de fleurs sont arrondis, pédonculés, environnés d'un involucre qui se compose de six à sept folioles linéaires, lancéolées, deux fois plus longues que les capitules, et épineuses. Ses fleurs sont blanches; ses fruits sont hérissés de petites écailles imbriquées.

Cette espèce est en fleurs pendant la plus grande partie de l'été. ♀

Propriétés et usages. La racine de panicaut a une saveur un peu amère et légèrement aromatique, qui se perd presque entièrement par son ébullition dans l'eau : elle est dans ce dernier état alimentaire, et les gens des campagnes s'en nourrissent quelquefois. Quant à son action diurétique, on conçoit qu'elle doit être bien faible, lorsque l'on songe au peu d'activité de son odeur et de sa saveur : elle agit alors comme un diurétique adoucissant, c'est-à-dire qu'elle convient particulièrement dans les

cas d'irritation des voies urinaires. C'est toujours en décoction qu'elle est administrée.

Nous avons cru devoir ne décrire ici que les espèces d'ombellifères les plus remarquables et les plus fréquemment usitées ; mais nous avons éprouvé quelque embarras dans le choix de ces espèces, à cause de l'extrême analogie qui existe entre elles, sous le rapport de leurs propriétés médicales. Parmi les autres ombellifères dont nous n'avons pas donné la description, nous citerons ici les suivantes comme bien moins fréquemment employées :

1° LA SANICLE, *Sanicula europæa*, L. Plante vivace, commune dans les bois ombragés, et qui a joui autrefois d'une très-grande vogue. Ses feuilles ont une saveur amère et un peu acerbe : on les employait dans les hémorrhagies, la leucorrhée, la dysenterie, etc. Inusitée.

2° L'AMMI, *Ammi majus*, L. Ses fruits, d'une saveur un peu âcre et aromatique, étaient jadis comptés au nombre des quatre semences chaudes mineures. Inusités.

3° LA LIVECHE, *Ligusticum livisticum*. L., croît dans les provinces méridionales de la France. Sa racine et ses fruits sont aromatiques, un peu âcres et stimulans : on les emploie bien rarement.

4° L'IMPÉRATEUR, *Imperatoria ostruthium*. L. La racine de cette plante, qui croît dans les montagnes, a une saveur chaude et très-aromatique : elle jouit de propriétés toniques et stimulantes fort énergiques, et n'est pas à dédaigner. Cependant on l'emploie assez rarement.

Propriétés médicales et usages des plantes de la famille des ombellifères.

Cette famille doit être comptée au nombre des plus naturelles, sous le rapport des caractères botaniques et de la ressemblance qui existe entre les différens genres dont elle se compose. Cependant tous les végétaux qui lui appartiennent sont loin de jouir des mêmes propriétés, d'avoir la même action sur l'économie animale, comme le démontrent les différentes espèces de ciguë, le phellandre aquatique, etc., comparées à l'anis, au cu-

min, au fenouil, au persil, à la carotte, etc. Les premières, en effet, sont des poisons narcotiques très-subtils; les autres, au contraire, sont des médicamens et des alimens, dont l'administration ne donne jamais lieu à aucun accident. Tâchons de donner une explication de cette anomalie plus apparente que réelle.

L'analyse chimique nous démontre dans les ombellifères deux principes de nature différente: l'un est résineux, renfermant une grande quantité d'huile volatile essentielle, très-odorante et très-aromatique; l'autre au contraire, est de nature extractive, peu odorant, légèrement amer. C'est à la présence de l'un de ces principes constituans, que les ombellifères doivent leurs propriétés. Ainsi elles seront toniques, excitantes, aromatiques, chaudes et diffusibles, toutes les fois que la résine et l'huile volatile y prédomineront: c'est ce que l'on observe dans le fenouil, l'anis, la coriandre, l'angélique, le cumin, le carvi, etc. Ce principe aromatique et stimulant se trouve principalement concentré dans les fruits, ainsi qu'on l'observe dans l'anis, le fenouil, le cumin, etc.; d'autres fois il existe aussi dans les tiges, telles sont celles de l'angélique, du céleri, etc. C'est des ombellifères aromatiques que l'on retire les sucs concrets gommo-résineux connus sous le nom de *Gommes-résines fétides*, tels que *l'asa-fœtida*, *le galbanum*, *l'opopanax*, etc.

Si le principe aromatique est uni à une assez grande proportion de mucilage et de matière sucrée, les ombellifères deviennent propres à être employées comme alimens: c'est ce que démontrent les racines de carotte et de panais, le cerfeuil, le céleri, en un mot toutes les espèces cultivées dans nos jardins potagers.

Mais si au contraire la partie prédominante est l'extractif, si le principe aromatique ne s'y fait plus remarquer, elles auront alors des propriétés tout-à-fait différentes et deviendront de véritables poisons narcotiques; nous en trouvons la preuve dans la grande et la petite ciguë, la ciguë aquatique, différentes espèces d'œnanthe, le phellandre aquatique, etc. Une observation digne de remarque, c'est que le principe aromatique est d'autant plus développé, que les espèces vivent naturellement dans des lieux et des contrées plus chaudes et

plus sèches, tandis qu'au contraire on doit toujours se défier des espèces qui croissent à l'ombre dans l'humidité, ou même dans l'eau, parce que le principe extractif et narcotique y prédomine, et qu'elles sont plus ou moins dangereuses pour l'homme et les animaux.

SOIXANTE-DEUXIÈME FAMILLE.

RIBÉSIIÉES. — *RIBESIEÆ*.

M. de Jussieu avait réuni dans cette famille les deux genres groseiller (*ribes*) et cierge (*cactus*), dont le port est tout-à-fait différent, mais dont la structure offre quelque analogie. Cette ressemblance n'a pas été trouvée assez grande par plusieurs auteurs modernes et par M. de Jussieu lui-même, et l'on a formé du genre cierge une famille distincte sous le nom de NOPALÉES. La famille des Ribésiées n'est donc plus composée aujourd'hui que du seul genre *ribes*¹ de Linné.

Les groseillers sont de petits arbrisseaux à feuilles

¹ Le genre *ribes*, L., formant à lui seul la famille des Ribésiées, et se composant d'un grand nombre d'espèces, nous avons cru, à l'exemple de plusieurs botanistes célèbres, pouvoir profiter des différences assez tranchées que ces espèces présentent dans leur structure et leur port, pour établir, dans un Mémoire inédit sur cette petite famille, plusieurs genres distincts, mais que l'on pourra à la rigueur ne considérer que comme des sections naturelles d'un même genre. Nous avons distribué les espèces de groseillers en trois groupes, dont les types sont le groseiller à maquereau, le groseiller rouge, ou à grappes, et le cassis. Le premier de ces groupes porte le nom de *Grossularia*, et offre pour caractères : un ovaire complètement infère, un calice campanulé; un style biparti jusqu'à sa base, et des anthères cordiformes. Le second, auquel j'ai conservé le nom de *Ribes*, se distingue par son calice presque plane, son style simplement bifide à son sommet, et ses anthères didymes. Enfin je nomme *Botrycarpum* le troisième, que l'on reconnaît à son ovaire semi-infère, son style simple, ou à peine bifide à son sommet, et ses anthères cordiformes. Toutes les espèces viennent se grouper dans quelque'un de ces genres.

alternes et plus ou moins profondément lobées, pétio-
lées, souvent armées d'aiguillons simples ou divisés, que
l'on peut considérer comme de véritables stipules qui
persistent et s'endurcissent. Leurs fleurs, généralement
hermaphrodites, sont ou solitaires ou disposées en épis
ou en grappes axillaires. Leur calice est monosépale,
adhérent par sa base avec l'ovaire, qui est infère ou semi-
infère. Son limbe est plus ou moins campanulé, à cinq
divisions égales. La corolle se compose de cinq pétales
en général fort petits, et alternes avec les divisions du
calice. Les étamines sont constamment au nombre de
cinq, qui alternent avec les pétales. Leurs filets sont
insérés à la base des divisions calicinales, à une sorte
de bourrelet peu saillant, formé par la matière glandu-
leuse épanchée sur le calice, et constituant un disque
périgyne. Les anthères sont biloculaires, tantôt cordi-
formes et à loges rapprochées, tantôt didymes et à loges
écartées par un connectif. L'ovaire est infère ou simple-
ment semi-infère; il offre une seule loge dans laquelle
un grand nombre d'ovules sont insérés à deux tropho-
spermes pariétaux et longitudinaux. Il est surmonté par
un style tantôt simple ou bifide, tantôt profondément
bipartite. Au sommet de chaque division du style on
trouve un stigmate simple.

Le fruit est une baie globuleuse, polysperme, ombi-
liquée à son sommet.

GROSEILLER. — *RIBES* L.

- I. Ovaire complètement infère; calice campanulé; anthères cordi-
formes; style profondément biparti. Fleurs non en grappes; tiges
ordinairement garnies d'aiguillons. *GROSSULARIA*. Rich.

GROSEILLER ÉPINEUX. *Ribes grossularia*. L. Sp. 291.
Grossularia vulgaris. Rich. monog. inéd.

C'est un petit arbuste touffu, très-rameux, qui ne s'élève

guère au delà de trois à quatre pieds. Sa tige ligneuse et inégale porte des feuilles d'abord disposées par petits faisceaux, à la base desquels on trouve un aiguillon à trois branches divariquées. Ces feuilles deviennent ensuite alternes et pétiolées, subcordiformes, pubescentes, divisées en cinq lobes arrondis, profondément dentés. Les fleurs sont vertes, axillaires et solitaires. Leur pédoncule est pubescent, penché, et présente vers le milieu de sa longueur deux petites bractées squamiformes, opposées. L'ovaire, qui est complètement infère, est hérissé de poils rudes; le calice est campanulé, à cinq lobes étalés; les cinq pétales sont fort petits et presque cunéiformes et dressés. Le style est velu et renflé à sa partie inférieure. Le fruit est une baie globuleuse, de la grosseur d'une cerise, d'un rouge foncé, hérissée de poils très-rudes, et ombiliquée à son sommet.

Cet arbuste croit dans les haies et les bois. Il fleurit au printemps; ses fruits sont parfaitement mûrs au milieu de l'été.

Propriétés et usages. Les fruits de cette espèce et ceux du *ribes uva crista*, L., que l'on désigne vulgairement sous le nom de groseilles à maquereau, ont une saveur acidule et sucrée lorsqu'ils sont parvenus à leur maturité. Cependant ils sont peu recherchés, et on les abandonne en général aux enfans. Ils sont rafraichissans et un peu relâchans. Avant leur maturité ils sont âpres et astringens, et on se sert quelquefois de leur suc comme condiment, pour assaisonner les viandes et le poisson, et particulièrement les maquereaux. De là le nom vulgaire sous lequel ils sont généralement connus.

II. Ovaire infère; calice presque plane; anthères didymes; style bifide à son sommet. Fleurs en grappes; tiges dépourvues d'aiguillons. RIBES. Rich.

GROSEILLER ROUGE. *Ribes rubrum*. L. Sp. 290. Blackw. t. 285.

Cette espèce se distingue facilement à ses tiges dressées, cylindriques, dépourvues d'aiguillons, à ses feuilles beaucoup plus grandes que dans l'espèce précédente; à cinq lobes pu-

bescens et dentés. Ses fleurs, qui sont hermaphrodites et très-petites, forment un épi ou petite grappe simple, pendante, composée de huit à douze fleurs pédicellées, portées sur un axe simple. Chacune de ces fleurs a l'ovaire infère, glabre; le calice presque étalé, à cinq divisions larges et très-obtuses. Les cinq pétales sont excessivement petits et presque cunéiformes. Le style est terminé par deux stigmates, et le fruit est une petite baie globuleuse ombiliquée, tantôt blanche et transparente, tantôt d'un beau rouge cramoisi.

Le groseiller rouge est commun dans les haies, les bois. On le cultive en abondance dans les jardins, où ses fruits sont mûrs en juillet et août.

Propriétés et usages. Les groseilles sont composées d'acides malique et citrique, d'albumine végétale, de matière colorante, dans la variété à fruits rouges, et de sucre. On prépare avec le suc que l'on en exprime des tisanes, un sirop ou une gelée. Les premières se font en écrasant les groseilles et en exprimant leur suc, que l'on étend d'eau, et auquel on ajoute une quantité convenable de sucre. Le sirop se prépare avec le suc clarifié, c'est-à-dire privé de l'albumine qu'il contient. Étendu d'eau, il forme aussi une boisson extrêmement agréable, que l'on emploie, ainsi que tous les autres acidules, comme tempérante, dans les inflammations aiguës, les fièvres bilieuses et inflammatoires. Elle modère la chaleur animale, calme l'accélération de la circulation; en un mot, agit comme adoucissante et calmante. Quant à la gelée, c'est une préparation de table dont on permet l'usage aux convalescens.

III. Ovaire semi-infère; calice campanulé; anthères cordiformes; style simple. Fleurs en grappes. Tiges ordinairement sans aiguillons. BOTRYCARPUM. Rich.

GROSEILLER NOIR. *Ribes nigrum*. L. Sp. 291.
Botryacarpum nigrum. Rich. monog. inéd. Vulg. *Cassis*.

Pour le port, le cassis a beaucoup d'analogie avec le groseiller rouge. Sa tige est également très rameuse. Ses feuilles ressemblent beaucoup à celles de la vigne, mais elles sont trois fois plus petites, lisses et glabres à leur face supérieure, pubes-

centes inférieurement. Leur pétiole est élargi et membraneux à sa base. Leurs fleurs forment des grappes simples, composées d'un petit nombre de fleurs pédicellées, écartées les unes des autres. Ces fleurs sont presque globuleuses. Leur calice, qui est très-renflé au-dessus de l'ovaire, et finement pubescent à son limbe, est partagé en cinq divisions un peu rougeâtres. Les cinq pétales, plus courts que ces divisions, sont d'un blanc jaunâtre. Le style est simple, glabre, terminé par un stigmate bilobé. Le fruit est une baie d'un noir foncé, terne, ombiliquée à son sommet.

Cet arbuste se rencontre assez fréquemment dans les bois à l'état sauvage. Il est depuis long-temps introduit dans les jardins.

Propriétés et usages. Les parois du fruit dans le cassis sont parsemées de vaisseaux propres, remplis d'un fluide aromatique très-actif, et d'une odeur peu agréable; tandis que la pulpe renfermée dans leur intérieur est légèrement aigrelette, comme celle de l'espèce précédente. La présence de ce principe odorant communique aux cassis une propriété tout-à-fait différente de celle des deux espèces dont nous venons de faire mention. Ils sont légèrement excitans. Mais comme cette saveur est peu agréable, on ne mange presque jamais ces fruits à l'état de crudité; on en prépare une sorte de ratafia que l'on aromatise avec la canelle, le macis, etc.

La famille des NOPALÉES ou CACTÉES, que l'on a, avec juste raison, séparée de celle des RIBESIÉES, se compose du seul genre Cierge, *Cactus*, L. Toutes ses espèces sont des plantes grasses, qui offrent les formes les plus bizarres et les plus variées. Leurs tiges sont tantôt cylindriques ou anguleuses et canelées, tantôt formées d'articulations superposées. Elles sont toutes dépourvues de véritables feuilles, qui sont remplacées par de petits faisceaux d'aiguillons. Quelques espèces sont tout-à-fait globuleuses, et ressemblent absolument à un melon. Tous ces végétaux se plaisent dans les lieux les plus secs et les plus arides; ils s'étendent sur les rochers de l'Amérique et de l'Asie, ou s'élèvent au milieu des sables brûlans de l'Afrique. Leurs fruits, qui sont assez gros dans quelques espèces, sont pulpeux et rafraîchissans.

Aucune espèce n'est employée en Europe à titre de médicament. Mais plusieurs sont administrées avec avantage dans les lieux où elles croissent naturellement. Selon M. Descourtitz, on fait usage dans les Antilles, et particulièrement à Saint-Domingue, du suc laiteux que contiennent leurs parties herbacées. Ce suc est âcre et brûlant appliqué sur la peau, il l'enflamme et agit comme tous les autres épispastiques végétaux. Administré à la dose de quelques gouttes, il purge violemment, et l'on en fait un fréquent usage comme vermifuge. Mais ce remède demande les plus grandes précautions, à cause de sa grande activité. Les espèces citées par M. Descourtitz sont particulièrement le *Cactus grandiflorus*, L., *Cactus divaricatus*, *Cactus flageliformis*, L. C'est sur plusieurs espèces de Cierge, *Cactus opuntia*, *Cactus cocciferus*, etc., que l'on élève, dans différentes parties de l'Amérique, le petit insecte hémiptère connu sous le nom de cochenille, qui fournit un rouge si précieux aux peintres et aux teinturiers, et que l'on emploie également pour colorer certaines préparations pharmaceutiques.

SOIXANTE-TROISIÈME FAMILLE.

MYRTINÉES. — *MYRTINEÆ*

Les genres qui composent cette famille sont en général des arbres ou des arbrisseaux d'un port élégant, presque toujours ornés en tout temps de leurs feuilles. Celles-ci, qui sont ordinairement opposées, sont fréquemment parsemées de points glanduleux et transparents. Leurs fleurs sont axillaires ou terminales, et se composent d'un calice monosépale adhérent avec l'ovaire, présentant à son limbe quatre ou cinq divisions peu profondes. La corolle est polypétale et régulière; les étamines, généralement très-nombreuses, ont leurs filets libres ou soudés en plusieurs faisceaux. L'ovaire offre tantôt une seule loge, mais plus généralement plusieurs loges; il se termine par un style simple, au sommet duquel on trouve un stigmate ordinairement indivis. Le

fruit est à une ou plusieurs loges qui contiennent chacune une seule ou plusieurs graines. Il est tantôt charnu et forme une baie ou une drupe; tantôt sec et capsulaire. Chaque graine contient un embryon épispermique, c'est-à-dire privé d'endosperme.

On ne peut confondre cette famille ni avec les Ribésiées, qui ont les graines pariétales, les étamines définies, ni avec les Hédéracées, les Araliacées et les Umbellifères, qui, outre le port et une foule de caractères importants, en diffèrent par leur embryon, renfermé dans un endosperme.

MYRTE. — *MYRTUS*. L. J.

Calice globuleux à cinq dents; corolle de cinq pétales égaux et un peu concaves; étamines nombreuses et à filamens libres; baie globuleuse ombiliquée à son sommet, à trois loges polyspermes.

Feuilles opposées et ponctuées.

MYRTE COMMUN. *Myrtus communis*. L. Sp. 673. Blackw.
t. 114.

Arbrisseau élégant, de quinze à vingt pieds de hauteur, rameux dès sa base, à feuilles toujours vertes et odorantes, portant des feuilles opposées, presque sessiles, petites et ovales, aiguës et entières, fermes, d'un vert foncé, parsemées de petits points glanduleux, transparens; ses fleurs sont blanches, solitaires à l'aisselle des feuilles, portées sur des pédoncules longs et grêles, dressés; leur calice adhérent avec l'ovaire est ovoïde, lisse et glabre; son limbe a cinq dents demi-ovales aiguës. La corolle est formée de cinq pétales blancs, étalés, égaux, un peu concaves. Les étamines sont très-nombreuses, ayant les filamens libres.

L'ovaire, de même forme que le calice, est à trois loges, contenant des ovules très-nombreux attachés sur deux rangs à un trophosperme central; la baie est ovoïde, presque noire, couronnée par le limbe du calice, à trois loges renfermant un grand nombre de graines, réniformes, dont le

bord externe est embrassé par une grande caroncule de même forme que la graine. Le myrte croît naturellement dans l'Europe méridionale. Aux environs de Toulon et d'Hières, il forme avec l'arbousier et le laurier-rose, de charmans bosquets. A Paris, on est obligé de le rentrer en orangerie pendant l'hiver.

Propriétés et usages. Toutes les parties de cet élégant arbrisseau exhalent une odeur aromatique très-agréable, qui est due à l'huile essentielle contenue dans les petites utricules transparentes que l'on aperçoit dans la substance des feuilles et des autres organes. Il s'y joint également un principe légèrement astringent, surtout dans les feuilles et l'écorce, que l'on prescrivait jadis comme toniques et stimulantes dans les flux muqueux atoniques; mais aujourd'hui le myrte n'est plus considéré que comme un de nos plus jolis arbustes d'ornement.

Deux autres espèces exotiques méritent d'être mentionnées ici. L'une *myrtus caryophyllata*, L., originaire d'Amérique, fournit l'écorce connue dans le commerce, sous les noms de *cannelle giroflée*, *bois de girofle* ou *bois de crabe*. Cette écorce est en morceaux longs d'environ deux pieds, roulés les uns dans les autres, extrêmement serrés au moyen de petites cordes; sa surface externe est unie, généralement privée de son épiderme, qui est grisâtre, brunâtre intérieurement; sa cassure est fibreuse; sa saveur aromatique, piquante, entièrement analogue à celle du gérofle, mais un peu plus faible.

Elle peut être employée comme aromate à la place des clous de gérofle, dont elle a la saveur et les propriétés.

La seconde est le *myrtus pimenta* de Linné, qui croît à la Jamaïque et dans d'autres parties de l'Amérique méridionale; ses fruits, qui sont de petites baies globuleuses, ordinairement à deux loges et à deux graines, portent les noms de *poivre de la Jamaïque*, *piment des Anglais*, *toute épice*, etc. On nous les apporte de la Jamaïque après les avoir fait sécher. Ils sont alors pisiformes, un peu ridés, brunâtres et ombiliqués à leur sommet. La partie charnue, qui s'est desséchée, est celle dans laquelle réside la saveur aromatique et agréable de ce fruit, saveur qui rappelle à la fois celle du gérofle et de la canelle. Elle est due à une huile volatile très-pesante, que l'on obtient par le moyen de la distillation, et qui jouit des mêmes

propriétés que l'huile de gérofle. Quant aux fruits, ils sont principalement employés comme *aromate*.

GÉROFLIER.—*CARYOPHYLLUS*. Tourn. L. J.

Calice allongé, infundibuliforme, à quatre dents; corolle de quatre pétales sessiles, étamines nombreuses et libres; ovaire uniloculaire, monosperme; style et stigmate simples; drupe sèche couronnée par les cinq divisions calicinales.

GÉROFLIER AROMATIQUE *Caryophyllus aromaticus*. L. Sp. 735. Blackw. t. 438.

Part. usit. : *les fleurs non épanouies*. Nom pharm. : *Caryophylli*.
Nom vulg. : *Clous de gérofle*.

Cet arbrisseau est un des plus élégans et un des plus beaux que voie naitre le soleil brûlant de l'Inde; sa forme générale est celle d'une pyramide toujours verte et toujours ornée d'une multitude innombrable de jolies fleurs roses; ses feuilles sont opposées, obovales, acuminées, finissant insensiblement à leur base en un long pétiole canaliculé, articulé et renflé à sa partie inférieure; ces feuilles sont entières, lisses, un peu connées, à nervures latérales nombreuses, partant presque à angle droit de la côte moyenne; ces feuilles ont environ quatre pouces de longueur sur deux de largeur. Les fleurs sont roses, disposées en un corymbe terminal trichotome, et comme composé de plusieurs articles; à la base de chaque pièce articulée et de chaque fleur, sont deux petites bractées squammiformes caduques; ces fleurs répandent une odeur aromatique des plus agréables et des plus pénétrantes, qu'elles conservent au même degré, après leur parfaite dessiccation. Leur calice est infundibuliforme, rouge, rugueux, adhérent avec l'ovaire infère; le tube très-allongé, étroit; le limbe à quatre divisions épaisses, ovales aiguës; la corolle composée de quatre pétales arrondis, alternes avec les divisions du calice, sessiles, un peu concaves. Étamines nombreuses, insérées, ainsi que la corolle, au contour du sommet de l'ovaire; filets très-rapprochés et confluents : anthère ovoïdes, biloculaires. Ovaire

infère allongé uniloculaire, contenant un seul ovule. Style filiforme court et épais, implanté au centre d'une sorte de disque épigyne, un peu concave. Stigmate petit, capitulé simple.

Le fruit est une drupe sèche, ovoïde, couronnée par les divisions du calice persistant.

Le géroffier est originaire des Moluques, d'où il a ensuite été transporté dans les différentes autres parties de l'Inde, aux îles de France et de Bourbon, à Cayenne et aux Antilles.

Propriétés et usages. Toutes les parties de cet arbrisseau sont extrêmement aromatiques ; mais les boutons ou les fleurs, avant leur épanouissement, sont celles dans lesquelles cet arôme offre le plus de développemens et de suavité. Ce sont ces boutons que l'on recueille avec soin, et que l'on importe en Europe sous le nom de *clous de girofle* ou de *gérofle*. Leur partie supérieure, formée par les pétales rapprochés les uns contre les autres, est beaucoup plus renflée, et forme une sorte de tête, tandis que le tube du calice et l'ovaire constituent un pédicule central. Les géroffes doivent être lourds, d'un brun clair, d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur âcre et piquante. Les plus estimés viennent des grandes Indes ; ceux d'Amérique et de l'île de Bourbon n'ont point une saveur aussi agréable.

M. Tromsdorff a retiré de 1000 parties de cloûs de gérofle : huile volatile 180 ; matière extractive et astringente 170 ; gomme 130 ; résine 60 ; fibre végétale 280 ; eau 180 parties. L'huile volatile de gérofle, est d'une saveur brûlante, plus pesante que l'eau ; d'abord incolore, elle finit par prendre une teinte brunâtre. Elle est d'une âcreté extraordinaire. On l'emploie soit comme parfum, soit pour cautériser les dents cariées et douloureuses. Mais son emploi dans ce dernier cas demande quelques précautions, pouvant hâter la carie des dents voisines.

Les clous de gérofle sont un des aromates les plus recherchés et les plus usités. Comme médicament, on les emploie assez rarement. Cependant ils possèdent une énergie et une activité, qui, dans bien des cas, pourraient être utilement mises à contribution. Ils déterminent tous les phénomènes des médicamens les plus excitans, et plusieurs praticiens les ont employés avec

avantage dans des circonstances où l'économie animale avait besoin d'être énergiquement stimulée. Le vin et l'alcool se chargent également des principes actifs du gérofle, que l'on administre aussi en poudre, mêlé avec du sucre pulvérisé. Mais ce médicament doit toujours être prescrit à des doses très-mo-dérées, afin de ne pas occasioner une irritation vive et souvent dangereuse dans les organes de la digestion. Ainsi cinq à six grains de la poudre, douze à vingt quatre gouttes de la teinture alcoolique, ou une cuillerée à bouche du vin de gérofle sont les doses ordinaires auxquelles on peut administrer ses préparations.

Les fruits du gérofler, qui sont des baies ou drupes presque sèches, possèdent aussi une saveur et une odeur très-aromatiques. On les emploie également comme aromates. Il en est de même de son écorce, que quelques auteurs pensent être celle que l'on désigne dans le commerce sous le nom de *cannelle giroflée*, tandis que d'autres attribuent cette dernière au *myrtus caryophyllata*, dont nous avons parlé précédemment.

GRENADIER. — *PUNICA*. L. J.

Calice infundibuliforme, presque campanulé, à cinq divisions; corolle de cinq pétales chiffonnés; étamines très-nombreuses, garnissant les parois du tube calicinal; style épais à sa base; stigmatte simple; fruit sec et coriace, couronné par le tube et les dents du calice, à plusieurs loges contenant un grand nombre de graines charnues.

GRENADIER COMMUN. *Punica granatum*. L. Sp. 676.

Part. usit. : *les fruits, les fleurs*. Noms pharm. : *Granati pomum* et *Balaustia*.

Arbre de quinze à vingt pieds de haut, dont le tronc est très-inégal, souvent couvert de petites épines ou rameaux avortés, et offrant des feuilles opposées courtement pétiolées, elliptiques, allongées, entières, luisantes, glabres; des fleurs d'un beau rouge, solitaires à l'extrémité des rameaux, presque sessiles. Leur calice est coloré, infundibuliforme, épais et charnu, adhérent par sa partie la plus inférieure avec l'ovaire infère,

un peu dilaté au-dessus, puis étalé et à cinq divisions semi-lancéolées, offrant vers leur pointe, à la partie supérieure, un petit tubercule charnu et aigu.

Leur corolle se compose de cinq pétales insérés à la partie supérieure du tube, sessiles, arrondis, entiers, un peu en gouttière et chiffonnés. Les étamines sont libres et très-nombreuses, attachées à toute la paroi interne du tube du calice, égales entre elles, plus courtes que les divisions calicinales : filets rouges, glabres, subulés. Anthères presque réniformes, jaunes, à deux loges. Ovaire infère, adhérent avec la partie la plus inférieure du tube du calice, à plusieurs loges, disposées sur deux étages superposés, renfermant un grand nombre d'ovules attachés à des trophospermes gros et saillans qui occupent la base et le côté interne de chaque loge. Style simple, ayant à peu près la forme d'une bouteille, c'est-à-dire renflé et plus épais inférieurement, rétréci à la partie supérieure ; il est lisse et glabre, terminé par un stigmate aplati, glandulaire et disciforme.

Le fruit est une capsule globuleuse, pomiforme, de la grosseur du poing, couronnée par le tube et les dents du calice ; son péricarpe, d'un jaune rougeâtre, est dur, coriace, partagé intérieurement en un grand nombre de loges disposées en deux séries superposées par des cloisons minces et membraneuses. Les graines sont nombreuses, irrégulièrement polyèdres ; leur tégument propre est très-épais, charnu extérieurement, et renferme un embryon dépourvu d'endosperme dressé, ayant les cotylédons roulés sur eux-mêmes.

Les côtes septentrionales de l'Afrique, baignées par la Méditerranée, paraissent être la véritable patrie du grenadier. Les Romains l'introduisirent en Italie à l'époque des guerres de Carthage, et de là il s'est répandu dans tout le midi de l'Europe, où on le cultive assez abondamment. Mais il craint le froid, et dans le centre de la France il ne peut être cultivé en pleine terre. Il n'y forme qu'un arbrisseau rabougri, dont les fruits ne mûrissent jamais ; tandis qu'en Provence il constitue des arbres de moyenne taille, analogues à nos pommiers, et se couvrant chaque année de fruits qu'on nomme *grenades*, et qui parviennent à une parfaite maturité. On cultive fréquem-

ment le grenadier dans nos orangeries, à cause de la belle couleur rouge de ses fleurs qui doublent avec une grande facilité.

Toutes les parties du grenadier sont inodores; aussi n'y aperçoit-on pas ces glandes vésiculeuses et transparentes qui rendent la plupart des autres myrtacées suaves et odoriférantes.

Propriétés et usages. Les balaustes ou fleurs du grenadier ont une saveur extrêmement astringente, principalement due au tannin et à l'acide gallique qu'elles renferment en abondance. Aussi tous les observateurs s'accordent-ils à reconnaître à ce médicament une action tonique et astringente fort énergique. On emploie la décoction de balaustes, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur. C'est surtout contre la diarrhée chronique que l'on en fait usage, lorsque tous les symptômes d'irritation ont disparu. On emploie alors cette décoction, soit en tisane que l'on édulcore avec le sirop de coings, ou tout autre, soit sous forme de lavement. Elle sert aussi à préparer des lotions et injections astringentes. On peut en dire à peu près autant de l'écorce du fruit, ou du péricarpe, que l'on désigne dans les pharmacies sous le nom de *malicorium*. Il est très-astringent, et jouit des mêmes propriétés que les fleurs; cependant on ne l'emploie guère qu'à l'extérieur. Dans les pays où les grenadiers sont communs, on se sert de cette partie pour le tannage des cuirs.

Les graines renfermées dans les grenades sont rougeâtres, charnues, succulentes et généralement d'une saveur aigrelette agréable. On les mange dans les régions méridionales, où elles sont fort utiles pour étancher la soif et rafraîchir la bouche pendant les grandes chaleurs de l'été. On peut aussi en préparer des boissons rafraîchissantes, utiles dans les irritations légères des organes de la digestion, et en général dans tous les cas où l'usage des acidules est indiqué.

Dans l'Inde, quelques praticiens ont fait usage de l'écorce de grenadier en décoction contre le tœnia, et paraissent en avoir obtenu de grands avantages. Mais en France on a fort peu expérimenté ce nouveau médicament.

Propriétés médicales et usages des Myrtinées.

Un feuillage toujours vert, des fleurs odorantes, et souvent des fruits savoureux, rendent précieux la plupart des végétaux de la famille des Myrtinées. Envisagés sous le point de vue de leur composition chimique et de leurs propriétés médicales, ces végétaux s'offrent à nous avec une ressemblance parfaite. En effet, deux principes s'y font surtout remarquer : l'un, beaucoup plus constant, est astringent et paraît un mélange d'acide gallique et de tannin : il existe dans les écorces, les racines, les feuilles, les fleurs et les fruits, avant ou après leur maturité. L'autre n'est point fixe de sa nature, et quelques Myrtinées en sont tout-à-fait privées : c'est une huile volatile âcre et très-irritante; elle est renfermée dans de petites vésicules transparentes, qui existent dans les feuilles, les écorces, les pétales et les fruits, etc. Assez généralement ces deux principes sont réunis ensemble dans le même végétal, et dans des proportions à peu près égales. Ainsi dans le myrte, le géroslier, dont les feuilles et l'écorce sont parsemées de petites vésicules pleines d'huile volatile, le principe astringent est assez abondant pour que dans quelques pays ces feuilles et ces écorces soient employées au tannage et à la préparation des cuirs.

D'autrefois, au contraire, l'un des deux principes prédomine sur l'autre. Ainsi toutes les parties du grenadier sont extrêmement astringentes et nullement aromatiques. Dans quelques autres végétaux du même ordre, on trouve au contraire le principe volatile beaucoup plus abondant. C'est du *melaleuca leucodendron*, L., grand arbre originaire des Indes orientales, que l'on extrait l'huile volatile de *caieput*, qui est d'une belle couleur verte foncée, et d'une odeur forte et aromatique.

Les fruits charnus des Myrtinées sont d'abord âpres et astringens; le principe aromatique n'y prédomine qu'à l'époque de la maturité. Leur saveur est alors plus ou moins âcre, aromatique et comme térébenthacée. Quelquefois, cependant, lorsque ces fruits sont très-pulpeux, il s'y développe un principe sucré et mucilagineux, qui, tempérant le goût aromatique, les rend d'un goût fort agréable. Les Goiaves (fruits

du *Psidium pomiferum* et *P. pyriferum*, L., qui ne sont que deux variétés du même arbre), les Jamrosès (fruits de l'*Eugenia jambos*), sont extrêmement recherchées en Amérique et dans l'Inde.

La famille des Myrtinées doit donc être ajoutée au grand nombre de celles où l'on observe l'analogie entre la structure et les propriétés médicales. Toutes, en effet, peuvent être comptées parmi les médicamens toniques ou stimulans.

NEUVIÈME CLASSE.

POLYPÉTALIE-ÉLEUTÉROGYNIE.

§ I. *Étamines attachées sur le calice.*

SOIXANTE-QUATRIÈME FAMILLE.

SAXIFRAGÉES. — *SAXIFRAGÆÆ.*

Les Saxifragées sont en général des végétaux herbacés; leur tige est rarement ligneuse; leurs feuilles sont quelquefois réunies et groupées à la base de la tige en forme de rosettes; d'autres fois elles sont alternes ou même opposées. Les fleurs varient aussi beaucoup dans leur mode d'inflorescence. Tantôt elles sont solitaires, tantôt disposées en épis ou en corymbes. Leur calice est toujours monosépale à quatre ou cinq divisions plus ou moins profondes, tantôt libre, tantôt soudé, dans une étendue plus ou moins considérable, avec l'ovaire. La corolle, qui manque quelquefois, se compose de quatre ou cinq pétales, insérés au haut du tube du calice, et alternant avec ses divisions. Les étamines, en nombre égal ou double, sont attachées au même point. L'ovaire, qui est libre, semi-adhérent ou tout-à-fait adhérent, offre une ou deux loges polyspermes; il se termine supérieurement par deux styles et deux stigmates. Le fruit est généralement capsulaire, à une ou deux loges et à deux valves, dont les bords rentrants constituent la cloison. Les graines renferment un embryon placé autour d'un endosperme charnu ou farineux.

La famille des Saxifragées sert de passage entre la classe précédente et celle à la tête de laquelle elle se trouve placée. En effet, quelques-uns des genres qui y sont réunis ont l'ovaire tout-à-fait libre; tandis que

d'autres l'ont à moitié, ou même tout-à-fait infère. Cette particularité est une des preuves qui attestent que la nature se joue le plus souvent de nos méthodes de classification, et fait disparaître les différences que nous avons établies et que nous regardions comme si tranchées.

SAXIFRAGE. — *SAXIFRAGA*. L. J.

Calice monosépale à cinq, rarement à quatre divisions : corolle de cinq ou quatre pétales ; ovaire libre ou adhérent par sa moitié inférieure avec la base du calice, à deux loges, surmonté de deux styles ; étamines au nombre de huit à dix, insérées, ainsi que les pétales, à la paroi interne du calice ; fruit capsulaire, biloculaire, bivalve, terminé par deux cornes.

SAXIFRAGE GRANULÉ. *Saxifraga granulata*. L. Sp. 576.

Part. usit. : les tubercules. Nom pharm. : *Saxifraga alba*. Noms vulg. : *Perce-pierre*, *Rompt-pierre*, *Saxifrage blanc*.

Au collet de la racine sont rassemblés un grand nombre de petits tubercules rougeâtres, charnus et pisiformes. Les feuilles, qui sont presque toutes radicales ont des pétioles d'un à deux pouces de longueur, un peu velus ; elles sont réniformes à cinq ou sept lobes très-obtus, légèrement épaisses et velues ; les tiges qui s'en élèvent sont dressées, rameuses, hautes d'environ un pied, couvertes de petits poils courts et rapprochés.

Les fleurs sont assez grandes, blanches, situées au sommet des ramifications de la tige.

Le calice est subcampaniforme, à cinq divisions profondes et dressées : les cinq pétales sont ovales, subspathulés entiers ; les dix étamines, moitié plus courtes que la corolle, sont insérées vers le milieu du calice. Le fruit est une capsule biloculaire terminée par deux cornes divergentes ; elle s'ouvre en deux valves.

Cette espèce de saxifrage est assez commune aux environs de Paris, dans les parcs de Saint-Cloud et de Boulogne ; elle fleurit au mois de mai. ♀

Propriétés et usages. On se sert des tubercules de sa racine. Ils sont amers, légèrement âcres et astringens, et assez fréquemment employés à la dose d'une demi-once en décoction dans une pinte d'eau, comme diurétiques. Quelques praticiens administrent cette décoction pour combattre les petites granulations calculeuses amassées dans la vessie, et aider à les en expulser. Mais la réputation de ce remède a beaucoup diminué depuis que les médecins n'ajoutent plus une aveugle confiance à l'action des prétendus lithontriptiques, parmi lesquels on comptait jadis les tubercules de ce saxifrage.

Les autres plantes de cette famille ne nous offrent aucun intérêt.

SOIXANTE-CINQUIÈME FAMILLE.

ROSACÉES.—*ROSACEÆ.*

Les Rosacées, ainsi que l'indique leur nom, comprennent ce groupe nombreux de végétaux dont l'organisation a du rapport avec celle de la rose. Leur tige offre tous les degrés de force et de hauteur, depuis l'herbe rampante qui ne peut soutenir ses grêles ramifications, jusqu'à l'arbre fort et vigoureux dont les branches sont élancées vers les nues. Les feuilles de toutes les Rosacées sont alternes, simples, plus ou moins profondément divisées, ou enfin composées de folioles pinnées ou digitées. A la base du pétiole de ces feuilles on observe toujours deux petites stipules, qui quelquefois se soudent latéralement avec lui, ainsi qu'on l'observe surtout dans les différentes espèces de rosier. Les fleurs offrent un mode d'inflorescence extrêmement varié : elles sont tantôt solitaires et axillaires, tantôt fasciculées, tantôt en corymbes, en grappes, en épis ou en panicules. Elles sont généralement blanches, plus rarement jaunes ou rougeâtres.

Leur calice, toujours monosépale, tubuleux ou étalé,

à cinq divisions, est accompagné quelquefois d'un calicule extérieur, en partie soudé et confondu avec lui. La corolle se compose de cinq pétales égaux, réguliers, étalés en rose, insérés, ainsi que les étamines, à l'entrée du tube du calice, ou à la base de ses divisions, lorsqu'il est étalé. Les étamines sont généralement en grand nombre. Celui des pistils est très-variable. Ainsi quand le calice est tubuleux on en trouve un, deux ou un grand nombre. Dans les deux premiers cas, ces pistils occupent le fond du calice; dans le dernier, ils garnissent les parois du tube, qui souvent se resserre dans sa partie supérieure, de manière à sembler former un ovaire infère. Quelquefois ces pistils restent distincts les uns des autres; d'autres fois ils se soudent intimement, de manière à donner naissance à un seul et même fruit. Lorsque le calice est étalé, les pistils sont réunis sur un réceptacle central ou gynophore, souvent épais et charnu, comme dans le fraisier, le framboisier, etc. L'ovaire de chacun de ces pistils est à une seule loge, qui contient un, deux ou un petit nombre d'ovules. Le style est toujours latéral, quelque fois basilaire, terminé par un stigmate simple.

Le fruit présente dans les différens genres de cette famille des différences tellement tranchées, que plusieurs auteurs ont cru devoir la partager en un assez grand nombre de groupes distincts, dont ils ont fait autant de familles. Ainsi, tantôt le fruit est une drupe; tantôt c'est une *mélonide*, ou pomme; dans quelques genres il se compose d'un grand nombre de petits akènes ou de petites drupes, réunis sur un réceptacle commun, et environnés d'un calice étalé; dans d'autres, ces petits akènes sont renfermés dans un calice urcéolé; enfin quelques genres présentent une sorte de capsule formée par la réunion de plusieurs pistils uniloculaires, qui se sont soudés les uns avec les autres. Ces modes d'organi-

sation dans le fruit des Rosacées ont servi de type à l'établissement de six sections, auxquelles on a donné des noms particuliers, et que plusieurs auteurs considèrent comme des familles différentes. Nous en exposons successivement les caractères.

PREMIÈRE SECTION.

FRAGARIACÉES. Rich.

Cette section se compose de végétaux herbacés ou rarement frutescens ; leur calice est étalé, persistant, à cinq divisions, quelquefois accompagné d'un calicule extérieur soudé avec lui. La corolle se compose de cinq pétales. Les étamines sont fort nombreuses. Les pistils sont groupés au centre de la fleur sur un gynophore, qui souvent devient charnu. Les fruits sont des akènes ou de petites drupes monospermes réunies en tête. Les feuilles sont toujours composées.

1° Calice accompagné d'un calicule soudé avec lui.

FRAISIER. — *FRAGARIA*. L. J.

Calice étalé, persistant, à dix lobes, dont cinq externes, formés par le calicule ; corolle de cinq pétales ; akènes légèrement charnus, portés sur un gynophore globuleux, qui devient pulpeux, charnu, et prend beaucoup d'accroissement. Plantes vivaces, à tiges étalées et stolonifères.

FRAISIER COMMUN. *Fragaria vesca*. L. Sp. 708.

Part. usit. : les fruits, les racines. Nom pharm. : *Fragaria*.

Sa racine forme une touffe de fibres brunâtres, allongées, grêles, un peu rameuses, donnant naissance supérieurement à plusieurs tiges, les unes dressées et florifères, hautes de trois à six pouces, velues, ainsi que les autres parties de la plante ; les autres étalées, formant autant de rejets ou stolons, qui s'enracinent de distance en distance, et constituent des faisceaux de nouvelles tiges. Les feuilles sont radicales, pétiolées, trifo-

liolées. Les folioles sont sessiles, ovales, un peu onduleuses, à dentelures profondes sur leurs bords, marquées de veines très-saillantes à leur face inférieure. Les fleurs sont blanches, rassemblées au nombre de cinq à six à l'extrémité des rameaux florifères. Le calice est monosépale, étalé, à dix divisions profondes, cinq extérieures plus étroites, et presque linéaires, appartiennent à un involucre ou calicule soudé avec le véritable calice, qui est formé des cinq divisions intérieures, plus larges et acuminées. La corolle est composée de cinq pétales étalés en rose, orbiculaires, arrondis, entiers, concaves, offrant un onglet extrêmement court. Les étamines sont insérées à la base des divisions du calice, dont la face supérieure se trouve épaissie par une substance jaunâtre et glandulaire, formée par le disque périgyne. Les pistils sont rassemblés en tête hémisphérique au centre de la fleur. Ils sont portés sur un renflement charnu particulier, qui prend ensuite un très-grand accroissement, devient mou et pulpeux, et forme la partie du fruit que l'on mange. Chaque pistil se compose d'un petit ovaire ovoïde, presque réniforme, uniloculaire, uniovulé. Le style est latéral : il part du milieu d'un des côtés de l'ovaire ; il est court et cylindrique, terminé par un petit stigmate plane à peine distinct.

Les fruits sont autant de petits akènes granuleux durs, renfermant une seule graine, réunis et portés sur un réceptacle charnu, rougeâtre à l'extérieur, blanc et pulpeux à l'intérieur ; d'une forme arrondie.

Le fraisier croit abondamment dans tous les bois aux environs de Paris. On en cultive un grand nombre de variétés dans les jardins. Il fleurit et fructifie successivement pendant tout l'été. 4

Propriétés et usages. Il n'est personne qui ne connaisse les fruits du fraisier, et qui n'ait apprécié leur saveur délicieuse et la suavité de leur arôme. Il s'en fait pendant l'été une énorme consommation sur nos tables. Saupoudrées de sucre et arrosées de vin ou de crème, les fraises sont au dessert un mets fort recherché. Elles conviennent surtout dans les grandes chaleurs de l'été, et aux individus qui digèrent avec facilité ; car chez les personnes faibles, lymphatiques, ou dont l'estomac est pares-

seux, on les voit quelquefois occasioner une véritable indigestion. C'est dans ces circonstances qu'il est surtout utile d'y joindre du vin pur, pour en faciliter la digestion. On peut préparer, avec les fraises écrasées dans l'eau, une boisson tempérante et rafraîchissante, propre, dans les différens cas d'inflammation, pour diminuer la chaleur animale et l'impétuosité du cours du sang.

L'usage long-temps continué des fraises prises en grande quantité, a souvent déterminé dans l'économie animale des changemens extraordinaires, et amené la guérison d'affections graves, qui avaient résisté à beaucoup d'autres remèdes en apparence plus actifs. Cependant il faut se tenir en garde contre les assertions un peu exagérées des auteurs qui ont écrit sur ce sujet, et ne point s'en laisser imposer par l'autorité des noms. Linné, dans une dissertation spéciale publiée parmi ses *Aménités Académiques*, dit que ces fruits font disparaître en peu de temps les concrétions tofacées, qui se forment dans les articulations, à la suite de la goutte. Hoffmann et Schulz assurent que l'usage des fraises a ramené promptement à la santé des individus affectés de fièvre hectique et de phthisie pulmonaire très-avancée. D'autres les ont vu apporter un soulagement réel dans la gravelle et les autres affections calculeuses. De pareils assertions ont besoin d'être de nouveau vérifiées par l'expérience, avant d'y ajouter pleinement foi.

La racine de fraisier est plus fréquemment employée comme médicament, que les fruits. Elle a une saveur amère et surtout astringente. Sa décoction est d'un rouge foncé, et contient du tannin et de l'acide gallique. On peut en faire usage dans la diarrhée et les hémorrhagies dites passives. Mais aujourd'hui elle est presque inusitée, après avoir joui d'une grande vogue contre plusieurs maladies différentes. Dans quelques pays les habitans des campagnes se servent des feuilles en place de thé.

POTENTILLE. — *POTENTILLA*. L. Nestl.

Calice étalé, à dix lobes; corolle de cinq pétales; akènes réunis en tête sur un réceptacle qui ne prend pas d'accroissement et ne devient pas charnu.

Ce genre diffère du fraisier par son gynophore, qui ne devient point pulpeux.

POTENTILLE ANSERINE. *Potentilla anserina*. L. Sp. 710.
Bull. t. 157.

Part. usit. : *les feuilles et la racine*. Nom pharm. : *Anserina s. Argentina*. Nom vulg. : *Argentine*.

C'est sur le bord des étangs et des ruisseaux que croit communément l'argentine. Ses tiges sont faibles, étalées et stolonifères. Ses rejets, semblables à ceux du fraisier, s'enracinent de distance en distance, et donnent naissance à des touffes de feuilles. Celles-ci sont interrompues-pinnées, toutes couvertes d'un duvet blanc et soyeux, d'où la plante a tiré le nom d'argentine, sous lequel on la connaît généralement; ses folioles sont ovales, aiguës et profondément dentées en scie. Ses pédoncules sont cylindriques, soyeux, axillaires, portant à leur sommet une seule fleur assez grande et d'une belle couleur jaune de soufre. L'argentine fleurit pendant tout l'été. ♀

Propriétés et usages. La racine et les feuilles de cette plante ont une saveur astringente. Leur décoction, qui est rougeâtre et noircit par le sulfate de fer, peut être employée comme tonique, soit dans les différens cas de diarrhée chronique ou d'hémorrhagies *passives*, soit à l'extérieur sous forme de lavemens, de lotions ou d'injections. Lorsque les feuilles et la racine d'argentine ont bouilli pendant quelque temps, elles perdent leur saveur astringente; et dans quelques contrées, les paysans les mangent comme herbes potagères.

Une autre espèce du genre potentille jouit absolument des mêmes propriétés, et s'emploie dans les mêmes circonstances: je veux parler de la QUINTEFEUILLE (*potentilla reptans*, L.), qui diffère de la précédente par ses feuilles, dont les folioles, au nombre de cinq, partent en divergeant du sommet du pétiole commun. Elle est commune sur le bord des chemins et des lieux incultes.

On peut en dire à peu près autant de la TORMENTILLE (*tormentilla erecta*, L.), qui ne diffère génériquement des potentilles que par son calice à huit divisions seulement et sa

corolle de quatre pétales. C'est une petite plante vivace, dont les tiges sont grêles, redressées et rameuses, portant des feuilles presque sessiles formées de trois à cinq folioles digitées, profondément dentées, ovales, oblongues et velues. Les fleurs sont jaunes, petites, pédonculées, axillaires et solitaires.

La plupart des auteurs modernes réunissent les tormentilles au genre précédent.

Toutes les parties de cette plante ont une saveur astringente très-prononcée. On a fait usage de sa racine en décoction dans toutes les maladies qui réclament l'emploi des toniques astringens; et en particulier dans la leucorrhée, les hémorrhagies, la diarrhée, lorsque tous les signes de l'irritation avaient disparu. On en prépare également des lotions, des lavemens et des injections.

BENOITE. — *GEUM*. L. J.

Ce genre diffère des potentilles par ses akènes, qui sont terminés par une longue pointe recourbée en crochet à son sommet, ou velue et plumeuse; du reste, sa fleur offre les mêmes caractères.

BENOITE OFFICINALE. *Geum urbanum*. L. Sp. 716.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Caryophyllata*. Noms vulg. : *Herbe de Saint-Benoît, Gariot, Récise*, etc.

Sa racine est vivace, brunâtre, horizontale, garnie d'un grand nombre de fibrilles capillaires. Elle donne naissance à plusieurs tiges dressées, hautes d'un à deux pieds, velues et presque simples. Les feuilles radicales sont longuement pétiolées, velues, interrompu-pinnées, composées le plus souvent de neuf folioles, quatre petites et cinq grandes : ces folioles sont inégales, profondément dentées et incisées : la terminale est beaucoup plus grande, partagée presque jusqu'à sa base en trois lobes arrondis, subcunéiformes, dentés et incisés. Les feuilles caulinaires sont presque sessiles, composées seulement de trois folioles inégales : à la base de leur pétiole, qui est court, se trouvent deux stipules foliacées, ovales-arrondies, aiguës, subcordiformes.

Les fleurs sont assez petites, jaunes, solitaires et terminales. Le calice est étalé à son limbe, qui est profondément partagé en cinq divisions lancéolées, aiguës, entre chacune desquelles se trouve une petite languette foliacée très-étroite; le tube est court et turbiné. La corolle est formée de cinq pétales elliptiques, obtus et entiers, rétrécis à leur base, étalés, un peu plus longs que le calice.

Les étamines, au nombre de trente environ, moitié plus courtes que la corolle, sont, comme elle, insérées au pourtour du tube calicinal.

Les pistils sont très-nombreux, et forment au centre de la fleur un capitule serré, ils sont insérés sur un gynophore arrondi et globuleux. Chaque pistil offre un ovaire obovoïde allongé, aminci à sa base, hérissé de longs poils : de sa partie supérieure et latérale naît un style recourbé à son sommet et formant une sorte de petit crochet avec lequel est articulé un stigmate allongé, grêle, un peu plus court que le style. Toutes ces parties sont persistantes, et s'accroissent même pour former le fruit, qui est un akène terminé par une longue pointe offrant un crochet en forme de hameçon vers sa partie supérieure.

La benoite croît dans les lieux incultes, le long des murs, et sur le bord des bois. ♀

Propriétés et usages. La racine de benoite a joui d'une très-haute réputation : quelques médecins allemands et français la regardent comme un des meilleurs succédanés indigènes du quinquina.

On trouve dans le deuxième volume du Bulletin de Pharmacie une analyse des principes que renferme cette racine. MM. Moretti et Melandri en ont retiré du tannin, de l'extractif *oxigénable*, de l'extractif muqueux, de l'huile volatile et différents sels.

Elle doit être recueillie au printemps, époque où ses principes paraissent être plus actifs et plus concentrés. Elle se compose d'une touffe de fibres brunâtres extérieurement, et rouges à leur intérieur. Sa saveur est légèrement amère, astringente et aromatique. Son odeur, quand elle est fraîche, approche beaucoup de celle du gérofle : c'est pour cette raison qu'elle porte dans les pharmacies le nom de *caryophyllata*.

D'après ces qualités, on voit que la racine de benoite doit être placée parmi les médicamens toniques et excitans. Aussi les auteurs de matière médicale signalent-ils ses heureux résultats, lorsqu'on l'administre dans les diarrhées et les autres catarrhes chroniques, dans les hémorrhagies passives, surtout celles qui ont leur siège dans l'utérus. Mais c'est spécialement comme fébrifuge que l'on a prodigué à ce remède indigène les plus grands éloges ; et l'expérience a en effet souvent justifié l'attente des praticiens qui l'avaient employé. En général, on l'administre contre toutes les maladies qui réclament l'emploi des médicamens toniques. Quand on la donne comme fébrifuge, sa dose est de demi-once à deux onces dans l'intervalle des accès, suivant le type et la nature de la fièvre. Elle mérite d'être employée.

Une seconde espèce du même genre, le *geum rivale*, L., qui est commune le long des ruisseaux et dans les prés du nord de la France, jouit des propriétés analogues et s'emploie dans les mêmes circonstances.

2° Calice simple et sans calicule.

RONCE. — *RUBUS*. L. J.

Calice plane à dix segmens ; pistils nombreux réunis sur un gynophore protubérant, qui s'accroît après la fécondation, et est recouvert de petites baies monospermes, souvent entrecroisées les unes avec les autres.

RONCE DU MONT IDA. *Rubus Idæus*. L. Sp. 708.

Vulgairement : *Framboisier*.

Arbuste de trois à six pieds d'élévation, dont les rameaux sont allongés, très-glabres, armés de quelques aiguillons courts et peu piquans. Ses feuilles inférieures sont pétiolées, imparipinnées, composées de cinq folioles, sessiles, ovales, très-aiguës, un peu cordiformes à la base, doublement serrées, glabres en dessus, blanches et tomenteuses en dessous. Le pétiole commun présente souvent quelques aiguillons. Les feuilles supérieures sont composées seulement de trois folioles.

Les fleurs sont blanchâtres, disposées à l'aisselle des feuilles supérieures et au sommet des rameaux, en une espèce de grappe pauciflore. Les pédoncules, qui sont grêles et glabres, sont garnis de petits aiguillons. Le calice est presque plane à sa partie centrale, quinquéparti : ses divisions sont ovales, lancéolées, aiguës, réfléchies en dessous, un peu velues sur les bords. La corolle se compose de cinq pétales, petits, dressés, comme trapézoïdes, un peu obtus. Les étamines, très-peu nombreuses, sont dressées, serrées les unes contre les autres, un peu plus courtes que les pétales, insérées à la base des divisions du calice, à une certaine distance en dehors des pistils. Ceux-ci, réunis en grand nombre, forment un capitule au centre de la fleur. Ils sont portés sur un réceptacle conique. L'ovaire est réniforme, velu, terminé latéralement par un long style grêle, au sommet duquel est un stigmate très-petit. Le fruit, qui porte le nom de *framboise*, est formé d'un grand nombre de petites drupes rouges ou blanches, très-charnues, serrées intimement les unes contre les autres, et réunies sur un gynophore conoïde allongé.

Cet arbuste est abondamment cultivé dans les jardins.

Propriétés et usages. Les framboises ont une saveur sucrée, un peu acidule et aromatique. On les mange ordinairement mélangées avec les fraises. Infusées dans le vinaigre, elles forment le vinaigre-framboisé, avec lequel on prépare le sirop de vinaigre, si fréquemment employé dans les inflammations légères du canal digestif et de la gorge. On prépare avec le jus des framboises et du sucre, différentes gelées ou conserves : leur suc fermenté forme un vin très-employé dans différentes provinces de la Pologne et de la Russie.

Les autres espèces de ce genre présentent beaucoup d'analogie avec le framboisier. Leurs fruits, en général plus fades, sont cependant assez bons à manger ; et les enfans, dans les campagnes, en consomment une grande quantité. Les feuilles et les sommités de la RONCE COMMUNE (*R. fruticosus*. L.) et de quelques autres espèces voisines, qui sont communes dans nos bois et nos haies, sont astringentes. Leur décoction est prescrite, à l'intérieur et extérieurement, pour préparer des boissons ou des lotions toniques et détersives. Leurs fruits, auxquels quel-

ques auteurs ont à tort attribué des qualités malsaines, jouissent des mêmes propriétés que les framboises, et pourraient leur être substitués dans bien des cas.

DEUXIÈME SECTION.

SPIRÉACÉES.

Cette section, essentiellement formée du genre *spiræa*, a pour caractères : un calice simple, à cinq divisions ouvertes, une corolle de cinq pétales ; des étamines nombreuses, et, pour fruit, de trois à douze capsules soudées par leur côte interne, s'ouvrant en deux valves, et contenant chacune une ou plusieurs graines.

Deux espèces appartenant au genre Spirée ont été autrefois employées en médecine, ce sont : 1^o l'ULMAIRE, ou reine des prés, *spiræa ulmaria*, L. Sp. 702. C'est une jolie plante vivace qui croît en abondance dans nos prés, où elle se fait remarquer par ses grandes feuilles pinnées, d'un vert foncé en dessus, tomenteuses et blanchâtres en dessous, et par ses fleurs d'un beau blanc, qui forment un corymbe très-serré à la partie supérieure de la tige. Ces fleurs sont odorantes.

Sa racine, qui a une saveur astringente, était jadis fort employée comme tonique dans le traitement des catarrhes chroniques et des hémorrhagies passives. Ses fleurs sont légèrement excitantes. Leur infusion peut facilement remplacer celle des fleurs de sureau. On fait peu d'usage de cette plante aujourd'hui.

2^o La FILIPENDULE, *spiræa filipendula*, L. Sp. 702, n'est pas rare, au printemps, dans les bois sablonneux des environs de Paris. Sa racine, qui est vivace, se compose d'une touffe de fibres noirâtres, qui présentent de distance en distance des renflemens charnus, de forme et de grosseur variées. Ses feuilles, qui sont étalées en rosette à la base de la tige, sont partagées en un très-grand nombre de divisions finement découpées, vertes des deux côtés. La tige est simple et se termine par un corymbe de jolies fleurs blanches.

Les tubercules de la filipendule sont charnus, blancs intérieurement. Ceuillis au printemps, ils répandent une légère

odeur de fleurs d'oranger, qui disparaît par les progrès de la végétation. Ils sont composés en grande partie d'amidon; et, dans quelques cas de disette, on en a fait usage comme aliment. Lorsqu'ils sont secs, l'odeur disparaît, et on leur trouve une saveur légèrement amère et astringente, qui a engagé quelques auteurs à les prescrire contre les fleurs blanches. Inusités aujourd'hui.

TROISIÈME SECTION.

AGRIMONIÉES.

Cette section est caractérisée par un calice tubuleux, contenant un, deux ou plusieurs pistils, sur lesquels il est immédiatement appliqué. La corolle manque quelquefois. Les étamines sont nombreuses, insérées au haut du tube. Le fruit se compose d'un ou plusieurs akènes renfermés dans l'intérieur du calice. Les fleurs sont quelquefois unisexuées.

AIGREMOINE. — *AGRIMONIA*. L. J.

Calice turbiné, hérissé supérieurement de petites lanières crochues, resserré dans sa partie supérieure. Etamines de quatorze à vingt. Pistils, au nombre de deux, se changeant en deux akènes membraneux, entièrement enveloppés par le calice, qui est hérissé.

Plantes toutes herbacées.

AIGREMOINE OFFICINALE. *Agrimonia eupatoria*. L. Sp. 645.
Blackw. t. 21.

Part. usit. : *les feuilles*. Nom pharm. : *Agrimonia*.

D'une racine vivace s'élève une tige herbacée, dressée, presque simple, poilue, ainsi que toute la plante, cylindrique, haute d'environ deux pieds. Elle porte des feuilles alternes, interrompu-pinnées, à folioles ovales, lancéolées, aiguës, profondément dentées, entremêlées de folioles très-petites, irrégulières, et accompagnées de stipules foliacées, semi-cordiformes, aiguës, profondément dentées.

Les fleurs sont jaunes, disposées en épi terminal. Chacune d'elles est courtement pédonculée, munie d'une bractée trifide. Elle offre un calice monosépale, dont le tube est turbiné; le limbe a cinq divisions ovales, aiguës, garnies en dehors d'un grand nombre de filamens, situés surtout à la base du limbe; le tube est recouvert de deux petites bractées poilues, profondément dentées. La corolle est formée de cinq pétales étalés, entiers, jaunes, obovales. Les étamines, au nombre de dix-huit à vingt, sont dressées, attachées à la gorge du calice. Il y a deux pistils insérés par leur base au fond du tube du calice, qui est resserré sur eux.

L'ovaire est arrondi, uniloculaire et monosperme, surmonté d'un style filiforme latéral et saillant, de la hauteur des étamines, et que termine un stigmate simple et très-petit. Le fruit est composé de deux akènes membraneux, renfermés dans l'intérieur du calice, qui est persistant et hérissé.

L'aigremoine est très-commune le long des chemins, sur la lisière des bois, où elle fleurit pendant une grande partie de l'année.

Propriétés et usages. Une saveur légèrement âpre et astringente, est la seule qualité sensible des feuilles d'aigremoine. On emploie surtout leur décoction pour préparer des gargarismes détessifs, dont l'usage est utile dans les inflammations légères de la bouche et de la gorge. Quant à leur emploi dans la diarrhée, les flueurs blanches, etc., il est bien moins fréquent aujourd'hui qu'autrefois, et les praticiens n'y ont que bien rarement recours.

Deux autres petites plantes du même groupe méritent aussi d'être mentionnées ici; ce sont: 1^o l'ALCHEMILLE, ou pied de lion, *alchemilla vulgaris*, L., qui est vivace, et croit dans les pâturages et les prés secs; elle a des feuilles longuement pétiolées, divisées en sept ou neuf lobes arrondis et dentés, des fleurs verdâtres et petites. Toutes ses parties sont légèrement astringentes. Les anciens l'employaient assez fréquemment dans les cas qui demandent l'usage des légers toniques. Quelques auteurs, et entre autres Frédéric Hoffmann, lui attribuent une propriété bien propre à lui faire rendre une sorte de culte par certaines dames. Ils prétendent que sa décoction a la vertu de réparer les

outrages du temps, et de rendre à leurs charmes la fraîcheur et l'éclat du printemps.

2° La PIMPRENELLE, *poterium*, s. *sanguisorba*, L. qui croît communément dans les lieux incultes sur le bord des chemins, et qui se distingue par ses fleurs rougeâtres et réunies en tête, ordinairement polygames, par ses feuilles imparipinnées, dont les folioles sont arrondies et dentées. Ces feuilles ont une saveur âcre et aromatique. Elles sont légèrement excitantes, et maintenant on ne les emploie plus que comme assaisonnement dans certains alimens.

QUATRIÈME SECTION.

AMYGDALINÉES OU DRUPACÉES.

Les caractères de cette section sont fort tranchés, et la distinguent nettement de toutes les autres. Elle comprend tous les genres dont le fruit est une drupe charnue, contenant un seul noyau, à deux graines, ou à une seule par avortement.

PRUNIER. — *PRUNUS*. Tourn.

Calice campanulé, caduc, à cinq lobes; corolle de cinq pétales; étamines nombreuses, insérées circulairement au haut du tube calicinal. Drupe ovoïde, lisse, glauque, marquée d'un sillon longitudinal, contenant un noyau rugueux, comprimé, terminé en pointe, et creusé d'une gouttière sur l'une de ses deux sutures.

PRUNIER DOMESTIQUE. *Prunus domestica*. L. Sp. 680.

Cet arbre est d'une taille médiocre; ses rameaux sont étalés, recouverts d'un épiderme grisâtre, tomenteux à leur extrémité supérieure; son bois est rougeâtre, plus ou moins veiné. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, oblongues, acuminées, glabres en dessus, pubescentes en dessous, dentées en scie sur leur bord. Les fleurs sont blanches, pédonculées, disposées par petits bouquets composés de deux, trois ou quatre fleurs. Le tube du calice est très-court, turbiné; le limbe a

cinq divisions obtuses, étalées, un peu glanduleuses, et denticulées sur les bords. La corolle est pentapétale, blanche, étalée. Les pétales sont arrondis, très-obtus, entiers, un peu concaves, brusquement onguiculés. Les étamines, d'inégale grandeur, sont au nombre de vingt à vingt-cinq. Le pistil est libre, entièrement glabre; l'ovaire est comme pyramidal, à une seule loge qui renferme deux ovules. Le style est subulé, terminé à son sommet par un petit stigmate un peu élargi et aplati, qui se continue par un sillon glanduleux sur un des côtés du style. Le fruit est arrondi, charnu, lisse et glabre à l'extérieur, recouvert d'un enduit résineux très-léger et très-mince, s'enlevant facilement, et que l'on désigne vulgairement sous le nom de *fleur*. Ces fruits présentent des variétés innombrables sous le rapport de la forme, du volume, de la couleur, etc. Le prunier, qui est originaire des environs de Damas, se cultive dans tous les jardins. Ses fruits sont mûrs à la fin de l'été.

Propriétés et usages. Lorsque les prunes sont parvenues à leur état parfait de maturité, elles forment un des fruits les plus délicieux de nos climats. Leur saveur douce et sucrée est rendue encore plus agréable par un arôme fin et délicat. En effet, existe-t-il un fruit meilleur qu'une bonne prune de Reine-Claude bien mûre? Aussi en fait-on une très-grande consommation pendant les chaleurs de l'été. Cependant les personnes faibles, ou dont l'estomac ne digère que péniblement, ne doivent pas en abuser et en manger une trop grande quantité à la fois; car alors elles deviennent laxatives, et occasionent souvent des diarrhées opiniâtres. Ces fruits ont le grand avantage de pouvoir être conservés pendant l'hiver. Séchés au soleil, après avoir été passés au four, ils forment les *pruneaux*, qui sont à la fois un aliment et un médicament. Ceux que l'on prépare avec les grosses espèces, telles que la Sainte-Catherine, la Reine-Claude, etc., ont une saveur agréable et très-sucrée, et on les sert sur nos tables au dessert. On en permet l'usage aux convalescens, lorsqu'il n'est pas encore prudent de prescrire des alimens tirés du règne animal. Mais lorsqu'ils ont été faits avec la petite prune de Damas, ils ont une saveur un peu âpre, et agissent comme laxatifs. On les emploie assez fréquemment pour purger les enfans, ou bien leur décoction sert d'excipient pour

des substances purgatives, dont elles masquent en grande partie la saveur désagréable.

Les prunes contiennent une assez grande quantité de sucre pour que plusieurs chimistes aient proposé de l'en extraire. Aussi en retire-t-on par la fermentation beaucoup d'alcool ; et en Alsace et une partie de l'Allemagne , c'est presque le seul dont le peuple fasse usage.

On voit souvent suinter du tronc et des branches des vieux pruniers une matière visqueuse, qui se durcit et se sèche, et forme une véritable gomme. Cette gomme, connue dans les pharmacies sous le nom de *gummi nostras* ou gomme du pays, est très-soluble dans l'eau, douce, insipide, translucide, un peu colorée en brun-rougeâtre. Elle pourrait être substituée à la gomme arabique dans toutes les circonstances où l'on se sert de ce produit exotique.

Les amandes des pruniers contiennent une grande quantité d'huile grasse. Dans les environs de Briançon, on retire d'une variété de prunier désignée par Villars sous le nom de *prunus brigantiaca*, une huile fixe connue sous le nom vulgaire d'*huile de marmotte*. Elle est douce et agréable ; on l'emploie aux mêmes usages que l'huile d'olives et l'huile d'amandes douces.

Le PRUNELLIER, *prunus spinosa*, L., autre espèce du même genre, s'en distingue par ses rameaux terminés en pointe épineuse à leur sommet, par ses fruits de la grosseur d'une petite cerise, et qui sont d'une âpreté extraordinaire. Cependant ils s'adoucissent un peu quand ils ont été frappés par la gelée : ils sont alors recherchés par les enfans. On préparait autrefois avec ces fruits encore verts, un extrait fort âpre et astringent, que l'on appelait *acacia nostras*, et que l'on employait comme tonique et astringent dans les différens *flux atoniques*. Ce médicament, que l'on tirait surtout d'Allemagne, est à peu près inusité aujourd'hui. L'écorce de cet arbrisseau a une saveur amère et astringente ; elle ne manque pas d'une certaine action tonique, et quelques auteurs l'ont inscrite parmi les nombreux succédanés indigènes de l'écorce du Pérou.

CERISIER. — *CERASUS*. Tourn.

Calice campanulé à cinq divisions courtes et obtuses, caduc; drupe charnue, arrondie, marquée d'un sillon longitudinal; noyau lisse, fruit non recouvert d'un vernis glauque. Ce dernier caractère est presque le seul qui distingue les cerisiers des pruniers, que Linné avait réunis en un seul genre.

CERISIER COMMUN. *Cerasus vulgaris*. Mill. dict. 1.

Prunus cerasus. L. Sp. 676.

Le cerisier, originaire du royaume de Pont, fut apporté à Rome, vers l'an 680, par le fameux Lucullus: de là il se répandit dans le reste de l'Europe. C'est un arbre assez élevé, qui, lorsqu'il est cultivé, a ses rameaux un peu étalés, de manière que leur ensemble forme une tête arrondie. Son tronc est droit et cylindrique; son écorce lisse et luisante; son bois rouge et recherché pour les ouvrages de tour. Ses feuilles sont pétiolées, pendantes, ovales, aiguës, dentées en scie, presque glabres. Ses fleurs sont blanches, pédonculées, et forment des fascicules ou bouquets environnés à leur base par les écailles des boutons qui les renfermaient. Le calice est campanulé, à cinq lobes courts et arrondis; il est caduc. La corolle est formée de cinq pétales. Le fruit est une drupe charnue, arrondie, d'un rouge vif, marquée d'un sillon longitudinal. Ses fruits, qui mûrissent vers la fin de juin, sont connus sous les noms de cerises, griottes, etc.

Propriétés et usages. Les cerises, lorsqu'elles sont bien mûres, ont une saveur sucrée et légèrement acidule. Leur chair est jaunâtre, succulente, molle et fondante. On emploie assez souvent le suc exprimé de ces fruits pour faire des boissons rafraichissantes, que l'on administre dans les différentes inflammations; ou l'étend d'eau, et on l'édulcore avec une quantité proportionnée de sucre. On conserve les cerises par différens procédés, soit en les faisant sécher au soleil ou au four, soit en préparant avec elles des confitures, soit enfin en les confisant dans l'eau-de-vie. Les queues de cerises sont fort employées dans la médecine populaire comme diurétiques.

Le marasquin, liqueur de table fort estimée, et que l'on

prépare surtout à Zara, en Dalmatie, se fait avec une variété particulière de cerises que l'on fait fermenter, dont on retire l'alcool, que l'on édulcore avec du sucre.

LE MERISIER, *cerasus avium*, Mœnch., est très-commun dans nos bois, où il acquiert une hauteur de trente-six à quarante pieds. Ses feuilles sont plus étroites que dans l'espèce précédente, velues; ses rameaux redressés. Ses fruits ont la chair plus ferme, plus sucrée. C'est à cette espèce que se rapportent les variétés connues à Paris sous les noms de *guignes*, ou cerises noires, et de *bigarreaux*. Elles sont moins estimées que les cerises, et sont bien moins saines.

C'est avec les merises noires que l'on prépare, dans les Vosges et la Forêt-Noire, l'eau de cerises, ou *kirschen-wasser*, qui doit son odeur forte et sa saveur un peu amère à l'acide hydrocyanique (A. prussique.) qu'elle renferme. Ces fruits sont également un des ingrédients de plusieurs autres liqueurs de table, tel que le ratafia de Grenoble, etc.

LE MERISIER A GRAPPES, *C. padus*, D. C. Fl. fr., croît également dans nos bois. Son écorce, qui est légèrement amère et astringente, est tonique. Elle a été proposée comme l'un des succédanés indigènes du quinquina.

LE CERISIER MAHALEB, ou bois de Sainte-Lucie, *C. Mahaleb*, Mill., se trouve en France dans les haies et les bois. Ses fleurs sont blanches, petites, disposées en bouquets corymbiformes. Ses fruits et son bois, autrefois employés, les premiers comme *lithontriptiques*; le second comme sudorifique, sont aujourd'hui tombés dans un juste oubli.

CERISIER LAURIER-CERISE. *Cerasus lauro-cerasus*.

Prunus lauro-cerasus. L. Sp. 678.

Vulgairement : *Laurier-Cerise*, *Laurier-Amandier*.

Arbrisseau de quinze à vingt-cinq pieds d'élévation, dont le tronc est rameux, assez lisse, noirâtre à l'extérieur, le bois très-dur et rougeâtre; surtout quand il a été exposé à l'air. Originaire des bords de la Mer Noire, le laurier-amandier a été transporté en Europe vers la fin du seizième siècle. Il réus-

sit très-bien en France, surtout dans les provinces méridionales.

Ses feuilles, qui sont persistantes et toujours vertes, sont presque sessiles, étalées, et distiques sur les rameaux qui les supportent; elles sont obovales, allongées, acuminées au sommet, denticulées sur leurs bords, vertes et luisantes en dessus, plus pâles en dessous; leur consistance est coriace.

Leurs fleurs forment des épis axillaires, dressés, longs de trois à quatre pouces; chaque fleur est portée sur un pédicelle très-court; elles sont blanches, petites, et répandent une odeur très-forte d'acide hydrocyanique (A. prussique.). A ces fleurs succèdent des drupes ovoïdes un peu allongées, ayant la forme et la couleur de la variété de cerises connue sous le nom de *guignes*, mais plus petites. Leur saveur est douceâtre et fade.

Propriétés et usages. L'arome particulier que contiennent les feuilles, les fleurs et les noyaux du laurier-cerise, est dû à la présence de l'acide hydrocyanique. Or, comme cet acide exerce une influence très-délétère sur l'homme et les animaux, il était tout naturel de soupçonner les mêmes qualités dangereuses dans le laurier-cerise. Aussi l'eau distillée de ses feuilles, et surtout leur huile essentielle, passent-elles auprès de tous les médecins pour un violent poison. La première, administrée à la dose d'un ou deux gros, a donné la mort à des chiens soumis à l'expérience, ou à des malheureux, victimes d'une imprudence ou d'une méprise funeste.

Cependant on a essayé l'emploi de l'eau distillée de laurier-cerise dans la thérapeutique. Quelques médecins la regardent comme très-efficace contre les affections lentes et chroniques des viscères abdominaux, surtout chez les individus affectés d'hypocondrie. Quelques autres paraissent en avoir retiré du succès, en l'administrant prudemment dans le cas de palpitations du cœur.

M. le professeur Fouquier, voulant reconnaître les effets de l'eau distillée de laurier-cerise sur l'économie animale, afin d'apprécier ses propriétés curatives, a fait un très-grand nombre d'expériences à l'hôpital de la Charité. Ayant reconnu, non sans étonnement, que les doses indiquées pour l'administration de cette substance n'occasionaient aucun phénomène

appréciable, il les a successivement augmentées sans jamais en obtenir aucun effet sensible. Il a porté cette dose à quatre, huit, douze onces, et même plus dans un seul jour, sans que les malades en éprouvassent aucun effet marqué. Croyant d'abord qu'un semblable résultat pouvait dépendre de la mauvaise préparation du médicament, il s'est ensuite servi de cette eau distillée préparée chez les meilleurs pharmaciens de Paris, et les résultats ont toujours été les mêmes. J'ai moi-même été témoin de ces faits. On doit naturellement en conclure que l'eau distillée de laurier-cerise n'est point aussi active qu'on le croit généralement, et que son usage trop incertain doit la faire bannir de la thérapeutique. On emploie quelquefois l'eau de laurier-cerise pour aromatiser le lait.

AMANDIER. — *AMYGDALUS*. Tournef.

Ce genre offre dans l'organisation de sa fleur les mêmes caractères que le prunier, et n'en diffère que par ses fruits recouverts d'une pellicule tomenteuse, ayant la chair peu épaisse et presque sèche, et le noyau creusé d'un grand nombre de sillons irréguliers.

AMANDIER CULTIVÉ. *Amygdalus communis*. L. Sp. 677.

Var. : α . *Dulcis*.

Var. : β . *Amara*.

L'amandier a les rameaux allongés, dressés, d'un vert clair; ils sont très-lisses et un peu glauques. Ses feuilles sont alternes, lancéolées, dentées en scie, glabres et d'un vert clair des deux côtés. Ses fleurs sont très-grandes, extraaxillaires, au nombre de deux ou trois au-dessous de chaque faisceau de feuilles; chacune d'elles est très-courtoment pédonculée, et se compose d'un calice tubuleux, rougeâtre à l'extérieur; le tube est turbiné; le limbe a cinq divisions étalées, demi-ovales, lancéolées; d'une corolle pentapétale étalée, insérée au haut du tube calicinal; les pétales sont subcordiformes, arrondis, rétrécis à leur base en un onglet court.

Les étamines, au nombre de vingt-cinq à trente, sont attachées, sur plusieurs rangs, à la partie supérieure du tube du

calice, au-dessus d'un disque pariétal jaunâtre qui tapisse la plus grande partie de son intérieur. Les pistils sont au nombre de deux dans chaque fleur, mais un avorte presque constamment. Ils sont chargés d'un duvet cotonneux très-abondant, excepté la partie supérieure du style, qui est glabre.

L'ovaire est globuleux, un peu comprimé d'avant en arrière, marqué d'un sillon du côté interne; il est à une seule loge qui renferme deux ovules.

Le style est subulé, et se confond avec la partie supérieure de l'ovaire; il se termine à son sommet par un stigmate capitulé glandulaire, légèrement bilobé.

Le fruit est une drupe verte, ovoïde, allongée, comprimée, terminée en pointe à son sommet. Sa chair est peu épaisse, dure, coriace et presque sèche. Son noyau est rugueux et crevassé. Tantôt sa coque est mince et se brise facilement, tantôt elle est épaisse, dure et ligneuse.

Propriétés et usages des amandes. L'amandier présente deux variétés fort importantes à distinguer l'une de l'autre. La première a ses graines douces; elles sont amères dans la seconde.

C'est des côtes de la Barbarie et du midi de la France, que nous tirons les amandes douces: elles doivent être sèches, pesantes et récentes. M. Boullay a fait voir que cent parties contenaient: huile grasse 54; albumine, semblable à l'albumine du blanc d'œuf, 24; sucre liquide 6; gomme 3 parties. Ces différents principes nous rendent parfaitement raison des effets que produisent les amandes douces sur l'économie animale. Par la grande quantité d'huile fixe et d'albumine qu'elles renferment, elles agissent à la fois comme aliment et comme médicament. En effet, les peuples des contrées où on les récolte abondamment en font une grande consommation, et s'en nourrissent pendant une partie de l'année. Nous les voyons même figurer sur nos tables, soit à la fin de l'été, lorsqu'elles sont encore fraîches, soit pendant l'hiver dans leur état de dessiccation.

Considérées sous le rapport médical, les amandes douces doivent être placées parmi les médicaments émoulliens. Privées de leur pellicule extérieure, broyées et étendues dans l'eau, elles forment, au moyen du sucre ou d'un peu de mucilage, un liquide blanc laiteux, qui porte le nom d'*émulsion*. Cette

couleur blanche est due à la suspension dans l'eau de l'huile grasse, au moyen du sucre ou du mucilage.

L'émulsion forme une boisson tempérante, fort agréable, que l'on prescrit fréquemment dans les irritations des organes digestifs et urinaires. On peut la rendre sédative ou diurétique par l'addition de quelques gouttes de solution aqueuse d'opium, ou de vingt à trente grains de nitrate de potasse. Le sirop d'orgeat se prépare en faisant une forte émulsion avec deux parties d'amandes douces et une partie d'amandes amères, et en y faisant fondre à une douce chaleur trois parties de sucre blanc pulvérisé. Ce sirop étendu d'eau forme une tisane fort agréable, entièrement semblable dans son mode d'action à l'émulsion.

Le produit le plus intéressant des amandes douces est, sans contredit, l'huile grasse qu'on en retire à froid par le moyen de la presse. Elle est douce, claire, transparente et insipide. C'est elle surtout que l'on emploie dans les différentes préparations pharmaceutiques, telles que les linimens, les embrocations, etc. Cette huile, comme toutes les autres de la même nature, est très-adoucissante; on la prescrit quelquefois à l'intérieur, dans certaines coliques; et, comme l'estomac ne la digère que fort difficilement, elle agit ordinairement comme laxative. L'huile d'amandes douces entre à la dose de demi-once dans le looch blanc.

Outre les différens matériaux dont nous avons signalé l'existence dans les amandes douces, les amandes amères contiennent de plus de l'acide prussique et une huile volatile jaune, plus pesante que l'eau. C'est à ces deux derniers principes qu'elles doivent leur saveur amère et l'action puissante et délétère qu'elles exercent sur l'économie animale, lorsqu'on les y introduit en grande quantité. En effet, il a été constaté par un grand nombre d'expériences, que l'huile obtenue par la distillation des amandes amères, donnait lieu à des accidens très-graves, et pouvait occasioner la mort, même lorsqu'elle était entièrement privée d'acide prussique. Plusieurs médecins, tels que Bergius, Hufeland, etc., remarquant la force avec laquelle les amandes amères modifient l'état de nos organes, ont proposé leur emploi comme propre à combattre les fièvres intermittentes. Ils en préparaient des émulsions très-rapprochées,

dont ils disent avoir obtenu quelques succès. Selon quelques-uns, ces amandes jouiraient de la propriété de neutraliser l'action des liqueurs fermentées et de dissiper l'ivresse.

Il découle du tronc de l'amandier une gomme entièrement semblable à celle du prunier et de l'abricotier, et confondue avec elle sous le nom de *gomme du pays*.

PÊCHER. — *PERSICA*. Tourn.

Ce genre ne diffère de l'amandier, auquel Linné l'avait réuni, que par son fruit, dont la chair est plus épaisse et plus succulente, et par son noyau, dont les silons sont plus profonds.

PÊCHER COMMUN. *Persica vulgaris*. Miller dict. n. 1. *Amygdalus persica*. Lin. Sp. 677. Duham. arb. fruit. ed. in-8°, v. 2, p. 172. n. 1-20, et 28-42. t. 1-14 et 20-32.

Var. : α . *Carne a nucleo secedente*.

Var. : β . *Carne nucleo adherente*.

Var. : γ . *Fructu lævi, nec tomentos*.

Abandonné à lui-même, le pêcher a le port de l'amandier, dont il ne diffère que par son fruit.

Ses feuilles sont alternes, lancéolées, étroites, aiguës, dentées en scie, d'un vert glauque sur les deux faces. Ses fleurs sont d'un rose pâle, alternes, et très-rapprochées les unes des autres à la partie supérieure des rameaux; elles sont sessiles. Le calice est le même que dans l'amandier. La corolle est plus petite; les pétales sont arrondis, entiers, brusquement ongiculés à leur base; les étamines, au nombre de trente environ, sont plus longues que le pistil, et un peu plus courtes que les pétales.

Le pistil est toujours unique. Le fruit, qui porte le nom de pêche, est une drupe ordinairement arrondie, creusée d'une sorte de gouttière longitudinale d'un seul côté, tomenteuse; la chair est très-épaisse et succulente; le noyau est arrondi, pointu d'un côté, marqué de sillons irréguliers et profonds.

Dans la première variété, la chair se détache facilement du noyau, auquel elle tient par des filamens charnus qui pénètrent dans les crevasses du test. La seconde variété, que l'on

désigne sous le nom de *pavie* ou *alberge*, a la chair adhérente au noyau : elle est tantôt d'un jaune doré, comme dans l'abricot, d'une consistance plus ferme : c'est presque la seule qui soit cultivée dans les provinces méridionales de la France; tantôt la chair est d'un rouge pourpre.

La troisième variété, fort distincte par sa pellicule, qui est lisse et non tomenteuse, porte le nom de *brugnon* : c'est une des meilleures et des plus recherchées.

Le pêcher est originaire de la Perse. On le cultive aujourd'hui dans les vignes et les jardins, soit en *plein vent*, soit en *espalier*.

Propriétés et usages. Le pêcher est bien plus intéressant par l'excellence des fruits qu'il produit, que par ses propriétés médicales. Les pêches sont en effet un des fruits les plus savoureux que voient mûrir nos climats. Comme tous les autres fruits mucoso-sucrés, elles sont rafraîchissantes et légèrement laxatives, surtout lorsqu'on en mange en grand nombre. On peut corriger cette action en les saupoudrant de sucre ou les trempant dans un vin généreux.

Les fleurs du pêcher possèdent une propriété laxative très-douce. Leur infusion, avec laquelle on prépare le sirop de fleurs de pêcher, purge doucement et sans occasionner de coliques. Aussi l'emploie-t-on surtout pour les enfans en bas âge.

ABRICOTIER. — *ARMENIACA*. Tourn.

Le genre abricotier diffère du pêcher par son noyau non sillonné, presque rond, ayant un de ses côtés relevé d'un bord tranchant. Il se distingue des pruniers par son fruit tomenteux.

ABRICOTIER COMMUN. *Armeniaca vulgaris*. Lamk. dict. 1, p. 2. *Prunus armeniaca*. Lin. Sp. 679. Duham. arb. fruit. ed. in-8^o, v. 1, p. 203, t. 5 et 6.

L'abricotier est un arbre de grandeur moyenne : ses rameaux, dont l'épiderme est d'un brun foncé, sont ordinairement disposés en une tête plus ou moins large. Les feuilles qui le couronnent sont presque cordiformes, arrondies, acuminées,

dentées en scie, glabres; celles qui occupent l'extrémité des rameaux sont rougeâtres. Les fleurs sont blanches, de grandeur moyenne, presque sessiles, disposées par petits faisceaux très-rapprochés, à la partie supérieure des rameaux. Chacune d'elles est environnée à sa base d'un grand nombre d'écaillés imbriquées, qui la recouvraient entièrement avant son épanouissement. Le calice est tubuleux; le tube est large, ovoïde, aminci à sa partie inférieure; le limbe est à cinq divisions brusquement réfléchies, presque cordiformes arrondies, un peu concaves et purpurines. La corolle est blanche; les cinq pétales sont arrondis, entiers, brusquement ongiculés à leur base. Les étamines sont au nombre de trente à quarante environ, un peu plus courtes que la corolle et le pistil. Celui-ci est solitaire et libre au fond de la fleur; il est cotonneux, excepté dans la moitié supérieure du style, qui est entièrement glabre. L'ovaire est à une seule loge, qui renferme deux ovules: le style est subulé et se confond, insensiblement à sa base avec le sommet de l'ovaire: le stigmate est terminal, fort petit, un peu aplati. Le fruit est une drupe arrondie, de couleur de chair, finement tomenteuse, marquée d'une sorte de gouttière: la chair est succulente, son noyau est lisse, comprimé latéralement, marqué de deux crêtes saillantes sur un de ses côtés.

L'abricotier est primitivement originaire de l'Arménie; Allioni prétend qu'il est sauvage aux environs de Montferrat en Piémont. On le cultive dans tous les jardins, à cause de l'excellence de son fruit.

Il fleurit au premier printemps, avant le développement de ses feuilles.

Propriétés et usages. L'abricot est un fort bon fruit, mais qui cependant n'a point cette délicatesse de saveur de la pêche. Il manque de ce goût acidule qui rend les pêches plus agréables et peut-être moins indigestes. Cependant il est encore très-recherché, et on le mange, non-seulement cru, mais cuit en forme de compote ou de gelée, ou conservé à l'eau-de-vie. Ses amandes ont une amertume assez prononcée: on les emploie surtout pour préparer une liqueur de table fort estimée: l'eau de noyau.

CINQUIÈME SECTION.

ROSÉES.

Le genre Rosier forme à lui seul cette section, fort bien caractérisée par son calice urcéolé, rétréci à son ouverture, devenant charnu, et contenant à son intérieur plusieurs petits osselets pariétaux, qui sont les véritables fruits.

. ROSIER. — *ROSA*. L. J.

Le tube du calice est urcéolé, persistant; son limbe est à cinq divisions caduques: la corolle se compose de cinq pétales; les étamines sont fort nombreuses et attachées au haut du tube du calice. Les pistils sont en grand nombre, insérés à la paroi interne du calice, qui est, ainsi qu'eux, hérissée de poils rudes. Ces pistils forment autant de petits akènes osseux renfermés dans le tube du calice, qui devient charnu.

Les rosiers sont des arbustes quelquefois sarmenteux, ordinairement armés d'aiguillons, ayant les feuilles imparipinnées et les stipules soudées latéralement avec la base des pétioles.

ROSIER SAUVAGE. *Rosa canina*. L. Sp. 704. Blackw. t. 8.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Cynorhodon*. Nom vulg. : *Gratte-Culs*.

Arbrisseau rameux, touffu, dont les branches sont armées d'aiguillons recourbés. Ses rameaux sont effilés, glabres, cylindriques et glauques. Ses feuilles sont alternes et pinnées avec impaire, légèrement glauques, composées de sept folioles sessiles, ovales, arrondies, obtuses, marquées de dents très-aiguës. Le pétiole, légèrement canaliculé en dessus, est garni de quelques aiguillons à sa face inférieure; les deux stipules sont soudées avec sa base. Elles sont semi-sagittées, denticulées sur leur bord libre. Les fleurs sont roses, grandes, rassemblées au nombre de quatre à six aux extrémités des ramifications de la tige et portées sur des pédoncules courts et glabres. Le calice est tubuleux, ovoïde, allongé, glabre. Son limbe est étalé, à

cinq divisions foliacées, allongées, très-aiguës, pinnatifides sur les côtés. La corolle est pentapétale, rosacée. Chaque pétale est sessile, cordiforme, un peu concave. Les étamines, en très-grand nombre (environ cent), sont insérées à la gorge du calice, en dehors d'un disque pariétal, qui, après avoir tapissé l'intérieur du tube calicinal, forme un bourrelet circulaire à son orifice, et le bouche presque entièrement. Elles sont beaucoup plus courtes que la corolle.

Les pistils sont au nombre d'environ douze à quinze, renfermés dans l'intérieur du tube du calice, aux parois duquel ils sont attachés. Chaque ovaire est légèrement stipité, tout hérissé de poils blancs, rudes et soyeux, ainsi que la paroi interne du tube calicinal. Il est surmonté d'un style grêle et filiforme, poilu. Ces styles, d'abord distincts, se réunissent en un faisceau, qui ne s'élève pas au-dessus de l'ouverture du calice. Chaque style est terminé par un stigmate capitulé, glanduleux et inégal. Le fruit se compose du calice persistant, dont les parois se sont épaissies et sont devenues charnues et d'une couleur rouge foncée; dans l'intérieur de ce calice sont les véritables fruits, qui sont autant d'akènes cornés, durs, polyèdres, hérissés de poils très-rudes, et terminés en pointe à leur sommet.

Cette espèce est très-commune dans les haies et les buissons. Elle fleurit en mai. Ses fruits sont mûrs en septembre et octobre.

Propriétés et usages. On ne fait usage en médecine que des fruits de cet arbrisseau, lorsqu'ils sont parfaitement mûrs. On sépare avec soin la chair, ou le calice, des osselets et des poils qui adhèrent à sa surface interne. Elle a une saveur astringente. C'est avec elle que l'on prépare la conserve de *Cynorhodon*, qui est un médicament astringent dont on fait usage dans la diarrhée chronique et plusieurs autres maladies où l'emploi des légers astringens est indiqué.

ROSIER DE FRANCE. *Rosa gallica*. L. Sp. 704. Blackw.
t. 78.

Part. usit. : *les pétales*. Nom pharm. : *Rosa rubra*. Noms vulg. :
Rose rouge ou *de Provins*

C'est un arbuste peu élevé, buissonneux, qui croît sur les collines du centre et d'autres parties de la France. Ses tiges sont dressées, rameuses, cylindriques, recouvertes de nombreux aiguillons rougeâtres et recourbés. Leurs feuilles, qui sont alternes et pétiolées, se composent de cinq ou sept folioles sessiles, ovales, cordiformes, aiguës, dentées en scie, à surface crépue, glabres supérieurement et d'un vert foncé, un peu tomenteuses à leur face inférieure. Les stipules sont adhérentes avec le pétiole, et un peu ciliées sur leurs parties latérales. Les fleurs sont réunies, au nombre de deux ou trois, au sommet des rameaux; elles sont d'un beau rouge cramoisi, portant au moins deux pouces et demi à trois pouces de diamètre. Leurs pédoncules sont grêles, cylindriques, assez longs et glanduleux. Le tube de leur calice est presque globuleux, également pubescent et glanduleux; les divisions de son limbe, plus courtes que les pétales, sont un peu divisées latéralement. Dans l'état sauvage, la corolle ne se compose que de cinq pétales, arrondis, un peu échancrés en cœur; mais elle double avec la plus grande facilité dans les individus cultivés.

Propriétés et usages. Les pétales de ce rosier, qui sont la seule partie dont on fasse usage, sont peu odorans, mais ils ont en revanche une saveur astringente très-prononcée, surtout lorsqu'ils ont été séchés rapidement. Nous ne croyons pas devoir nous étendre longuement sur leur usage dans la thérapeutique, ni rappeler les opinions erronées de quelques auteurs sur leur efficacité dans certaines maladies, telle que la phthisie pulmonaire: on sait trop à quoi s'en tenir aujourd'hui sur l'efficacité prétendue de certains agens pharmaceutiques dans le traitement de cette cruelle maladie. Ce qu'il y a de positif relativement aux pétales de roses rouges, c'est que leur infusion est tonique et astringente, et que l'on en prescrit surtout l'usage dans les écoulemens dépendans de causes

débilitantes. Ainsi, dans la leucorrhée, la blennorrhée chroniques, dans la diarrhée, etc., on l'emploie avec assez de succès.

Ces pétales font la base d'un assez grand nombre de préparations pharmaceutiques. Ainsi, digérés dans le vinaigre, ils constituent le vinaigre rosat, avec lequel se prépare le *miel rosat*, dont on fait surtout usage dans les inflammations légères du pharynx. On fait aussi une conserve de roses rouges qui jouit des mêmes propriétés que la conserve de *cynorhodon*.

Le rosier des quatre saisons, ou rose pâle, et le rosier à cent feuilles (*Rosa bifera* et *Rosa centifolia*, L.) méritent également d'être mentionnés ici. On connaît le parfum délicieux qu'exhalent leurs belles fleurs. Ce parfum est dû à une huile essentielle, plus légère que l'eau, susceptible de se solidifier, et que l'on désigne sous le nom d'huile essentielle de roses ou beurre de roses. L'eau distillée que l'on prépare avec les pétales de ces deux espèces est odorante et à peine astringente. On en forme des collyres, que l'on rend plus actifs par l'addition du sulfate de zinc, de l'acétate de plomb, etc. On peut également l'employer à faire des injections.

C'est avec les pétales du rosier des quatre saisons, que l'on prépare dans les pharmacies les deux sirops de *roses pâles*. Le premier, ou le sirop simple, est faiblement laxatif, et s'emploie surtout pour les femmes et les enfans, à la dose d'une à deux onces. Le sirop composé, au contraire, est fortement purgatif. Une demi-once ou une once suffit pour provoquer d'abondantes évacuations. Il doit cette action énergique à l'agaric blanc, au séné et aux autres ingrédients purgatifs dont il se compose.

SIXIÈME SECTION.

POMACÉES. Rich.

Les pistils sont au nombre de deux à cinq, soudés entre eux et avec le tube du calice, qui semble représenter un ovaire infère. Chaque pistil se compose d'un ovaire à une seule loge, contenant deux ou un plus grand nombre d'ovules, d'un style et d'un stigmate simples. Le fruit est une pomme ou *mélonide*, c'est-à-dire qu'il est charnu, couronné par le limbe du calice, et offre deux, trois ou cinq loges cartilagineuses ou osseuses.

Cette section paraît au premier abord s'éloigner considérablement des cinq autres dont nous venons d'exposer successivement les caractères, surtout si nous comparons son fruit à celui des autres sections. Mais ces différences sont plus apparentes que réelles. En effet, le fruit du pommier ne diffère de celui du rosier, que parce que les pistils réunis dans le tube du calice se sont soudés les uns avec les autres, tandis qu'ils restent distincts dans le rosier. Si maintenant vous étalez le tube du calice des rosiers, vous aurez la structure des Fragariacées.

POMMIER. — *MALUS*. Tourn.

Calice turbiné à sa base ; limbe à cinq découpures lancéolées, roulées en dehors ; corolle de cinq pétales velus inférieurement ; étamines rapprochées en gerbe ; cinq styles soudés par la base ; mélonide globuleuse, ombiliquée à sa base et à son sommet, à cinq loges cartilagineuses, contenant chacune deux pépins.

POMMIER COMMUN. *Malus communis*. Lamk. D. C. Fl.
fr. 4. p. 429.

Pyrus malus. L. Sp. 686.

Le pommier est un arbre de moyenne grandeur qui, dans nos champs, forme une tête hémisphérique, et ressemble, en quelque sorte, à un vaste parasol très-bombé. Ses feuilles sont pétiolées, alternes, obovales, subcordiformes, dentées, d'un vert foncé supérieurement, cotonneuses et blanchâtres en dessous. Les fleurs, qui sont assez grandes et d'un rose pâle, sont pédicellées et forment des espèces de petits bouquets ou sertules au sommet des jeunes rameaux. Leur calice est turbiné, velu, à cinq lanières lancéolées. Leurs pétales sont arrondis et presque entiers. Les cinq styles sont velus, et adhèrent entre eux par la base. Le fruit est ordinairement globuleux, quelquefois un peu déprimé, plus rarement allongé. Sa forme et sa grosseur diffèrent beaucoup suivant les variétés, qui sont fort nombreuses. Il a quelquefois la grosseur d'une noix, comme on l'observe dans la variété connue sous le nom de *pommes d'apis* ; d'autres fois, au contraire, on en trouve qui offrent à peu près le volume de la tête d'un enfant.

Le pommier fleurit en avril et mai. Ses fruits sont généralement mûrs au commencement de l'automne.

Usages et propriétés. Non-seulement le pommier est cultivé avec soin dans nos jardins fruitiers, mais cet arbre est l'objet d'une grande culture dans plusieurs provinces de la France, où il couvre une partie des champs et des collines. En effet, il remplace la vigne dans la plus grande partie de la Normandie, de la Bretagne, de la Picardie, etc.; et c'est de lui que l'on extrait la boisson fermentée qui y tient lieu du vin. Le cidre, surtout lorsqu'il a été conservé pendant quelque temps, est une boisson aussi saine qu'agréable. Il contient, en général, une moins grande quantité d'alcool que le vin, et fatigue moins l'estomac. Cependant il peut également causer l'ivresse, et avec des accidens d'autant plus intenses, qu'il en faut une plus grande quantité pour la déterminer. L'alcool que l'on retire du cidre par le moyen de la distillation conserve toujours une saveur peu agréable: il est moins estimé que celui que fournit le vin.

On peut rendre le cidre médicamenteux par l'addition de substances actives. Ainsi on en fera une boisson tonique, en y laissant macérer une certaine quantité de racine de gentiane; il deviendra stimulant si l'on y ajoute un alcoolat aromatique, tel que celui de canelle, de géofle, ou si l'on y fait infuser des plantes de la famille des labiées.

Quant aux pommes que nous recueillons dans nos jardins, c'est un fruit très-agréable et très-sain. Elles ne sont jamais fondantes comme certaines poires, et leur chair est toujours cassante. Lorsqu'elles ont été cuites et qu'on les saupoudre de sucre, on en prescrit l'usage aux malades et aux convalescens. On prépare aussi avec le suc que l'on en retire dans cet état, une confiture ou gelée extrêmement transparente, et qui est fort recherchée. La décoction de pomme de reinette est une tisane rafraîchissante, que l'on prescrit dans l'inflammation des poumons et des organes digestifs.

POIRIER. — *PYRUS*. Tourn.

Les poiriers diffèrent des pommiers par leurs pétales glabres,

leurs étamines non rapprochées en faisceau ; leurs styles libres et non soudés par leur base. Du reste, leur fruit présente la même organisation.

POIRIER COMMUN. *Pyrus communis*. L. Sp. 686.

Le poirier, abandonné à lui-même, est un arbre assez élevé, et dont le tronc peut acquérir des dimensions considérables. Ses feuilles, portées sur de longs pétioles, sont ovales, obtuses, finement dentées, pubescentes à leur face inférieure dans leur jeunesse, devenant ensuite entièrement glabres. Dans ses fleurs, qui sont blanches, pédonculées, et disposées en bouquets aux extrémités des jeunes rameaux, le calice est monosépale : son tube est urcéolé, tomenteux, rempli à l'intérieur d'une substance charnue, qui unit les pistils entre eux, de manière que la gorge du tube est entièrement bouchée. Le limbe est étalé, à cinq divisions très-aiguës. La corolle est formée de cinq pétales arrondis, un peu concaves, brusquement onguiculés à leur base. Les étamines, au nombre de vingt ou environ, sont insérées en dedans de la corolle, au pourtour d'un disque charnu. On trouve cinq pistils attachés au fond du calice, très-rapprochés les-uns des autres : leurs ovaires sont réunis et soudés entre eux du côté interne, et avec le tube du calice en dehors, au moyen du disque charnu qui garnit son intérieur. Les styles sont grêles, rapprochés en faisceau, et presque soudés, à leur base, distincts et libres au-dessus de la gorge du calice, terminés chacun par un petit stigmate oblique. Le fruit est une mélonide pyriforme.

Dans l'état sauvage, les fruits du poirier, comme ceux du pommier, sont petits et d'une âpreté intolérable. La culture, en y développant les principes mucoso-sucrés, les rend d'une saveur douce et agréable. Le nombre des variétés obtenues par les soins du cultivateur, et que l'on propage au moyen de la greffe, est extrêmement considérable. On compte parmi les plus recherchées le *beurré gris*, la *crassane* ou *crésane*, le *Saint-Germain*, etc. Non-seulement le poirier est cultivé dans nos jardins fruitiers, soit en espaliers, soit en *quenouilles*, mais on le cultive en grand sur la lisière des champs, dans

beaucoup de provinces de la France, telles que la Normandie, l'Anjou, la Bretagne, etc. On prépare, avec le suc qu'on en exprime, une boisson fermentée, qui porte le nom de *poiré*. Cette liqueur est plus forte et plus alcoolique que celle que l'on extrait des fruits du pommier, et son usage habituel paraît être moins sain.

Pour l'usage de la table, on recherche surtout les espèces de poires qui sont fondantes, et l'on réserve pour la cuisson celles qui ont la chair ferme et cassante.

COIGNASSIER. — *CYDONIA*. Tourn.

Ce genre diffère du précédent par les loges de son fruit, qui contiennent plusieurs graines, au lieu de deux seulement.

COIGNASSIER CULTIVÉ. *Cydonia vulgaris*. Rich. Jard. med.
Pyrus cydonia. L. Sp.

Arbrisseau de douze à quinze pieds, très-rameux, ses jeunes rameaux étant blanchâtres et cotonneux. Ses feuilles sont ovales, arrondies, obtuses, larges d'un à deux pouces, longues de deux à trois, molles, douces au toucher, cotonneuses en dessous, portées sur des pétioles d'un demi-pouce de longueur, entières sur leurs bords. Les fleurs sont blanchâtres, très-grandes, solitaires à la partie supérieure des jeunes rameaux. Le tube du calice est très-cotonneux, un peu renflé à la base; le limbe est à cinq divisions rabattues, foliacées, doublement dentées. Cinq pistils sont renfermés dans le tube du calice; leur ovaire est à une seule loge, qui renferme plusieurs graines, le style est très-cotonneux à sa base. Le fruit est une mélonide pyriforme, arrondie, jaune et cotonneuse, d'une odeur très-forte, d'une saveur âpre et désagréable. Il porte le nom de *Coing*.

Cet arbrisseau, qu'on cultive aujourd'hui dans tous les jardins potagers, est originaire de l'île de Crète.

Propriétés et usages. Les coings, même dans leur état parfait de maturité, ne peuvent être mangés crus, à cause de leur saveur âpre. Mais on prépare avec eux d'excellentes marmelades, des gelées, des pâtes très-recherchées. Ces fruits intéressent la médecine, 1^o par le *sirup* que l'on prépare avec leur

pulpe, lequel est légèrement astringent, et mis surtout en usage pour édulcorer les boissons qu'on administre contre la diarrhée chronique; 2^o par leurs graines, qui contiennent un mucilage très-abondant, que l'on obtient par la décoction dans l'eau. Cette décoction est principalement usitée pour préparer des collyres adoucissans.

NÉFLIER. — *MESPILUS*. L. J.

Ce genre se distingue des précédens par son fruit plus court, dont l'ombilic est large et ouvert, et par les cinq noyaux osseux renfermés dans son intérieur.

NÉFLIER COMMUN. *Mespilus germanica*. L. Sp. 684.

C'est un arbre de moyenne grandeur, dont le tronc et les branches sont ordinairement tordus et irréguliers, et qui s'élève à douze ou quinze pieds de hauteur. Il porte des feuilles elliptiques, lancéolées, aiguës au sommet, pubescentes, surtout en dessous; longues de cinq à six pouces, larges d'environ deux pouces, presque sessiles.

Ses fleurs sont grandes, blanches, axillaires et terminales. Le calice est turbiné, élargi, cotonneux, terminé par cinq lanières lancéolées, entières; les cinq pétales sont arrondis, sessiles, un peu ondulés sur leurs bords; les étamines, au nombre de trente à trente-six; les cinq ovaires sont pariétaux, soudés ensemble et avec la paroi interne du calice; les cinq styles sont tordus et un peu soudés, terminés chacun par un stigmate un peu évasé et latéral.

Le fruit, qui porte le nom de *néfle*, est turbiné, aplati supérieurement, terminé par les cinq lanières du calice, qui sont divergentes. Il renferme cinq nucules osseux, contenant chacun une graine.

Le néflier croît dans les forêts de la France; on le cultive dans les vergers, à cause de ses fruits.

Propriétés et usages. Les néfles ne mûrissent point sur l'arbre qui les porte. Lorsqu'on les récolte à la fin de l'automne, elles sont encore vertes à l'intérieur, dures, d'une saveur excessivement âpre et insupportable. On les étend alors sur de la paille, et, vers le milieu de l'hiver, elles s'amollissent, deviennent brunes

en dedans, et acquièrent une saveur fort agréable. Ces fruits ne sont ni malsains, ni indigestes. On les recherche peu sur les tables somptueuses. La médecine n'en fait point usage.

Propriétés médicales des Rosacées.

Les six sections que nous avons établies dans la vaste famille des Rosacées, et que quelques auteurs considèrent comme autant de familles distinctes les unes des autres, offrent entre elles des caractères communs et des différences assez tranchées, lorsqu'on les étudie sous le point de vue de leur composition chimique, et des phénomènes que les végétaux qui y sont réunis déterminent dans l'économie animale. Ainsi un caractère commun à toutes les Rosacées, mais qui cependant n'existe pas dans quelques-unes à toutes les époques de leur développement, c'est leur saveur âpre et astringente, qui est due principalement au tannin, dont on démontre facilement la présence par la couleur noire que le sulfate de fer développe dans la décoction de ces végétaux. Cette saveur est surtout très-intense dans la section des Fragariacées, et en particulier dans la racine de ces plantes. Aussi plusieurs d'entre elles sont-elles employées en médecine comme toniques, soit à l'intérieur, soit pour l'usage externe, comme le démontrent les racines de tormentille, d'argentine, etc. Ces mêmes racines servent également, dans quelques contrées, au tannage et à la préparation des cuirs.

Cette astringence existe aussi dans les Agrimoniées, et surtout dans le genre aigremoine. Cette section nous offre une plante exotique qui forme une anomalie bien remarquable. Je veux parler du *Brayera anthelmintica*, décrit récemment par M. Kunth, et qui doit être placé tout près du genre aigremoine. Cette plante, qui n'est encore que fort imparfaitement connue, et d'après des fragmens incomplets apportés de Constantinople par M. le docteur Brayer, croît en Abyssinie. Elle y est employée avec le plus grand succès au traitement du tœnia, et M. le docteur Brayer a été lui-même témoin de la promptitude et de l'efficacité de cette plante, dans le traitement de cette redoutable maladie. Une telle propriété est bien remar-

quable au milieu d'autres végétaux qui sont si loin de la posséder.

Plusieurs Spiréacées et un grand nombre de rosiers nous offrent également le principe astringent des Fragariacées. Les fruits des rosiers sauvages connus sous le nom de *cynorhodon*, les pétales de plusieurs roses, et surtout de celles qui ont les fleurs d'un rouge foncé, sont remarquables par leur saveur astringente, et sont rangés parmi les médicamens toniques.

Dans la section des Amygdalées et des Pomacées, nous trouvons encore des traces de cette saveur astringente. Les fruits, dans ces deux sections, surtout avant l'époque de leur maturité, ont une saveur âpre, extrêmement désagréable. Ils contiennent, outre le tannin et l'acide gallique que nous avons remarqués dans les autres sections, de l'acide malique à l'état de liberté. Mais par les progrès de la maturité, ils éprouvent un changement notable dans leur nature chimique. Ainsi on voit s'y développer en abondance les matériaux sucrés et muqueux, à mesure que la quantité des substances acides diminue, en sorte que parvenus à leur état de maturité parfaite, ces fruits ont une saveur douce, sucrée, et nullement astringente.

Outre les substances acides dont nous venons de signaler l'existence dans toutes les sections de la famille des Rosacées, nous trouvons encore quelques autres principes dans plusieurs de ces végétaux. Ainsi, dans la racine de benoite, et surtout dans les pétales d'un grand nombre d'espèces de rosiers, il existe une grande quantité d'huile volatile très-odorante, tantôt plus lourde, et tantôt plus légère que l'eau. Cette huile communique à ces végétaux une propriété stimulante qui, le plus souvent, se joint à leur action tonique. Mais de tous ces principes, il n'en est pas de plus remarquable que l'acide prussique (acide hydrocyanique), qui se fait remarquer dans presque tous les végétaux du groupe des Amygdalées. C'est en effet à la présence de ce principe délétère et à celle d'une huile volatile particulière, que les noyaux de pêche, d'abricot, les feuilles du laurier-cerise, du pêcher, etc., doivent leur odeur forte, et désignée vulgairement sous le nom d'odeur d'amande, leur saveur amère, et l'action puissante et délétère qu'ils exer-

cent sur l'économie animale. L'acide prussique est en effet un des poisons les plus actifs que fournit le règne végétal; il détruit presque instantanément l'irritabilité musculaire; et dans les animaux qui succombent victimes de ses effets, on trouve les muscles dans un état de relâchement et de flaccidité complet.

Cette propriété singulière est bien une anomalie pour la famille des Rosacées considérée en masse; mais cependant elle cesse de paraître telle lorsque l'on songe qu'elle existe à des degrés différens dans tous les végétaux de la section des Amygdalées ou Drupacées, qui se distinguent des autres par la structure de leur fruit et la présence du noyau, qui est l'organe qui en renferme la plus grande quantité.

Les graines de toutes les Amygdalées, surtout celles qui sont assez grosses, sont remarquables par la grande quantité d'huile grasse qu'elles fournissent par le moyen de la pression. Cette huile, lorsqu'elle est pure, est douce, limpide, inodore, et jouit des propriétés adoucissantes et relâchantes de tous les agens pharmaceutiques du même genre. Celle que l'on retire des amandes douces est la plus fine, la plus estimée, et celle dont on fait le plus fréquent usage. Assez souvent l'huile que l'on retire des autres Drupacées contient une quantité plus ou moins considérable d'acide prussique et d'huile volatile. Quand ces deux substances n'y sont qu'en petite proportion, elles lui communiquent une saveur amandée, légèrement amère, qui la rend plus sapide et plus agréable pour quelques personnes. C'est ainsi que l'on préfère, aux environs de Briançon, l'huile exprimée des amandes du prunier, et que l'on y connaît sous le nom d'huile de marmottes, à l'huile d'olive la plus fine.

Les graines, dans les Pomacées, sont remarquables par la grande quantité de mucilage contenu dans leur épisperme. C'est ainsi que la décoction des pépins de pommes, et surtout de coings, est adoucissante, et qu'on l'emploie pour préparer des collyres émoulliens.

La famille des Rosacées est bien plus intéressante sous le rapport de ses usages économiques, que par ses propriétés médicales. En effet, c'est sans contredit la tribu naturelle de végétaux qui nous fournit le plus grand nombre de fruits

savoureux et rafraîchissans. Les fraises, les framboises, les nombreuses variétés de prunes, de pêches, d'abricots, de cerises; les nèfles, les sorbes, les coings, les poires et les pommes, font l'ornement et les délices de nos tables pendant toutes les saisons de l'année. Les pommes et les poires offrent un degré d'importance encore plus grand, par la boisson fermentée qu'elles fournissent, et qui, dans une partie de la France, remplace entièrement l'usage du vin. Ces deux fruits ne sont pas les seuls que l'on puisse ainsi convertir en cidre; tous ceux des autres Pomacées jouissent de la même propriété; et, dans quelques cantons, les fruits du sorbier servent aussi à préparer cette boisson.

SOIXANTE-SIXIÈME FAMILLE.

LÉGUMINEUSES. — *LEGUMINOSÆ*.

PAPILIONACÉES. Tourn.

La famille des Légumineuses, quoique comptée par tous les botanistes parmi les plus naturelles, offre cependant, dans les détails de son organisation, des différences même assez tranchées, et qui exigent de notre part des développemens plus étendus, afin de bien faire connaître la structure générale de ces végétaux. On peut rapporter à trois types principaux l'organisation des fleurs dans cette famille. 1^o Tantôt elles sont irrégulières et papilionacées, c'est-à-dire qu'elles offrent un calice tubuleux, denté à son sommet; une corolle formée de cinq pétales inégaux et irréguliers, et qui ont reçu des noms particuliers, savoir : un supérieur, ordinairement plus grand, qu'on nomme *étendard*; deux latéraux, égaux et semblables, qui constituent les *ailes*; deux inférieurs, également semblables entre eux, quelquefois soudés ensemble par leur bord inférieur et formant la *carène*; dix étamines, ordinairement diadelphes, rarement libres ou monadelphes; 2^o tantôt la fleur est plus ou moins

régulière, composée d'un calice à cinq divisions très-profondes, d'une corolle polypétale également régulière, et de dix étamines distinctes, dont plusieurs avortent quelquefois constamment dans un certain nombre de genres; 3^o enfin dans le troisième type, qui s'éloigne beaucoup des autres, le calice est tubuleux, à cinq dents, accompagné d'un calicule extérieur; la corolle manque; les étamines, en nombre variable, et quelquefois très-considérable, sont monadelphes ou libres. Ces trois divisions présentent, ainsi qu'il est facile de le reconnaître, une organisation assez différente dans les parties qui composent leur fleur, mais elles se trouvent rapprochées et réunies par la conformité de leur fruit, qui toujours est une gousse ou un légume; de là le nom qui a été donné à cette famille. Cette gousse, examinée dans les divers genres de la famille, offre des différences fort remarquables. Ainsi elle est, en général, à une seule loge, qui contient plusieurs graines et s'ouvre en deux valves; d'autres fois elle ne contient qu'une seule graine et reste indéhiscente. Dans quelques genres, la gousse est partagée en deux ou plusieurs loges par de fausses cloisons, ainsi qu'on l'observe dans les Casses; et même plusieurs genres se distinguent par leurs fruits étranglés et comme articulés de distance en distance, et pouvant se séparer spontanément en autant de pièces qu'il y a d'articulations.

La graine se compose d'un épisperme membraneux qui contient un embryon, dont les deux cotylédons sont très-épais. Dans les genres à corolle régulière, l'embryon est souvent renfermé dans l'intérieur d'un endosperme mince et membraneux.

Les Légumineuses, de même que les Rosacées dont nous venons d'exposer les caractères, sont ou des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, ou des arbustes, des arbrisseaux, et même des arbres d'une haute stature.

Leurs feuilles sont alternes, ordinairement composées, tantôt digitées, c'est-à-dire formées de folioles naissant toutes du sommet du pétiole commun, tantôt pinnées ou ayant leurs folioles disposées des deux côtés du pétiole commun. Dans un grand nombre d'espèces, ces feuilles sont encore plus composées, elles sont biternées ou bipinnées; très-rarement elles sont simples. Dans tous les cas, elles s'accompagnent à leur base de deux stipules ordinairement persistantes. Les fleurs, dans ces différents genres, offrent, en quelque sorte, tous les modes d'inflorescence, c'est-à-dire qu'elles sont solitaires, en épis, en grappes, en panicules, etc.

Nous diviserons les genres de la famille des Légumineuses en trois grandes sections qui correspondront aux trois types principaux dont nous avons décrit l'organisation; ces trois sections porteront les noms de Papilionacées, de Cassiées et de Mimosées.

PREMIÈRE SECTION.

PAPILIONACÉES.

Calice monosépale, corolle irrégulière, pentapétale, papilionacée; dix étamines ordinairement diadelphes.

1^o Étamines diadelphes ou monadelphes.

GENÈT. — *GENISTA*. J.

Calice à deux lèvres, la supérieure bidentée, l'inférieure à trois dents : étendard redressé, carène abaissée, ne recouvrant pas en entier les organes sexuels. Gousse allongée, comprimée, uniloculaire, bivalve, contenant plusieurs graines réniformes.

Arbustes ou arbrisseaux à feuilles généralement simples, quelquefois subulées et épineuses.

GENÊT DES TEINTURIERS. *Genista tinctoria*. L. Sp. 998.

Vulgairement : *Genestrolle*.

Ce petit arbuste est commun dans nos bois et nos buissons. Ses tiges, qui sont frutescentes à leur base, sont redressées dans leurs deux tiers supérieurs, hautes d'environ deux pieds, cylindriques, striées, un peu anguleuses, glabres. Les feuilles sont très-nombreuses, éparses, lancéolées, aiguës, glabres ou légèrement pubescentes. Ses fleurs sont jaunes, et constituent une grappe terminale à la partie supérieure des ramifications de la tige. Les fruits sont comprimés, allongés et glabres.

Cette espèce fleurit aux mois de juin et de juillet. ♀

Propriétés et usages. Les teinturiers emploient fréquemment la genestrolle, qui fournit une couleur jaune assez vive; et, sous ce rapport, cette plante est plus intéressante que par son emploi dans la pratique médicale. Ses fleurs sont légèrement purgatives, et ses graines émétiques. Mais en Russie, et surtout dans les provinces méridionales de ce vaste empire, les habitans des campagnes ont la plus grande vénération pour cette espèce de genêt; ils considèrent sa décoction comme propre à neutraliser les effets du virus rabique, et à prévenir les terribles symptômes de l'hydrophobie. Ils administrent une décoction très-rapprochée de cette plante. M. le docteur Tschern-jajew, lecteur d'histoire naturelle à l'Université de Charcow en Ukraine, m'a assuré que ce remède est connu et mis en usage par tous les habitans de l'Ukraine. Le docteur Michel Marochetti a lu, le 4 octobre 1820, à la Société médico-physique de Moscou, des observations sur l'efficacité de cette plante, qu'il a vu mettre plusieurs fois en usage avec succès dans le traitement de la rage. Il dit qu'outre l'emploi de la décoction du *genista tinctoria*, on doit cautériser avec une aiguille rougie au feu, les petites pustules qui se montrent sous la langue, aux environs des glandes sublinguales. Cette cautérisation est sans contredit la partie efficace de cette méthode curative.

Je ne sache pas qu'en France on ait jamais fait usage de ce remède dans cette redoutable maladie. Un grand nombre de

genêts jouissent de propriétés purgatives assez marquées, mais on les emploie bien rarement.

LUPIN. — *LUPINUS*. L. J.

Calice à deux lèvres; carène formée de deux pétales distincts à leur base; étamines monadelphes. Gousse épaisse, coriace, contenant plusieurs graines.

Plantes herbacées, à feuilles digitées.

LUPIN BLANC. *Lupinus albus*. L. Sp. 1015. Blackw. t. 282.

Part. usit. : *les graines*. Nom pharm. : *Lupinus*.

Plante annuelle, que l'on cultive dans les jardins, mais dont on ne sait pas positivement la patrie. Sa tige cylindrique, droite, simple, s'élève à environ un pied; elle est, ainsi que les feuilles, recouverte de longs poils doux et blanchâtres. Ces feuilles sont alternes, portées sur de longs pétioles, du sommet desquels naissent cinq ou sept folioles oblongues lancéolées, aiguës, douces au toucher, divergentes en forme d'éventail. Ses fleurs, qui sont blanches, constituent à la partie supérieure de la tige une sorte d'épi terminal. La gousse est allongée, épaisse, velue, contenant six à huit graines arrondies, un peu comprimées.

Propriétés et usages. Les graines du lupin ont une saveur amère peu agréable, que l'eau bouillante leur enlève facilement: elles sont dans cet état farineuses et nutritives. Les Romains et les Grecs les mangeaient, comme nous le faisons des graines du haricot; mais aujourd'hui elles sont généralement négligées comme aliment. Comme médicament, les lupins ne méritent pas beaucoup plus d'intérêt. Quelques auteurs les ont employés, réduits en poudre, au traitement des vers intestinaux. Mais c'est principalement à l'extérieur qu'on en fait plus généralement usage. Leur farine est placée au nombre des quatre farines résolutives. On en forme des cataplasmes, auxquels on donne une plus grande activité, en y joignant le vinaigre, le miel, etc. Leur décoction, qui est fort amère, a aussi été recommandée contre la gale et d'autres maladies de la peau.

BUGRANE. — *ONONIS*. L. J.

Calice évasé, à cinq divisions linéaires un peu inégales; étendard redressé, plus grand, strié; étamines monadelphes. Gousse renflée, contenant une ou deux graines.

Plantes herbacées, ou arbustes quelquefois épineux, à feuilles trifoliolées.

BUGRANE ÉPINEUSE. *Ononis spinosa*. L. Sp. 1006.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Ononis*, s. *Resta bovis*.
Noms vulg. : *Arrête-Bœuf*, *Bugrande*.

Sa racine est vivace, rampante, très-longue; d'une couleur brune à l'extérieur, blanchâtre en dedans.

Les tiges sont suffrutescentes à la base, couchées, relevées à leur partie supérieure, rameuses, longues d'un ou plusieurs pieds, cylindriques, velues et un peu visqueuses. Les rameaux sont le plus souvent terminés en pointe roide, et constituent des épines simples.

Les feuilles sont alternes, courtement pétiolées, trifoliolées; les folioles sont elliptiques, denticulées; les deux latérales un peu plus petites; ces feuilles sont quelquefois simples sur les jeunes rameaux; deux stipules ovales, aiguës, denticulées, sont soudées avec la base du pétiole.

Les fleurs sont rosées, presque sessiles, axillaires, solitaires ou géminées. Leur calice est monosépale, tubuleux à sa base, très-velu, à cinq divisions profondes, lancéolées, aiguës, quatre occupant la partie supérieure, une seule la partie inférieure. La corolle est papilionacée : son étendard est redressé, plane, entier, strié; les ailes plus courtes, obtuses, un peu écartées de la carène, qui est très-comprimée, formée de deux pétales distincts seulement à la base.

Les étamines sont monadelphes.

La gousse est un peu plus longue que le calice, velue, renflée, contenant une ou deux graines.

L'arrête-bœuf est très-commun dans les champs incultes, les lieux stériles; il fleurit pendant les mois de juin, juillet et août.

Propriétés et usages. C'est la racine que l'on emploie. Elle est douceâtre, un peu amère et nauséabonde. On l'a surtout mise en usage pour activer la sécrétion des reins. Les anciens la comptaient parmi les *racines apéritives*. Galien et Dioscoride parlent déjà de son action diurétique, et des avantages de son emploi dans le traitement des affections calculeuses de la vessie. Plusieurs auteurs modernes ont joint leur témoignage à celui des anciens. Bergius dit l'avoir administrée avec le plus grand succès dans l'ischurie provenant de la présence de calculs retenus dans la vessie. D'autres ont fait usage de sa décoction contre l'hydropisie de la tunique vaginale, et enfin quelques-uns, tels que Plenck, Meyer, Schneider, en recommandent l'usage dans l'engorgement du testicule.

La bugrane s'administre ordinairement en décoction, à la dose d'une once pour une pinte d'eau.

ARACHIDE. — *ARACHIS*. L. J.

Calice à quatre divisions linéaires, trois supérieures et une inférieure; étamines monadelphes; pédoncule tubuleux, contenant l'ovaire à sa base et dans son intérieur. Fruit ovoïde, pointu, presque cylindrique, indéhiscant, réticulé extérieurement, contenant d'une à trois graines.

Plante annuelle, à feuilles bijugées.

ARACHIDE SOUTERRAINE. *Arachis hypogæa*. L. Sp. 1040.

Vulgairement : *Pistache de terre*.

Cette plante, qui est annuelle, paraît appartenir à la fois aux contrées chaudes de l'ancien et du nouveau continent, selon l'opinion la plus généralement admise. Mais, depuis la fin du siècle dernier, on l'a cultivée avec soin, et en quelque sorte naturalisée dans le midi de l'Europe. Sa racine est annuelle, pivotante, garnie de fibrilles capillaires, sur lesquelles sont des petits tubercules pisisiformes. La tige, dont la hauteur varie d'un à deux pieds, est d'abord couchée dans sa partie inférieure, tandis que ses ramifications sont dressées; celles-ci sont grêles, cylindriques et pubescentes. Ses feuilles, portées sur de

longs pétioles pubescens, sont composées de quatre folioles obovales, très-obtuses, ciliées et opposées. On trouve à leur base deux stipules inéquilatérales, très-aiguës, un peu soudées ensemble par leur base. A l'aisselle de chaque feuille, il existe communément deux fleurs, portées chacune sur un pédoncule pubescent, à peu près de la même longueur que les feuilles. Ces fleurs, qui sont jaunes, et dont quelques-unes sont stériles par l'imperfection de leur pistil, se composent d'un calice caduc à quatre divisions linéaires, très-profondes, trois supérieures et une inférieure. L'étendard est appliqué sur les ailes, qui ne sont point étalées, et la carène est formée de deux pétales en partie libres et en partie soudés. Les étamines sont monadelphes.

Le pistil, dans cette plante singulière, offre une organisation dont nous ne connaissons aucun autre exemple dans les genres nombreux de cette famille. Son ovaire, au lieu d'être situé au fond du calice, se trouve placé à la base et dans l'intérieur du pédoncule qui forme un tube grêle, parcouru intérieurement par un long style, lequel est saillant au-dessus du tube des étamines. Lorsque la fécondation s'est opérée, la fleur se flétrit et se détache. Il ne reste plus sur la tige que la base du pédoncule, dans l'intérieur duquel l'ovaire est renfermé. Du sommet de l'ovaire, on voit poindre une petite pointe qui se recourbe vers la terre; et l'ovaire, à mesure qu'il grossit, est élevé sur un pédicule qui s'allonge jusqu'à ce que la petite pointe ait touché la terre. Elle ne tarde pas à s'y enfoncer, et entraîne avec elle l'ovaire, qui est déjà assez gros, et qui va mûrir ses graines dans cette nouvelle position. Les fruits, que l'on trouve à trois ou quatre pouces sous la surface du sol, sont ovoïdes, allongés, presque cylindriques, terminés en pointe, d'une substance coriace, blanchâtres et réticulés à l'extérieur, souvent étranglés vers leur milieu; ils contiennent une, deux ou trois graines de la grosseur d'une aveline.

Propriétés et usages. On a cherché, au commencement de ce siècle, à donner à l'arachide une place importante dans notre agriculture. Cette plante mérite, en effet, d'être répandue et cultivée, à cause des avantages qu'elle peut nous procurer. En effet, les graines, lorsqu'elles sont fraîches et récentes, ont

une saveur douce, que la plupart des auteurs comparent à celle des avelines et des amandes. Cette saveur devient encore plus agréable lorsqu'elles ont été légèrement torréfiées. Les naturels de la Nouvelle-Espagne en font leur principale nourriture, et elles sont, pour les nègres dispersés dans toutes les parties du globe, un régal délicieux. On retire de ces amandes une huile grasse extrêmement douce, qui, selon plusieurs auteurs, ne le cède en rien à la meilleure huile d'olives. On dit qu'elle jouit de la propriété bien précieuse de ne rancir jamais, et d'acquiescer, au contraire, plus de finesse en vieillissant. On peut préparer, avec les amandes de la pistache de terre, une pâte qui, délayée dans l'eau et édulcorée avec suffisante quantité de sucre, forme une sorte d'orgeat extrêmement agréable.

La culture de cette plante demande des soins et une exposition particuliers. Comme elle craint le froid, elle ne peut prospérer que dans les provinces méridionales de la France. Il lui faut une terre meuble et un peu sablonneuse, pour qu'elle puisse y enfoncer ses jeunes fruits, et lui confier le soin de leur maturation.

TRIGONELLE. — *TRIGONELLA*. L. J.

Calice à cinq divisions égales; l'étendard et les ailes quelquefois ouverts, plus grands que la carène, qui est fort petite. Gousse allongée, grêle, comprimée ou cylindrique, terminée en pointe, contenant plusieurs graines.

Plantes annuelles, à feuilles trifoliolées.

TRIGONELLE FENU-GREC. *Trigonella phœnum-græcum*.

L. Sp. 1095.

Part. usit. : les graines. Nom pharm. : *Phœnu-Græcum*.

Sa racine, qui est annuelle, donne naissance à une tige dressée, presque simple, haute d'un pied, cylindrique, un peu velue. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, trifoliolées, à folioles obovales, obtuses, quelquefois un peu échancrées, denticulées sur les bords; les stipules sont en fer de lance et entières.

Les fleurs sont jaunes, sessiles, axillaires, géminées; quel-

quefois solitaires, dressées. Leur calice tubuleux, presque cylindrique, velu, est à cinq dents linéaires et égales. Leur corolle est comprimée latéralement; l'étendard est obcordiforme comprimé, les ailes rapprochées, obtuses, la carène très-courte.

La gousse est très-allongée, presque cylindrique, dressée, terminée par une longue pointe conique, et contient plusieurs graines brunâtres, oblongues, un peu comprimées, tronquées aux deux extrémités.

Le fenu grec croit sur le bord des champs, dans les provinces méridionales de la France. On le cultive abondamment en Alsace. ○

Propriétés et usages. Les graines de fenu grec contiennent une quantité considérable de mucilage, qu'elles cèdent facilement à l'eau bouillante. Leur décoction est employée comme émolliente, sous forme de lotions, d'injections, etc. On fait avec leur farine des cataplasmes adoucissants et résolutifs. Toute la plante répand, lorsqu'elle est sèche, une odeur forte, pénétrante et très-fixe, qui persiste pendant plusieurs années, même dans les échantillons conservés dans les herbiers.

MÉLILOT. — *MELILOTUS*. Tournef.

Calice tubuleux, persistant, à cinq dents; étendard plus long que la carène; légume court, un peu renflé, plus long que le calice, strié ou chagriné, contenant une ou deux graines.

Plantes herbacées, à feuilles trifoliolées.

MÉLILOT OFFICINAL. *Melilotus officinalis*. Lamk.

Trifolium melilotus officinalis. L. Sp. 1078. Bull. t. 255.

Le mélilot est une plante annuelle dont la tige, dressée et rameuse, s'élève à deux pieds et plus; elle est glabre, cylindrique, striée, portant des feuilles alternes, pétiolées, composées de trois folioles ovales, obtuses, mucronées, dentées en scie, glabres. A la base du pétiole, qui est élargi, on trouve deux stipules, qui sont soudées avec ses parties latérales.

Les fleurs sont fort petites, jaunes, disposées en petites grap-

pes unilatérales et très-nombreuses à l'extrémité des ramifications de la tige. Ces fleurs sont presque sessiles, légèrement pendantes, accompagnées chacune d'une petite bractée linéaire.

La gousse est petite, ovoïde, obtuse, rugueuse, embrassée à sa base par le calice persistant, qu'elle dépasse de plus de moitié, contenant ordinairement une seule graine, et restant indéhiscente.

Cette plante est commune dans les prés, les haies, les bois, et fleurit pendant la plus grande partie de l'été. (○)

Propriétés et usages. Le mélilot répand une odeur agréable, qui a beaucoup d'analogie avec celle de la fève de Tonka. Autrefois très-fréquemment employé, soit intérieurement, soit à l'extérieur, on ne l'administre plus guère aujourd'hui qu'en lotions ou en lavemens. Sa décoction est douceissante, et son principe odorant est si fugace et si peu intense, qu'il n'influe presque point sur son mode d'action.

Le MÉLILOT bleu, *melilotus cæruleus*, Lam., qui est plus petit, et se distingue surtout du précédent par ses fleurs d'un bleu pâle, disposées en épis ovoïdes, et est beaucoup plus odorant. Aussi le connaît-on généralement sous les noms de faux baume du Pérou, lotier odorant, etc. Son infusion théiforme est légèrement aromatique et excitante; mais son usage est bien peu répandu.

HARICOT. — *PHASEOLUS*. L. J.

Calice échancré supérieurement et tridenté; étendard large et redressé; carène et étamines roulées en spirale. Gousse allongée, comprimée, contenant plusieurs graines réniformes.

Plantes annuelles volubiles, à feuilles trifoliolées.

HARICOT COMMUN. *Phaseolus vulgaris*. L. Sp. 1016.

Le haricot ordinaire a une tige volubile qui s'élève à une hauteur de six à dix pieds; elle est cylindrique, légèrement pubescente. Les feuilles sont pétiolées, composées de trois folioles ovales, lancéolées, terminées par une longue pointe, entières, obliques, un peu pubescentes et rudes. Les deux folioles latérales sont presque sessiles; la foliole terminale est

portée sur un pétiole d'un demi-pouce de longueur; le pétiole commun, long de trois à quatre pouces, est canaliculé; on observe à sa base deux très-petites bractées foliacées.

Les fleurs sont blanches ou jaunâtres, disposées en une sorte d'épi court, porté sur un pédoncule commun, plus court que le pétiole; les pédicelles sont gémés. Le calice est subcampanulé, comme tronqué à son sommet, présentant trois petites dents à sa partie inférieure; il est accompagné latéralement de deux bractées ouvertes, plus courtes que lui. La gousse est allongée, un peu comprimée, glabre, pendante, renfermant dans son intérieur des graines réniformes ordinairement blanches, quelquefois violettes, rougeâtres ou marbrées.

On croit généralement que le haricot est originaire de l'Inde; mais il est depuis long-temps naturalisé en Europe. Il fleurit vers le mois de juin; ses fruits sont mûrs en septembre. (○)

Propriétés et usages. Les graines de haricot sont farineuses, et contiennent une grande quantité de matière nutritive. On a peine à concevoir aujourd'hui que quelques auteurs aient pu sérieusement les prescrire, comme emménagogues, diurétiques, etc., et qu'une assertion aussi peu fondée ait été répétée par des médecins de nos jours. Mais, si ces graines sont tombées dans un juste abandon par rapport à leurs propriétés médicales, il n'en est pas de même quant à leurs usages économiques. On en fait en France une énorme consommation, soit à la fin de l'été, et lorsqu'ils sont encore frais, soit secs et pendant l'hiver. Ils sont fort nourrissans, mais un peu lourds pour certains estomacs, et donnent fréquemment lieu au dégagement de beaucoup de gaz; ils ne présentent pas le même inconvénient lorsque l'on mange leurs jeunes gousses encore vertes. C'est un aliment aussi sain que facile à digérer, et que l'on prescrit quelquefois aux convalescens.

Cette espèce n'est pas la seule dont on fasse usage. La graine de presque toutes les autres jouit des mêmes propriétés.

Les espèces du genre *DOLIQUE* (*dolichos*), qui ne diffèrent des haricots que parce que leur carène et leurs étamines ne sont pas roulées en spirale, ont, dans leurs propriétés et leurs usages, une ressemblance frappante avec ces derniers, c'est-à-dire que leurs graines sont farineuses et employées à la

nourriture de l'homme. Une seule espèce mérite d'être mentionnée à part, c'est le *dolichos pruriens*, L., vulgairement appelé *pois à gratter*. Elle croit dans l'Inde et en Amérique. Ses gousses sont hérissées de poils courts, rudes et d'une couleur rousse, qui s'en détachent avec facilité. Appliqués sur la peau, ils déterminent un chatouillement désagréable, qui se change bientôt en une cuisson violente, lorsque l'on a frotté la partie sur laquelle ils avaient été placés. Quelques auteurs ont néanmoins proposé l'emploi intérieur de ces poils, dans le traitement des vers intestinaux. Ils les administreraient à des doses très-petites, après les avoir incorporés dans un électuaire ou un sirop épais, afin qu'ils n'exercent point leur action irritante sur les parois de l'estomac. Ils prétendent que, par ce moyen, on expulse avec la plus grande facilité les vers qui sont amassés dans le canal intestinal. Mais ce remède, qui nous paraît dangereux, n'est nullement usité en France.

ASTRAGALE. — *ASTRAGALUS*. L. J.

Calice tubuleux où renflé, à cinq dents; étendard couché sur les ailes et la carène, qui est obtuse. Gousse plus ou moins renflée, globuleuse ou cylindrique, partagée en deux loges par une fausse cloison longitudinale.

Plantes herbacées ou sous-frutescentes, à feuilles pinnées, à fleurs axillaires ou en épis

ASTRAGALE SANS TIGE. *Astragalus exscapus*. L. Mant. 275.

Part. usit. : *la racine*.

D'une racine épaisse, pivotante, brunâtre, s'élève une touffe de feuilles dont le pétiole, long de trois à quatre pouces, est cylindrique, un peu velu, et porte sur ses parties latérales environ une vingtaine de paires de folioles ovales, lancéolées, velues. La plante est dépourvue de tige; les pédoncules floraux naissent de l'aisselle des feuilles radicales: ils sont velus, cylindriques, et portent à leur partie supérieure de trois à huit fleurs pédicellées, qui forment un épi lâche. Le calice est cylindrique, pubescent, à cinq dents un peu inégales. La corolle est jaune;

deux fois plus longue que le calice. La gousse est ovoïde, un peu comprimée, terminée à son sommet par une pointe allongée, formée par le style; elle est velue, biloculaire, et contient dans chaque loge trois ou quatre graines planes.

On trouve cette plante dans les Alpes. ζ

Propriétés et usages. La racine de l'astragale sans tige a une saveur un peu amère et astringente. Sa décoction, qui est un peu brunâtre, n'est pas d'un goût désagréable, et offre quelque ressemblance avec celle de la racine de réglisse, mais elle est moins douce. Le docteur Winterln est le premier qui ait parlé de son emploi dans le traitement de la maladie vénérienne. Mais, depuis cette époque, un grand nombre de praticiens, entre autres Quarin, Swediaur, Girtanner, etc., y ont joint leur témoignage. Selon eux, c'est un remède d'une grande efficacité, et qui suffit souvent seul pour faire disparaître les symptômes les plus graves de l'infection générale, tels que les ulcères, les exostoses, etc. Avouons cependant que les modernes ne partagent pas entièrement cette opinion avantageuse.

La racine de l'astragale sans tige s'emploie ordinairement en décoction, à la dose d'une once à une once et demie pour une pinte de liquide.

ASTRAGALE DE CRÈTE. *Astragalus Creticus*. Lamk. Enc.
D. C. Astrag. 196. t. 33.

Part. usit. : la gomme adragant. Nom pharm. : *Trugacanthæ gummi*.

Petit arbuste rabougri, dont la tige est ligneuse, et nue à sa base, divisée en rameaux courts, hérissés de longues pointes, subulées et épineuses, formées par les pétioles des années précédentes, qui persistent et s'endurcissent. Les feuilles sont rapprochées; leur pétiole est subulé, et porte d'onze à dix-sept petites folioles sessiles, tomenteuses, ovales, aiguës. Les fleurs sont blanches, avec des veines pourpres; elles sont sessiles à l'aisselle des feuilles supérieures, et forment une sorte d'épi très-serré.

Leur calice, couvert de longs poils laineux, est divisé presque jusqu'à sa base en cinq parties linéaires. La corolle est plus

courte que le calice, et presque entièrement cachée par les poils dont il est revêtu. Les fruits sont renflés, un peu vésiculeux, velus et à deux loges.

Cet arbuste croît dans l'île de Crète et sur le mont Ida.

Propriétés et usages. C'est sur cette espèce et sur plusieurs autres du même genre qui croissent également en Orient ou en Perse, telles que l'*astragalus gummifer*, L., *astragalus tragacantha*, L., etc., que l'on recueille la gomme adragant. Tournefort, dans son *Voyage au Levant*, dit que cette substance découle de l'espèce que nous venons de décrire; d'un autre côté, M. Labillardière rapporte qu'il a vu cette gomme suinter de l'*astragalus gummifer*; tandis qu'Olivier prétend qu'elle est fournie par une autre espèce qu'il nomme *astr. verus*, et que toute celle que le commerce apporte en Europe ne provient ni de l'île de Crète ni de la Syrie, mais de la Perse septentrionale, de l'Asie mineure et de l'Arménie. On peut, je crois, conclure de ces opinions diverses, que la gomme adragant n'est pas produite par une seule plante, mais que plusieurs espèces du genre *astragalus* en fournissent également. L'*astragalus tragacantha*, qui croît à Marseille, n'y fournit point de gomme, tandis qu'il paraît que la même plante en produit, dans des régions plus méridionales.

La gomme adragant, adraganthe ou adragante, est en lanières minces, contournées, ou en filamens grêles et déliés, ou enfin en grumeaux irréguliers. Elle est blanche et opaque; elle se compose de deux parties, l'une soluble dans l'eau froide, l'autre qui reste insoluble, mais s'y gonfle considérablement; on lui a donné le nom d'*adragantine*. Cette dernière substance forme les $\frac{43}{100}$ du poids de la gomme adragant. Elle est soluble dans l'eau bouillante; mais elle se précipite au fond du vase par le refroidissement. La gomme adragant est bien plus visqueuse que la gomme arabique. D'après des expériences faites par Bucholz, une partie d'adragant donne à l'eau autant de viscosité que vingt-cinq parties de gomme arabique.

Elle est, comme toutes les autres substances du même genre, adoucissante et nutritive. On l'emploie surtout pour donner aux masses pilulaires ou aux pastilles une consistance convenable; elle entre également à la dose de dix à quinze grains dans les loochs et potions gommeuses.

BAGUENAUDIER. — *COLUTEA*. L. J.

Calice campanulé, à cinq dents inégales; étendard large et redressé; étamines diadelphes; gousse très-renflée, vésiculeuse, mince, à une seule loge qui contient plusieurs graines réniformes.

Arbrisseaux à feuilles imparipinnées et à fleurs en épis ou en grappes.

BAGUENAUDIER COMMUN. *Colutea arborescens*. L. Sp. 1045.

Part. usit. : les feuilles. Nom pharm. : *Colutea vesicaria*. Noms vulg. : *Faux séné, Séné d'Europe*.

Abrisseau de douze à quinze pieds de haut, à rameaux cylindriques, un peu pubescens dans la partie supérieure. Ses feuilles sont alternes, imparipinnées, le plus souvent composées de onze folioles presque sessiles, articulées, ovales, très-obtuses, mucronées, entières, très-finement pubescentes, surtout à la partie supérieure des rameaux. A la base de chaque pétiole sont deux stipules aiguës, petites, en partie soudées avec lui.

Les fleurs sont jaunes, pédonculées, disposées en petits bouquets de quatre à six fleurs, portés sur des pédoncules axillaires, plus courts que les feuilles. Elles offrent un calice campanulé à cinq dents inégales, les inférieures plus longues; une corolle papilionacée; étendard très-large, rabattu en dessus; ailes étroites, obtuses, appliquées contre la carène, qui est grande et d'une seule pièce; étamines diadelphes.

La gousse est vésiculeuse, renflée, à parois minces, devenant translucides, et comme papyracées à l'époque de leur maturité.

Cet arbrisseau croît naturellement dans les régions méridionales de la France; il est cultivé dans nos bosquets d'ornement.

Propriétés et usages. Le nom de *séné d'Europe*, donné par l'illustre Boerhaave aux feuilles du baguenaudier, prouve que ce médecin célèbre avait reconnu une action purgative bien réelle à ce médicament. Cette propriété, déjà annoncée par plusieurs médecins anciens, a été de nouveau constatée par les

modernes. MM. Coste et Willemet surtout en ont recommandé l'usage pour remplacer le séné. La dose est d'une, deux et même trois onces, que l'on fait infuser dans une pinte d'eau bouillante. Ces feuilles doivent être récoltées en septembre, séchées à l'ombre, et conservées dans un lieu à l'abri de l'humidité. Assez souvent les droguistes mélangent les feuilles de bagnaudier avec le séné produit par le *cassia obovata*. Mais cette sophistication n'a rien de bien fâcheux, car le bagnaudier est au moins aussi efficace que cette espèce de séné.

RÉGLISSE. — *GLYCYRRHIZA*. L. J.

Calice tubuleux, bilabié, à quatre dents supérieures et inégales, à une seule dent linéaire inférieure; carène formée de deux pétales distincts; gousse comprimée, oblongue, contenant de trois à six graines.

Arbustes à feuilles imparipinnées, ayant les fleurs en épis ou en grappes.

RÉGLISSE OFFICINALE. *Glycyrrhiza glabra*. L. p. 1046.

Part. usit. : la racine. Nom pharm. : *Liquiritia*, s. *Glycyrrhiza*.

La réglisse a une racine ou tige souterraine, cylindrique, brunâtre extérieurement, jaune à son intérieur, à peu près de la grosseur du doigt, traçante et s'étendant à une grande distance avec rapidité. Elle donne naissance à des tiges dressées, cylindriques, glabres et presque simples, dont les feuilles sont imparipinnées, à folioles, le plus souvent au nombre de treize, ovales, entières, obtuses, légèrement échancrées à leur sommet, et recouvertes d'un enduit visqueux. A la base du pétiole commun, qui est renflée, on trouve deux stipules excessivement petites, à peine visibles.

Les fleurs sont violettes, disposées en épis axillaires et pédonculés; leur calice est tubuleux, scabre et à deux lèvres; la carène est formée de deux pétales non soudés; les étamines sont diadelphes; les fruits sont comprimés et glabres. Cette plante croît naturellement dans les contrées méridionales de la France. Ou la cultive dans plusieurs provinces. 2

Propriétés et usages. Cette racine a une saveur douce et sucrée. La plus estimée est celle que l'on tire de l'Espagne ou de l'Italie. M. Robiquet l'a trouvée composée : 1^o d'amidon ; 2^o d'albumine ; 3^o de ligneux ; 4^o de phosphate et malate de chaux et de magnésie ; 5^o d'une matière résineuse un peu âcre ; 6^o d'un principe sucré fort différent du sucre, à peine soluble dans l'eau froide, très-soluble dans l'eau chaude et dans l'alcool, infermentescible ; 7^o enfin, d'une substance particulière, susceptible de cristalliser en octaèdres, et différant, par ce caractère, de l'asparagine, dont elle se rapproche beaucoup.

La racine de réglisse est adoucissante : on la fait entrer fréquemment dans les tisanes, pour leur communiquer une saveur douce et agréable. Séchée et réduite en poudre, on s'en sert pour rouler des pilules, ou leur donner une consistance convenable. C'est avec cette racine que l'on prépare l'extrait connu sous le nom de *suc*, ou *jus de réglisse*. Pour cela, on fait bouillir dans de grandes chaudières de cuivre la racine coupée en fragments ; on l'exprime fortement, et on fait évaporer jusqu'à consistance d'extrait. On enlève ensuite cette masse avec de grandes spatules de fer. C'est surtout en Calabre et en Espagne que l'on fait cette opération. On roule ensuite l'extrait cuit, et l'on en fait des bâtons longs de cinq à six pouces que l'on enveloppe avec des feuilles de laurier. Dans cet état, il contient toujours des parcelles de cuivre que l'on a enlevées en grattant les chaudières. Il est donc important de le purifier avant de s'en servir. Les gens du peuple l'emploient très-souvent dans leurs rhumes. En y mêlant de la gomme, du sucre et quelques aromates, on en fait des tablettes fort agréables.

POIS. — *PISUM*. L. J.

Calice à cinq dents inégales, les deux supérieures plus courtes ; étendard très-grand, relevé ; style triangulaire, terminé par un stigmate velu ; la gousse est allongée, et contient plusieurs graines globuleuses.

Plantes communément annuelles ; ayant les feuilles pinnées et terminées par une vrille, et les stipules très-grandes.

POIS CULTIVÉ. *Pisum sativum*. L. Sp. 1026. Blackw. t. 83.

La racine est annuelle ; la tige herbacée, ordinairement étalée, ou s'élevant, au moyen des vrilles qui terminent ses feuilles, autour des corps environnans : elle est glabre, glauque, et presque carrée. Les feuilles sont alternes, pinnées, bijugées, les folioles ovales, entières, mucronées à leur sommet ; le pétiole commun se prolonge et se change en une vrille rameuse, dont les ramifications, roulées en spirale, sont opposées comme les folioles ; les deux stipules que l'on remarque à la base de chaque pétiole sont foliacées, plus grandes que les folioles elles-mêmes : elles sont irrégulièrement cordiformes, mucronées au sommet.

Les fleurs sont blanches, grandes, ordinairement géminées, axillaires et pédonculées. Le pédoncule commun, long d'un pouce ou environ, est bifurqué à sa partie supérieure. Le calice subcampaniforme est à cinq divisions profondes, ovales, lancéolées ; les deux supérieures un peu plus courtes. La corolle a son étendard redressé, très-large, échancré au milieu. Les étamines diadelphes sont renfermées, ainsi que le pistil, dans l'intérieur de la carène. Le style est plane, formant un angle presque droit avec le sommet de l'ovaire, à bords réfléchis en dessous à sa partie supérieure, de manière à paraître triangulaire et concave en dessous, et tranchant vers son sommet ; le stigmate est velu à sa partie supérieure. Le fruit est une gousse oblongue, un peu comprimée, terminée en pointe recourbée à son sommet, glabre, renfermant sept à huit graines arrondies, globuleuses, dont le hile est circulaire.

Cette plante est cultivée dans toutes les parties méridionales et tempérées de l'Europe. La variété que l'on cultive en grand sous le nom de *pisaille*, et que plusieurs auteurs appellent *pisum arvense*, se distingue surtout par ses fleurs violacées : ses rames forment un excellent fourrage pour les bestiaux. (○)

Propriétés et usages. C'est seulement à titre d'aliment que cette plante est ici mentionnée ; car elle ne figure plus aujourd'hui parmi les substances médicamenteuses. Les pois surtout, avant l'époque de leur maturité, sont un aliment aussi agréable que recherché. Leur saveur est douce et sucrée, et ils ne sont

pas alors farineux et difficiles à digérer comme les haricots. Lorsqu'ils sont secs, on les conserve pendant l'hiver. On peut en préparer des cataplasmes émolliens.

FÈVE. — *FABA*. Tournef.

Calice tubuleux à cinq divisions inégales; style comprimé, stigmate velu; gousse allongée, épaisse, contenant plusieurs graines réniformes.

Plantes annuelles, ayant les feuilles bijugées.

FÈVE ORDINAIRE. *Faba vulgaris*. D. C. Fl. fr.
Vicia faba. L. Sp. 1039. Blackw. t. 19.

Vulgairement *Fève de marais*.

La tige est dressée, simple, haute d'environ deux pieds, carrée, creuse, tout-à-fait glabre, à quatre angles très-saillans. Les feuilles sont alternes, bijugées, à folioles, sessiles, alternes, ovales, arrondies, entières, mucronées, glabres sur leurs deux faces. Les deux stipules qui s'observent à la base de chaque feuille sont semi-sagittées, un peu déchiquetées, et membraneuses sur leurs bords, avec une tache brune à leur partie supérieure.

Les fleurs forment, au nombre de six ordinairement, des petits épis courts, situés à l'aisselle des feuilles supérieures, et dont les fleurs sont toutes tournées en dehors. Leur calice est tubuleux, cylindrique; son limbe est à cinq divisions allongées, étroites et aiguës, dont deux supérieures manifestement plus courtes. Leur corolle est grande; l'étendard, beaucoup plus long que les autres pétales, est arrondi, entier, plié sur lui-même suivant sa longueur, en sorte qu'il présente une crête en dos d'âne. Il est blanc, lavé de violet à sa partie inférieure. Les ailes sont rapprochées, offrant une grande tache noire. La carène est beaucoup plus courte, et cachée entre les ailes. Les étamines diadelphes sont renfermées dans la carène, ainsi que le pistil. L'ovaire est très-allongé, un peu comprimé latéralement, terminé par un style grêle comprimé, formant un angle droit avec lui; le stigmate est très-petit, et offre un bouquet de poils courts et soyeux à sa partie inférieure. La

gousse est grosse, allongée, un peu toruleuse, comme charnue, renfermant cinq à six graines réniformes aplaties.

On ne sait pas au juste quelle est la véritable patrie de cette plante. Plusieurs auteurs la font venir d'Égypte et des confins de la Perse. Aujourd'hui elle est naturalisée dans toute l'Europe. ○

Propriétés et usages. Nous pourrions répéter pour cette plante ce que nous avons dit précédemment en parlant des haricots et des pois. Les fèves sont un aliment assez agréable, surtout lorsqu'elles sont jeunes et petites. On les prive en général de leur tégument, qui est dur, épais et d'une saveur un peu âpre. Leur farine, que les anciens comptaient parmi les farines *résolutives*, sert à préparer des cataplasmes émoulliens. Devons-nous rappeler ici que l'eau distillée des tégumens de ces graines a été autrefois considérée comme diurétique, tandis que celle des fleurs était usitée comme cosmétique. Mais aujourd'hui leur usage est totalement abandonné.

LENTILLE. *ERVUM*. L. J.

Calice à cinq divisions égales et profondes; corolle de la même longueur que le calice; style grêle; stigmat non velu; gousse comprimée, courte, contenant une ou deux graines comprimées ou globuleuses. ●

Plantes herbacées, à feuilles pinnées.

LENTILLE ORDINAIRE. *Ervum lens*. L. Sp. 1036.

Petite plante annuelle dont la tige rameuse et carrée est pubescente. Ses feuilles se composent de quatre à cinq paires de petites folioles alternes, ovales, pubescentes et blanchâtres. Le pétiole commun se prolonge en une vrille roulée. A sa base sont deux petites stipules ovales, lancéolées, aiguës.

Les fleurs sont blanches, réunies, au nombre de deux à trois, à l'aisselle des feuilles, et portées sur un pédoncule commun, de même longueur que ces dernières, et se terminant souvent en une vrille roulée.

Le calice est à cinq divisions profondes, égales, étroites, lancéolées, aiguës, un peu pubescentes. La corolle n'est pas

plus longue que le calice ; ses pétales sont rapprochés. Les étamines sont diadelphes. Le fruit est comprimé, court, terminé par une sorte de bec à son sommet, et contenant deux graines lenticulaires.

La lentille croît naturellement dans les moissons du midi de la France. Elle est cultivée en abondance pour les usages domestiques ; elle aime en général les terrains légers et sablonneux. (○)

Propriétés et usages. Tout le monde connaît l'usage que l'on fait des graines de cette plante, qu'on ne mange en général que lorsqu'elles sont sèches, fort différentes en cela des pois, des haricots et des fèves. Bouillies et réduites en pulpe, elles peuvent servir à préparer des cataplasmes émolliens. Quant à leur décoction, elle jouit surtout dans la médecine populaire d'une très-grande réputation pour faciliter l'éruption dans les exanthèmes, tels que la variole, la rougeole, etc. ; mais les médecins n'ont pas grande confiance dans ce remède.

CICHE. — *CICER*. L. J.

Calice presque campanulé, à cinq divisions égales, dont quatre supérieures ; corolle de la même longueur que le calice ; carène formée de deux pétales distincts. Étamines diadelphes ; style filiforme ; stigmate capitulé. Gousse renflée, presque cylindrique, contenant deux graines.

Plantes annuelles, à feuilles imparipinnées.

CICHE COMMUN. *Cicer arietinum*. L. Sp. 1040.

Noms vulg. : *Pois chiche, Garvance, Pesette*, etc.

La tige du pois chiche est grêle, faible, rameuse, anguleuse, couverte de petits poils glanduleux blanchâtres, haute d'environ un pied. Ses feuilles sont alternes, imparipinnées, velues, à folioles alternes, presque sessiles, assez nombreuses, ovales, denticulées dans leur moitié supérieure. Les deux stipules adhérentes avec la tige sont foliacées, profondément dentées.

Les fleurs, violettes pâles, sont axillaires, solitaires, portées sur des pédoncules grêles, recourbés, velus, longs d'environ

un pouce, offrant une sorte d'articulation entourée de quatre bractées inégales très-petites, vers le milieu de sa hauteur. Leur calice est subcampanulé, à cinq divisions profondes, lancéolées, aiguës, quatre supérieures appliquées sur l'étendard, l'autre inférieure appliquée sous la carène. La corolle est à peine plus longue que le calice. La carène est formée de deux pétales distincts. Les étamines sont diadelphes. L'ovaire est ovoïde, comprimé, très-velu, terminé supérieurement par un style grêle et filiforme, droit, glabre à sa partie supérieure; le stigmate est très-petit et capitulé.

La gousse est renflée, cylindrique ou globuleuse, pubescente, contenant ordinairement deux graines presque globuleuses, tronquées d'un côté.

Cette plante, qui croît naturellement en Égypte et en Orient, est cultivée dans le midi de la France. ○

Propriétés et usages. Pendant les grandes chaleurs de l'été, on voit briller sur les feuilles et la tige de ce végétal, des gouttelettes fort petites d'un liquide visqueux et très-limpide, extrêmement acide, et que M. Deyeux a reconnu être de l'acide oxalique à l'état de pureté. Cette excrétion est, sans contredit, une des plus remarquables dont tout le règne végétal nous offre l'exemple. Les pois chiches ont servi à la nourriture de l'homme dès les temps les plus reculés. Les écrits de Galien, de Pline, etc., en font mention. On les mange surtout en Égypte, en Syrie et dans les contrées méridionales de l'Europe; mais c'est un aliment peu agréable. La décoction des feuilles était jadis employée comme diurétique et *lithontriptique*, et la grande quantité d'acide oxalique qu'elles contiennent explique suffisamment l'action qu'elle pouvait exercer sur l'appareil urinaire. Cependant ce remède est à peu près inusité de nos jours.

PTÉROCARPE. — *PTEROCARPUS*. L. J.

Calice tubuleux, presque turbiné, à cinq dents courtes et inégales; étendard dressé, unguiculé à sa base, plus long que les ailes et la carène; étamines diadelphes; gousse très-comprimée, plane, presque orbiculaire ou réniforme, indéhiscente et monosperme.

Grands arbres à feuilles imparipinnées, ayant les fleurs disposées en grappes axillaires.

PTÉROCARPE SANG-DRAGON. *Pterocarpus draco*. L. Sp.
1662. Lamk. Ill. t. 602.

Part. usit. : le sang-dragon. Nom pharm. : *Sanguis draconis*.

C'est un grand arbre qui croît dans l'Inde et dans différentes parties de l'Amérique méridionale. Ses feuilles alternes sont imparipinnées, composées le plus souvent de huit folioles. Leur pétiole commun est long de six à huit pouces, glabre et un peu canaliculé. Les folioles sont alternes, pétiolulées, ovales, acuminées, entières, tout-à-fait glabres. A la base de chaque pétiole commun on trouve deux stipules fort petites, qui se détachent et tombent de bonne heure.

Les fleurs, qui sont jaunâtres, forment des grappes rameuses à l'aisselle des feuilles supérieures. Ces grappes sont quelquefois aussi longues que les feuilles. Chaque fleur est pédonculée; son calice est persistant, court, turbiné, à cinq dents inégales. La corolle est papilionacée, formée de cinq pétales distincts et onguiculés à leur base. Les étamines sont plus courtes que la corolle et diadelphes.

La gousse est extrêmement comprimée, orbiculaire, légèrement pédicellée, terminée brusquement par une petite pointe recourbée, couverte d'un duvet court et ferrugineux, restant constamment indéhiscente.

Propriétés et usages. Cet arbre et quelques autres, tels que le *dracena draco*, de la famille des Asparaginées, le *pterocarpus santalinus*, etc., fournissent la résine connue sous le nom de sang-dragon. Elle est en masses plus ou moins considérables, ou en bâtons roulés dans des feuilles de palmier, d'un brun rougeâtre, inodore, fragile; sa cassure est nette et luisante: elle croque sous la dent; est insoluble dans l'eau; projetée sur des charbons ardents, elle brûle et répand une fumée âcre. M. Thomson a cru y découvrir une petite quantité d'acide benzoïque, et la range parmi les baumes.

La saveur de cette résine est un peu astringente: son odeur

est nulle. Réduite en poudre, elle est d'une belle couleur rouge, qu'elle communique à l'alcool, dans lequel elle est en grande partie soluble.

Tous les auteurs de matière médicale regardent le sang-dragon comme un médicament tonique et astringent. Mais on s'en servait plus souvent jadis que de nos jours. Les hémorrhagies *passives* et la diarrhée sont les maladies contre lesquelles on en faisait surtout usage. C'est ordinairement en poudre que l'on prescrit cette substance, dont la dose varie d'un scrupule à un demi-gros. La teinture alcoolique s'administre quelquefois à la dose de trente gouttes et au delà, dans un véhicule approprié.

Cette résine entre ordinairement dans la préparation des poudres *dentifrices* et dans certains vernis.

Il est une autre espèce de ce genre, *pterocarpus santalinus*, L., originaire des Indes orientales, dont le bois porte le nom de SANTAL ROUGE. Ce bois, qui offre une couleur rouge foncée, une texture fibreuse, est très-résineux, d'une odeur et d'une saveur faibles. Il fournit à la teinture un principe colorant rouge assez employé dans les arts. Il ne figure plus parmi les substances médicamenteuses.

Quelques auteurs ont cru que le même arbre produisait la gomme *kino*; que l'on sait aujourd'hui être fournie par un arbre de la famille des Rubiacées, désigné sous le nom de *nauclea gambir*.

2° Étamines libres et distinctes.

COPAHU. — *COPAIFERA*. L. J. Desf.

Calice à quatre divisions profondes et comme imbriquées. Point de corolle. Dix étamines distinctes et étalées. Style terminé par un stigmate simple. Fruit comprimé, bivalve, contenant une ou deux graines.

Arbres résineux à feuilles ordinairement paripinnées, à fleurs en grappes rameuses.

COPAHU OFFICINAL. *Copaifera officinalis*. Jacq. Am. p. 133.
t. 86.

Part. usit. : *la résine de copahu*. Nom pharm. : *Oleo-resina copahu*, *Balsamum copaivæ*. Nom vulg. : *Baume de copahu*.

C'est un grand arbre touffu, d'une forme élégante, dont les feuilles sont alternes, composées de cinq à huit folioles ovales, acuminées, entières, très-glabres et un peu luisantes, ponctuées et presque sessiles. Les fleurs, qui sont blanches, forment des grappes rameuses, axillaires, de la longueur des feuilles. Leur calice se compose de quatre lobes un peu inégaux, étalés, que Jacquin et Linné ont décrits comme une corolle de quatre pétales, tandis que la corolle manque réellement. Les étamines, au nombre de dix, sont libres, égales entre elles, toutes fertiles et étalées. Le fruit, que l'on ne connaît pas encore à son état parfait de maturité, est comprimé, orbiculaire, bivalve, et contient ordinairement une ou deux graines.

Le copahu croit naturellement dans l'Amérique méridionale. Jacquin dit qu'il vient pêle-mêle avec le *Myroxylum peruiferum*.

Propriétés et usages de la résine de copahu.

Elle est extrêmement fluide, incolore lorsqu'elle est récente, devenant un peu citrine en vieillissant. Son odeur est forte et pénétrante, sa saveur âcre et très-désagréable. On l'obtient en pratiquant des incisions profondes à l'écorce de l'arbre. Elle contient presque un tiers de son poids d'huile volatile, qu'elle cède facilement par le moyen de la distillation.

Cette substance résineuse jouit évidemment d'une action stimulante fort énergique. Donnée à faible dose, telle que quelques gouttes sur un morceau de sucre, ou dans un véhicule, elle active les fonctions de l'estomac et augmente l'appétit. Son action procure un résultat tout-à-fait différent quand on l'administre à plus haute dose : elle occasionne un sentiment de gêne et de pesanteur dans l'estomac, et donne lieu à des vomissemens ou à des déjections alvines abondantes. On observe

ces résultats lorsque la membrane muqueuse intestinale est dans son état normal, où qu'elle est légèrement excitée ; car ils sont tout-à-fait différens quand cette membrane, par suite d'une inflammation chronique, est au-dessous du degré d'excitabilité qu'elle doit naturellement avoir. On voit alors le baume de copahu faire cesser la diarrhée, qui n'est qu'un symptôme de cet état. On en a fait également usage dans les autres catarrhes chroniques et dans la leucorrhée, quand on n'y aperçoit pas de symptômes d'inflammation.

Mais c'est spécialement contre la blennorrhagie urétrale que l'on administre aujourd'hui le baume de copahu avec le plus de succès. Il réussit non-seulement dans les dernières périodes de cette maladie, lorsque tous les symptômes d'irritation ont disparu, et qu'il ne reste plus qu'un écoulement *atonique*, mais aussi dès son début, et quand l'inflammation est très-vive. MM. Delpèch et Ribes ont surtout appelé l'attention des praticiens sur l'efficacité du baume de copahu dans cette circonstance. On doit alors l'administrer à de fortes doses, si l'on veut que ses effets soient plus certains. Ainsi on en prescrira un ou deux gros, et même davantage. L'on a remarqué que cette substance irrite beaucoup moins la surface interne des voies digestives et n'occasionne plus de déjections alvines, lorsqu'on l'unit à une eau distillée ou à une poudre aromatique, précaution qu'il est indispensable de prendre lorsqu'on fait usage du baume de copahu contre la blennorrhagie. On peut aussi administrer ce médicament en en versant de trente à cinquante gouttes sur un morceau de sucre, dose que l'on répète plusieurs fois dans la journée.

Ce médicament a paru apporter un soulagement réel dans le catarrhe chronique de la vessie. M. le professeur Delpèch, de Montpellier, a fait connaître plusieurs observations de ce genre, où il avait complètement réussi.

MYROXYLON. — MYROXYLUM.

Myrospermum. Jacq. Juss.*Toluiifera.* L. J.

Calice campanulé, tronqué, à cinq dents à peine marquées; corolle de cinq pétales irréguliers, un supérieur plus grand, onguiculé, presque cordiforme, les quatre autres étroits et linéaires. Dix étamines distinctes et un peu déclinées. Gousse allongée, très-comprimée, membraneuse, épaisse et renflée à son sommet, qui est très-obtus, et qui présente une petite loge dans laquelle sont contenues une ou deux graines.

Arbres résineux à feuilles pinnées, ayant les fleurs en grappes simples, ou rameuses et axillaires.

MYROXYLON BAUMIER. *Myroxylum balsamiferum.* *Myroxylum peruiiferum.* L. Supp. 233. *Toluiifera balsamum.* L. mat. med.

Part. usit. : le baume du Pérou et le baume de Tolu. Nom pharm. : *Balsamum peruvianum.* *Balsamum toltitanum.*

L'élégance et le port gracieux de cet arbre ont été remarqués par tous les voyageurs. Son tronc est recouvert d'une écorce lisse, épaisse, très-résineuse, ainsi que les autres parties du végétal. Les jeunes rameaux présentent, dans leur partie supérieure, de petits tubercules irréguliers, que l'on remarque également sur les pédoncules communs des fleurs. Les feuilles sont alternes, imparipinnées, composées ordinairement de huit folioles alternes, ovales, acuminées, très-entières et très-glabres, presque sessiles, et d'un vert clair. Elles sont parse-

Il pourrait paraître étonnant au premier abord que des feuilles composées de huit folioles, soient imparipinnées, c'est-à-dire terminées par une foliole impaire. Mais si l'on fait mention que ces folioles sont alternes, on concevra facilement alors qu'il doit s'en trouver une seule qui termine le pétiole commun. Cette observation s'applique également au *Pterocarpus Draco*, décrit précédemment.

mées de points translucides, comme dans les millepertuis. Le pétiole commun, dans les plus jeunes feuilles, est pubescent; il est tout-à-fait glabre quand les feuilles sont parfaitement développées.

Les fleurs sont blanches ou roses, et forment des épis ou des grappes rameuses, pédonculées à l'aisselle des feuilles supérieures. On trouve à chaque fleur, qui est pédicellée, l'organisation suivante : son calice est campanulé, tronqué à sa partie supérieure, qui présente quelques dents à peine marquées; les cinq pétales sont étalés et inégaux, plus longs que les dix étamines, dont les filets sont libres et terminés par une anthère ovoïde et blanche.

Les fruits sont légèrement pédicellés, allongés, fortement comprimés, membraneux et en forme d'ailes sur leurs côtés, plus renflés à leur sommet, qui offre une seule loge indéhiscente, contenant une ou deux graines. Les fruits, longs d'environ quatre à cinq pouces, ont à peu près un pouce de largeur; ils sont tout-à-fait glabres.

Cet arbre croit dans les provinces les plus chaudes du continent de l'Amérique méridionale, au Pérou et dans la province de Carthagène, aux environs de la ville de Tolu.

Jusqu'à présent, on avait considéré comme deux arbres différens les végétaux qui produisent le baume du Pérou et le baume de Tolu; l'un portait le nom de *myroxylum peruiferum*, et l'autre celui de *toluifera balsamum*. Le premier avait été placé dans la famille des Légumineuses, et le second dans celle de Térébenthacées. Mais en examinant avec soin le caractère donné par tous les auteurs du genre *toluifera*, j'ai remarqué que ce caractère était absolument le même que celui du *myroxylon*, à l'exception du fruit, que l'on décrivait seulement d'après Miller, et qui en effet serait fort différent de celui du genre précédent, puisqu'il serait à quatre loges et à quatre graines. Observant ensuite, 1^o qu'aucun naturaliste moderne n'a donné la description du *toluifera*; 2^o que cet arbre n'a jamais été figuré; 3^o qu'il n'existe pas dans les herbiers; 4^o enfin que le baume de Tolu ne peut être distingué du baume du Pérou blanc ou sec; j'avais été conduit à penser que ces deux substances balsamiques étaient retirées d'une seule et

même espèce végétale, c'est-à-dire du *myroxylum peruvianum*. J'ai été confirmé dans mon opinion, 1^o par la lecture d'un Mémoire de don Hippolythe Ruiz, l'un des auteurs de la Flore du Pérou, qui dit que c'est le *myroxylum peruvianum*, que les habitans désignent sous le nom de *quinoquino*, qui produit les deux substances résineuses apportées en Europe sous les noms de *baumes du Pérou* et de *Tolu*; que ces deux baumes ne diffèrent l'un de l'autre que par leur couleur, leur mode d'extraction, et la différence des pays où on les récolte: le premier venant du Pérou et des pays circonvoisins; le second, au contraire, étant tiré des environs de Tolu, dans la province de Carthagène, c'est-à-dire trois cents lieues plus au nord que le premier; 2^o ma conviction a été complète, lorsque j'ai eu examiné, dans l'herbier de M. le baron de Humboldt, des échantillons de l'arbre qui fournit le baume de Tolu et le baume du Pérou, recueillis sur les lieux même par cet illustre voyageur. J'ai reconnu que ces deux arbres appartenaient à la même espèce végétale, c'est-à-dire au *myroxylum peruvianum*. Il résulte de là, que le genre *toluifera* n'existe pas réellement, et que le fruit décrit par Miller, comme étant celui du *toluifera*, appartenait à un autre végétal. Dès lors les baumes du Pérou et de Tolu sont produits par un même arbre, et ne diffèrent que par leur couleur et leur consistance, qui tiennent surtout à la différence de leur mode d'extraction.

Du baume du Pérou. On distingue, dans le commerce, deux sortes de baume du Pérou: l'un est presque sec, d'une couleur fauve claire, ordinairement contenu dans de petites callebasses: on l'obtient en pratiquant des incisions à l'écorce de l'arbre; l'autre est liquide, d'un brun rougeâtre, et s'extrait en faisant bouillir dans l'eau les écorces et les jeunes rameaux; c'est le baume du Pérou noir du commerce. Son odeur est forte, mais agréable; sa saveur est âcre et amère. Il brûle en répandant une fumée blanche, qui est produite par l'acide benzoïque; il est entièrement soluble dans l'alcool: l'eau bouillante lui enlève son acide benzoïque. Le baume du Pérou nous vient surtout des différentes provinces du Pérou.

Du baume de Tolu. C'est aux environs de Tolu, dans la province de Carthagène, qu'on recueille cette substance balsa-

mique. Le suc résineux, qui s'écoule des incisions faites au tronc de cet arbre, est reçu dans des vases où on le laisse se sécher. Il constitue alors des masses solides plus ou moins volumineuses, d'une couleur fauve, se liquéfiant avec facilité, d'une saveur âcre, mais agréable, et d'une odeur très-suave. Il se ramollit facilement sous la dent, se dissout en totalité dans l'alcool, et cède à l'eau bouillante tout son acide benzoïque. Tantôt le baume de Tolu nous est apporté dans de grands vases de terre, qu'on nomme *potiches*; tantôt on le coule, lorsqu'il est encore liquide, dans des callebasses. Il est alors fort difficile de le distinguer du baume sec du Pérou.

Propriétés et usages. Nous croyons devoir réunir dans un même article les propriétés médicales de ces deux substances, parce qu'en effet elles ont un mode d'action entièrement semblable sur l'économie animale; c'est-à-dire qu'elles déterminent une excitation vive dans les tissus, et doivent être placées parmi les médicamens stimulans. C'est surtout contre les catarrhes chroniques que l'on en fait usage, particulièrement du baume de Tolu. Les tablettes et le sirop dans lesquels on fait entrer cette substance sont des préparations fort agréables, et que l'on prescrit fréquemment dans la dernière période des catarrhes pulmonaires, lorsqu'il n'y a plus ni chaleur ni douleurs vives. On emploie aussi quelquefois un mélange de baume de Tolu et d'éther sulfurique, que l'on place dans un flacon terminé par un long tube recourbé. Le malade aspire les particules qui se volatilisent, et souvent on a vu ce procédé calmer des toux opiniâtres, suivies d'expectorations muqueuses très-abondantes.

Quant au baume du Pérou, il est fort rarement usité en médecine. Les parfumeurs le font entrer dans plusieurs essences et parfums. Du reste, ses propriétés sont les mêmes que celles du Tolu, et c'est dans les mêmes circonstances qu'il a été prescrit par plusieurs auteurs de matière médicale.

Avant de passer à la description des plantes de la seconde section, mentionnons rapidement quelques autres papilionacées, autrefois plus ou moins en vogue, mais peu employées aujourd'hui.

1^o Le CYTISE DES ALPES, aubours ou faux ébénier, *Cytisus laburnum*, L., joli arbre qui croit communément dans les Alpes,

et que nous cultivons dans nos jardins. Son écorce est verte et lisse ; ses feuilles trifoliolées ; ses fleurs jaunes , en grappes pendantes. Ses graines sont émétiques. Elles contiennent un principe particulier, incristallisable, d'une saveur amère et nauséabonde ; auquel MM. Lassaigue et Chevalier ont donné le nom de *Cytisine*. Inusité.

2° Le SPARTIER à balais, *Spartium scoparium*, L., petit arbrisseau très-commun dans nos bois, dont les feuilles sont simples et fort petites, les rameaux anguleux et effilés, les fleurs jaunes et grandes. Ses graines et ses sommités sont regardées comme émétiques et purgatives. Peu usité.

3° Le GALEGA, *Galega officinalis*, L., plante vivace que l'on trouve dans les prés et les bois. Ses tiges sont garnies de feuilles imparipinnées ; et ses fleurs, qui sont violettes ou blanches, forment des grappes simples et axillaires. La décoction de cette plante, qui est légèrement amère, a été vantée autrefois comme un remède des plus puissans. Il s'est trouvé des médecins qui l'ont regardée comme très-efficace dans le traitement des fièvres graves et de l'épilepsie. Abandonné totalement aujourd'hui.

4° L'ANAGYRE fétide, ou bois puant, *Anagyris fœtida*, L., arbrisseau des contrées méridionales de la France, dont les feuilles sont trifoliolées ; les fleurs jaunes, et naissant par petits bouquets sur les différens points de la tige. Selon M. le docteur Loiseleur-Deslongchamps, ses feuilles sont émétiques et purgatives ; mais elles ne sont point usitées.

5° L'écorce du *Geoffroya inermis* de Swartz, et *Geoffroya surinamensis* de Murray, grands arbres originaires des Indes occidentales, mérite également d'être mentionnée ici. Les médecins américains et anglais en font grand cas. Sa saveur est amère et plus ou moins âcre, et c'est pour combattre les vers qui se développent dans le canal alimentaire, qu'on l'a surtout mise en usage. On emploie, soit sa décoction, soit son extrait. Mais, en France, ce médicament est tout-à-fait inusité.

6° Le genre INDIGOTIER est un des plus intéressans de cette famille pour l'art de la teinture. Tout le monde sait que c'est des feuilles de plusieurs espèces de ce genre, telles que *Indigofera anil*, *Indigofera tinctoria*, *Indigofera argentea*, etc.,

que l'on retire cette belle matière colorante bleue connue sous le nom d'*Indigo*. C'est aux Indes et en Amérique que l'on prépare cette substance, en faisant successivement macérer la plante dans plusieurs grandes cuves. Dans les pays où croissent ces végétaux précieux, on les emploie aussi quelquefois comme médicamens. Ils sont amers, toniques et fébrifuges.

DEUXIÈME SECTION.

CASSIÉES.

Calice profondément divisé; corolle de trois ou cinq pétales presque égaux et réguliers; dix étamines libres ou soudées, dont quelques-unes sont souvent avortées et rudimentaires.

CASSE. — *CASSIA*. L. J.

Calice coloré, à cinq divisions très-profondes et caduques; corolle pentapétale presque régulière; étamines déclinées, libres, inégales, trois inférieures plus longues, quatre latérales moyennes, trois supérieures stériles, et les plus courtes de toutes; gousse d'une forme très-variable, tantôt plane et plus ou moins recourbée; tantôt ovoïde, allongée ou cylindrique, presque toujours indéhiscente, partagée en plusieurs loges par des cloisons transversales. Ces loges, qui contiennent toujours une seule graine, sont quelquefois remplies de pulpe.

Plantes herbacées ou ligneuses, à feuilles pinnées ou décomposées; fleurs en épis ou en grappes.

1° Fruit très-comprimé et plus ou moins recourbé. SENNA.

CASSE A FEUILLES AIGUES. *Cassia acutifolia*. Del. Egyp.
t. 27. f. 1.

Cassia lanceolata. Nectoux *Voyage* (non Forsk.)

Cassia senna var *α*. L. Sp.

Part. usit. : *les feuilles et les fruits*. Nom pharm. : *Senna alexandrina*, *Senna orientalis*. Noms vulg. : *Séné d'Alexandrie*, *Séné de la Palte*, *Follicules de Tripoli*, etc.

C'est un petit arbuste qui a environ deux à trois pieds d'élé-

vation. Sa tige est ligneuse, dressée, rameuse, cylindrique, blanchâtre, un peu tomenteuse dans sa partie supérieure; elle porte des feuilles alternes, accompagnées à leur base de deux petites stipules subulées. Chaque feuille, qui est pinnée sans impaire, se compose de quatre à huit paires de folioles allongées, opposées, presque sessiles, ovales, lancéolées, aiguës, entières, dépourvues de glande à leur pétiole, qui est très-court, un peu obliques et inéquilatérales à leur base, d'un vert jaunâtre, et finement pubescentes, surtout à leur face inférieure.

Les fleurs, qui sont jaunes, forment des épis pédonculés et axillaires. Chaque fleur est courtement pédicellée. Le calice est à cinq divisions profondes et inégales. Les anthères s'ouvrent chacune par un petit trou qui se forme au sommet de chaque loge. L'ovaire est légèrement pédicellé, hérissé de poils jaunes; il se termine par un style grêle et recourbé. Les fruits, que l'on désigne improprement sous le nom de *follicules*, sont planes, elliptiques, obtus, non recourbés, glabres, à plusieurs loges contenant chacune une graine presque cordiforme; ils s'ouvrent en deux valves, lorsqu'ils sont parfaitement mûrs.

Cette plante croit abondamment en Égypte, auprès de Syène et en Nubie.

On confond généralement cette espèce avec le *Cassia lanceolata* de Forskal, petit arbuste rabougri que cet auteur a trouvé dans les déserts de l'Arabie. Mais elle en est différente, ainsi que l'a fort bien remarqué M. le professeur Delile, par l'absence des glandes, qui existent à la base des pétiolules dans l'espèce de Forskal, et par ses feuilles pubescentes et moins étroites.

CASSE A FEUILLES OBTUSES. *Cassia obovata*. Colladon.
monog. p. 92. fol. 15. f. a.

Cassia senna var. β L. Sp.

Cassia senna. Lamk. Ill. t. 332. f. 2. a. b. d. f. 3. 6. 9.

Part. usit. : les feuilles, les fruits. Noms pharm. : *Senna italica*, *Senna nostras*. Noms vulg. : *Séné de Tripoli*, *Séné d'Italie*, *Séné de la Thébaïde*, etc.

Cette espèce a les plus grands rapports avec la précédente,

dans son port et dans ses caractères. Elle est généralement plus petite, et ne s'élève guère au delà d'un pied à un pied et demi. Sa tige, frutescente à sa base, est cylindrique, un peu pulvérulente et rameuse dans sa partie supérieure. Ses feuilles sont alternes, paripinnées, composées de quatre à sept paires de folioles opposées, presque sessiles, obovales, très-obtuses, quelquefois mucronées, amincies inférieurement, et en quelque sorte cunéiformes et inéquilatérales. Elles sont, comme dans l'espèce précédente, légèrement pubescentes, d'un vert jaunâtre, et accompagnées de deux stipules subulées, entières, persistantes.

Les fleurs, qui sont d'un jaune pâle, constituent des épis axillaires pédonculés, plus longs que les feuilles. Il leur succède des gousses ou *follicules* très-comprimées recourbées en arc, et presque réniformes, plus étroites que dans l'espèce précédente, d'un brun verdâtre, couvertes d'un duvet très-fin et très-court, que l'on n'y aperçoit qu'avec le secours de la loupe.

Le séné à feuilles obtuses croît spontanément dans la Thébaïde et d'autres parties de l'Égypte, où il est vivace. Il est annuel dans les jardins de France. On le cultive en Italie, en Espagne, etc.

Ce sont les deux plantes que nous venons de décrire, et une troisième espèce encore mal connue, que Forskal appelle *Cassia lanceolata*, qui fournissent tout le séné que le commerce apporte en Europe. Voyons à étudier ce médicament, tel qu'il nous est livré par les droguistes.

Des diverses espèces de séné. On trouve dans le commerce trois espèces principales de séné qui y portent les noms de séné de la Palte, séné de Tripoli et séné de Moka. Étudions successivement leurs caractères.

1^o *Séné de la Palte.* Cette variété, qui est à la fois la plus répandue et la plus estimée, nous est apportée du Caire par Alexandrie. Elle se compose des feuilles et des fruits du *cassia acutifolia*, dont nous avons précédemment exposé les caractères. Ces feuilles sont ovales, aiguës, légèrement pulvéru-

¹ Ainsi nommé à cause d'un impôt appelé *palte*, mis par le grand seigneur sur cette substance.

lentes, d'un vert grisâtre, d'une odeur assez agréable, et d'une saveur visqueuse et amère.

2° *Séné de Tripoli*. Vient de la haute Égypte par Tripoli. Il est moins estimé que le précédent, et se compose des feuilles et des fruits du *cassia obovata*. Il est moins amer, moins visqueux et moins employé que le séné de la palte. Les *follicules de Tripoli*, au contraire, que l'on trouve dans le commerce, sont certainement ceux du *cassia acutifolia*.

3° Enfin le *séné Moka* ou de la *Pique*, qui provient d'Arabie, se compose de folioles lancéolées, très-étroites, entièrement glabres, et de follicules allongés, également glabres, de la même largeur que ceux du *cassia obovata*, mais n'étant pas recourbés comme eux. Je soupçonne, et je crois avec quelque fondement, que ce séné est produit par le *cassia lanceolata* de Forskal, observé en Arabie par ce naturaliste, et que l'on a confondu jusqu'à présent avec l'espèce décrite par M. Delile, sous le nom de *cassia acutifolia*.

Quant au séné d'Italie, qui est produit par la casse à feuilles obtuses, il est peu estimé dans le commerce.

Les sénés sont fort souvent sophistiqués par les marchands, soit avant d'être versés dans le commerce, soit à leur arrivée en Europe. Ainsi l'on trouve souvent dans le séné de la palte les feuilles du *cynanchum argel* de M. Delile, plante qui fait partie du groupe des Apocynées. Ces feuilles sont faciles à reconnaître à leur consistance plus ferme, leur couleur plus jaune, leur longueur plus grande, et en ce qu'elles ne sont pas inéquilatérales à leur base. Du reste elles sont âcres et purgatives. Quant au séné de Tripoli, on y mélange souvent les feuilles du baguenaudier (*colutea arborescens*, L.). Cette substitution offre peu d'inconvéniens, parce que d'une part cette espèce est peu employée et que le baguenaudier a des propriétés analogues, et que d'une autre part on peut distinguer les folioles de ce dernier en ce qu'elles ne sont pas rétrécies à leur base, et qu'elles manquent de cette petite pointe brusque qui existe au sommet des folioles du séné à feuilles obtuses.

L'on doit à MM. Lassaigne et Feneulle une analyse chimique détaillée du séné de la palte. Ces jeunes chimistes y ont trouvé,

1° de la chlorophylle ou matière verte colorante; 2° une huile grasse; 3° une huile volatile peu abondante; 4° de l'albumine; 5° un principe nouveau, qu'ils ont nommé *cathartine*; 6° un principe colorant jaune; 7° du muqueux; 8° de l'acide malique; 9° du malate et du tartrate de chaux; 10° de l'acétate de potasse et quelques sels minéraux.

La cathartine, qui paraît être le principe actif et purgatif du séné, est sous forme d'un extrait d'un jaune rougeâtre, d'une odeur particulière et d'une saveur amère et nauséabonde. L'eau et l'alcool la dissolvent facilement; mais elle est insoluble dans l'éther.

Propriétés médicales et usages. C'est aux médecins arabes que nous devons la connaissance des propriétés purgatives des séné et leur introduction dans la thérapeutique européenne. L'action purgative de ce médicament est trop connue, et en quelque sorte trop vulgaire, pour que nous croyons nécessaire de nous y arrêter long-temps. Le séné, administré à la dose de trois à quatre gros, donne lieu à des déjections alvines très abondantes, qui fort souvent sont précédées et accompagnées de coliques douloureuses et de nausées. C'est pour remédier à cet inconvénient, que l'on joint au séné d'autres substances plus douces, telles que la manne, ou aromatiques, comme les graines d'anis ou de coriandre.

C'est généralement en infusion que l'on administre le séné, à la dose de deux à quatre gros, suivant l'âge, le tempérament et la disposition du malade. Quelquefois on le prescrit en décoction. Mais elle ne doit durer que quelques minutes, sans quoi le médicament perdrait la plus grande partie de son activité. Quant à la poudre, c'est un médicament fort désagréable à prendre, parce qu'étant fort légère, on est forcé d'en administrer une quantité *très-volumineuse* pour qu'elle produise quelque effet. L'extrait est peu employé, parce qu'il paraît que sous cette forme le séné est bien moins actif et bien moins certain dans son action.

Remarquons que les diverses parties de la plante, mais surtout les fruits et les pétioles, jouissent des mêmes propriétés que les folioles. On avait long-temps prétendu que les coliques occasionées par le séné étaient dues aux pétioles des feuilles,

qui sont mélangés avec les folioles. Les expériences de Bergius et de Schwilgué ont prouvé le peu de fondement de cette opinion.

2^o Fruit cylindrique, indéhiscant, ayant ses loges remplies de pulpe.

CATHARTOCARPUS.

CASSE CANÉFICIER. — *Cassia fistula*. L. Sp.

Part. usit. : la pulpe du fruit. Nom pharm. : *Cassia fistula*.

Noms vulg. : *Casse, Casse en bâtons*.

Le canéficier est un fort bel arbre, ayant le port de notre noyer, et qui a été transporté d'Égypte et de l'Inde, sa patrie, dans les diverses parties des Antilles et de l'Amérique méridionale, où il s'est parfaitement naturalisé. Ses feuilles sont grandes, alternes, et se composent communément de cinq ou six paires de folioles opposées, ovales, aiguës, un peu sinueuses, portées sur des pétiolules très-courts, glabres, longues de trois à cinq pouces.

Les fleurs, qui sont jaunes et grandes, constituent de longues grappes pendantes à l'aisselle des feuilles supérieures. Chaque fleur offre, à la base du pédoncule qui la supporte, une petite bractée courte, et se compose d'un calice à cinq divisions profondes, caduques, un peu inégales et d'un vert clair; d'une corolle de cinq pétales un peu inégaux, obtus, trois fois plus longs que le calice; de dix étamines libres, dont trois inférieures, beaucoup plus longues et déclinées, et de sept placées supérieurement, ayant les filets beaucoup plus courts.

Le fruit est cylindrique, long d'un pied, et quelquefois davantage, d'une couleur noire, lisse, marqué d'une sorte de bande longitudinale sur chaque suture, offrant intérieurement un grand nombre de loges séparées par des cloisons transversales. Chaque loge contient une seule graine, environnée d'une pulpe rougeâtre et sucrée.

Propriétés et usages. Ce sont les fruits de cet arbre qu'on nous apporte du Levant et des Antilles, sous le nom de *casse en bâtons*. On doit les choisir récents, lourds et non sonnans. C'est la pulpe qu'ils contiennent dont on fait usage en méde-

cine. Elle est d'un brun rougeâtre, douce, sucrée et légèrement aigrelette. M. Vauquelin a fait voir qu'elle était un mélange de gélatine, de gomme, de gluten, d'extrait de sucre et de fibres végétales. Les pharmaciens font subir diverses préparations à la casse. Ainsi, pour la retirer des gousses qui la contiennent, on les brise et on racle leur intérieur. La casse ainsi retirée porte le nom de *casse en noyaux*. Lorsqu'on l'a fait passer à travers un tamis de crin pour en séparer les graines et les autres matières étrangères, c'est la *casse mondée*. C'est dans cet état qu'on emploie la casse pour préparer des tisanes laxatives: deux onces de cette pulpe étendue dans une pinte d'eau bouillante forment une boisson tempérante et laxative. Si l'on fait cuire la casse mondée avec une certaine quantité de sucre, on forme une préparation fort agréable, que l'on prend par cuillerée, et qui porte le nom de *casse cuite*. La casse est un des purgatifs les plus doux. Son usage convient surtout aux personnes excitables qui ont le ventre paresseux. Il corrige cette disposition vicieuse, sans occasioner de secousses ni de coliques. Aussi faut-il s'en abstenir, pour les individus faibles et languissans, dans les hydropisies passives, etc.

La pulpe de casse entre dans l'électuaire catholicum et dans le lénitif. On l'administre communément à la dose de deux à trois onces.

TAMARINIER. — *TAMARINDUS*. L. J.

Calice turbiné à sa base, divisé supérieurement en quatre lobes un peu inégaux et caducs; corolle de trois pétales ondulés; trois étamines monadelphes par leur base. Gousse épaisse, allongée, pulpeuse intérieurement, et contenant plusieurs graines.

Grands arbres à feuilles paripinnées et à fleurs en grappes.

TAMARINIER DE L'INDE. *Tamarindus indica*. L. Sp. 48.

Part. usit. : *la pulpe des fruits*. Nom pharm. : *Tamarindorum pulpa*. Nom vulg. : *Tamarin*.

Ce grand arbre a le tronc recouvert d'une écorce brune, et

divisé en branches vers sa partie supérieure. Ses feuilles sont alternes, élégamment pinnées, sans impaire, composées de dix à quinze paires de folioles opposées, presque sessiles, petites, elliptiques, obtuses, très-entières, glabres, inéquilatérales à leur base.

Du sommet des jeunes rameaux naissent des grappes un peu pendantes, composées de six à huit fleurs assez grandes, d'un jaune verdâtre. Leur calice est turbiné à sa base, divisé supérieurement en quatre lobes un peu inégaux et caducs. La corolle se compose de trois pétales redressés, ondulés sur leur bord, un peu plus longs que le calice. Les étamines sont au nombre de trois seulement, déclinées vers la partie inférieure, soudées et monadelphes par la moitié inférieure de leurs filets, entre chacun desquels on aperçoit une petite dent aiguë. L'ovaire est allongé, étroit, falciforme, un peu velu, terminé par un style recourbé.

Le fruit est une gousse épaisse, longue de quatre à cinq pouces, un peu recourbée, d'une couleur brune rougeâtre, présentant de distance en distance des espèces d'étranglemens, remplie intérieurement d'une pulpe rougeâtre acidule, dans laquelle sont nichées des graines noires et irrégulièrement cuboïdes.

Le tamarinier est originaire d'Égypte et des Indes orientales, d'où il a ensuite été transporté en Amérique et dans d'autres parties du monde.

Propriétés et usages du tamarin. Le tamarin du commerce est la pulpe du fruit de l'arbre que nous venons de décrire. On nous l'apporte contenant encore ses semences et des fibres végétales : elle est d'un brun rougeâtre, d'une saveur acide. Après avoir été enlevée des fruits qui la contiennent, elle a été évaporée à un feu doux dans de grandes bassines de cuivre, circonstance qui explique la présence de ce métal, que l'on y rencontre quelquefois. M. Vauquelin a trouvé que cette pulpe se composait, 1^o d'acide citrique; 2^o de tartrate acide de potasse; 3^o d'acide tartarique; 4^o d'acide malique; 5^o de sucre; 6^o de gomme; 7^o de gelée; 8^o d'amidon, qui, avec l'eau, en forme presque les deux tiers.

La grande quantité de substances acides, d'amidon, de

gomme, de sucre, qui existe dans la pulpe du tamarin, place cette substance parmi les médicamens acidules et tempérans. Une tisane préparée avec une once de cette pulpe, bouillie pendant cinq minutes dans une pinte d'eau, passée à travers un linge fin, et suffisamment édulcorée, est une boisson rafraichissante, que l'on prescrit dans les fièvres bilieuses ou les autres irritations gastriques peu intenses : elle diminue la chaleur et la fièvre. Si, au contraire, on double la dose de la pulpe, qu'on la fasse bouillir pendant un quart-d'heure ou une demi-heure dans un vase de terre vernissée, on obtient alors une boisson laxative qui donne lieu à des déjections alvines plus ou moins nombreuses. La pulpe du tamarin est, comme on le voit, rafraichissante ou purgative suivant les doses auxquelles on la prescrit, et son mode de préparation.

HÉMATOXYLON.—*HÆMATOXYLUM*. L. J.

Calice à cinq divisions profondes et réfléchies; corolle de cinq pétales égaux et réguliers; dix étamines dressées et distinctes. Gousse très-comprimée, presque plane, ailée sur l'une de ses sutures, contenant d'une à trois graines.

Arbres élevés, munis d'épines, de feuilles paripinnées et de fleurs en grappes axillaires.

HÉMATOXYLON DE CAMPÈCHE. *Hæmatoxylum campechianum*. L. Sp. 549.

Part. usit. : *le bois*. Nom pharm. : *Lignum campechianum*. Noms vulg. : *Bois de Campêche, Bois rouge, Bois de sang, Bois de Nicaragua*.

La patrie de cet arbre est la baie de Campêche, dans le royaume du Mexique, d'où il a tiré son nom. Mais aujourd'hui il est naturalisé dans les Antilles et la partie voisine du continent américain, où on le plante de préférence autour des propriétés pour en former des haies. Il peut, lorsqu'il est abandonné à lui-même, s'élever jusqu'à quarante ou cinquante pieds. Son écorce est rugueuse, son aubier jaunâtre, tandis que la partie centrale de la tige est d'un rouge foncé. Les épines,

que l'on remarque sur ses branches sont formées par de jeunes rameaux avortés. Ses feuilles, qui sont alternes et paripinnées, se composent communément de quatre ou cinq paires de folioles opposées, petites, obovales, presque cordiformes, entières, luisantes, coriaces, ayant les nervures latérales parallèles.

Les fleurs sont jaunes, disposées en épis ou grappes simples à l'aisselle des feuilles, et répandent une odeur agréable, analogue à celle de la jonquille. Leur calice est rougeâtre extérieurement, à cinq lobes profonds et réfléchis, et un peu inégaux. Leur corolle se compose de cinq pétales étalés, égaux, allongés, rétrécis à leur base, deux fois plus longs que les lobes du calice. Les dix étamines sont saillantes, dressées, libres, à peu près de la longueur des pétales. Leurs filets sont grêles et un peu pubescens; leurs anthères subcordiformes obtuses.

La gousse, qui est allongée, très-comprimée, ensiforme, glabre, relevée d'une crête sur sa suture dorsale, s'ouvre en deux valves, et contient une, deux ou trois graines comprimées.

Propriétés et usages. Le bois de Campêche nous est apporté d'Amérique en grosses bûches, dépouillées de leur aubier. Il est d'un brun noirâtre, très-dur, susceptible d'un beau poli. Il donne, par le moyen de l'eau froide, une couleur rouge foncée. Par l'ébullition, cette couleur devient plus chargée; elle s'avive par les acides, et passe au bleu violet par le moyen des alcalis et des oxides métalliques. Ce bois est très-usité dans la teinture en noir et en violet. M. Chevreul est parvenu à obtenir son principe colorant à l'état de pureté, et l'a nommé *hématine*. Cette substance est rouge, soluble dans l'eau bouillante, et cristallise par le refroidissement.

La saveur du bois de Campêche est d'abord douceâtre, puis très-astringente. Les Anglais sont les premiers qui aient introduit cette substance dans la thérapeutique: c'est contre la diarrhée chronique qu'ils ont employé, soit l'extrait de Campêche, soit sa décoction. Ce remède peut agir comme toutes les autres substances toniques et astringentes; mais il est à peu près inusité en France.

Plusieurs autres arbres de la section des Cassiées doivent

aussi être cités, à cause de leurs usages dans l'économie domestique ou l'art de guérir; tels sont :

1^o Le CAROUBIER, *Ceratonia siliqua*, L. C'est un arbre de moyenne grandeur, qui porte de grandes feuilles paripinnées et luisantes, de petites fleurs polygames, dépourvues de corolle, et de longues gousses épaisses; luisantes, charnues intérieurement: cet arbre croît sur les côtes d'Afrique, d'Espagne et de la Provence. La chair de ses fruits a une saveur douce et sucrée; elle est assez nourrissante et laxative: les gens du peuple et les enfans en mangent une très-grande quantité dans les contrées où cet arbre est commun. En Égypte, on en retire une sorte de sirop dans lequel on confit d'autres fruits.

2^o C'est du *Moringa oleifera* ou *Guilandina moringa* de Linné, arbre des Indes orientales, remarquable par son fruit triangulaire, s'ouvrant en trois valves, que l'on retire l'HUILE DE BEN. Cette huile grasse jouit de la propriété de ne pas rancir, et de se charger avec facilité de l'arome des fleurs. Au bout d'un temps plus ou moins long, elle se sépare en deux parties: l'une plus épaisse, facilement congélabile; l'autre qui reste toujours fluide. Cette dernière est très-employée dans les arts.

3^o La RÉSINE ANIMÉE est produite par l'*Hymenæa courbaril*, L., grand arbre qui croît au Brésil, aux Antilles et à la Nouvelle-Espagne. Cette substance est généralement assez rare dans le commerce, où l'on vend, sous ce nom, plusieurs matières résineuses fort différentes les unes des autres. Elle est ordinairement en larmes ou morceaux irréguliers, jaunâtres, recouverts d'une sorte de poussière grise, à cassure brillante, d'une odeur très-aromatique. Elle n'est plus usitée en médecine, mais elle sert à la préparation des vernis.

4^o Deux espèces du genre *Cæsalpinia* fournissent les bois de teinture connus sous les noms de *bois du Brésil* ou de *Fernambouc* et de *bois de sapan*. Le premier, que l'on appelle *brésillet des Antilles*, est produit par le *Cæsalpinia echinata*, originaire de l'Amérique méridionale. On l'apporte en Europe dépouillé de son aubier. Il est rouge, compact, presque inodore et insipide; il est très-employé dans la teinture. Le second, ou *brésillet des Indes*, provient du *Cæsalpinia sapan*, qui habite les grandes Indes: il est peu en usage en Europe.

TROISIÈME SECTION.

MIMOSÉES.

Calice double; l'extérieur à cinq dents; l'intérieur plus grand; monosépale¹ régulier et tubuleux. Étamines en nombre variable, monadelphes.

Fleurs généralement petites, disposées en épis ou en têtes globuleuses. Végétaux herbacés ou ligneux, ayant en général les feuilles décomposées.

ACACIE. — *ACACIA*. Willd.

Fleurs ordinairement polygames : les mâles ont un calicule à cinq dents, un calice tubuleux à cinq dents ou à cinq lobes, plus ou moins profonds; des étamines très-nombreuses et monadelphes. Les fleurs hermaphrodites ont de plus un pistil, qui devient une gousse plus ou moins comprimée, quelquefois étranglée de distance en distance, et qui s'ouvre en deux valves.

Arbres ou arbrisseaux, souvent armés d'épines ou d'aiguillons, ayant les feuilles décomposées².

¹ La manière dont nous traçons ici le caractère des Mimeuses diffère de celle dont la plupart des auteurs décrivent l'organisation de ce groupe. En effet, on considère généralement ces végétaux comme pourvus d'un calice à cinq dents et d'une corolle monopétale régulière et tubuleuse. Cependant nous sommes loin de partager cette opinion, qui attribuerait aux Mimeuses des caractères trop en opposition avec ceux des autres légumineuses, qui toutes ont la corolle polypétale. Nous pensons qu'il est beaucoup plus rationnel de regarder le prétendu calice comme un calicule, et la prétendue corolle comme le véritable calice. Dans cette manière d'envisager les Mimeuses, ces plantes seraient dépourvues de corolle, comme cela s'observe dans beaucoup d'autres genres de la famille des Légumineuses, tels, par exemple, que *Copaifera*, *Ceratonia*, etc. Cette opinion nous paraît d'autant plus fondée, que dans plusieurs espèces, le calicule n'existe pas, ou consiste seulement dans une simple bractée latérale, comme par exemple, dans la sensitive (*Mimosa pudica*, L.).

² Dans les espèces très-nombreuses qui croissent à la Nouvelle-Hollande, les feuilles paraissent simples; mais ces prétendues feuilles ne sont que des pétioles élargis et foliacés, dont la véritable feuille s'est détachée.

ACACIE VÉRITABLE. *Acacia vera*. Willd. Sp. 4. p. 1085.
Mimosa nilotica. L. Sp. 1506. Blackw. t. 377.

Part. usit. : *la gomme arabique, le suc d'acacia.* Nom pharm. :
Gummi arabicum; Succus acaciæ.

Arbre de trente à quarante pieds d'élévation, ayant les rameaux cylindriques, glabres, rougeâtres, les feuilles alternes, bipinnées; les pinnules, au nombre de dix, sont opposées, ordinairement composées de vingt paires de très-petites folioles allongées, obtuses, entières, portant une petite glande à leur base. Il en existe une autre entre chaque paire de pinnules. Le pétiole et ses divisions sont légèrement poilues. A la base du premier, on trouve deux aiguillons simples très-aigus, blanchâtres, qui ne sont autre chose que les deux stipules, persistantes, accrues et lignifiées.

Les fleurs sont jaunes, petites, et forment des capitules globuleux, pédonculés, réunis plusieurs ensemble à l'aisselle des feuilles. Leur calicule est glabre et à cinq dents, deux fois plus court que le calice, qui est tubuleux, également quinquédenté. Les étamines sont extrêmement nombreuses, deux fois plus longues que le calice; elles sont monadelphes par leur partie inférieure.

Le pédoneule commun, qui a environ un pouce de longueur, est articulé vers son milieu, où il offre deux petites bractées.

Les gousses sont longues de trois à quatre pouces, planes, glabres, formées de cinq à huit pièces arrondies, séparées par des étranglemens étroits. Chacune de ces pièces contient une graine.

Cet arbre élégant croît sur les bords du Nil; il est très-commun dans la haute Égypte.

De la gomme arabique. Elle découle spontanément de l'arbre dont nous venons de tracer la description. Elle est en morceaux peu volumineux, irrégulièrement arrondis, transparente, incolore ou légèrement jaunâtre, soluble en totalité dans l'eau chaude, d'une saveur douce et agréable. Elle rend l'eau beaucoup moins visqueuse que la gomme adraganthe. Cette substance doit être considérée à la fois et comme un aliment et

comme un médicament. En effet, les Arabes et les Egyptiens s'en nourrissent dans leurs courses à travers les déserts et les sables brûlans de leur pays. Comme médicament, la-gomme arabique est adoucissante; elle calme l'irritation de nos organes et fait cesser les accidens qu'elle occasionne. Elle est la base de cette foule de préparations pharmaceutiques désignées sous les noms de *pâtes*, *tablettes*, *pastilles béchiques*, *pectorales*, telles que la pâte de guimauve, de jujubes, etc. Une tisane faite avec une demi-once ou une once de gomme arabique en poudre, dissoute dans une pinte d'eau, est une des boissons les plus convenables dans l'inflammation des organes respiratoires ou digestifs: Dans les toux très-opiniâtres, les malades se trouvent bien de faire fondre dans leur bouche de petits morceaux de gomme arabique très-pure. On l'emploie fréquemment dans la composition des loochis, des potions; elle facilite la miscibilité des huiles fixes avec les liquides aqueux, et sert aussi à donner du lien aux masses pilulaires.

Du suc d'acacia. C'est avec les fruits de l'acacie du Nil que l'on prépare cette substance. On les recueille lorsqu'ils sont encore verts; on en exprime le suc, que l'on fait épaissir à une douce chaleur jusqu'à la consistance d'extrait. On en fait des masses de quatre à huit onces, que l'on enveloppe dans des morceaux de vessie: dans cet état, le suc d'acacia est solide, d'un brun rougeâtre, inodore, très-styptique. Il est soluble en grande partie dans l'eau, et paraît composé d'un acide libre, de tannin, de mucilage et d'un sel calcaire.

Ce médicament est aujourd'hui fort rare dans le commerce, où on lui substitue souvent le suc du prunellier. (*Voy.* dans la famille des Rosacées.) Il est astringent et tonique. On l'employait surtout autrefois pour combattre la diarrhée chronique, les diverses hémorrhagies passives, etc.; mais à présent cette substance est à peu près abandonnée.

ACACIE DU SÉNÉGAL. *Acacia senegal*. Willd. Sp. 4.

p. 1077.

Mimosa senegal. L. Sp. 1506. Blackw. t. 345.

Part. usit. : *la gomme sénégale*. Nom pharm. : *Gummi senegalense*.

Cette espèce a beaucoup d'analogie et de ressemblance avec la précédente, dont elle se distingue par son écorce d'un gris blanchâtre, ses aiguillons, au nombre de trois, à la base de chaque feuille, ses fleurs disposées en épis cylindriques, et ses gousses velues. Du reste, c'est le même port, la même disposition des feuilles.

Elle habite les contrées brûlantes de l'Afrique, et est très-commune au Sénégal.

De la gomme sénégale. Elle tire son nom de la contrée de l'Afrique où on la récolte en plus grande quantité, pour l'importer en Europe. Elle diffère à peine de la gomme arabique, et se trouve plus abondamment dans le commerce que cette dernière. Les droguistes en distinguent plusieurs variétés ou sortes, qui tiennent à sa teinte ou à sa solubilité plus ou moins complète dans l'eau, qui paraît dépendre en grande partie de la quantité de sel calcaire insoluble qu'elles contiennent. Du reste, les propriétés chimiques et médicales et les usages de la gomme du Sénégal sont absolument les mêmes que ceux de la gomme arabique.

ACACIE AU CACHOU. *Acacia catechu*. Willd. Sp. 4. p. 1079.

Mimosa catechu. L. Suppl. 439. Roxbg. Corom. 2.

p. 40. t. 175.

Part. usit. : *le cachou*. Nom pharm. : *Catechu*, sive *Terra Japonica*.

Ce grand et bel arbre croit dans les Indes orientales. Ses rameaux cylindriques sont chargés de grandes feuilles bipinnées, composées chacune d'environ douze paires de feuilles pinnées, qui elles-mêmes sont formées d'un nombre très-con-

sidérable de paires de folioles lancéolées, aiguës, entières, couvertes sur leurs deux faces de poils blanchâtres, que l'on remarque aussi sur les pétioles. Entre chaque paire de folioles, et à la base du pétiole commun, on trouve une glande déprimée. Les aiguillons sont au nombre de deux, comprimés et un peu recourbés.

Les fleurs constituent des épis cylindriques, longs d'un à deux pouces, portés sur des pédoncules axillaires, et réunis, au nombre de deux à trois, à l'aisselle des feuilles supérieures. Les fruits sont planes, allongés, longs de trois à quatre pouces, et contiennent de cinq à six graines.

Propriétés et usages du cachou. On a pendant long-temps ignoré l'origine et la nature du cachou, ainsi que l'indique le nom de *terra japonica*, sous lequel il était désigné. On sait aujourd'hui que c'est un extrait préparé avec les fruits verts et la partie centrale du bois d'une espèce d'acacie, qui croît aux grandes Indes, et particulièrement au Bengale. Cependant on retire aussi un autre extrait à peu près semblable d'un palmier connu sous le nom d'*areca catechu*, mais qui n'est usité que dans l'Inde. Le cachou du commerce est en pains aplatis, du poids de trois à quatre onces, d'un brun rougeâtre, d'une cassure terne, sans odeur, d'une saveur d'abord âpre, ensuite douce et très-agréable. On en distingue deux variétés, nommées cachou du Bengale et cachou de Bombay. La première contient, sur deux cents parties, 97 de tannin, et 73 de matière extractive; la seconde 109 de tannin, et 68 d'extractif.

La composition chimique du cachou, et l'impression qu'il détermine dans nos organes, indiquent assez à quelle classe de médicamens on doit le rapporter. C'est parmi les agens toniques qu'il doit être placé. Donnée à petite dose, le cachou excite les fonctions de l'estomac, augmente l'appétit, et favorise la digestion. A des doses plus fortes, on l'emploie avec avantage pour combattre les catarrhes chroniques, et surtout la diarrhée. Un demi-gros de cachou, dissous dans une pinte d'eau de riz, forme une boisson très-utile pour les individus faibles affectés de diarrhée opiniâtre. La même substance n'est pas moins efficace dans les hémorrhagies dites passives, quand il n'y a ni fièvre, ni douleurs vives.

Tantôt on l'administre sous forme de pilules, à la dose de six, douze ou vingt grains, surtout lorsque l'on veut agir localement sur l'estomac. Tantôt on le donne à celle d'un demi-gros, dissous dans un véhicule convenable. Cette substance s'administre aussi en lavement ou en injection.

Propriétés médicales et usages des Légumineuses.

Cette famille, par le grand nombre de médicamens et de substances nutritives qu'elle fournit, mérite un intérêt tout particulier de la part du médecin. En exposant les caractères des divers genres, nous avons fait remarquer les différences souvent fort tranchées qui existent entre eux; ces différences, nous les retrouverons également dans les propriétés médicales des légumineuses et dans leur mode d'action sur l'économie animale. Pour mettre de l'ordre dans l'exposition de ces propriétés, nous les étudierons d'abord d'une manière générale dans chacun des organes qui en sont doués; nous terminerons par une récapitulation rapide des différens produits que les légumineuses fournissent à la thérapeutique, aux arts et à l'économie domestique.

Nous trouvons dans la famille des légumineuses : 1° des médicamens purgatifs; 2° des substances toniques et astringentes; 3° des résines et des baumes; 4° des agens aromatiques et excitans; 5° d'autres qui sont sucrés; 6° des principes colorans très-précieus; 7° des huiles; 8° des gommes; 9° enfin des matières nutritives. Étudions successivement chacun de ces groupes de substances.

La propriété purgative est celle que l'on observe le plus généralement dans les légumineuses, et en même temps celle que l'on retrouve dans le plus grand nombre de leurs organes. Les feuilles et les fruits des *cassia obovata*, *cassia acutifolia* et *cassia lanceolata* forment les espèces de séné du commerce. La pulpe douce et sucrée contenue dans les loges du canéfier et du caroubier est un des laxatifs les plus doux; celle des tamarins est légèrement acide, et agit de la même manière. Ne croyez pas que les espèces du genre casse que nous avons décrites soient les seules qui possèdent cette vertu purgative; elle

existe également dans la plupart des autres espèces, qui toutes sont exotiques, et employées, dans les contrées où elles croissent naturellement, aux mêmes usages que le séné ou la casse en Europe. L'analyse chimique de MM. Lassaigue et Chevallier a fait voir que dans le séné de la palte (*cassia acutifolia*, Del.) l'action purgative était due à un principe particulier, extractiforme, qu'ils ont nommé *cathartine*. Il serait curieux de rechercher si cette substance existe aussi dans les autres espèces de casse et dans les feuilles du baguenaudier, qui jouissent des mêmes propriétés, et sont souvent mélangées parmi les séné.

Les principes astringens ne sont pas rares dans la famille qui nous occupe. La plupart des espèces du genre acacie, lorsque leurs gousses sont encore vertes, fournissent un extrait composé en grande partie de tannin, d'une saveur très-astringente : tels sont le cachou que produit l'*acacia catechu*, Willd.; le suc d'*acacia* fourni par l'*acacia vera*. C'est à cette classe qu'appartiennent encore le sang dragon, retiré de plusieurs espèces de *pterocarpus* et surtout du *pterocarpus draco* ; le bois de Campêche, employé dans la teinture, mais qui, à cause de sa saveur astringente, a été recommandé par les médecins anglais comme un excellent tonique. Nous pourrions également citer ici le pois chiche, à cause de l'acide oxalique qu'il exsude naturellement, s'il n'était plus naturel de le ranger parmi les substances nutritives.

L'écorce d'un grand nombre de légumineuses a une saveur amère, et astringente et jouit de propriétés toniques. Les diverses espèces du genre Geoffroya sont dans ce cas. On les a employées soit dans le traitement des fièvres intermittentes, soit comme anthelmintiques.

Si maintenant nous passons aux principes résineux et balsamiques, nous les trouverons aussi dans plusieurs végétaux de cette famille. Les baumes du Pérou et de Tolu découlent, ainsi que nous l'avons prouvé, d'une seule et même espèce végétale, le *Myroxylum balsamiferum* ; la résine animée est produite par l'*Hymænea courbaril*.

Plusieurs légumineuses sont remarquables par leur odeur plus ou moins forte et leur saveur aromatique, et doivent être classées parmi les agens excitans. Les différentes espèces de

mélilot sont très-odorantes et employées surtout comme sudorifiques et détersives. La fève tonga ou tonka, dont l'odeur suave est due principalement à l'acide benzoïque, est la graine d'une légumineuse américaine nommée par Aublet *Coumaroun a odora*. La racine de quelques plantes de cette famille est employée comme diurétique et sudorifique : telles sont celles de bugrane et d'astragale sans tige, qui jouissent d'une certaine réputation dans le traitement de la syphilis.

La racine de la réglisse, au contraire, a une saveur douce, sucrée et mucilagineuse, que l'on retrouve aussi dans celle de l'*abrus præcatorius* en Amérique, qui porte le nom de réglisse des Antilles, et dont les graines, d'un beau rouge, marquées d'une tache noire, servent à faire des colliers, des bracelets et d'autres ornemens. Elle existe aussi dans la racine du trèfle des Alpes, dans les feuilles de l'*astragalus glycyphyllos*, etc. L'*Hedisarum alhaghi*, qui croit en Égypte, se couvre d'une exsudation sucrée, que l'on recueille et qui porte le nom de manne alhaghi.

La gomme que nous avons vue découler de plusieurs arbres de la famille des Rosacées (section des Drupacées) existe aussi dans un assez grand nombre de légumineuses, des genres astragale et acacie. Ainsi la gomme adraganthe est produite par les *astragalus gummifer*, Labill.; *astr. creticus*, L.; et *astr. verus* d'Olivier. La gomme arabique et la gomme du Sénégal découlent spontanément des *acacia vera*, *acacia arabica*, *acacia senegal*, Willd., et probablement de plusieurs autres espèces encore mal connues.

Nous ferons la même remarque à l'égard de l'huile grasse, qui existe également dans la graine de plusieurs plantes appartenant aux deux familles des Légumineuses et des Rosacées. Nous avons indiqué la présence de ce principe dans l'arachide et le *moringa oleifera*, qui fournit l'huile de ben.

La famille des légumineuses est riche en principes colorans. Le plus précieux de tous est sans contredit l'*indigo*, que l'on retire surtout des espèces du genre *Indigofera*, mais qui existe aussi dans d'autres plantes de la même famille, et même de familles différentes. Nous mentionnerons ici les différens bois de teinture, tels que le bois du Brésil et le bois de sapan, produits

par le genre *Cœsalpinie*; le bois de Campêche par l'*Hématoxy-
lon*, et le santal rouge par le *Pterocarpus santalinus*. Ces diffé-
rens genres appartiennent à la section des Cassiées, et fournis-
sent un principe colorant rouge. Les diverses espèces de genet,
au contraire, donnent une belle teinte jaune.

La famille des Légumineuses n'est pas moins importante par
le grand nombre d'alimens qu'elle nous fournit. En effet, les
graines de toutes les espèces de cette famille, qui ont les coty-
lédons épais et très-développés, sont remplies d'une grande
quantité de fécule amilacée, et servent utilement à la nour-
riture de l'homme. Qui ignore, en effet, que les pois, les haricots,
les fèves, appartiennent à cette famille? Ces graines peuvent
aussi être employées comme médicamens. On en prépare des
cataplasmes, qui sont adoucissans ou légèrement excitans. Ces
derniers sont surtout préparés avec la farine de fenugrec, de
lupins, etc.

Si nous récapitulons les différens matériaux qui existent dans
les Légumineuses; si nous faisons attention aux différences
qu'ils présentent dans leur nature et leur mode d'action, nous
ne pourrions nous empêcher de conclure que cette famille s'écarte
sensiblement de la loi de l'analogie des propriétés médicales;
et que, malgré des ressemblances assez grandes entre la nature
de quelques-uns de ses produits, elle doit être comptée parmi
les familles qui s'éloignent de la loi générale de l'analogie.

SOIXANTE-SEPTIÈME FAMILLE.

TÉRÉBENTHACÉES. — *TEREBENTHACEÆ.*

Cette famille se compose d'arbrisseaux ou de grands
arbres, ayant les feuilles alternes dépourvues de sti-
pules, rarement simples, plus généralement trifoliolées
ou pinnées. Les fleurs petites, en grappes, plus ou moins
rameuses, tantôt hermaphrodites, tantôt unisexuées,
monoïques ou dioïques. Leur calice est monosépale, à
trois ou cinq divisions profondes; la corolle se compose
de cinq pétales ou manque entièrement. Les étamines
sont en nombre égal ou double des pétales, avec lesquels

elles alternent; elles sont insérées, ainsi que les pétales, en dehors d'un disque périgyne, qui, dans les fleurs hermaphrodites, environne l'ovaire et forme un bourrelet circulaire, et qui, dans les fleurs mâles, occupe la place du pistil et constitue un mamelon plus ou moins irrégulier.

L'ovaire est libre et simple, tantôt à une seule loge, contenant un seul ovule; tantôt à plusieurs loges. Le style est simple et souvent très-court, surmonté d'un stigmate trilobé ou de trois stigmates distincts. Le fruit est une drupe sèche ou succulente, contenant un seul noyau monosperme, ou plusieurs nucules. C'est quelquefois une sorte de capsule qui reste indéhiscente. La graine, qui est souvent portée sur un long podosperme plane, se compose d'un embryon renversé, dépourvu d'endosperme.

Nous retirons de la famille des Térébenthacées les genres pourvus de plusieurs pistils distincts dans la même fleur, et dont la graine est munie d'un endosperme, pour en former un ordre à part, sous le nom de ZANTHOXYLÉES.

La famille des Térébenthacées ainsi limitée, offre de très-grands rapports avec les Légumineuses, dont il est impossible de l'éloigner. Elle s'en distingue surtout par la régularité de sa corolle (que l'on observe aussi dans quelques Légumineuses), par ses étamines toujours libres, par la présence d'un disque périgyne, et par le manque de stipules.

SUMAC. — RHUS. L. J.

Fleurs souvent unisexuées; calice à cinq divisions profondes; corolle de cinq pétales; étamines au nombre de cinq; trois stigmates: drupe monosperme.

Arbres ou arbrisseaux, à feuilles simples ou composées.

SUMAC VÉNÉNEUX. *Rhus toxicodendron*. L. Sp. 381.

Var. : Foliis glabris : *Rhus radicans*. L. Sp. 381.

A l'exemple des auteurs modernes, nous réunissons en une seule les deux espèces mentionnées par Linné sous les noms de *Rhus radicans* et de *Rhus toxicodendron*. En effet, la seule différence qui existe entre elles, c'est que la première a ses folioles glabres, tandis qu'elles sont pubescentes dans la seconde. C'est un arbrisseau dioïque, dont la racine est ligneuse et traçante, les rameaux faibles et armés de petits suçoirs, au moyen desquels ils s'attachent aux corps voisins; les feuilles alternes, longuement pétiolées, glabres ou pubescentes, trifoliolées, à folioles ovales, acuminées, entières, les deux latérales sessiles; celle du milieu pétiolée. Ses fleurs, petites, verdâtres et dioïques, sont disposées en petites grappes axillaires, dressées. Les fleurs mâles sont beaucoup plus grandes que les fleurs femelles. Leur calice est petit, profondément quinquéparti, à divisions aiguës; leur corolle composée de cinq pétales ovales, lancéolés, beaucoup plus longs que le calice, recourbés en dehors de la fleur. Les étamines, au nombre de cinq, sont dressées et saillantes, plus courtes que la corolle. Les filets sont épais inférieurement, amincis en pointe à leur sommet. Les anthères sont cordiformes, obtuses, introrses. Ces étamines sont insérées au pourtour d'un disque annulaire et périgyne.

Dans les fleurs femelles, le calice et la corolle diffèrent peu de ceux de la fleur mâle, si ce n'est qu'ils sont trois ou quatre fois plus petits. Les cinq étamines sont rudimentaires. L'ovaire, environné d'un disque périgyne, est globuleux, à une seule loge, contenant un seul ovule porté sur un long podosperme. Le style est court et trifide; chacune de ses divisions porte un stigmate obtus, qui se continue sur sa face interne.

Le fruit est une petite drupe contenant un seul noyau uniloculaire et monosperme.

Cet arbrisseau croît spontanément dans l'Amérique septentrionale. On le cultive facilement en plein air, dans nos jardins.

Propriétés et usages. Les qualités nuisibles de cet arbrisseau sont connues depuis long-temps. On sait qu'il suffit de toucher à ses feuilles pour que la main se couvre en peu de temps d'ampoules plus ou moins volumineuses. Ces feuilles, en effet, sont pleines d'un suc blanchâtre et résineux, d'une extrême âcreté. Les émanations qui se dégagent de cet arbre occasionent aussi des accidens très-graves. On a vu des personnes qui, pour y être restées exposées pendant quelques instans, ont eu le corps couvert de petites pustules ou de plaques rouges. Le célèbre Fontana en rapporte plusieurs exemples. M. Van Mons, de Bruxelles, à qui l'on doit un travail intéressant sur ce dangereux végétal, a reconnu que les accidens qu'il occasionne sont dus à un gaz qu'il exhale pendant la nuit ou à l'ombre, plutôt qu'à son suc laiteux. Selon cet habile chimiste, ce gaz serait de l'hydrogène carboné, tenant en dissolution un miasme délétère.

M. le professeur Orfila a fait un grand nombre d'expériences avec les feuilles du *rhus toxicodendron* et avec leur extrait, et il a vu qu'en général, ces substances agissaient à la manière des poisons âcres, c'est-à-dire en déterminant une inflammation intense dans les organes de la digestion ou toute autre partie du corps avec laquelle elles ont été mises en contact, et qu'elles exercent une action stupéfiante sur le système nerveux lorsqu'elles ont été portées dans le torrent de la circulation.

Malgré les accidens occasionés par cette plante, le docteur Dufresnoy, de Valenciennes, n'a pas craint de l'introduire dans la thérapeutique, et son exemple a ensuite été imité par plusieurs autres médecins recommandables. C'est surtout contre les dartres invétérées et l'épilepsie qu'on en a fait usage. On administre l'extrait préparé avec les feuilles fraîches et contuses, à la dose de quinze à vingt grains, répétée deux à trois fois dans la journée : cette dose est ensuite graduellement augmentée et portée à un ou même deux gros pour chaque fois. Le professeur de Valenciennes fait les plus grands éloges de ce médicament, et dit qu'il lui a presque constamment réussi. Cependant quelques essais tentés récemment sembleraient devoir un peu diminuer la trop grande réputation faite à cette substance. M. le professeur Fouquier l'a donnée sans aucun résultat

avantageux, même en le portant à des doses très-considérables.

Plusieurs autres espèces de ce genre méritent quelque attention. Ainsi le *rhus coriaria*, que l'on nomme vulgairement *vinai-grier*, *roure*, etc., est un arbrisseau dont toutes les parties sont extrêmement astringentes. Ses jeunes rameaux servent à tanner les cuirs.

L'une des résines connues sous le nom de *copal* est produite, suivant plusieurs auteurs, par le *rhus copallinum*, L., qui croit au Mexique et dans l'Amérique septentrionale.

Le *rhus vernix* jouit, d'après MM. Orfila et Bigelow, des mêmes propriétés que le *rhus toxicodendron*. On le cultive fréquemment dans nos jardins.

PISTACHIER. — *PISTACIA*. L.

Fleurs dioïques : dans les mâles, calice à trois, rarement à cinq divisions linéaires et très-profondes; cinq étamines; corolle nulle : dans les femelles, calice comme dans la fleur mâle; ovaire à une seule loge monosperme, surmonté de trois stigmates épais. Drupe sèche, pouvant s'ouvrir en deux valves, contenant une seule graine portée sur un podosperme long et plane.

Arbrisseaux à feuilles trifoliolées, imparipinnées ou même paripinnées. Fleurs petites et en grappes.

PISTACHIER FRANC. *Pistacia vera*. L. Sp. 1454. Lamk.
 Illust. t. 811. f. 1. 2.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Pistaciæ veræ*. Nom vulg. : *Pistaches*.

Le pistachier est un arbrisseau dioïque, dont la tige peut s'élever à douze ou quinze pieds. Ses feuilles sont alternes, dépourvues de stipules, composées de trois ou plus souvent de cinq folioles imparipinnées, ovales, obtuses, coriaces et glabres. Les fleurs, qui sont petites et dioïques, sont portées sur les rameaux des années précédentes, et sortent d'un bourgeon formé d'écaillés lanugineuses sur leur bord. Les mâles sont disposées en une sorte de grappe rameuse, entrecoupée d'écaillés à chaque ramification de la grappe. Chaque fleur est légèrement pédicellée; son calice est très-petit, composé de trois folioles squam-

miformes, dressées, linéaires, lancéolées, ou même subulées. Il n'y a pas de corolle. Les étamines, au nombre de cinq, plus longues que la corolle, ont leurs anthères presque sessiles, dressées, ovoïdes allongées, aiguës, à deux loges. Le centre de la fleur ne présente aucun indice de pistil.

Les fleurs femelles forment des espèces de petits épis ordinairement simples et triflores. Le calice est de même composé de trois folioles étroites, plus rarement de quatre ou de cinq. L'ovaire est simple, ovoïde, un peu pédicellé, à une seule loge, qui contient un seul ovule porté sur un long podosperme, inséré au fond de la loge. Le style est à peine marqué et se termine par trois stigmates épais, obtus et réfléchis.

Le fruit est une drupe ovoïde allongée, sèche, c'est-à-dire ayant la chair très-mince, s'ouvrant en deux valves à sa parfaite maturité, de la grosseur d'une olive. La graine est renversée et portée sur un long podosperme plane, qui naît du fond de la cavité. L'embryon est dépourvu d'endosperme, et se compose de deux gros cotylédons charnus, d'une belle couleur verte claire.

Cet arbrisseau, originaire d'Orient, est cultivé et naturalisé dans toutes les parties méridionales de l'Europe.

Propriétés et usages des pistaches. L'amande du pistachier est très-agréable. On peut en préparer des émulsions qui s'administrent comme celles que l'on fait avec les amandes douces, dans l'irritation des organes génitaux et plusieurs autres circonstances. C'est une boisson extrêmement recherchée. Ces amandes sont aussi employées par les confiseurs pour faire des dragées, des glaces et d'autres friandises. Elles contiennent une assez grande quantité d'huile grasse.

PISTACHIER TÉRÉBINTHE. *Pistacia terebinthus*. L. Sp. 1455.

Part. usit. : *la térébenthine de Chio*. Nom pharm. : *Terebinthina pistacina*.

Cette espèce est généralement un peu plus petite que la précédente. Ses feuilles, qui sont alternes et pétiolées, se composent de sept ou neuf folioles imparipinnées, ovales, lancéolées, ai-

gués, glabres, entières, d'un vert foncé, et luisantes en dessus, blanchâtres inférieurement. Ses fleurs, également dioïques, sont petites et en grappes rameuses. Les écailles qui accompagnent les fleurs mâles et les folioles de leur calice sont chargées de poils roussâtres, très-épais.

Les fruits qui succèdent aux fleurs femelles sont d'une couleur violette, presque globuleux, et beaucoup plus petits que dans l'espèce précédente.

Le térébinthe croit spontanément en Orient, dans les îles de l'Archipel. Il est commun en Provence, dans les lieux pierreux et incultes.

Propriétés et usages. En pratiquant au tronc de cet arbrisseau des incisions plus ou moins profondes, il s'en écoule un suc résineux, très-épais, d'une couleur jaunâtre, d'une odeur suave, qui rappelle celle du citron ou du fenouil, et d'une saveur agréable et nullement âcre. C'est la térébenthine de Chio, ainsi nommée parce que c'est surtout dans cette île que l'on en fait la récolte. Elle est assez rare dans le commerce et fréquemment sophistiquée avec la térébenthine du pin ou du mélèze, dont elle possède toutes les propriétés. Voyez pour ses usages l'article *Pin maritime*, où nous avons exposées les propriétés médicales de la térébenthine retirée de ce bel arbre. (Prem. part., p. 138.)

PISTACHIER LENTISQUE. *Pistacia lentiscus*. L. Sp. 1455.

Part. usit. : *le mastic*. Nom pharm. : *Resina mastiche*.

Encore plus petit que le précédent, cet arbrisseau croit dans les mêmes localités. Ses feuilles, dont le pétiole est plane et comme ailé, se composent de huit à douze petites folioles ordinairement alternes, à l'exception des deux supérieures, qui sont opposées. Elles sont ovales, lancéolées, obtuses, souvent mucronées, entières et tout-à-fait glabres. Les fleurs sont fort petites, en panicules axillaires, souvent gémées, dioïques, comme dans les autres espèces.

Les fruits sont très-petits, pisiformes, rougeâtres à l'époque de leur maturité.

Dans l'île de Chio, où cet arbrisseau est cultivé avec soin, on en retire, par des incisions transversales faites à son écorce vers le mois d'août, une matière résineuse qui se solidifie à l'air, et porte dans le commerce le nom de *mastic*.

Propriétés et usages du mastic. On en connaît deux variétés; l'une est en masses irrégulières, c'est le *mastic commun*; l'autre est en larmes plus ou moins grosses, souvent aplaties, d'une couleur jaune clair, couvertes d'une sorte de poussière blanchâtre, d'une odeur suave, et d'une saveur âcre et aromatique. Sa cassure est brillante et vitreuse. Il se ramollit sous la dent et y devient ductile; c'est le *mastic en larmes*. Cette substance n'est pas soluble en totalité dans l'alcool.

C'est un usage généralement répandu en Grèce et dans une partie de l'Orient, que les femmes et même les hommes mâchent continuellement du mastic, soit pour se fortifier les gencives et blanchir leurs dents, soit pour se parfumer l'haleine. Aussi le grand seigneur s'était-il exclusivement réservé le commerce de cette substance résineuse.

Le mastic a été jadis fort en vogue auprès de certains médecins, et faisait partie d'une foule de préparations pharmaceutiques, comme lui inusitées aujourd'hui. Cependant il jouit des mêmes propriétés que toutes les autres résines, c'est-à-dire qu'il est tonique et stimulant, et que son emploi peut avoir des résultats avantageux dans la diarrhée chronique, et en général les catarrhes anciens, quand ils ne sont ni accompagnés, ni entretenus par une cause irritante et permanente.

BAUMIER. — *AMYRIS*. L. J.

Fleurs hermaphrodites : calice à quatre dents et persistant; corolle de quatre pétales; huit étamines; ovaire à trois loges monospermes, surmonté d'un style et d'un stigmate simples; drupe légèrement charnue, contenant ordinairement un seul noyau monosperme par avortement.

Arbrisseaux exotiques, ayant les feuilles trifoliolées ou imparipinnées.

BAUMIER DE LA MECQUE. *Amyris opobalsamum.* Willd.
Sp. 2. p. 334.

Part. usit. : *la résine de la Mecque; les fruits; les jeunes branches.* **Noms pharm.** : *Balsamum Meccaense*, sive *Judaicum*; *Carpobalsamum* : *Xylobalsamum.* **Nom vulg.** : *Baume de la Mecque ou de Judée.*

Ce petit arbrisseau peut s'élever à une hauteur de six à huit pieds. Ses rameaux sont grêles, souvent rabougris, et terminés en pointe épineuse; ses feuilles alternes, imparipinnées, composées de cinq ou sept petites folioles sessiles, obovales, aiguës, entières, glabres et luisantes. Ses fleurs sont petites, ordinairement géminées, portées sur des pédoncules courts et grêles; leur calice est persistant et à quatre dents larges et peu profondes. Les fruits sont de petites drupes obovoïdes, quelquefois terminées par un petit mamelon conique, renfermant un seul noyau monosperme par suite de l'avortement presque constant de deux des loges que l'on remarque dans l'ovaire.

On trouve communément cet arbrisseau dans l'Arabie, et surtout entre les villes de la Mecque et de Médine.

Propriétés et usages. Quoique le baume ou résine de la Mecque ait été connu de toute antiquité, on a pendant long-temps ignoré l'arbre dont il était retiré. Le voyageur Belon est le premier qui ait donné des renseignemens positifs à cet égard. Prosper Alpini, dans son ouvrage sur les plantes de l'Égypte, publié à Venise en 1592, a fait une très-bonne dissertation sur le véritable baume de la Mecque, et donne (page 78) une figure très-satisfaisante de l'arbrisseau dont il découle. C'est à dater de cette époque que l'on a bien connu l'arbrisseau que nous venons de décrire. C'est lui qui fournit, ainsi que nous l'avons dit précédemment; 1^o le baume de la Mecque; 2^o les petits fruits connus sous le nom de carpobalsamum; 3^o et le xylobalsamum.

Le baume de la Mecque ou de Judée est une résine fluide, que l'on obtient, soit en pratiquant des incisions au tronc et aux branches de l'amyrin, soit par la décoction, dans l'eau, de ses jeunes rameaux. Le premier est plus pur et n'existe pas dans

le commerce; on le réserve, dit-on, pour le grand seigneur. C'est celui qu'on prépare de la seconde manière, que l'on trouve dans le commerce. Il est liquide, d'une teinte jaunâtre, quelquefois un peu trouble ou blanchâtre surtout lorsqu'il est récent, d'une odeur anisée, d'une saveur aromatique. Il finit quelquefois par devenir presque solide. Cette résine est souvent sophistiquée avec le baume du Canada.

On a attribué à cette substance résineuse des propriétés merveilleuses dans le traitement d'une foule de maladies trop différentes les unes des autres pour que le même médicament puisse convenir à chacune d'elles. Aussi aujourd'hui la résine de la Mecque est-elle bien peu estimée des thérapeutes. La plupart pensent, et avec raison, qu'elle n'a rien de supérieur à notre térébenthine, qui doit lui être préférée comme production indigène, et d'un prix moins élevé. Les Orientaux l'emploient surtout comme cosmétique, et les femmes Égyptiennes la regardent comme le remède le plus efficace pour prévenir la stérilité.

Le fruit du baumier, connu sous le nom de *carpobalsamum*, est une petite drupe sèche, globuleuse, pisiforme, terminée en pointe à ses deux extrémités, ordinairement rougeâtre, d'une saveur aromatique. Il entre dans la thériaque et dans le mithridate.

Enfin l'on trouve quelquefois dans le commerce les jeunes branches de cet arbrisseau, qui y portent le nom de *xylobalsamum*. Leur saveur est amère et aromatique, leur odeur est suave. En Orient, on les brûle dans l'intérieur des temples et le palais des sultans. Ils ne sont pas usités en médecine.

La résine connue sous le nom de BAUME DE GILÉAD, et que l'on dit produite par l'*Amyris Gileadensis*, qui croît spontanément en Arabie, est la même chose que la résine de la Mecque.

BAUMIER ÉLÉMIFÈRE. *Amyris elemifera*. Willd. 2. p. 333.

Part. usit. : la résine élémi. Nom pharm. : *Elemi*, sive *Elemni*.

La plus grande obscurité règne encore aujourd'hui sur l'espèce végétale qui produit la résine élémi. La plupart des auteurs

pensent que c'est l'*Amyris elemifera*, mentionnée pour la première fois par Linné, dans sa Matière médicale. Mais, ainsi que l'a fort judicieusement remarqué l'illustre auteur de la partie botanique de l'Encyclopédie méthodique, Linné a confondu sous ce nom deux plantes fort différentes, en réunissant celle mentionnée par Plumier, et celle que Maregrave appelle *Icicariba*. Cette dernière, en effet, qui croit au Brésil, paraît appartenir au genre *Icica*, qui, il est vrai, diffère à peine de l'*amyris*. Nous manquons de documens positifs pour éclaircir cette question, que nous regrettons de laisser encore indécise.

Dans le commerce on distingue deux sortes d'élémi. La plus commune nous est apportée de la Nouvelle Espagne et du Brésil, par caisses de deux à trois cents livres. Elle est en masses plus ou moins volumineuses, ordinairement grasse et onctueuse, surtout lorsqu'elle est récente. Sa couleur est jaunâtre, parsemée de points verts; son odeur a été comparée à celle du fenouil et dépend surtout d'une huile volatile, que l'on peut en extraire par la distillation.

La seconde sorte est beaucoup plus rare. Elle est en morceaux de trois à quatre livres, enveloppés dans des feuilles de roseaux. On nous l'apporte d'Éthiopie. Il est plus que probable qu'elle n'est pas retirée du même arbre que la précédente.

La résine élémi n'est guère employée qu'à l'extérieur. Elle entre dans la composition de plusieurs médicamens, tels que le baume de Fioraventi, les onguens styrax et d'Arcæus.

LA MYRRHE est une gomme-résine que l'on croit généralement produite par un arbrisseau originaire d'Arabie, et que Forskahl a décrit sous le nom d'*Amyris Kataf*. Cette substance est en larmes irrégulières, rougeâtres et recouvertes d'une sorte de poussière blanchâtre, demi-transparente; leur cassure est brillante, avec de petites stries blanchâtres; leur saveur âcre et amère; leur odeur aromatique. Elle se compose de résine et d'huile essentielle, 34; de gomme soluble, 68 parties. Aussi se dissout-elle plus facilement dans l'eau que dans l'alcool.

Cette substance exerce une action stimulante sur l'économie animale. Six à dix grains de myrrhe excitent les fonctions de l'estomac et augmentent l'appétit. A une dose plus forte l'excitation devient générale. On a parlé des bons effets de cette

gomme-résine dans les catarrhes chroniques, les leucorrhées ou les aménorrhées, qui dépendent de causes débilitantes. On l'emploie en poudre dont on forme des pilules ou un électuaire. On a également recommandé sa solution aqueuse et alcoolique. La myrrhe fait partie du baume de Fioraventi, de la thériaque et de l'élixir de Garus.

Avant de passer à l'exposition générale des propriétés médicales de la famille des Térébenthacées, nous devons dire quelques mots de plusieurs autres substances produites par des plantes de cette famille.

1^o Écorce de FAUSSE ANGUSTURE, *Cortex pseudoangusturæ*, seu *Angusturæ ferrugineæ*. Cette écorce nous est apportée de l'Amérique méridionale : elle est en plaques épaisses, compactes, pesantes. Son épiderme, qui est quelquefois fongueux, est d'un gris rougeâtre ; sa substance intérieure est couleur de rouille, très-claire ou simplement grise ; sa poudre est d'un blanc jaunâtre. Sa saveur est excessivement amère et nullement âcre. Elle est inodore. Presque tous les auteurs disent, d'après le témoignage de Bruce, que cette écorce est celle d'un arbre observé par ce voyageur en Abyssinie, et que l'Héritier a nommé *Brucea ferruginea*, et qu'il figure pl. 10 de ses *Stirpes*. Mais une pareille assertion nous semble insoutenable. Car la fausse angusture vient du Nouveau-Monde, et l'arbre de Bruce croît en Afrique. Je partagerais plus volontiers l'opinion de M. Virey, qui pense qu'elle provient d'un strychnos ; mais je crois que ce ne peut être le *strychnos colubrina*, qui est un arbre des grandes Indes. Cette question a besoin d'être de nouveau éclaircie.

La fausse angusture est donc très-différente de l'écorce du *brucea ferruginea*, que Bruce a vu employer avec succès contre la diarrhée. C'est une substance extrêmement vénéneuse, qui, à des doses même très-faibles, peut occasioner les accidens les plus graves et même la mort ; ainsi que le prouvent le grand nombre d'expériences faites par plusieurs auteurs de toxicologie, et particulièrement par M. Orfila, qui en déduit les conséquences suivantes : 1^o la poudre de fausse angusture et ses diverses préparations agissent comme la noix vomique et les autres strychnos ; 2^o la matière jaune amère paraît être la partie la plus active.

MM. Pelletier et Caventou ayant analysé la fausse augustinure, l'ont trouvée composée d'une matière alcaline particulière, analogue à la strychnine, et qu'ils ont nommée *brucine*, d'une matière grasse non vénéneuse, de beaucoup de gomme, d'une matière jaune, soluble dans l'eau et l'alcool, de traces de sucre et de ligneux.

2° NOIX D'ACAJOU. On appelle ainsi les fruits du *cassuvium occidentale* de Lamarck, ou *anacardium occidentale* de Linné, grand arbre à feuilles simples, qui croît en Amérique et dans les Antilles. Le pédoncule qui supporte le fruit est rougeâtre, renflé, charnu, beaucoup plus gros que le fruit lui-même, ayant presque le volume du poing; il est astringent; on s'en sert pour préparer des boissons rafraîchissantes. Le fruit est de la grosseur et de la forme d'une fève, composé d'un péricarpe coriace, indéhiscant, d'une ligne environ d'épaisseur, présentant dans ses parois un grand nombre de cellules pleines d'un suc huileux, excessivement âcre, imprimant au linge des taches indélébiles. L'amande est douce et bonne à manger. Inusitée en France.

3° ANACARDE, fruit de l'*anacardium orientale* de Linné, ou *semecarpus anacardium* de Lamarck, croît aux grandes Indes. Il a la forme d'un cœur porté sur un pédoncule renflé, plus gros que lui. Selon M. Virey, on a attribué à son amande, ainsi qu'à celle du précédent, la singulière propriété d'exalter les facultés intellectuelles, de développer la mémoire, etc.

4° L'OLIBAN OU ENCENS, que l'on croit en général être produit par un arbre de la famille des Conifères, est attribué par les naturalistes de l'Inde à un arbre de la famille des Térébenthacées, nommé par Roxburgh *boswellia serrata*. Mais il est important de remarquer que cette gomme-résine nous est apportée de l'Arabie ou de l'Afrique septentrionale, d'où l'on peut conclure que l'arbre ci-dessus mentionné donne une matière résineuse analogue à l'oliban, mais qui en diffère en plusieurs points. On n'emploie guère l'encens en médecine. On le brûle dans les temples, où il répand une odeur suave.

5° LA RÉSINE TACAMAHACA est attribuée, selon plusieurs auteurs, au *fagara octandra*, arbre de cette famille, et par d'autres à l'*inophyllum tacamahaca*, de la famille des Guttifères. Inusitée.

La famille des Térébenthacées produit encore plusieurs autres matières résineuses, telles que la *résine chibou*, fournie par le *bursera gummifera*, le baume ou *résine acouchi*, que l'on retire de l'*icica acuchi* d'Aublet, etc. Mais elles ne sont pas usitées dans la thérapeutique.

Propriétés médicales et usages des Térébenthacées.

Le grand nombre de substances résineuses que produisent les arbres de la famille des Térébenthacées, forme le caractère le plus saillant de leurs propriétés médicales. En effet, c'est surtout à la classe des agens stimulans que cette famille offre le plus grand nombre de matériaux. Le genre amyris nous donne la résine élémi, le baume de la Mecque ou de Judée, et très-probablement la myrrhe. C'est du genre des pistachiers que découlent la térébenthine de Chio et le mastic. Enfin, une foule d'autres matières résineuses sont encore des produits de cette famille, et attestent l'uniformité de ses propriétés.

Plusieurs Térébenthacées contiennent un principe astringent souvent fort développé. Ainsi le *rhus coriaria*, ou *roure des corroyeurs*, sert au tannage des cuirs. Cette saveur astringente existe aussi dans le *schinus molle*, dans le *rhus glabrum*, dont l'écorce est employée comme fébrifuge. Elle se fait également sentir dans les fruits pulpeux des Térébenthacées, qui sont alors employés, soit à préparer des boissons rafraichissantes, soit usitées comme alimens; tels sont ceux du *mangifera indica*, du *spondias monbin*, etc.

L'amande renfermée dans leur graine est fort souvent douce et agréable, comme le prouvent celles du pistachier, de l'anacarde, de la noix d'acajou. Elle contient généralement une quantité plus ou moins considérable d'une huile douce et agréable.

A côté de cette uniformité remarquable qui existe dans la nature des principes des Térébenthacées se trouvent quelques exceptions qu'il semble impossible de ramener à la loi générale. On voit que nous voulons parler ici des effets délétères du sumac vénéneux et de quelques autres espèces du même genre. En effet, nous avons fait voir que cet arbrisseau peut occa-

sioner des pustules et une irritation plus ou moins vive de la peau, non-seulement lorsqu'on met son suc laiteux ou ses feuilles en contact avec quelque partie extérieure du corps, mais que cette action vénéneuse peut même avoir lieu sans contact, et uniquement par l'effet des émanations qu'il dégage lorsqu'il est placé à l'ombre. Il paraît qu'en Amérique une espèce du genre *Amyris*, d'ailleurs si remarquable par son uniformité, possède un mode d'action analogue à celle du sumac, et a, pour cette raison, reçu le nom d'*amyris toxifera*. Cependant, si nous réfléchissons que tous les accidens causés par le sumac vénéneux sont dus, soit au suc laiteux qu'il renferme, soit au gaz hydrogène carboné qu'il dégage à l'ombre, et que ce suc propre et ce gaz n'existent dans aucun autre genre de la famille, cette exception cessera de nous étonner et n'altérera en rien la loi de l'analogie et de l'uniformité des propriétés médicales, dont les Térébenthacées nous offrent un exemple.

SOIXANTE-HUITIÈME FAMILLE.

RHAMNÉES. — *RHAMNÆÆ*.

Cette famille se compose de végétaux ligneux, dont les feuilles simples sont opposées ou alternes, ordinairement accompagnées de stipules. Les fleurs sont petites, et souvent imparfaitement unisexuées. Leur calice est monosépale, étalé ou turbiné, à quatre ou cinq divisions. La corolle, qui manque quelquefois, se compose de quatre ou cinq pétales, généralement très-petits. Les étamines sont en même nombre que les pétales, devant lesquels elles sont ordinairement placées; elles sont insérées autour ou quelquefois sur un disque périgyne, qui environne l'ovaire et forme un bourrelet plus ou moins saillant, ou bien tapisse le tube du calice quand celui-ci est turbiné. L'ovaire est généralement supérieur et libre, à deux, trois ou quatre loges, contenant chacune un ou deux ovules. Le style est quelquefois

simple, plus souvent divisé à son sommet, et portant autant de stigmates qu'il y a de loges à l'ovaire.

Le fruit est tantôt sec et capsulaire, tantôt charnu et renfermant un ou plusieurs nucules uniloculaires et monospermes, rarement biloculaires ou dispermes. La graine, qui est quelquefois enveloppée dans un arille charnu, contient un embryon dressé, plane, renfermé dans l'intérieur d'un endosperme charnu.

Cette famille se distingue de la précédente par ses feuilles constamment simples, accompagnées de stipules; par ses graines dont l'embryon est contenu dans un endosperme charnu, et de plus par le port des différens végétaux qui la composent.

NERPRUN. — *RHAMNUS*. Tournef. J.

Calice urcéolé, subcampaniforme, à quatre ou cinq divisions; corolle de quatre ou cinq pétales très-petits et squammiformes; étamines en nombre égal aux pétales, au-devant desquels elles sont placées. Style terminé par trois ou quatre stigmates. Nuculaine globuleux, contenant trois ou quatre nucules monospermes.

Arbrisseaux à feuilles simples et opposées, ayant les fleurs petites et souvent dioïques.

NERPRUN CATHARTIQUE. *Rhamnus catharticus*. L. Sp. 279.

Blackw. t. 135.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Rhamni cathartici fructus*.

Le nerprun est un arbrisseau dioïque, fréquent dans nos bois et nos haies, où il peut acquérir une hauteur de huit à dix pieds. Ses rameaux, souvent terminés en pointe épineuse à leur sommet, portent des feuilles opposées, pétiolées, quelquefois groupées et réunies au sommet des jeunes rameaux. Elles sont ovales, aigües, presque cordiformes, dentées, glabres et d'un vert clair. Les fleurs sont dioïques, petites, verdâtres, pédicellées et réunies en général plusieurs ensemble.

Leur calice, tubuleux à sa base, est partagé à son limbe en quatre lanières étalées, lancéolées, aiguës ; les quatre pétales sont dressés, extrêmement petits, et linéaires. Dans les fleurs mâles on trouve quatre étamines opposées aux pétales et un pistil rudimentaire. Les fleurs femelles ont l'ovaire globuleux, déprimé, à quatre loges monospermes ; le style quadrifide à son sommet, et terminé par quatre stigmates obtus.

Le nuculaine est globuleux, pisiforme, glabre, contenant ordinairement trois nucules monospermes.

Propriétés et usages. La pulpe verdâtre qui enveloppe les nucules de cet arbrisseau a une saveur amère, assez désagréable, et une odeur nauséabonde. C'est un médicament purgatif fort énergique, mais qui a l'inconvénient d'occasionner des coliques, surtout lorsqu'on l'administre en nature. On peut prévenir cet inconvénient en buvant, après avoir fait usage de ces fruits, une tisane mucilagineuse et adoucissante. On ne doit recourir à ce médicament que dans le cas où l'on veut opérer une sorte de révulsion énergique, comme, par exemple, dans certaines hydropisies, ou des dartres chroniques. Le sirop de nerprun, que l'on prescrit plus fréquemment que les autres préparations, s'administre à la dose d'une à deux onces. Quinze à vingt fruits suffisent pour provoquer d'abondantes évacuations. On peut aussi administrer le suc que l'on en exprime.

L'écorce moyenne de cet arbrisseau paraît jouir des mêmes propriétés que les fruits. Elle détermine quelquefois le vomissement.

Le suc exprimé des fruits du nerprun forme, lorsqu'il a été épaissi par le moyen de la chaleur et uni à l'alun, une matière colorante verte, connue dans le commerce sous le nom de *vert de vessie*.

Les fruits de la bourgène, *rhamnus frangula*, jouissent absolument des mêmes propriétés. Il en est de même des *grains d'Avignon*, fruits du *rhamnus infectorius*, qui croit dans le midi de la France. Ils sont surtout fort employés dans l'art de la teinture.

JUBUBIER. — *ZIZIPHUS*. Tournef. J.

Ce genre diffère du précédent, auquel Linné l'avait réuni, par son calice étalé, à cinq divisions, par ses cinq étamines, insérées, ainsi que les pétales, autour d'un disque périgyne qui environne l'ovaire; par ses deux stigmates et son fruit, qui renferme un noyau biloculaire.

JUBUBIER OFFICINAL. *Ziziphus vulgaris*. Lamk. Illustr. t. 185. f. 1.

Rhamnus ziziphus. L. Sp. 282.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Jujubæ*.

Arbrisseau de quinze à vingt pieds d'élévation, rameux dès sa base, offrant, sur ses branches, des petits rameaux filiformes verts, qu'il renouvelle tous les ans, et sur lesquels poussent les feuilles et les fleurs. Ces feuilles sont alternes, presque sessiles, ovales, obtuses, acuminées; celles de la base presque rondes, obscurément dentées, glabres, luisantes, marquées de trois nervures longitudinales. On trouve à leur base deux stipules subulées, très-aiguës, persistantes et se changeant en aiguillons.

Les fleurs sont petites, jaunâtres, rassemblées par petits glomerules aux aisselles des feuilles. Leur calice est étalé, à cinq divisions profondes, ovales, aiguës, entières. Leur corolle se compose de cinq pétales, très-petits, étalés, concaves, blanchâtres, en forme de cuiller, supportés par un onglet allongé, droit. Les cinq étamines sont de la longueur des pétales, auxquels elles sont opposées, insérées au pourtour d'un disque périgyne, aplati, tapissant le fond du calice, et entourant le pistil dans sa partie inférieure, en formant autour de lui une espèce de bourrelet. L'ovaire est ovoïde, déprimé, biloculaire, entouré par un disque périgyne glanduleux et jaune, contenant un ovule dans chaque loge. Du sommet de l'ovaire naissent deux styles courts et charnus, terminés par deux stigmates capitulés, qui se prolongent sur la face interne des styles.

Le fruit est une drupe ovoïde, rougeâtre, lisse, de la gros-

seur d'une olive, contenant un noyau osseux, à deux loges monospermes.

Le jujubier, originaire d'Orient et particulièrement de la Syrie, est aujourd'hui cultivé et naturalisé dans les contrées méridionales de l'Europe.

Propriétés et usages. Lorsque les jujubes sont fraîches, leur chair est ferme, mais sucrée et assez agréable. On les mange en cet état dans les provinces méridionales de la France, ainsi qu'en Orient. Celles que nous employons ici ont été séchées au soleil. Ces fruits, unis aux dattes, aux figues et aux raisins secs, constituent les fruits mucoso-sucrés ou *béchiques*, dont la décoction forme une tisane adoucissante, recommandable dans les inflammations chroniques des poumons, l'ischurie, etc. Ils entrent dans plusieurs préparations dites *pectorales*, et entr'autres dans la pâte de jujubes, préparation journellement usitée, et dont la gomme arabique est certainement la partie la plus efficace.

HOUX. — *ILEX*. L. J.

Calice à quatre divisions dressées ; corolle de quatre pétales contigus par la base ; quatre étamines alternes avec les pétales. Ovaire à quatre loges monospermes, surmonté de quatre stigmates épais et sessiles. Nuculaine contenant quatre nucules.

Arbres ou arbrisseaux à feuilles alternes, souvent persistantes et épineuses sur les bords.

HOUX ÉPINEUX. *Ilex aquifolium*. L. Sp. 181. Blackw. t. 205.

Le houx est un arbre toujours vert, dont le tronc, recouvert d'une écorce lisse et verdâtre, peut s'élever à une vingtaine de pieds, en donnant un grand nombre de ramifications. Ses feuilles sont alternes, presque sessiles, ovales et ondulées sur leurs bords, dont les dents se prolongent en pointes épineuses. Leur surface supérieure est lisse, luisante et d'un beau vert. Dans les individus très-gros et très-vieux, il n'est pas fort rare de trouver les feuilles dépourvues de dents épineuses.

Les fleurs sont petites, blanches, polygames, groupées à l'aisselle des feuilles. Leur calice est petit, à quatre divisions

dressées et un peu ciliées. La corolle se compose de quatre pétales très-obtus, étalés, soudés par leur base au moyen des filets staminaux, et ressemblant à une corolle monopétale rotacée. Les quatre étamines sont dressées, et alternes avec les pétales.

On trouve sur le même individu des fleurs unisexuées, mâles ou femelles, et des fleurs hermaphrodites. L'ovaire est globuleux, déprimé, à quatre loges uniovulées. Les quatre stigmates sont sessiles. Le fruit est globuleux, déprimé et ombiliqué à son sommet, pisiforme, d'un beau rouge, et contient quatre nucules osseux.

Cet arbre est fort commun dans les bois et les haies.

Propriétés et usages. Les feuilles du houx ont une saveur amère et assez désagréable. Leur décoction ou leur extrait, pris intérieurement, augmente la perspiration cutanée. Plusieurs auteurs ont signalé leurs heureux effets dans la goutte et le rhumatisme; d'autres, et particulièrement Reil, les ont administrés contre les fièvres intermittentes. Mais aujourd'hui, on ne les emploie plus que fort rarement. Selon Dodoens, les fruits seraient, comme ceux du nerprun, purgatifs à la dose de dix à douze.

L'écorce intérieure du houx sert à préparer la glu, employée surtout par les oiseleurs pour tendre des pièges aux oiseaux, mais que Chomel recommande d'appliquer sur les tumeurs arthritiques douloureuses.

C'est au genre *ilex* que l'on rapporte les feuilles connues sous le nom d'*apalachine*. Ce sont celles de *l'ilex vomitoria* d'Aiton. Elles viennent des Florides. Les naturels du pays en préparent, après les avoir grillées, une boisson excitante, qu'ils prennent pour s'animer au combat. On a remarqué qu'elles sont diurétiques et augmentent la perspiration cutanée; à haute dose elles provoquent le vomissement. Inusitées.

Propriétés médicales et usages des Rhamnées.

Il existe assez de ressemblance entre les végétaux de cette famille dont on connaît bien les propriétés médicales. Ainsi la pulpe du fruit des nerpruns, du houx, a une saveur amère et nauséuse,

et possède une action purgative manifeste, qui se retrouve aussi dans leur écorce intérieure. Le genre des jujubiers forme cependant une exception bien remarquable, puisque ses fruits sont doux, sucrés et mucilagineux. Ces propriétés justifient et confirment la séparation de ce genre d'avec les nerpruns. Les feuilles et l'écorce de plusieurs Rhamnées ont une saveur très-amère, quelquefois astringente, et sont toniques. C'est ainsi que dans l'Amérique septentrionale, on emploie avec succès celles du *Ceanothus americanus* et du *Prinos verticillatus*, jolis arbustes qu'il serait très-facile de naturaliser dans nos climats. L'analogie des Rhamnées se fait également remarquer dans les principes colorans qu'ils fournissent : nous avons vu, en effet, que les fruits de beaucoup de nerpruns étaient employés avec avantage dans l'art de la teinture.

SOIXANTE-NEUVIÈME FAMILLE.

PORTULACÉES. — *PORTULACÆÆ*.

On distingue les plantes de cette famille aux caractères suivans : leur calice est libre ou semi-adhérent avec l'ovaire, partagé à son sommet en deux ou en un nombre variable de divisions. La corolle, qui manque quelquefois, est formée de quatre à cinq pétales, insérés à la paroi interne du calice. Ces pétales sont quelquefois soudés par leur base. Les étamines varient en nombre. Il y en a quelquefois autant que de pétales ; d'autres fois elles sont en nombre double de ces derniers, ou même plus nombreuses. L'ovaire est tout-à-fait supérieur ou semi-infère, à une ou à plusieurs loges, surmonté d'un style simple ou divisé, portant un ou plusieurs stigmates.

Le fruit est une capsule à une ou à plusieurs loges, monospermes ou polyspermes ; c'est quelquefois une pyxide, qui s'ouvre en deux valves superposées. Les graines contiennent un embryon roulé autour d'un endosperme charnu ou farineux.

Les Portulacées sont généralement des plantes herba-

cées ou des arbustes, ayant les feuilles opposées ou alternes, ordinairement épaisses et charnues.

On ne peut confondre cette famille ni avec les Rhamnées, dont les feuilles sont pourvues de stipules, le fruit un nuculaine charnu, l'embryon renfermé dans l'intérieur de l'endosperme, etc. ; ni avec les Térébenthacées, dont, entre autres caractères, l'embryon est dénué d'endosperme.

POURPIER. — *PORTULACA*. L. J.

Calice monosépale comprimé, à deux divisions profondes ; corolle de cinq pétales plus longs, ordinairement soudés ensemble par leur base ; dix étamines ou plus, insérées à la partie inférieure du calice. Style court, surmonté de quatre ou cinq stigmates ; pyxide uniloculaire, enveloppée par le calice.

Plantes herbacées, plus ou moins charnues, à feuilles alternes.

POURPIER CULTIVÉ. *Portulaca oleracea*. L. Sp. 638.

Plante annuelle, dont la tige cylindrique, épaisse, charnue, rameuse dès sa base, est étalée à terre : elle est très-glabre et rougeâtre, longue d'environ un pied, et porte des feuilles alternes, obovales, très-obtuses, entières, épaisses, charnues, rétrécies à la base, d'un vert glauque en dessous.

Fleurs jaunes axillaires, sessiles, rassemblées plusieurs ensemble à la partie supérieure de la tige et de ses ramifications. Ovaire semi-infère ; calice adhérent par sa base, libre et à deux divisions dans sa partie supérieure. Corolle de cinq pétales, sessiles, arrondis, obtus, d'un jaune verdâtre. Étamines, environ quinze, plus courtes que la corolle, attachées à la partie supérieure du tube du calice. L'ovaire est surmonté d'un style simple inférieurement, portant cinq stigmates à sa partie supérieure.

Le fruit est une pyxide, ou capsule circonscise, à une seule loge renfermant un grand nombre de graines, à surface chagrinée, attachées à un trophosperme central.

Le pourpier habite les lieux secs et sablonneux ; on le cultive dans tous les jardins potagers. (○)

Propriétés et usages. Autrefois employé comme médicament, mais entièrement inusité aujourd'hui dans la thérapeutique, le pourpier sert seulement comme aliment. On mange ses jeunes feuilles et ses branches, ordinairement crues et en salade. Il est rafraîchissant. On l'employait autrefois comme vermifuge et diurétique.

Propriétés médicales et usages des Portulacées.

Cette famille ne nous offre aucun intérêt sous le rapport de ses propriétés médicales. Le pourpier et diverses espèces de *Claytonia*, et surtout le *Claytonia Cubensis*, figuré par MM. de Humboldt et Bonpland dans les plantes équinoxiales, sont des légumes aqueux et rafraîchissants.

Étamines insérées sous l'ovaire.

SOIXANTE-DIXIÈME FAMILLE.

RENONCULACÉES. — *RANUNCULACEÆ*.

Cette famille, fort nombreuse en espèces, est très-facile à reconnaître, soit par le port des végétaux qui la composent, soit par la grande analogie de leurs caractères d'organisation. Leur calice est polysépale, presque toujours coloré et corolliforme, rarement persistant; leur corolle manque quelquefois, ou se compose de cinq ou d'un plus grand nombre de pétales planes ou creux et irréguliers; les étamines sont ordinairement très-nombreuses, insérées, ainsi que la corolle, au-dessous des pistils. Ceux-ci sont tantôt réunis en forme de tête au centre de la fleur, à une seule loge, contenant une seule graine; tantôt solitaires ou groupés, et quelquefois soudés ensemble, présentant chacun une seule loge à plusieurs graines. Le style est toujours latéral. Le stigmate est finement glanduleux, occupant le sommet du sillon

que l'on remarque à la face interne du style; rarement il est sessile. Les fruits sont ou de petits akènes comprimés disposés en capitules; ou bien des capsules¹ agrégées, distinctes ou soudées, quelquefois solitaires, uniloculaires, polyspermes, s'ouvrant par leur bord ou face interne. Les graines ont leur embryon renfermé dans la base d'un endosperme charnu ou corné.

Les Renonculacées sont le plus souvent des plantes herbacées, rarement sous-frutescentes, ayant la racine composée de fibres ou de tubercules quelquefois fasciculés, les feuilles alternes (opposées dans le seul genre Clématite), simples ou composées; les fleurs généralement grandes, et d'une belle couleur.

On peut diviser cette famille en deux sections très-naturelles, suivant que ses genres ont pour fruit un akène monosperme ou une capsule polysperme.

PREMIÈRE SECTION.

Fruit uniloculaire et monosperme. RENONCULÉES.

1° Fleurs munies d'un calice et d'une corolle.

RENONCULE. — *RANUNCULUS*. L. J.

Calice de cinq sépales caducs; corolle de cinq pétales réguliers, planes, munis, près de leur base interne, d'un petit appendice laminé, ou simplement d'une fossette glandulifère²; étamines nombreuses. Akènes comprimés, réunis en tête, terminés par une pointe courte.

Plantes herbacées, à fleurs jaunes ou blanches, ayant les feuilles plus ou moins profondément divisées, rarement simples.

RENONCULE BULBEUSE. *Ranunculus bulbosus*. L. Sp. 778.

Bull. t. 27.

Racine composée de fibres allongées, rameuses, surmontée

¹ Le seul genre *Actæa* présente une baie polysperme.

² Ce dernier caractère s'observe dans toutes les espèces à fleurs blanches.

d'un renflement bulbiforme, arrondi, charnu, qui occupe la base de la tige. Celle-ci est dressée, rameuse, velue, haute d'un pied ou plus, cylindrique, sillonnée longitudinalement dans la partie supérieure de ses jeunes rameaux. Les feuilles radicales sont pétiolées, à pétiole velu, très-dilaté et membraneux à sa partie inférieure, qui recouvre et se confond avec le tubercule charnu. Ces feuilles sont velues, tripartites; chaque division est elle-même partagée en trois lobes cunéiformes, trilobés et dentés. La division du milieu est souvent pétiolée.

Les fleurs sont jaunes, assez grandes, solitaires à l'extrémité de chaque division de la tige, qui est cannelée et leur sert de pédoncule. Leur calice est poilu, formé de cinq sépales lancéolés, aigus, brusquement réfléchis sur le pédoncule. Les pétales sont ovales, arrondis, très-obtus, luisans et comme vernissés sur leur face interne. Les fruits sont comprimés, lisses et glabres.

Cette espèce est très-commune dans les bois, les prés, les lieux humides. Elle fleurit depuis le printemps jusqu'en automne. ♀

RENONCULE ACRE. *Ranunculus acris*. L. Sp. 779. Orfil.
Méd. lég. t. 3.

Vulgairement : *Grenouillette*; *Bouton d'or*.

Dans cette espèce, la racine est formée de longues fibres blanches, presque simples, surmontée d'une touffe de feuilles radicales, dont les pétioles sont membraneux à leur base, légèrement velues. Ces feuilles sont profondément divisées en trois ou cinq lobes digités, aigus, incisés et dentés. Ceux des feuilles de la tige sont lancéolés, entiers. La tige est dressée, simple dans sa partie inférieure, divisée supérieurement en rameaux grêles, cylindriques, non striés, portant les fleurs. Celles-ci sont jaunes, nombreuses et comme paniculées. Leur calice est poilu, étalé. Les pétales sont subcordiformes, un peu émarginés à leur sommet.

Les fruits sont assez gros, lisses, terminés par une petite pointe courte et peu recourbée.

Elle est fort commune dans les bois et les lieux un peu hu-

mides. On en cultive dans nos jardins une belle variété à fleurs doubles, qui porte le nom de *bouton d'or*.

RENONCULE SCÉLÉRATE. *Ranunculus sceleratus*. L. Sp. 776.
Blackw. t. 259.

La renoncule scélérate, ou des marais, est une plante annuelle, dont la tige est dressée, épaisse, cylindrique, striée, très-rameuse. Ses feuilles radicales sont glabres, pétiolées, orbiculaires, à trois ou cinq lobes subcunéiformes, obtus, incisés, à dents arrondies et obtuses. Les feuilles caulinaires sont sessiles, lancéolées, irrégulièrement incisées sur leurs bords; les supérieures sont tout-à-fait entières.

Les fleurs sont jaunes, fort nombreuses, et assez petites. Les fruits, extrêmement petits et nombreux, forment un capitule ovoïde, qui s'allonge après la floraison. Ces fruits sont subré-niformes, lisses et glabres.

Cette espèce croit sur le bord des étangs et des marais, où elle est extrêmement commune. (○)

RENONCULE FLAMMULE. *Ranunculus flammula*. L. Sp. 772.
Bull. t. 15.

Vulgairement : *Petite douve*.

Sa racine est fibreuse, fasciculée; sa tige est pleine, un peu couchée, et même quelquefois traçante à sa partie inférieure, redressée supérieurement. Elle est cylindrique, rameuse, légèrement pubescente, haute d'environ un pied. Ses feuilles sont lancéolées, aiguës, très-rétrécies à leur base, et formant un pétiole allongé, membraneux et amplexicaule. Elles sont en outre glabres, légèrement denticulées sur les bords. Les fleurs sont jaunes, solitaires et terminales au sommet de chaque rameau.

Les sépales sont caducs, ovales, obtus; un peu velus en dehors. Les pétales sont d'un jaune brillant à leur face interne, obovales entiers, presque cunéiformes.

Les fruits sont glabres et lisses.

On trouve cette espèce sur le bord des mares et des ruisseaux. ♀

Propriétés et usages des renoncules. Les quatre espèces que nous venons de décrire, et plusieurs autres du même genre, telles que les *ranunculus reptans*, *ranunc. auricomus*, *ranunc. thora*, *ranunc. arvensis*, etc., sont remarquables par leur extrême âcreté. Leurs fruits, encore verts, paraissent être la partie où cette âcreté est le plus intense. Elle dépend d'un principe extrêmement volatil qui se détruit en grande partie, ou même en totalité, par la dessiccation, ou l'ébullition dans l'eau. Ainsi, ces plantes, qui fraîches seraient extrêmement nuisibles aux troupeaux, peuvent leur servir de nourriture lorsqu'elles ont été séchées.

Si l'on applique sur une partie quelconque du corps les feuilles fraîches et pilées de la renoncule âcre, ou de quelque autre espèce analogue, il s'y manifeste bientôt une phlogose plus ou moins vive, suivie de phlyctènes; en un mot, il se forme un véritable vésicatoire. On peut donc recourir à ces plantes et les employer comme vésicantes, ou lorsque l'on manque de cantharides, ou que l'on craint l'action irritante de celles-ci sur les organes urinaires. Introduit à l'intérieur, le suc ou l'extrait de renoncule âcre détermine une inflammation très-intense des organes de la digestion; et si la dose a été un peu considérable, c'est un véritable poison âcre, bientôt suivi des accidens les plus graves, et de la mort. (*Voyez Orfila, Toxicol., gen., et Leçons de Médecine légale.*) On s'est quelquefois servi des feuilles des renoncules fraîches pour appliquer sur les articulations tuméfiées et douloureuses par suite de la goutte; d'autres les ont placées sur le poignet pour arrêter le cours d'une fièvre intermittente. Mais ces différens moyens sont assez rarement employés aujourd'hui.

LA FICAIRE, *Ranunculus ficaria*, L. Sp. 774, Bull. t. 48, que l'on nomme aussi petite chélidoine, se distingue par ses feuilles radicales, pétiolées, entières, cordiformes; ses fleurs jaunes et grandes, dont le calice est formé de trois sépales, et la corolle de sept à dix pétales. Elle est moins âcre que les espèces qui précèdent. Ses feuilles sont employées comme herbe potagère dans quelques parties de la France; mais sa racine est âcre et amère. On l'a recommandée dans les scorophules, le scorbut et plusieurs autres maladies. Peu usitée de nos jours.

2° Fleurs n'ayant qu'un calice sans corolle.

ANÉMONE. — *ANEMONE*. L. J.

Calice corolliforme, de cinq à quinze sépales; point de corolle; étamines nombreuses. Akènes capitulés, terminés par une pointe qui se prolonge quelquefois en une longue queue plumeuse.

Fleurs environnées d'un involucre de trois feuilles; tige nue; feuilles toutes radicales.

1° Fruits terminés par une pointe courte non plumeuse.

ANÉMONE.

ANÉMONE DES BOIS. *Anemone nemorosa*. L. Sp. 762.

Vulgairement : *Sylvie*.

Cette jolie petite plante, qui, au printemps, fait l'ornement de nos bois, a une racine ou souche charnue, horizontale, donnant naissance à la tige et aux feuilles, par l'une de ses extrémités. Ces feuilles sont toutes radicales, pétiolées, dressées, divisées en trois folioles digitées; celle du milieu profondément partagée en trois lobes ovales, incisés et dentés; les deux latérales en deux lobes seulement, de même forme que les précédents. Ces feuilles et leurs pétioles sont légèrement velus. Les pédoncules sont radicaux, dressés, de six à huit pouces de hauteur, terminés à leur sommet par une seule fleur blanche ou légèrement purpurine, assez grande. Au-dessous d'elle, est un involucre formé de trois feuilles verticillées, pétiolées, semblables à celles qui naissent de la racine.

Les fruits, au nombre de quinze à vingt, sont ovoïdes, comprimés, pubescens, terminés à leur sommet par une petite pointe recourbée.

Cette espèce se trouve abondamment dans les bois un peu couverts. Elle fleurit dès le premier printemps. 4

Propriétés et usages. La sylvie est aujourd'hui fort peu employée par les praticiens. Elle est âcre, et possède à peu près les mêmes propriétés que les espèces du genre renoncule. Chomel

recommande l'application de cette plante sur la tête dans la teigne. Mais ce remède, qui demande des précautions à cause de son âcreté, a été abandonné.

2° *Fruits terminés par une longue queue plumeuse.* PULSATILLA.

ANÉMONE PULSATILLE. *Anemone pulsatilla.* L. Sp. 759.

Vulgairement : *Coquelourde; Fleurs de Pâques.*

La pulsatille habite les bois sablonneux. Sa racine est grosse, épaisse, dure, noirâtre et comme ligneuse. Ses feuilles radicales sont pétiolées, soyeuses, composées de folioles plusieurs fois pinnatifides, à segmens très-étroits, linéaires, aigus et comme subulés. La tige est haute de six à douze pouces, cylindrique, velue, portant une seule fleur un peu penchée, d'une belle couleur violette foncée. Les sépales sont dressés, velus en dehors, et constituent un calice campaniforme.

Entre les étamines et les sépales, on trouve un certain nombre de glandes pédicellées, qui ne sont que des étamines avortées.

L'involucre est formé d'une seule feuille sessile, embrassante, formant une sorte d'entonnoir, du centre duquel sort la fleur. Elle est découpée, dans les trois quarts de sa hauteur, en lanières étroites, linéaires, aiguës, soyeuses, presque constamment entières.

Cette espèce n'est pas rare dans les bois sablonneux, aux environs de Paris, où elle fleurit au mois d'avril. 2

Propriétés et usages. La pulsatille, et en général toutes les autres espèces d'anémone, sont d'une extrême âcreté; qui réside à la fois dans toutes leurs parties. Elle détermine, lorsqu'elle est appliquée sur quelqu'un de nos organes, ou ingérée dans l'estomac, tous les accidens des substances âcres et corrosives; savoir, une inflammation violente, et une action stupéfiante sur le système nerveux. Aussi M. Orfila l'a-t-il rangée parmi les poisons âcres.

L'eau distillée que l'on prépare avec les fleurs et les feuilles fraîches, est d'une grande âcreté. Storck a donné à la pulsatille une sorte de vogue. Il l'a surtout administrée dans l'amau-

rose, et dit avoir ainsi guéri un grand nombre de malades affectés de cette maladie, on avoir apporté beaucoup de soulagement à ceux qu'il n'a point complètement guéris. Au témoignage de Storck on peut aussi ajouter celui de plusieurs médecins allemands. Le même auteur se loue également des succès qu'il a obtenus de la pulsatile, en l'employant dans la cure des symptômes consécutifs de la syphilis, tels que les exostoses, les douleurs ostéocopes, etc. Enfin, il l'a aussi essayée avec quelques succès dans la paralysie, les ulcères chroniques, etc. C'était ordinairement sous la forme d'extrait que Storck employait la pulsatile. Il commençait par des doses très-faibles, telles qu'un ou deux grains, qu'il augmentait ensuite graduellement.

Malgré les éloges prodigués par le médecin de Vienne à la pulsatile, on en a généralement abandonné l'usage.

CLÉMATITE. — *CLEMATIS*. L.

Calice de quatre sépales. Fruits terminés par une queue plumeuse. Fleurs dépourvues d'involucre.

Arbustes sarmenteux; ayant les feuilles simples ou pinnées, constamment opposées.

CLÉMATITE BLANCHE. *Clematis vitalba*. L. Sp. 676.

Vulgairement : *Viorne*, *Herbe aux gueux*.

Sa tige est sarmenteuse; ses rameaux, très-allongés, faibles, sont anguleux, grimpants, légèrement pubescens. Les feuilles sont opposées, imparipinnées, leur pétiole commun est très-long, et se roule souvent en vrille à son extrémité. Les folioles, au nombre de cinq, sont pétiolulées, ovales, subcordiformes, aiguës, entières, ou grossièrement incisées ou dentées.

Les fleurs sont blanches, disposées en une sorte de cyme pédonculée; c'est-à-dire qu'à l'aisselle des feuilles supérieures, il existe un pédoncule commun, d'abord simple, qui se trifurque plusieurs fois avant de porter des fleurs. A la base de chaque division du pédoncule, on trouve deux feuilles florales entières, de plus en plus petites.

Le calice est formé de quatre sépales étalés, elliptiques, allon-

gés, obtus, tomenteux sur leurs deux faces, caducs, et d'un blanc terne. Les étamines sont très-nombreuses, dressées, un peu plus courtes que le calice.

Les fruits sont surmontés d'une longue queue plumeuse, en forme d'aigrette, chargée de poils blancs et soyeux.

Cette espèce croît dans les haies, le long des murailles; elle est extrêmement commune aux environs de Paris et dans la plus grande partie de la France. ♀

Propriétés et usages. L'âcreté que nous avons signalée dans les espèces des genres renoncule et anémone existe aussi dans le genre clématite, et y est peut-être encore plus développée. En effet, si l'on mâche une petite parcelle des feuilles récentes de cette espèce, ou de la CLÉMATITE droite (*clematis recta*, L.), qui en est fort peu différente, on éprouve dans la bouche un sentiment d'ardeur et de cuisson, et fort souvent la langue se couvre de petites vésicules qui finissent par s'ulcérer. Cette saveur et cette action sont cependant beaucoup moindres dans la plante desséchée. Si l'on applique les feuilles fraîches et pilées sur quelque partie du corps, il s'y manifeste bientôt une vive inflammation, suivie de phlyctènes qui se crèvent et s'ulcèrent. Des mendiants emploient souvent ce moyen pour se former sur les jambes des ulcères superficiels, et appeler sur eux la pitié des passans. Pris intérieurement, le suc ou l'extrait de clématite peut, à certaines doses, développer tous les symptômes de l'empoisonnement par les poisons âcres, parmi lesquels elle est, à juste titre, placée.

Storck a fait avec la clématite droite des essais nombreux pour s'assurer de ses effets curatifs. Il l'a surtout mise en usage dans le traitement des différens symptômes vénériens consécutifs, tels que les chancres, les tumeurs osseuses et les douleurs ostéocopes. Selon lui, l'extrait donné à la dose d'un à deux grains, a, dans le plus grand nombre des cas, été suivi du plus heureux succès. Le même auteur dit que ce médicament n'a pas été moins efficace dans la gale ancienne et rebelle, et même dans le cancer des mamelles déjà ulcéré. De semblables allégations ont besoin d'être appuyées sur de nouveaux essais pour qu'il soit permis d'y ajouter foi. Aussi ce médicament est-il fort négligé des modernes.

Cette âcreté, qui est si violente dans les parties fraîches de la plante, disparaît en grande partie par la dessiccation, et en totalité par suite de l'ébullition dans l'eau. Aussi, dans quelques contrées de l'Italie, les gens des campagnes mangent-ils les jeunes pousses de la clématite après les avoir fait bouillir.

2° *Fruits capsulaires contenant plusieurs graines.*

1° Pétales planes et réguliers. PÆONIÉES.

PIVOINE. — *PÆONIA*. L. J.

Calice de cinq sépales concaves; corolle de cinq pétales planes et très-larges; étamines fort nombreuses; pistils, au nombre de deux à cinq, très-velus. Capsules uniloculaires polyspermes, déjetées en dehors, et s'ouvrant par une suture interne.

Plantes herbacées vivaces, à feuilles pinnées ou décomposées, à fleurs très-grandes et rouges.

PIVOINE OFFICINALE. *Pæonia officinalis*. L. Sp. 747.

Racine vivace, fasciculée, composée d'un grand nombre de tubercules allongés, fusiformes ou globuleux, brunâtres extérieurement; surmontée d'une tige herbacée, dressée, rameuse, cylindrique, glabre et un peu glauque; haute d'environ deux pieds. Elle porte des feuilles alternes, très-grandes, irrégulièrement deux fois ailées, à lobes inégaux, elliptiques, lancéolés, aigus, entiers, très-glauques en dessous. Les feuilles sont légèrement pubescentes à la base de leur pétiole.

Les fleurs sont très-grandes, d'un rouge violacé, solitaires et terminales; elles se composent d'un calice à cinq sépales arrondis, concaves, pubescens en dessous, glabres en dessus, souvent inégaux, quelques-uns se changeant en folioles; d'une corolle pentapétale rosacée, très-grande, dont les pétales sont ovales, très obtus, sessiles, irrégulièrement érodés à leurs bords. Les étamines très-nombreuses (environ 100), sont beaucoup plus courtes que la corolle; insérées sur plusieurs rangs et irrégulièrement à une sorte de bourrelet charnu (disque hypogyne) sur lequel les deux ovaires sont appliqués.

Les pistils, au nombre de deux ou de trois, de la même

hauteur que les étamines, sont composés chacun, 1^o d'un ovaire libre conoïde, très-tomenteux à l'extérieur, uniloculaire, pluriovulé; ovules en grand nombre, attachés à un trophosperme latéral et sutural; 2^o d'un stigmate sessile, irrégulier, en forme de crête, composé de deux lames intimement appliquées l'une contre l'autre, hérissées de petites papilles glanduliformes sur leur bord libre; d'une couleur pourpre foncée. Les fruits sont autant de capsules uniloculaires, polyspermes, renflées à leur base, cotonneuses, s'ouvrant irrégulièrement du côté intérieur; les graines sont noirâtres.

Cette espèce croît dans les régions méridionales de la France. On la cultive en abondance dans les jardins, où ses fleurs doublent avec une grande facilité.

Propriétés et usages. La racine de pivoine, lorsqu'elle est fraîche, a une odeur forte et nauséuse, qui se dissipe en partie par l'effet de la dessiccation. Sa saveur est d'abord douceâtre, mais ensuite amère et désagréable. Lorsque l'on compare les résultats de l'expérience clinique avec les éloges prodigués à cette plante par les anciens, on doit éprouver plus puissamment que jamais le besoin de soumettre leurs assertions à une critique sévère et à de nouveaux essais. La racine de pivoine a été vantée comme un des antispasmodiques les plus puissans, et un des remèdes les plus efficaces contre l'épilepsie, les convulsions, l'hystérie, etc. Ces éloges, dont nous trouvons la première source dans les écrits de Galien, ont été répétés par Fernel, Willis, Vogel et plusieurs autres. Cependant des médecins non moins célèbres, et parmi lesquels nous citerons Boerhaave et Tissot, se sont plaint du peu d'efficacité de la pivoine dans les différens cas d'épilepsie où ils en avaient fait usage. Cette opinion a prévalu parmi les modernes, qui ont presque entièrement abandonné ce médicament.

On avait attribué aux graines et aux fleurs les mêmes propriétés; mais elles ne méritent pas plus l'attention des praticiens que les racines; et leurs diverses préparations, telles que l'eau distillée, la conserve et le sirop, sont tombées dans l'oubli.

La racine s'administre, 1^o sous forme d'extrait alcoolique, à la dose de dix à vingt grains, que l'on augmentait graduellement; 2^o Murray recommande, comme plus efficace, le

suc exprimé de la racine fraîche, séchée et réduite en poudre. Cette racine entre dans les poudres dites antiépileptiques des anciennes pharmacopées.

2° Pétales creux et irréguliers. HELLÉBORÉES.

HELLÉBORE. — *HELLEBORUS*. L. J.

Calice régulier, formé de cinq sépales planes et persistans; corolle composée de cinq à douze pétales creux, pédicellés et en forme de cornets; capsules au nombre de trois à six.

Plantes vivaces.

HELLÉBORE NOIR. *Helleborus niger*. L. Sp. 783. Bull. t. 33.
Orfil. Méd. lég. t. 7.

Tige souterraine horizontale, charnue, comme articulée, présentant les traces évidentes de la base des feuilles qui ont servi à la former; rameuse, blanche à l'intérieur, noirâtre à l'extérieur, donnant naissance, par son extrémité supérieure, aux feuilles, et, dans différens points de son étendue, aux fibres radicellaires, qui sont très-allongées, simples, charnues et jaune-brunâtres, devenant noires en se déséchant, souvent pubescentes. Les feuilles, partant immédiatement de la souche, paraissent toutes radicales. Elles sont pétiolées, pédalées, à sept ou huit lobes très-profonds, obovales, lancéolées, acuminées, coriaces, entièrement glabres, dentées en scie dans leur partie supérieure. Les pétioles sont cylindriques, rougeâtres, longs de deux à six pouces, dilatés et membraneux sur leurs bords à leur partie inférieure.

Les hampes sont de la même hauteur que les pétioles, cylindriques et purpurescentes comme les pétioles, portant une ou deux fleurs roses très-grandes, pédonculées et penchées; ces fleurs sont accompagnées d'une ou deux bractées, de figure variable, quelquefois un peu colorées en rose. Le calice persistant est comme campanulé, un peu étalé, formé de cinq à six sépales très-grands, inégaux, obovales, arrondis, très-obtus. Les cornets ou pétales, au nombre d'environ dix à douze, sont beaucoup plus courts que le calice; ils sont comme pédicellés,

infundibuliformes, un peu arqués, inégaux à leur ouverture, qui est comme bilabiée. Leur couleur est jaune-verdâtre.

Les étamines sont très-nombreuses, moitié plus courtes que le calice. Les pistils, au nombre de six ou huit, quelquefois davantage, sont rapprochés et réunis au centre de la fleur. Ils sont glabres; l'ovaire est oblong et comprimé, un peu courbé, se terminant supérieurement en un style allongé, recourbé à son sommet, marqué sur son côté interne d'un sillon qui s'élargit et forme le stigmate à sa partie supérieure.

Cette espèce, qui fleurit depuis le mois de décembre jusqu'en février, croit dans les lieux frais et ombragés des montagnes, dans le Dauphiné, la Provence, les Vosges, etc. ♀

Les jardiniers la désignent sous le nom de *rose de Noël*, époque de l'année à laquelle elle est toujours en fleurs.

Propriétés et usages. Jusqu'au temps où l'illustre Tournefort publia son Voyage dans le Levant, on avait regardé notre hellébore noir comme étant celui des anciens. Ce dernier, au rapport de Théophraste et de Pline, croissait spontanément dans les îles d'Anticyre, dans la Bœotie, dans l'Eubée, sur le mont Hélicon et dans d'autres pays voisins. Tournefort, en visitant les mêmes contrées, y trouva une espèce différente de toutes celles qui croissent en Europe, et surtout de notre hellébore noir, et lui donna le nom d'*helleborus orientalis*. M. le professeur Desfontaines en a offert la description dans les plantes du Corollaire de Tournefort, p. 58, et l'a figurée, planche 45 du même ouvrage. Cette découverte de l'illustre voyageur français prouve évidemment que le fameux hellébore noir des anciens, si vanté dans le traitement des maladies mentales, est une espèce tout-à-fait différente de la nôtre.

Cependant cette dernière possède des propriétés fort énergiques. Sa racine est âcre et brûlante, et lorsqu'on la laisse appliquée quelque temps sur la peau, elle l'enflamme et y forme des vésicules plus ou moins volumineuses. Administrée intérieurement, elle fait naître dans l'estomac un sentiment d'ardeur et d'anxiété, qui en sollicite les contractions et donne lieu ou à des vomissemens abondans, ou plus fréquemment à des déjections alvines accompagnées de coliques violentes. C'est donc un purgatif drastique très-puissant. A une dose un peu éle-

vée, cette racine devient un véritable poison âcre, et les malheureux qui succombent victimes de son action vénéneuse présentent les organes de la digestion rouges et souvent érodés, les poumons gorgés de sang, etc. M. Orfila rapporte un grand nombre d'observations de cette espèce dans sa Toxicologie générale, et en tire les conclusions suivantes : 1^o l'effet local de la racine d'hellébore est toujours l'inflammation de la partie sur laquelle a eu lieu son application; 2^o introduite à haute dose dans l'estomac, elle agit comme tous les autres poisons âcres; 3^o la partie soluble dans l'eau paraît être la plus active et la plus vénéneuse.

Un grand nombre d'auteurs ont fait usage de cette racine dans le traitement de plusieurs maladies. De même que tous les autres purgatifs drastiques, on conçoit qu'elle a pu être avantageuse dans certains cas de manie ou d'hydropisies passives. Les fameuses pilules de Bacher, qui ont eu une si grande vogue contre les hydropisies, devaient toute leur efficacité à la racine d'hellébore, qui en faisait partie. Mais aujourd'hui on ne fait que fort rarement usage de cette plante, soit à cause des accidens qu'elle peut occasioner, soit parce qu'il est rare, bien qu'elle soit indigène, de la trouver en bon état chez les pharmaciens.

NIGELLE. — *NIGELLA*. L. J.

Calice étalé, formé de cinq sépales colorés et caducs, corolle de cinq à dix pétales bilabiés, ayant la lèvre supérieure bifide; étamines nombreuses; ovaires au nombre de cinq à dix, terminés chacun par un long style; capsules distinctes ou soudées par leur côté interne.

Plantes herbacées, généralement annuelles.

NIGELLE CULTIVÉE. *Nigella sativa*. L. Sp. 753.

Part. usit. : les graines.

Racine annuelle, fusiforme, allongée, surmontée d'une tige dressée, simple inférieurement, cylindrique, pubescente, haute d'environ un pied, un peu rameuse et visqueuse à la partie supérieure. Feuilles alternes, pétiolées, pubescentes et légè-

rement visqueuses, bi ou tripinnatifides, à segmens incisés en lanières étroites et trifides.

Fleurs d'un bleu clair et cendré, grandes, solitaires et terminales, non involuquées : calice étalé, pétaloïde, formé de cinq sépales obovales, un peu aigus, onguiculés à la base, à bords rabattus en dessous. Corolle de huit pétales, très-petits et irréguliers, comme à deux lèvres, l'externe ou inférieure partagée en deux lobes arrondis à la base, amincis supérieurement, et portant au sommet une petite glande globuleuse, en offrant une autre vers leur base interne; la lèvre supérieure et interne est plus courte, plus étroite, simple et subulée; ces pétales sont terminés inférieurement par un onglet recourbé à angle droit. Les étamines, au nombre d'environ quarante, sont rangées par faisceaux longitudinaux, formés chacun de cinq étamines superposées. Ils alternent avec les pétales, et sont attachés au-dessus de l'ovaire, à une substance blanchâtre et comme glanduleuse.

Le pistil se compose d'un ovaire à cinq côtes et à cinq loges, qui chacune renferment un assez grand nombre de graines, disposées sur deux rangées longitudinales vers l'angle rentrant. Cet ovaire est formé par cinq pistils soudés; de la partie supérieure et externe de chaque côte, part latéralement un style assez gros, de la longueur de l'ovaire, un peu contourné en spirale supérieurement, terminé à son sommet par un très-petit stigmate, qui s'étend, sous la forme d'un sillon glanduleux, à la face interne du style.

Le fruit est une capsule à cinq côtes obtuses, terminée par cinq cornes latérales, à cinq loges s'ouvrant par la suture longitudinale et supérieure.

Cette espèce croit dans le midi de la France. (e)

Propriétés et usages. Les graines sont petites, triangulaires, un peu comprimées, noirâtres, et ridées transversalement. L'amande qu'elles contiennent est verdâtre et oléagineuse. Leur saveur est âcre et piquante, assez analogue à celle du poivre. On les emploie surtout comme épice, pour assaisonner certains mets; de là le nom de *toute-épice* qui leur a été donné. Quelques auteurs les ont administrées comme stimulantes, emménagogues, etc., mais leur usage est tout-à-fait abandonné. La ni-

gelle des champs (*nigella arvensis*, L.), qui est très-commune dans nos moissons, jouit des mêmes propriétés. Elle entre dans le sirop d'armoise composé, etc.

DAUPHINELLE. — *DELPHINIUM*. L. J.

Calice coloré, formé de cinq sépales inégaux, le supérieur prolongé à sa base en un éperon. Corolle de quatre pétales, quelquefois soudés ensemble; les deux supérieurs se terminant inférieurement en un appendice subulé qui est caché dans l'éperon du sépale supérieur. Capsules distinctes, au nombre d'une à cinq.

Plantes herbacées, annuelles ou vivaces, ayant les feuilles découpées en lobes digités; les fleurs, ordinairement bleues, en grappes terminales simples ou rameuses.

DAUPHINELLE STAPHISAIGRE. *Delphinium staphisagria*.

L. Sp. 750.

Part. usit. : les graines. Nom pharm. : *Staphisagria*.

La staphisaigre offre une tige dressée, rameuse, cylindrique, très-velue, d'un vert mêlé de pourpre, haute d'environ deux pieds; des feuilles alternes, pétiolées; les inférieures orbiculaires, échancrées en cœur à la base, divisées en cinq, sept ou neuf lobes profonds, ovales, lancéolés, aigus, entiers ou offrant quelques incisions latérales, d'un vert foncé et presque glabres en dessus, d'un vert pâle et velues en dessous.

Ses fleurs sont d'une couleur terne et gris de lin, disposées en épi lâche à l'extrémité des ramifications de la tige; chaque fleur est portée sur un pédoncule assez court, velu, offrant trois bractées linéaires, velues, courtes, à sa partie inférieure.

Les cinq sépales sont velus en dehors et verdâtres: l'éperon est court et recourbé en dessous.

Les quatre pétales sont distincts et glabres. Les deux supérieurs sont ovales, allongés, obtus, rapprochés, prolongés en éperon à leur partie inférieure: les deux pétales inférieurs sont onguculés, à limbe irrégulièrement arrondi et denticulé.

Le fruit se compose de trois capsules rapprochées, coton-

neuses, ovoïdes, allongées, terminées en pointe à leur sommet. Les graines sont grisâtres, irrégulièrement triangulaires, comprimées, d'une saveur à la fois très-amère et très-âcre.

La staphisaigre est originaire de l'Europe méridionale. Elle croit en Portugal, en Provence, etc. Elle est cultivée dans beaucoup de provinces. (○)

Propriétés et usages. L'extrême âcreté des graines de staphisaigre en forme un poison violent pour l'homme et les animaux, lorsqu'elle est introduite dans l'estomac. Si l'on mâche quelque particule de staphisaigre, on éprouve un sentiment de cuisson dans la bouche et une plus abondante sécrétion de salive. Quelques auteurs l'ont ainsi recommandée, d'après Dioscoride, contre l'odontalgie. Mais on doit à juste titre en redouter l'usage interne, et aujourd'hui on n'emploie plus cette plante qu'à l'extérieur, pour détruire la vermine. On incorpore la poudre dans de l'axonge, et l'on en forme une pommade que l'on étend sur la tête. Quelquefois on fait macérer les graines de staphisaigre dans le vinaigre, et c'est de ce dernier que l'on se sert. M. Orfila pense que la partie la plus active de cette substance est celle qui est soluble dans l'eau.

DAUPHINELLE CONSOUDE. *Delphinium consolida*. L. Sp. 748.

Vulgairement : *Pied d'alouette*.

Tige dressée, cylindrique, très-légèrement pubescente, rameuse, à rameaux divariqués, haute d'un pied et demi à deux pieds. Feuilles sessiles, découpées en segmens linéaires, écartés, bifurqués au sommet. Fleurs bleues, pédonculées, formant des épis lâches et pauciflores à la partie supérieure des rameaux ; pédoncules roides, longs d'environ un pouce, offrant deux petites bractées alternes.

Les cinq sépales sont un peu inégaux. Le supérieur se prolonge en éperon creux à sa base. Les quatre pétales sont réunis et soudés en un seul, qui occupe la partie supérieure de la fleur, et se prolonge postérieurement en un éperon plein, qui s'enfonce dans celui du calice.

Le fruit est une seule capsule un peu velue.

Le pied d'alouette est extrêmement commun dans les moissons aux environs de Paris. (○)

Propriétés et usages. Les fleurs du pied d'alouette ont une saveur amère. Leur eau distillée était autrefois employée pour faire des collyres résolutifs. D'autres fois on formait avec ces fleurs, bouillies dans de l'eau de roses, des cataplasmes destinés à être appliqués sur les yeux affectés d'ophthalmie. Quelques auteurs les ont même crues propres à expulser les calculs de la vessie, à exciter le cours des menstrues, etc. Mais aujourd'hui leur usage et celui des graines, qui jouissent à peu près des mêmes propriétés que celle de staphisaigre, est tout-à-fait abandonné.

ACONIT. — *ACONITUM*. L. J.

Calice pétaloïde, formé de cinq sépales inégaux, l'un supérieur plus grand et en forme de casque. Corolle de cinq pétales, dont trois inférieurs très-petits ou avortés, et deux supérieurs en forme de capuchon, longuement pédicellés, renfermés dans l'intérieur du sépale supérieur. Étamines nombreuses. Capsules au nombre de trois ou de cinq.

Plantes herbacées, vivaces, ayant les feuilles découpées, les fleurs violettes ou jaunes, disposées en épis ou en panicules.

ACONIT NAPEL. *Aconitum napellus*. L. Sp. 751. Orfila, Méd. lég. t. 6.

Part. usit. : *la racine, les feuilles.* Noms vulg. : *Tue-loup, Napel, Coqueluchon*, etc.

Sa racine est vicace, pivotante, napiforme, allongée, noirâtre. Sa tige dressée, simple, haute de trois à quatre pieds, cylindrique, glabre.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, partagées jusqu'à la base en cinq ou sept lobes allongés, subcunéiformes, profondément incisés et découpés en lanières étroites et aiguës.

Les fleurs sont bleues, grandes, un peu pédonculées, disposées en un épi allongé, assez serré, à la partie supérieure de la tige.

Leur calice est pétaloïde, irrégulier, formé de cinq sépales inégaux : un supérieur plus grand, en forme de capuchon, dressé, convexe en-dessus, concave en-dessous ; deux latéraux planes, inégalement arrondis, poilus en dedans ; deux inférieurs un peu plus petits, ovales, entiers, également poilus à leur face interne.

La corolle est formée de deux pétales irréguliers, longuement ongiculés et canaliculés, terminés supérieurement par une espèce de petit capuchon creux, obtus et recourbé à son sommet, offrant antérieurement à son ouverture une petite languette roulée en dessus. Ces deux pétales sont dressés et cachés sous le sépale supérieur.

Les étamines, au nombre d'environ trente, sont d'inégale grandeur, beaucoup plus courtes que le calice. Les filets sont planes à leur partie inférieure, subulés à leur partie supérieure ; les plus externes sont recourbés en dehors, ils sont appliqués et serrés les uns contre les autres, et portent des anthères cordiformes obtuses.

Les pistils sont au nombre de trois, au centre des étamines ; ils sont allongés, glabres, presque cylindriques, amincis en pointe au sommet. L'ovaire, qui en forme la plus grande partie, est à une seule loge renfermant environ une vingtaine d'ovules disposés sur deux rangées longitudinales, et attachés du côté externe.

Le fruit est formé de trois capsules allongées, qui s'ouvrent par une suture longitudinale pratiquée du côté externe.

L'aconit napel croît dans les pâturages élevés des montagnes, dans le Jura, la Suisse, etc. Il fleurit dans les mois de mai et de juin.

Propriétés et usages. L'aconit napel est, de toutes les plantes de la famille des Renonculacées, celle qui paraît jouir des propriétés les plus vénéneuses. En effet, toutes ses parties, mais surtout ses feuilles et sa racine, sont d'une extrême âcreté. Mises en contact avec la langue, elles y excitent un sentiment douloureux de cuisson et une sécrétion plus considérable dans les glandes salivaires. Le grand nombre d'accidens occasionnés par la racine de l'aconit, l'usage où l'on est dans les pays de montagnes de la mélanger à la viande avec laquelle on

forme des appâts pour faire périr les loups et autres animaux carnassiers, indiquent suffisamment son action délétère. M. Orfila a tiré d'un grand nombre d'expériences tentées par lui, pour connaître les effets du napel, les conclusions suivantes : Le suc des feuilles, introduit dans l'estomac, le rectum ou le tissu cellulaire, détermine des accidens graves, suivis d'une mort prompte. La racine agit encore avec plus de force. L'extrait aqueux préparé avec le suc exprimé des feuilles fraîches, et surtout l'extrait alcoolique, jouissent des mêmes propriétés vénéneuses. Ces diverses préparations sont absorbées, agissent sur le système nerveux, et en particulier sur le cerveau, en déterminant une sorte d'aliénation mentale; en outre elles exercent une irritation locale dans les organes sur lesquels elles ont été appliquées.

Storck fut le premier qui, parmi les modernes, chercha à introduire l'aconit dans la thérapeutique. Il tenta sur lui-même ses premiers essais, et n'obtint pour résultat constant qu'une augmentation de vitesse dans le cours du sang, et par suite dans la perspiration cutanée. Dès lors il administra ce nouveau médicament dans le rhumatisme, la goutte et la syphilis chroniques, où l'emploi des sudorifiques est en général avantageux. D'autres ayant remarqué l'excitation exercée par le napel sur le système nerveux, l'ont prescrit dans la paralysie, surtout celle qui se manifeste à la suite de l'apoplexie; quelques-uns en ont fait usage contre les fièvres intermittentes, l'épilepsie, etc. Cependant une foule d'expériences faites à l'hôpital de la Charité par M. le professeur Fouquier, avec la sagacité qui distingue cet habile praticien, n'ont pas amené des résultats aussi avantageux. Le seul effet sensible remarqué dans ces essais, qui ont été fort variés, c'est l'augmentation évidente de la sécrétion urinaire. Mais M. Fouquier n'a reconnu au napel, ni à aucune de ses préparations, l'action stupéfiante qui leur avait été attribuée par plusieurs auteurs. C'est contre les hydropisies passives, que le professeur que nous venons de citer, pense que l'aconit peut avoir d'heureux résultats.

On peut administrer les feuilles d'aconit réduites en poudre, ou mieux encore l'extrait préparé avec le suc exprimé des

feuilles fraîches, lentement évaporé. Il est nécessaire de commencer par des doses très-faibles, que l'on augmentera graduellement. Ainsi, l'on donnera d'abord un à deux grains de l'extrait, ou quatre à huit grains de la poudre des feuilles, en augmentant successivement.

Les autres espèces du genre aconit paraissent posséder les mêmes propriétés que le napel. Ainsi l'*aconitum anthora*, L., l'*aconitum cammarum*, L., etc., qui croissent aussi dans les Alpes, sont également vénéneuses.

Propriétés médicales et usages des Renonculacées.

On peut réduire à peu de mots le résumé des propriétés générales qui distinguent les plantes de la famille des Renonculacées. Toutes, en effet, sont plus ou moins âcres et vénéneuses. Cette âcreté qui existe dans presque toutes les parties de ces végétaux paraît dépendre d'un principe fugace et volatil, qui se détruit facilement par l'effet de l'eau bouillante, ou même simplement par la dessiccation. Aussi la plupart des Renonculacées, qui, lorsqu'elles sont fraîches, sont vénéneuses pour l'homme et les animaux, perdent-elles leurs propriétés délétères par la dessiccation ou l'ébullition. Administré à l'intérieur, le suc ou l'extrait des Renonculacées peut, quand il est donné à haute dose, occasioner les symptômes les plus graves, et même donner la mort. Le nombre des accidens de ce genre est fort nombreux. Aussi ces végétaux sont-ils placés parmi les poisons âcres. Appliquées sur la peau, les feuilles des renoncules, des clématites, etc., en déterminent la rubéfaction, et, si l'on en prolonge l'application pendant quelque temps, il s'y forme des vésicules et des ulcères plus ou moins profonds. C'est ainsi que dans beaucoup de circonstances l'on peut substituer les feuilles des Renoncules, et surtout de la renoncule âcre, de la renoncule bulbeuse, de la renoncule scélérate, et de plusieurs autres espèces, à la poudre de cantharides, pour éviter l'action irritante que ces dernières déterminent dans les organes urinaires.

Le principe âcre est encore plus développé dans la racine de ces végétaux que dans leurs feuilles, ainsi qu'on le remarque

pour les aconits. Cependant, comme il se détruit facilement, soit par la chaleur, soit par son exposition long-temps prolongée à l'air, quelques Renonculacées peuvent être employées comme alimens lorsqu'elles ont été bouillies dans l'eau. Nous citerons ici les jeunes pousses de la clématite blanche, que l'on mange dans le Piémont, les feuilles de la ficaire, et même de quelques Renoncules, telles que la *ranunculus auricomus*, *ranunculus lanuginosus*, etc.

Leurs graines possèdent aussi une saveur âcre et plus ou moins amère, mais qui paraît résider dans leur tégument, et nullement dans leur amande, qui souvent est douce et oléagineuse. Elles sont ordinairement employées contre la vermine ou contre les vers.

Nous croyons inutile d'entrer dans de plus grands détails sur les Renonculacées pour faire voir l'extrême analogie qu'elles présentent entre leurs caractères d'organisation et leurs propriétés médicales.

SOIXANTE-ONZIÈME FAMILLE.

MAGNOLIACÉES. — *MAGNOLIACEÆ*.

Les végétaux qui composent la famille des Magnoliacées sont ou des arbres ou des arbrisseaux élégans, ornés de feuilles alternes, d'abord enveloppées dans deux grandes stipules foliacées. Leurs fleurs, qui sont quelquefois extrêmement grandes et répandent une odeur des plus suaves, ont un calice caduc, formé de trois à six sépales; une corolle de trois ou d'un grand nombre de pétales disposés sur plusieurs rangées. Leurs étamines sont fort nombreuses, ayant les anthères allongées et adnées sur les parties latérales des filets. Les pistils sont tantôt rapprochés et un peu unis par leur côté interne, plus souvent disposés en une sorte d'épi plus ou moins allongé. Chacun d'eux offre un ovaire à une seule loge contenant un ou plusieurs ovules, et se termine à son sommet par un style et un stigmate simples.

Les fruits varient beaucoup. Ce sont tantôt des espèces de capsules, s'ouvrant ou en deux valves ou par une simple fente; tantôt des fruits minces, planes et indéhiscens. Dans quelques genres, ces fruits sont légèrement charnus. Leurs graines, qui sont attachées à l'angle interne de chaque loge, d'où elles pendent quelquefois suspendues à un long podosperme, se composent d'un embryon dressé, placé dans la partie inférieure d'un endosperme charnu.

TULIPIER. — LYRIODENDRON. L. Juss.

Calice de trois sépales caducs, corolle de six pétales plus longs, dressés en forme de cloche; anthères allongées; ovaires nombreux et imbriqués. Fruits minces, comprimés, uniloculaires, dispersés, formant une espèce de cône imbriqué.

TULIPIER ORDINAIRE. *Lyriodendron tulipifera*. L. Sp. 755.
Duham. éd. nou. 3. t. 18.

Bel arbre très-élevé, d'un port élégant, originaire des forêts de l'Amérique du nord. Son tronc est cylindrique, son épiderme est grisâtre, peu fendillé.

Ses feuilles sont alternes, pétiolées; leur pétiole est glabre, un peu canaliculé, renflé à sa base et articulé: le limbe est irrégulier, quadrilatère, tronqué au sommet, à quatre lobes aigus, d'un vert peu foncé en dessus, presque blanchâtres en dessous. Deux stipules foliacées, très-grandes, sessiles, ovales, obtuses, entières, glauques, enveloppent la feuille avant son expansion.

Ses fleurs sont très-grandes, jaunes, un peu pédonculées, solitaires à l'extrémité des rameaux. Le calice se compose de trois grands sépales étalés, ovales, obtus, un peu concaves, jaunâtres, légèrement glauques et veinés. La corolle est formée de six pétales dressés, de la même grandeur et de la même forme que le calice, alternes avec les sépales, un peu recourbés en dehors à leur partie supérieure, jaune-verdâtres, avec une grande tache irrégulière, couleur de feu, à leur partie moyenne.

Les étamines, au nombre de vingt ou environ, sont dressées, un peu plus courtes que la corolle, hypogynes; les filets sont un peu planes, élargis au sommet, se prolongeant derrière l'anthère, dont ils réunissent les loges, et formant une petite pointe au-dessus d'elle; les anthères sont linéaires, plus longues que les filets, extrorses, à deux loges, s'ouvrant par un sillon longitudinal.

Les pistils sont rassemblés au centre de la fleur, forment un cône allongé, à peu près de la même longueur que les étamines, et se changent en autant de fruits planes et imbriqués, qui restent indéhiscens.

Propriétés et usages. L'écorce de ce bel arbre, qui est aujourd'hui naturalisé dans tous nos jardins, a une saveur très-amère, et manque entièrement de tannin et d'acide gallique. Elle jouit d'une action tonique très-évidente. Dans l'Amérique septentrionale on l'emploie avec succès au traitement des fièvres intermittentes. Cette écorce peut être administrée en poudre, depuis une demi-once jusqu'à un once, ou mieux encore en décoction. Nous avons fait ici mention de cet arbre, quoiqu'il soit à peine usité en France. Mais comme il y est naturalisé et assez commun, on pourrait tenter de nouveaux essais, pour s'assurer de son efficacité.

Il en est de même de plusieurs espèces du genre *Magnolia*, et surtout du *magnolia glauca*, également originaire de l'Amérique septentrionale, et que nous cultivons dans nos jardins; en ayant soin de le garantir pendant les hivers rigoureux. Son écorce, à laquelle on a long-temps, et à tort, rapporté la véritable angusture¹, a une saveur amère, relevée d'un goût aromatique, analogue à celui du sassafras et du *calamus aromaticus*. C'est un excellent tonique aromatique, fort en usage dans l'Amérique septentrionale. Selon le docteur Bigelow, on l'emploie avec le plus grand succès dans le traitement du rhumatisme chronique. Les fièvres intermittentes cèdent aussi très-fréquemment à son emploi. Ce médicament mériterait d'être employé en France.

¹ L'angusture est l'écorce du *cusparia febrifuga* de la famille des Rutacées.

DRYMIS. — *DRYMIS*. Forst. Juss.

Calice à deux ou trois divisions profondes; corolle de deux ou trois pétales (quelquefois plus nombreux). Étamines nombreuses, ayant les filets épaissis à leur sommet, qui porte une anthère à deux loges écartées. Ovaires au nombre de quatre à huit, se changeant en autant de petites baies polyspermes.

Arbres ou arbrisseaux aromatiques, toujours verts et glabres.

DRYMIS DE WINTER. *Drymis Winteri*. Forst.

Wintera aromatica. Murr. app. med. 4. p. 557.

Part. usit. : *Écorce*. Nom pharm. : *Cortex Winterii*. Nom vulg. : *Écorce de Winter*.

Cet arbre varie beaucoup dans ses proportions, et ne s'élève quelquefois qu'à une hauteur de six à huit pieds, tandis que quelques individus peuvent atteindre jusqu'à quarante pieds. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, allongées, obtuses, un peu coriaces et entièrement glabres, vertes en dessus, blanchâtres et glauques inférieurement : on trouve à leur base deux stipules foliacées et caduques.

Les fleurs sont assez petites, tantôt solitaires, plus souvent réunies au nombre de trois à quatre au sommet d'un pédoncule commun, ayant environ un pouce de longueur, simple, ou divisé en autant de pédicelles qu'il y a de fleurs. Ces pédicelles partent tous du même point, et sont articulés.

Le calice se compose de deux à trois sépales caducs ainsi que les pétales, qui sont au nombre de six. On trouve, au centre de chaque fleur, de quatre à six pistils, qui se changent en autant de petites baies globuleuses et glabres, de la grosseur d'un petit pois.

Cet arbre croît sur les coteaux escarpés du détroit de Magellan. J'en ai tracé la description d'après un échantillon rapporté de ces contrées par l'infatigable Commerson.

Propriétés et usages. L'écorce de Winter, que l'on confond presque toujours avec la canelle blanche, écorce d'un arbre de la famille des Méliacées, qui porte les noms de *Winterana ca-*

nella ou *canella aiba*, est en plaques roulées, d'environ un pied de longueur, épaisses de deux à trois lignes, d'un gris rougeâtre ou couleur de chair, quelquefois brun foncé; sa cassure est compacte et rougeâtre; sa saveur âcre, aromatique et poivrée. Elle contient, d'après M. Henry, de la résine, une huile volatile, du tannin, une matière colorante et quelques sels: la canelle blanche, au contraire, est dépourvue de tannin.

Cette écorce, qui a été découverte par Winter, en 1577, est tonique et stimulante. Cet auteur l'a d'abord employée avec succès, pendant son voyage, pour combattre les symptômes de scorbut que présentait l'équipage du vaisseau commandé par Drake. Il en obtint de grands succès, et les fit connaître à son arrivée en Angleterre. D'autres auteurs ont depuis fait usage de ce médicament. Ses propriétés sont les mêmes que celles de la canelle, mais moins énergiques. On l'emploie bien rarement.

L'écorce des autres espèces de ce genre a la même saveur, et peut être employée aux mêmes usages.

BADIANE. — *ILLICIUM*. L. J.

Son calice est formé de cinq ou six sépales écailleux et inégaux; sa corolle d'un grand nombre de pétales étroits, disposés sur plusieurs rangs; ses étamines, au nombre de vingt à trente, sont courtes; les anthères appliquées à la face interne des filets; le fruit est formé de huit, douze, ou d'un plus grand nombre de coques monospermes, soudées par la base, s'ouvrant par la partie supérieure, et disposées en étoile.

Ce sont des arbres aromatiques, à feuilles alternes.

BADIANE ANIS ÉTOILÉ. *Illicium anisatum*. L. Sp. 664.

Lam. Illustr. t. 493. f. 2.

Part. usit. : *les fruits*. Nom pharm. : *Anisum stellatum*.

C'est un arbre toujours vert, qui croit en Chine et au Japon, et qui, par son port et son feuillage, a beaucoup de ressemblance avec notre laurier d'Apollon (*laurus nobilis*).

Ses feuilles sont alternes, ou rassemblées en bouquets à la

partie supérieure des rameaux; elles sont courtement pétiolées, elliptiques, allongées, aiguës au sommet, très-entières sur leurs bords, longues d'environ trois à quatre pouces, larges d'un pouce à un pouce et demi; à la base de ces feuilles, et un peu au-dessous d'elles, on trouve sur les jeunes rameaux des stipules foliacées, lancéolées, blanchâtres, très-caduques.

Les fleurs sont solitaires, longuement pédonculées et situées dans l'aisselle des feuilles supérieures. Ces fleurs sont jaunâtres, et se composent d'un calice caduc, formé de cinq à six folioles inégales, squammiformes, dont les plus inférieures sont colorées et presque pétaloïdes, d'une corolle polypétale; les pétales sont très-nombreux, disposés sur plusieurs rangs; ils sont lancéolés, aigus; les plus intérieurs sont plus étroits.

Les étamines, au nombre d'environ vingt-cinq à trente, sont étalées et réfléchies en dehors; leurs filets sont épais, courts, un peu planes. L'anthere, qui est biloculaire, est située sur la face antérieure et à la partie supérieure du filet, dont elle est peu distincte.

Les pistils, ordinairement au nombre de huit, sont disposés en étoile et serrés latéralement les uns contre les autres, au centre de la fleur. Chacun d'eux a un ovaire comprimé, uniloculaire et uniovulé; il se termine supérieurement par un style court et partant de son côté externe: le stigmate est situé à la partie supérieure du style, sur la face interne duquel il forme un sillon longitudinal.

Le fruit est étoilé, composé de huit coques ovoïdes, aiguës, monospermes, soudées ensemble par la base, s'ouvrant longitudinalement par leur face supérieure.

Propriétés et usages. Toutes les parties de cet arbre répandent une odeur aromatique très-suave, qui paraît surtout se concentrer dans le fruit, qui est la seule partie employée en Europe. On le connaît sous le nom de *badiane* ou d'*anis étoilé*.

L'anis étoilé a une saveur sucrée, âcre et aromatique, qui a beaucoup d'analogie avec celle de l'anis et du fenouil. On le donne en poudre, en infusion théiforme, ou l'on administre son eau distillée. C'est un médicament puissamment stimulant.

On prépare avec ses fruits des liqueurs de table très-agréables. L'anisette de Bordeaux doit, dit-on, son parfum délicieux aux fruits de la badiane.

Propriétés médicales et usages des Magnoliacées.

Les Magnoliacées sont remarquables non-seulement par l'élégance de leur feuillage, la grandeur et le parfum délicieux de leurs fleurs; mais elles méritent aussi notre attention par leurs propriétés médicales. Deux principes se montrent dans presque toutes leurs parties. L'un est aromatique, plus ou moins âcre et stimulant; l'autre, moins fréquent, est d'une grande amertume. Le premier existe surtout dans l'écorce des *Drymīs*, dans les fruits et l'écorce des *Illicium*, connus sous les noms d'anis étoilé ou de badiane, que les Chinois brûlent dans leurs temples, et que nous employons comme médicaments et comme aromates. Le second est plus abondant dans l'écorce des *Magnolia* et des *Tulipiers*, qui sont aussi un peu aromatiques, et qui, dans l'Amérique septentrionale, servent de succédanés au quinquina dans le traitement des fièvres intermittentes.

Leurs fleurs sont fort odorantes, et quelquefois extrêmement suaves. C'est avec celles du *Magnolia Plumieri*, L., ou *Talauma* de Jussieu, que l'on aromatise les liqueurs de la Martinique, et qu'on leur donne ce parfum exquis que nous n'avons pas encore pu imiter.

On voit, d'après ce court exposé, que toutes les Magnoliacées sont aromatiques, toniques ou stimulantes et qu'elles offrent, sous ce rapport, une très-grande uniformité.

SOIXANTE-DOUZIÈME FAMILLE.

MÉNISPERMÉES. — *MENISPERMEÆ.*

Des arbrisseaux sarmenteux et volubiles, portant des feuilles alternes simples, pétiolées, mucronées, sans stipules; des fleurs petites, unisexuées, et ordinairement dioïques, composent la famille des Ménispermées. Leur calice et leur corolle sont formés de plusieurs

pièces distinctes, assez souvent disposées sur plusieurs rangs, insérées au-dessous des pistils, et se détachant peu de temps après l'épanouissement de la fleur. Dans les fleurs mâles, le nombre des étamines varie beaucoup; elles sont en nombre égal, double ou triple des pétales; tantôt elles sont libres, plus souvent monadelphes. Dans les fleurs femelles, on trouve généralement plusieurs pistils uniloculaires, distincts ou soudés intimement, de manière à ne former qu'un seul fruit à plusieurs loges.

Le fruit, dans le plus grand nombre des genres, est une petite drupe monosperme, plus ou moins recourbée et réniforme. La graine qu'elle renferme offre absolument la même forme et se compose d'un embryon également recourbé et enveloppé dans un endosperme charnu, mince.

Cette famille est extrêmement distincte, et les caractères que nous en avons tracés suffisent pour la bien faire connaître. Tous les genres qui la composent sont exotiques.

MÉNISPERME. — *MENISPERMUM*. L. J.

Fleurs dioïques : calice de six à douze sépales; six à huit pétales. Fleurs mâles : étamines de six à vingt-quatre. Fleurs femelles : deux à quatre ovaires pédicellés, terminés par un style bifide. Fruits drupacés, réniformes arrondis, un peu comprimés, renfermant une seule graine.

Arbrisseaux grimpans, à feuilles alternes et pétiolées.

MÉNISPERME COQUE DU LEVANT. *Menispermum cocculus*.
L. Sp. 1468.

Cocculus suberosus. De Cand. Syst. nat. veg. 1. p. 519.

Part. usit. : les fruits. Nom pharm. : *Cocculi orientales*. Nom vulg. : *Coques du Levant*.

Arbrisseau à tige grimpante, vivace, couverte d'une écorce

subéreuse et fendillée : ses feuilles sont alternes, pétiolées, cordiformes et comme tronquées à la base, épaisses, glabres et luisantes.

Les fleurs femelles sont très-petites, disposées en longues grappes. Les fruits qui leur succèdent sont des espèces de drupes plus grosses qu'un pois, presque réniformes, renfermant dans leur intérieur un noyau rugueux.

Cet arbuste est originaire des Indes orientales; du Malabar, etc.

Propriétés et usages. Les fruits répandus dans le commerce, et connus sous le nom de *coques du Levant*, paraissent, au rapport de Roxburgh, être particulièrement ceux de cette espèce, ainsi que de quelques autres voisines. Ils se composent d'une partie extérieure sèche, mince, noirâtre et amère, et d'un noyau blanc, pouvant s'ouvrir en deux valves, et renfermant une amande blanche. Cette amande est d'une extrême amertume, qui lui est communiquée par un principe alcalin particulier, très-vénéneux, susceptible de cristalliser, et auquel M. Boulay a donné le nom de *picROTOXINE*. La coque du Levant contient en outre presque moitié de son poids d'une huile fixe concrète, de l'albumine, quelques sels, etc.

C'est à la picROTOXINE que la coque du Levant doit l'action stupéfiante qu'elle exerce sur les poissons, les oiseaux et d'autres animaux. Tout le monde sait que dans l'Inde on s'en sert comme d'un appât, et qu'elle plonge dans une sorte de stupéur les poissons qui l'ont avalée.

Les expériences que plusieurs médecins ont faites avec cette substance démontrent qu'elle agit comme les poisons narcotico-âcres, c'est-à-dire sur le système nerveux et en particulier sur le cerveau, et que le vomissement paraît être le meilleur moyen de prévenir les accidens qu'elle développe, quand elle est encore dans l'estomac.

La coque du Levant n'est pas employée en médecine.

MÉNISPERME COLUMBO. *Menispermum palmatum*. Lam.

Dict. 4. p. 99.

Cocculus palmatus. D. C. Syst. 1. p. 522.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Radix columbo*. Noms vulg. :
Colombo, Calumbo, Calomba, etc.

Cette espèce est, comme la précédente, un arbuste dioïque, sarmenteux et grimpant. Sa racine est épaisse et composée de ramifications fusiformes. Sa tige est grêle, volubile, simple, cylindrique, de la grosseur du petit doigt, couverte, ainsi que les feuilles, de longs poils roux. Celles-ci sont alternes, pétio-lées, orbiculaires, à cinq nervures qui chacune vont aboutir à autant de lobes écartés, acuminés, entiers et palmés. Les fleurs mâles sont portées et groupées sur des pédoncules simples ou rameux, plus longs que les feuilles, sur lesquels elles sont sessiles. Leur calice se compose de six sépales, et la corolle est également formée de six pétales épais et subcunéiformes. Les étamines, au nombre de six, sont plus longues que les pétales.

On ne connaît pas encore l'individu ni les fleurs femelles.

Le columbo croit dans les forêts épaisses de l'Afrique australe, sur les rives du canal de Mozambique. 2

Propriétés et usages. La racine de columbo nous est apportée en rouelles ou en morceaux de trois à quatre pouces de long, sur un à deux pouces de diamètre. Son écorce, d'un brun verdâtre, est épaisse et rugueuse ; son intérieur est à peu près de la même couleur, et offre des zones concentriques, emboîtées les unes dans les autres. Son odeur est désagréable, et sa saveur amère et mucilagineuse. M. Planche l'a trouvée composée du tiers environ de son poids d'amidon, d'une matière azotée très-abondante, d'une matière jaune, amère, non précipitable par les sels métalliques ; de traces d'huile, de quelques sels et de ligneux.

C'est vers 1697, que François Redi a le premier parlé des propriétés médicales de la racine de colombo. Plusieurs auteurs, depuis cette époque, l'ont successivement employée. C'est un médicament amer et tonique, mais qui a un mode d'action

particulier, suivant les préparations qu'on lui fait subir. Ainsi, par le moyen de l'ébullition dans l'eau, on s'empare de toute la fécule qu'il contient et de ses principes amers, et l'on a un médicament dont l'action tonique est tempérée par la présence d'une grande quantité d'amidon; tandis que la macération dans l'eau froide, ou l'infusion, donne un médicament simplement amer et tonique. On a recommandé l'usage de la racine de colombo dans la diarrhée chronique. Quelques auteurs l'emploient pour augmenter les forces digestives de l'estomac. Mais en général ce médicament est fort rarement prescrit par les médecins modernes.

Il en est à peu près de même de la racine d'une autre plante de cette famille, le *Cissampelos pareira*, L., qui croit au Pérou, au Brésil et au Mexique. Cette racine porte dans le commerce le nom de PAREIRA-BRAVA. Elle est presque inodore et d'une saveur faiblement amère. On l'a surtout vantée comme un diurétique très-efficace dans une foule de maladies des voies urinaires, telle que la néphrite calculeuse surtout. Elle est presque inusitée aujourd'hui.

Propriétés médicales et usages des Ménispermées.

Cette petite famille est peu intéressante sous le rapport de ses propriétés médicales. On trouve dans la racine de plusieurs des végétaux qu'elle renferme, un principe amer plus ou moins abondant, mais qui souvent est en grande partie mitigé et affaibli par la présence d'une grande quantité d'amidon, ainsi qu'on l'observe dans les racines de colombo et de pareira-brava, qui sont amères et toniques.

Le principe amer que contiennent les coques du Levant est bien différent dans sa nature chimique, et surtout son mode d'action sur l'économie animale, de celui dont nous venons de signaler l'existence dans le colombo. En effet, les expériences chimiques de M. Boulay ont fait voir que ce principe était un alcali organique nouveau, susceptible de cristalliser; et les essais qui ont été tentés par M. Goupil et le professeur Orfila démontrent jusqu'à l'évidence les propriétés vénéneuses de cette matière, que ce dernier place parmi les poisons narcotico-

à ces. La présence de la picrotoxine dans les coques du Levant forme une anomalie dans cette famille, encore généralement mal connue dans ses caractères et ses propriétés.

SOIXANTE-TREIZIÈME FAMILLE.

BERBÉRIDÉES. — *BERBERIDEÆ*.

Les fleurs sont hermaphrodites dans les Berbéridées, qui sont des arbres, des arbrisseaux, ou même des plantes herbacées. Leur calice se compose de trois à six sépales caducs, quelquefois imbriqués; leurs pétales, généralement en même nombre, sont ou glanduleux à leur base, ou quelquefois d'une forme tout-à-fait irrégulière: ils sont opposés aux sépales. Les étamines, dont le nombre est le même que celui des pétales, leur sont également opposées, c'est-à-dire placées immédiatement devant chacun d'eux¹. Leurs filets sont plus ou moins allongés, portant à leur sommet une anthère dont les deux loges sont écartées, et qui s'ouvrent au moyen de deux valves qui se roulent de la base vers le sommet, comme dans les lauriers. L'ovaire est solitaire à une seule loge, qui contient un petit nombre d'ovules insérés à sa base ou sur l'une de ses sutures; il se termine par un style, qui manque quelquefois, et alors le stigmate, qui est légèrement concave, est sessile.

Le fruit est une baie, ou très-rarement une capsule uniloculaire, contenant plusieurs graines (rarement une seule par suite d'avortement), qui se composent d'un embryon axillaire, renfermé dans un endosperme charnu ou corné.

Dans les Berbéridées, les feuilles sont alternes, généralement simples, quelquefois pinnées; les fleurs sont petites, jaunes, en épis ou en grappes.

¹ Ce caractère n'est pas très-commun dans la série des familles naturelles; on l'observe encore dans les vignes, les Primulacées, etc.

Cette famille est fort distincte des Ménispermées par ses fleurs hermaphrodites et son unité de pistil : ce dernier caractère la distingue très-bien des Magnoliacées, dont elle diffère encore par ses étamines opposées, en nombre déterminé, et la déhiscence particulière de ses anthères.

VINETTIER. — *BERBERIS*. L. J.

Calice formé de six sépales disposés sur deux rangs, accompagné extérieurement de deux ou trois petites folioles. Corolle de six pétales, portant deux glandes à leur base interne. Six étamines opposées aux pétales. Stigmate sessile, large, convexe. Baie uniloculaire, contenant deux ou trois graines.

Arbrisseaux à feuilles alternes, pétiolées, accompagnées à leur base d'aiguillons formés par les feuilles extérieures rudimentaires et endurecies.

VINETTIER COMMUN. *Berberis vulgaris*. L. Sp. 472.

Vulgairement : *Épine-vinette*.

C'est un arbrisseau de quatre à six pieds d'élévation, pouvant acquérir une plus grande hauteur dans les contrées plus méridionales. Son écorce est grisâtre, son bois jaune et fragile. Ses feuilles forment d'abord des espèces de petites rosettes, qui s'allongent en un rameau ; elles sont alternes, pétiolées, ovales, roides, divisées en dents profondes et très-aiguës. Les aiguillons qui les accompagnent ne sont que des feuilles avortées.

Les fleurs sont jaunes, et constituent de petits épis, pendans tous d'un même côté ; chaque fleur est pédicellée et accompagnée d'une petite bractée squammiforme.

Le calice se compose de six sépales disposés sur deux rangs, et offre fort souvent en dehors trois autres folioles plus étroites et plus courtes. Les pétales sont aussi au nombre de six, plus longs que le calice, bifides à leur sommet, offrant deux petites glandes allongées à leur base interne.

Les six étamines sont un peu plus courtes que les pétales,

au-devant desquelles elles sont placées. Leurs anthères, dont les deux loges sont séparées par toute l'épaisseur du filet, s'ouvrent au moyen d'une sorte de valve, qui s'élève de la base au sommet. Ces étamines sont douées d'une irritabilité bien manifeste. Lorsqu'on les touche avec la pointe d'une aiguille, on les voit se rapprocher avec force.

L'ovaire est allongé, presque cylindrique, terminé par un stigmate épais, discoïde, percé à son centre d'une ouverture, qui communique directement avec sa cavité. Celle-ci contient trois ovules attachés à sa base.

Le fruit est une petite baie allongée, d'un beau rouge, ombiliquée à son sommet, contenant d'une à trois graines.

Le vinettier est commun dans les haies et les bois, où ses fleurs, qui s'épanouissent au mois de mai, répandent une odeur fade et spermatique.

Propriétés et usages. Les petites baies de l'épine-vinette ont une saveur aigrelette très-agréable. On peut en préparer des boissons rafraichissantes que l'on prescrit dans les irritations gastriques peu intenses. Le sirop qui se fait avec ces fruits, étendu d'eau, forme une tisane fort agréable.

La racine d'épine-vinette fournit un principe colorant jaune fort employé dans l'art de la teinture.

Du reste, cette famille ne nous offre aucun autre intérêt.

SOIXANTE-QUATORZIÈME FAMILLE

PAPAVERACÉES. — PAPAVERACEÆ.

Le calice est à deux sépales concaves et très-caducs, ainsi que la corolle, qui est formée de quatre pétales plissés et comme chiffonnés avant leur développement. Les étamines sont libres et nombreuses. L'ovaire est simple et libre, à une seule loge, dans laquelle les trophospermes forment des saillies plus ou moins nombreuses, qui constituent autant de *fausses cloisons*. Le stigmate est sessile, rayonné ou simplement lobé. Le fruit est une capsule polysperme, s'ouvrant au moyen de valves, ou

par de simples trous qui se forment sous les lobes du stigmate. Elle a quelquefois la forme et la structure d'une silique. Les graines contiennent un petit embryon renfermé dans la partie inférieure d'un endosperme charnu.

Les Papavéracées sont des végétaux herbacés, souvent annuels, à feuilles alternes. Leurs tiges sont remplies d'un suc propre laiteux, tantôt blanc, tantôt jaune, qui est âcre et narcotique. Leurs fleurs sont en général grandes, solitaires, terminales ou diversement groupées.

PAVOT. — *PAPAVER*. L. J.

Calice disépale ; corolle tétrapétale régulière. Étamines très-nombreuses. Stigmate sessile, pelté, discoïde, rayonné : capsule ovoïde, uniloculaire, indéhiscente, ou s'ouvrant seulement par des trous pratiqués sous le stigmate ; graines très-nombreuses attachées à des trophospermes saillans et lamelliformes.

PAVOT SOMNIFÈRE. *Papaver somniferum*. L. Sp. 726.

Lamk. *Illust.* t. 451.

Part. usit. : le suc et les capsules. Nom pharm. : *Opium thebaicum*, *Capsulæ papaveris*. Noms vulg. : *Opium*, *Têtes de pavot*.

Cette espèce comprend le pavot blanc et le pavot noir des auteurs, qui ne sont que deux variétés. Sa racine est annuelle, blanche et fusiforme ; sa tige dressée, simple inférieurement, cylindrique, glabre, glauque, haute de deux à trois pieds, portant des feuilles sessiles, semi-amplexicaules, glabres et glauques, allongées, aiguës, subcordiformes, incisées et dentées sur les bords.

Les fleurs sont solitaires à l'extrémité des rameaux, qu'elles terminent. Elles sont penchées avant leur épanouissement. Le calice est composé de deux sépales très-caducs, ovales, concaves, glabres et glauques. La corolle offre quatre grands pétales sessiles, incombans sur les côtés, plissés et comme chiffés.

fonés avant leur évolution; ils sont à peu près orbiculaires, entiers, de couleur purpurine, avec une tache brunâtre à la base ou tout-à-fait blancs.

Les étamines sont extrêmement nombreuses (environ cent), insérées sous l'ovaire, beaucoup plus courtes que les pétales. Les filets sont subulés; les anthères allongées, elliptiques, comprimées. Le pistil est à peu près de la même hauteur que les étamines. L'ovaire est ovoïde, subglobuleux, stipité, glabre et glauque, à une seule loge, à la paroi interne de laquelle sont attachés dix trophospermes lamelleux saillans, formant de fausses cloisons incomplètes, dont les faces sont recouvertes en entier par les nombreux ovules qui s'y attachent. Le stigmate est sessile, orbiculaire, aplati, étoilé, présentant dix à douze rayons, formés chacun de deux lames appliquées l'une contre l'autre par leur face interne, qui est glandulaire.

La capsule est arrondie, globuleuse, couronnée par le stigmate persistant, s'ouvrant par autant de petites soupapes placées au-dessous du stigmate, que celui-ci présente de lobes, ou restant indéhiscence.

Les graines sont brunâtres, très-petites.

Ce pavot est originaire de la Perse et d'Orient. On le cultive dans tous les jardins. (1)

Propriétés et usages. Toutes ses parties répandent une odeur vireuse et désagréable. Quand on y fait une blessure, il en découle un suc visqueux blanchâtre, qui ne tarde point à brunir.

C'est en pratiquant en Orient, en Perse et dans l'Inde, des incisions à ses capsules encore vertes, qu'il en découle un suc, lequel, en s'épaississant, constitue l'*opium*. Celui que l'on retire par l'incision des capsules est beaucoup plus pur que celui que l'on obtient par la décoction de ses feuilles ou des capsules elles-mêmes. C'est l'*opium thébaïque*; il est plus rare dans le commerce que ce dernier, auquel les anciens donnaient le nom de *meconium*. L'*opium* du commerce est en gâteaux de huit à seize onces, enveloppés dans des feuilles de pavot, de tabac ou de rumex. Il doit être sec, brillant dans sa cassure, qui est brune. Son odeur est forte et vireuse, sa saveur amère, nauséuse et très-désagréable. Il est soluble dans l'eau, en laissant pour résidu quelques impuretés. Il se ramollit par la chaleur,

brûle et s'enflamme lorsqu'on le projette sur des charbons ardens.

Les travaux des chimistes modernes, et en particulier ceux de MM. Derosne, Sertuerner, Séguin et Robiquet, ont jeté une vive lumière sur la nature des principes constituans de l'opium, qui est composé : 1^o de *morphine*; 2^o d'acide méconique; 3^o de *narcotine*, ou principe cristallisable de Derosne; 4^o d'une matière analogue au caoutchouc; 5^o de mucilage; 6^o de fécule; 7^o de résine; 8^o d'une huile fixe; 9^o d'une matière végéto-animale; 10^o d'impuretés.

De ces diverses substances, la morphine et la narcotine sont les seules qui méritent l'attention des thérapeutistes. La première est une substance alcaline blanche, solide, inodore, d'une amertume extrême, cristallisant en parallépipèdes, inflammable, presque insoluble dans l'eau, soluble à chaud dans l'alcool. Les acides faibles, et surtout l'acétique, la dissolvent facilement. Dissoute dans un acide ou dans une huile grasse, elle agit avec plus de force que l'extrait d'opium, et peut comme lui occasioner la mort, quand la dose a été un peu considérable.

La narcotine n'est nullement alcaline; elle cristallise en prismes droits à base rhomboïdale. Si on la chauffe elle se fond comme un corps gras; elle est inodore et insipide. Son action sur l'économie animale est moins intense que celle de la morphine. Quelques auteurs avaient pensé que l'action irritante de l'opium dépendait de ce principe. Les expériences récentes de M. Orfila sont contraires à cette assertion. Il a vu l'opium produire une excitation également vive, lorsqu'on l'avait privé de narcotine.

L'opium est un des médicamens les plus précieux de la thérapeutique. Il exerce un empire absolu sur le système nerveux; mais sa médication est une des plus compliquées et une des plus obscures de la thérapeutique. A faible dose, telle qu'un demi-grain ou un grain, il calme l'excitation, apaise la douleur, et procure souvent un sommeil bienfaisant et réparateur. A dose plus élevée, tantôt il jette dans une stupeur plus ou moins profonde, ou dans un état de narcotisme effrayant. Tantôt il excite, il exalte toutes les fonctions, et amène une sorte de

délire et d'aliénation mentale. Enfin, il peut occasioner la mort.

Cependant l'empire de l'habitude maîtrise facilement la violente action de l'opium. Les habitans de l'Inde et de l'Orient en prennent des quantités considérables sans en être incommodés. Tout le monde sait en effet que les Orientaux et les Perses mâchent presque continuellement de l'opium, et qu'ils le mélangent avec leurs sorbets et leurs autres breuvages. Chez eux, cette substance a perdu, par suite de l'habitude, son action stupéfiante. Elle les jette seulement dans un état de langueur voluptueuse, si bien en harmonie avec le caractère nonchalant des peuples de l'Orient. Quand ils veulent s'exciter au combat, ils en prennent à la fois une plus grande quantité, et augmentent ainsi leur ardeur guerrière.

L'opium est utile dans ces maladies si variées connues sous le nom général de *névroses*. Entre les mains du praticien habile, c'est un des médicamens les plus puissans. Dernière ressource de l'art, il calme les douleurs dont il ne peut tarir la source, et rend moins pénibles les derniers instans d'une existence qu'il n'est plus au pouvoir du médecin de prolonger.

Ce médicament entre dans une foule de préparations pharmaceutiques, auxquelles il communique ses propriétés puissantes. Telles sont : les pilules de cynoglosse, la thériaque, le laudanum liquide de Sydenham, le sirop d'opium, les gouttes ou laudanum de Rousseau, etc., etc.

L'extrait d'opium s'administre à la dose d'un quart de grain à un grain, que l'on peut graduellement augmenter.

Les capsules sèches du pavot blanc sont également employées en médecine. La décoction que l'on prépare avec elles est calmante et anodine. On l'emploie pour faire des lavemens, des lotions ou des cataplasmes, en l'ajoutant à la farine de graine de lin.

Les graines du pavot ne jouissent pas de la propriété narcotique, qui est si développée dans les autres parties de cette plante. Elles contiennent une très-grande quantité d'huile grasse, que l'on en retire par le moyen de la presse, et que l'on brûle, sous le nom d'huile d'*orillette*, ou mieux *oliette*, (*oleum* ou *oleclum*, petite huile).

On a cherché, dans ces derniers temps, à retirer des pavots

cultivés dans nos champs une sorte d'opium propre à remplacer celui qui nous est apporté d'Orient. On a en effet obtenu un extrait analogue à l'opium, mais qui est bien loin de posséder des propriétés aussi sûres et aussi développées, en sorte que son usage a été abandonné.

PAVOT COQUELICOT. *Papaver rhæas*. L. Sp. 726. Curt.
Fl. lond. 3. t. 32.

Part. usit. : les pétales. Nom pharm. : *Rhæadis flores*.

Plante annuelle, excessivement commune parmi les moissons, surtout aux environs de Paris. Tige dressée, rameuse, haute d'un pied, hispide. Feuilles alternes, rudes, profondément pinnatifides, à lobes allongés, irrégulièrement dentés et aigus. Fleurs rouges, très-grandes au sommet des rameaux. Sépales convexes et hispides en dehors; les quatre pétales sont fort grands, plissés, entiers ou irrégulièrement crénelés sur leur contour. La capsule est obovoïde, glabre, couronnée par un stigmate étoilé, à dix ou douze lobes, quelquefois plus ou moins.

Le coquelicot fleurit en juin et juillet. ☉

Propriétés et usages. Les pétales sont la seule partie de cette plante qui soit employée. Ils sont adoucissans et légèrement calmans. Ils entrent dans les espèces désignées sous le nom de *fleurs pectorales*. On les emploie en infusion, dans les différens catarrhes pulmonaires peu intenses.

CHÉLIDOINE. — *CHELIDONIUM*. J.

Calice disépale; corolle tétrapétale; étamines nombreuses; capsule linéaire, siliquiforme, uniloculaire, bivalve, terminée par un stigmate bilobé; graines recouvertes supérieurement d'une crête glandulaire (arille).

CHÉLIDOINE GRANDE ÉCLAIRE. *Chelidonium majus*. L.
Sp. 723. Blackw. t. 91.

Cette plante vivace croît sur les vieux murs, au milieu des décombres. Sa tige est cylindrique, rameuse, cassante, haute d'un à deux pieds, rougeâtre et très-velue dans sa partie infé-

rieure. Les feuilles sont alternes, pétiolées, pinnatifides, à lobes arrondis, incisés et dentés; ces feuilles, ainsi que la tige, contiennent en abondance un suc laiteux et jaunâtre, qui s'en écoule lorsqu'on les entame. Les fleurs sont jaunes, rassemblées plusieurs ensemble à la partie supérieure des ramifications de la tige. Les deux sépales sont glabres; les quatre pétales sont entiers. La capsule est linéaire, allongée, un peu toruleuse, et ressemble à une silique. La chélidoine fleurit pendant une grande partie de la belle saison. ♀

Propriétés et usages. Le suc laiteux et jaunâtre que contiennent les différentes parties de la chélidoine est d'une extrême âcreté. Il peut même, lorsqu'on l'administre en assez grande quantité, ou qu'on l'applique sur le tissu cellulaire dénudé, causer la mort par la violence de l'inflammation qu'il y occasionne. Aussi M. le professeur Orfila range-t-il la chélidoine parmi les poisons irritans. Cependant on faisait autrefois usage, beaucoup plus fréquemment qu'aujourd'hui, de la racine de chélidoine ou grande éclairé : le suc qu'elle renferme est un purgatif drastique très-violent, dont on a recommandé l'usage dans les hydropisies, l'ictère, et même les fièvres intermittentes. On a même conseillé d'instiller, entre le globe de l'œil et les paupières, quelques gouttes du suc de chélidoine, pour faire disparaître les taches de la cornée. Ce moyen nous paraît des plus dangereux, à cause de l'inflammation violente qu'il peut développer.

Aujourd'hui on n'emploie plus guère le suc de grande chélidoine, que pour brûler les poireaux ou verrues qui se développent dans certaines parties du corps, particulièrement sur le dos et dans la paume de la main.

Propriétés et usages des Papavéracées.

Le suc laiteux blanc ou jaunâtre qui découle des différentes parties des plantes de cette famille, leur odeur vireuse et désagréable, doivent faire soupçonner en elles des propriétés délétères et les rendre suspectes. En effet, ce suc plus ou moins âcre est doué de propriétés fort énergiques, dont la thérapeutique a su tirer un parti avantageux. Ainsi, dans les pavots, il

est essentiellement narcotique, et c'est d'une espèce de ce genre, du *pavot somnifère*, que l'on retire en Asie, le suc concret, si connu sous nom d'*opium*. Cette substance existe même, quoiqu'avec des propriétés moins puissantes, dans nos pavots cultivés. Dans la chélidoine, au contraire, ce suc est jaune et très-caustique. Appliqué sur la peau, il en détermine la rubéfaction, et son usage interne peut même occasioner la mort, en agissant à la manière des poisons irritans. Dans la sanguinaire du Canada (*sanguinaria canadensis*), le suc renfermé dans la racine la rend émétique et drastique.

Ces qualités plus ou moins délétères des Papavéracées n'existent point dans leurs graines, qui sont remarquables par l'huile grasse qu'elles fournissent.

En général, les plantes de la famille des Papavéracées contiennent un suc laiteux et âcre, qui leur donne des propriétés très-actives, et doit en rendre l'usage suspect, et même souvent dangereux.

SOIXANTE-QUINZIÈME FAMILLE.

FUMARIACÉES. — FUMARIACEÆ.

Calice disépale, très-petit, caduc; corolle irrégulière éperonnée, composée de quatre pétales inégaux, souvent réunis et soudés ensemble, de manière à représenter une corolle monopétale. Étamines, au nombre de six, diadelphes, c'est-à-dire réunis trois par trois en deux faisceaux: anthère centrale à deux loges; anthères latérales à une seule loge. L'ovaire est simple, le style grêle et filiforme; le stigmate bilamellé. Le fruit est tantôt une capsule siliquiforme, bivalve, tantôt un simple akène. Les graines sont arillées.

Les Fumeterres sont des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, remplies d'un suc amer, aqueux, mais non laiteux.

Cette famille, formée du seul genre *fumaria*, L., que les modernes ont divisé en un grand nombre de genres

distincts, était réunie autrefois avec les Papavéracées, dont elle se rapproche en effet beaucoup, n'en différant essentiellement que par ses étamines diadelphes, sa corolle toujours irrégulière, et le suc aqueux et non laiteux de ses tiges.

FUMETERRE. — *FUMARIA*. Tourn. D. C.

Le calice est très-petit : les trois pétales supérieurs sont souvent réunis, et forment un éperon à leur base ; l'inférieur plus étroit, est libre. Le fruit est un akène globuleux.

FUMETERRE OFFICINALE *Fumaria officinalis*. L. Sp. 984.
Blackw. Herb. t. 136.

Part. usit. : toute la plante. Vulg. : *Fiel de terre*.

C'est une plante annuelle dont la tige est herbacée, rameuse, couchée, glabre, glauque, anguleuse. Elle porte des feuilles alternes, bipinnées, à folioles écartées, découpées en lobes étroits et acuminés. Ses fleurs sont purpurines, courtement pédonculées (une petite bractée lancéolée existe à la base de chaque pédoncule), disposées en un épi long et lâche. Leur calice est oblique, composé de deux petites folioles ovales, aiguës, érodées dans leur contour, attachées par leur partie moyenne et interne.

La corolle est irrégulière, composée de quatre pétales inégaux. Le supérieur, qui est le plus grand, s'allonge à sa partie inférieure en un éperon obtus, court et recourbé ; il devient ensuite plane, se rétrécit, et forme une espèce de disque arrondi, obtus, à bords un peu relevés, marqué d'une tache verte en dessus, légèrement creusé en gouttière en dessous.

L'inférieur est spathulé, long, et étroit à sa base. Les deux latéraux, qui sont semblables, d'abord onguiculés à la base, sont ovales, allongés, obtus, terminés subitement par une petite pointe ; leur face extérieure offre une crête longitudinale, plus saillante vers le sommet.

Étamines hypogynes au nombre de six, réunies par leurs filets en deux faisceaux qui supportent chacun trois anthères,

celle du milieu à deux loges, les deux latérales uniloculaires. L'ovaire est libre, ovoïde, uniloculaire, contenant un seul ovule renversé. Le style est filiforme, décliné, articulé avec l'ovaire, caduc, terminé par un stigmate simple capitulé.

Le fruit est un akène ovoïde, un peu comprimé d'avant en arrière, glabre.

La fumeterre est très-commune dans les lieux cultivés, les champs, les vignes, les jardins. (○)

Propriétés et usages. On emploie la plante tout entière. Son amertume est très-intense et mélangée d'une certaine quantité de mucilage. La fumeterre est fort usitée : sa décoction et le suc retiré de son herbe fraîche sont toniques et employés dans les affections scorbutiques, les éruptions chroniques de la peau, telles que les dartres, la gale, et toutes les fois qu'il faut réveiller l'action de l'estomac, dans la convalescence des fièvres de long cours, etc.

Le suc s'administre depuis une jusqu'à quatre onces : on fait une décoction avec une poignée de fumeterre fraîche et une chopine d'eau ou davantage.

Propriétés et usages des Fumariacées.

Aucune des plantes qui appartient à cette famille n'est vénéneuse : toutes, au contraire, paraissent douées d'une vertu tonique, qui est due au suc amer contenu dans leurs tiges et leurs feuilles. On peut indifféremment employer les *fumaria officinalis*, *fumaria media*, *fumaria spicata*, etc. Toutes jouissent des mêmes propriétés.

On met aussi quelquefois en usage, mais plus rarement, la fumeterre bulbeuse (*corydalis bulbosa*); mais elle est moins amère et moins active. Elle se distingue par sa racine bulbeuse, ses fleurs jaunes et ses fruits allongés et polyspermes.

SOIXANTE-SEIZIÈME FAMILLE.

CRUCIFÈRES. — CRUCIFERÆ.

Les Crucifères sont des végétaux herbacés, à feuilles alternes, dont les fleurs hermaphrodites sont composées d'un calice tétrasépale caduc, ayant deux des sépales

quelquefois bossus à la base; de quatre pétales ongiculés et disposés en croix; de six étamines, dont deux plus petites et plus inférieures, et quatre plus grandes rapprochées en deux paires opposées; à la base des étamines, sur le réceptacle, sont plusieurs glandes, ordinairement au nombre de quatre, deux sur lesquelles sont insérées les étamines les plus courtes, deux entre les étamines les plus grandes. L'ovaire est le plus souvent à deux loges, renfermant plusieurs ovules, terminé par un style court, au sommet duquel est un stigmate simple ou bilobé.

Le fruit est ou allongé, biloculaire, renfermant un grand nombre de graines attachées à deux trophospermes suturaux, s'ouvrant ordinairement en deux valves, rarement uniloculaire et indéhiscents; ou bien il est court, arrondi, elliptique ou anguleux: c'est-à-dire que c'est une silique ou une silicule.

Les graines renferment un embryon épispermique, immédiatement recouvert par le tégument propre de la graine.

Cette famille est sans contredit l'une des plus naturelles du règne végétal, et une de celles dont les caractères sont le plus tranchés. Elle forme à elle seule la tétradyhamie de Linné, ou quinzième classe du système sexuel.

Les travaux récents de M. Rob. Brown, et surtout ceux de M. de Candolle, qui a traité les Crucifères dans le second volume de son *Systema vegetabilium*, ont donné les notions les plus précises sur la structure des plantes de cette famille et la circonscription des différens genres qui la composent. Mais le grand nombre de divisions nouvelles qu'ils ont établies parmi les genres, nous empêchent d'adopter leur travail. Notre ouvrage étant uniquement destiné à bien faire connaître les plantes officinales, nous ne croyons pas devoir adopter ici des

changemens qui nous forceraient à substituer des noms nouveaux à des noms anciens et généralement connus.

Nous diviserons les Crucifères en deux sections, suivant qu'elles ont pour fruit une silique ou une silicule.

Nota. Les propriétés médicales de la plupart des Crucifères étant les mêmes, nous ne ferons que les indiquer d'une manière extrêmement brève, sans entrer dans des détails que nous serions obligés de répéter pour chacune d'elles.

PREMIÈRE SECTION.

I. *Crucifères siliqueuses*, ou SISYMBRIÈES.SISYMBRE. — *SISYMBRIUM*. L. J.

Calice étalé ou connivent; pétales étalés et légèrement onguiculés. Silique presque cylindrique, longue, terminée en pointe, s'ouvrant en deux valves et contenant des graines globuleuses.

SISYMBRE CRESSON DE FONTAINE. *Sisymbrium nasturtium*.
L. Sp. 916. Flor. dan. t. 690.

Part. usit. : toute la plante. Nom pharm. : *Nasturtium aquaticum*.

Racine vivace, donnant naissance à des tiges rameuses, rampantes, étalées, redressées aux extrémités des rameaux, longues d'un pied et plus, cylindriques, glabres. Feuilles alternes, imparipinnées, glabres, à folioles ovales, arrondies, un peu inégales, la terminale plus grande, presque cordiforme : les feuilles les plus supérieures de la tige sont simples, cordiformes, pétiolées.

Fleurs blanches, disposées en épis lâches à la partie supérieure des rameaux ; chaque fleur est portée sur un pédoncule d'environ trois ou quatre lignes. Le calice est formé de quatre sépales ovales, obtus, concaves, dressés. Les quatre pétales sont égaux, leurs onglets dressés, leur limbe étalé, arrondi, obtus, entier. Il n'y a que deux petites glandes à la base des

étamines les plus courtes. L'ovaire est allongé, surmonté d'un style très-court, gros, plus épais à sa partie supérieure, sur laquelle est placé un stigmate bilobé.

La silique est à peu près cylindrique, courte, ayant quatre à cinq lignes de longueur, terminée à son sommet par une pointe très-obtuse.

Le cresson de fontaine croît sur le bord des ruisseaux où l'eau est courante. Il fleurit en juin. 4

Propriétés et usages. C'est assurément la plante de cette famille la plus abondamment employée; on s'en sert aussi fréquemment comme aliment que comme médicament. Ce sont les feuilles que l'on met particulièrement en usage: elles sont fraîches, piquantes et légèrement amères. On les mange sans préparation, ou simplement assaisonnées avec le vinaigre. On en exprime le suc que l'on clarifie par le repos, et que l'on donne à la dose de deux à quatre onces.

Le cresson est un des meilleurs antiscorbutiques, à cause de la facilité que l'on a de pouvoir se le procurer frais pendant la plus grande partie de l'année. Il entre dans le sirop et le vin antiscorbutiques.

SISYMBRE OFFICINAL. *Sisymbrium officinale*. D. C. Fl. fr. ed. 3. vol. 4. p. 672.

Erysimum officinale. L. Sp. 922. Blackw. t. 28.

Vulgairement: *Vélar* ou *Herbe aux chantres*.

Sa racine annuelle porte une tige dressée, simple inférieurement, rameuse à sa partie supérieure, cylindrique, pubescente, effilée, haute d'environ deux pieds. Feuilles alternes; les inférieures presque lyrées, pubescentes; les supérieures hastées, irrégulièrement dentées, courtement pétiolées.

Fleurs jaunes, petites, presque sessiles, disposées en longs épis effilés et divariqués à l'extrémité des rameaux. Calice de quatre sépales demi-ouvert, pubescent; corolle cruciforme, pétales entiers, spathulés, moitié plus longs que les sépales; étamines tétradynames, un peu plus longues que la corolle; pistil plus court que les étamines; stigmate sessile, capitulé.

Siliques pubescentes, dressées et appliquées contre l'axe de la tige, un peu pédonculées, anguleuses, amincies insensiblement en pointe de la base vers le sommet, s'ouvrant en deux valves; ayant deux loges qui contiennent chacune environ dix graines globuleuses.

Cette plante croit dans les lieux secs et stériles, sur le bord des chemins, dans les environs de Paris. (○)

Propriétés et usages. Les feuilles du vélar ne sont ni acres ni piquantes comme celles de la plupart des autres Crucifères; elles sont un peu acerbes. On les emploie comme légèrement toniques, en infusion théiforme, dans le catarrhe pulmonaire chronique, etc.

Cette crucifère jouit, parmi les chanteurs, d'une très-grande réputation, comme propre à dissiper l'enrouement; de là son nom vulgaire d'*Herbe aux chantres*. Le sirop d'*erysimum*, que l'on prépare avec cette plante, s'administre dans les mêmes circonstances.

VÉLAR. — *ERYSIMUM*. L. J.

Ce genre diffère spécialement du précédent par sa silique, qui est tétragone.

VÉLAR DE SAINTE-BARBE. *Erysimum babarea*. L. Sp. 922.

Vulgairement : *Herbe au charpentier*; *Herbe de Ste.-Barbe*, etc.

Racine bisannuelle, fibreuse, blanche et rameuse; tige dressée, simple inférieurement, rameuse dans sa partie supérieure, et comme paniculée, marquée de canelures très-saillantes, entièrement glabre, ainsi que les autres parties de la plante.

Les feuilles sont sessiles, pinnatifides et lyrées, c'est-à-dire que le lobe terminal est beaucoup plus grand, arrondi et obtus; les latéraux sont elliptiques, obtus, presque entiers. Les feuilles inférieures sont ordinairement d'une teinte rouge plus ou moins foncée.

Les fleurs sont jaunes, petites, courtement pédonculées, disposées en épis allongés à la partie supérieure des ramifications de la tige.

Le calice se compose de quatre sépales dressés, jaunâtres, caducs.

Les pétales ont leur onglet, de la même hauteur que le calice; leur limbe est obovale, obtus.

A la base des filets des étamines on observe quatre petites glandes verdâtres; deux en dehors des deux paires des étamines les plus longues, deux plus larges, sur lesquelles sont implantées les deux petites étamines.

La silique est tétragone, allongée. Cette espèce n'est pas rare dans les lieux humides et sur le bord des ruisseaux.

Propriétés et usages. Les feuilles sont légèrement âcres; leur saveur est très-analogue à celle du cresson. On les emploie également comme antiscorbutiques.

VÉLAR ALLIAIRE. *Erysimum alliaria*. L. Sp. 922. Bull. t. 338.

Hesperis alliaria. Lamk.

Alliaria officinalis. D. C. syst.

L'alliaire est une plante annuelle, haute d'environ un ou deux pieds; sa tige est dressée, simple à la partie inférieure, cylindrique, poilue à la base, glabre et légèrement glauque vers sa partie supérieure.

Les feuilles sont cordiformes arrondies, les inférieures obtuses, les supérieures aiguës, offrant sur leurs bords de grandes dentelures. Elles sont molles, exhalent une odeur d'ail, lorsqu'on les froisse entre les doigts; leur pétiole, qui est canaliculé, long de trois à quatre pouces pour les feuilles inférieures, est très-court dans les feuilles supérieures, qui sont presque sessiles.

Les fleurs sont blanches, disposées en épis très-lâches aux extrémités des ramifications de la tige; elles sont presque sessiles. Leur calice est formé de quatre sépales à moitié ouverts, blancs, très-caducs. La corolle est deux fois plus grande que le calice; les pétales sont un peu étalés à leur partie supérieure. Ils sont elliptiques, obtus, entiers, rétrécis en onglet à leur partie inférieure.

Les étamines sont incluses; à la base de leurs filets on trouve quatre glandes vertes, une entre chaque paire des grandes

étamines, deux sur chacune desquelles sont implantées les deux petites étamines. Le pistil est plus court que les étamines; l'ovaire est pyramidal, tétragone, surmonté d'un style gros, cylindrique, très-court, que termine un stigmate très-petit, convexe et glanduleux.

La silique est longue et grêle, tétragone, obtuse, striée longitudinalement sur ses faces.

Cette espèce croît dans les bois couverts et ombragés, le long des murailles, aux environs de Paris. Elle fleurit en mai; ses fruits sont mûrs en juin et juillet. (○)

Propriétés et usages. Toute la plante, mais les graines surtout, exhale une odeur forte et alliagée. Autrefois on en faisait usage pour assaisonner certains alimens. La saveur des feuilles est amère et âcre, et annonce dans l'alliaire des propriétés assez énergiques. Cependant on en fait peu usage, quoiqu'elle mérite d'être employée.

CHOU. — *BRASSICA*. L. J.

Calice connivent, bossu à sa base; étamines accompagnées de quatre glandes à leur base. Silique cylindrique, toruleuse, terminée par un bec plus ou moins allongé, s'ouvrant en deux valves.

CHOU NAVET. *Brassica napus*. L. Sp. 931.

Sa racine est charnue, blanche, d'une forme très-variée, tantôt napiforme, tantôt plus ou moins allongée. Sa tige est rameuse, dressée, cylindrique, glauque. Elle porte des feuilles sessiles, semi-amplexicaules, cordiformes, lancéolées, charnues et glauques; les feuilles radicales sont lyrées et couvertes de poils très-rudes.

Fleurs jaunes, en épis paniculés aux extrémités des rameaux. Chaque fleur est pédonculée, assez petite; le calice est à moitié ouvert, composé de quatre sépales elliptiques, lancéolés, caducs. Les pétales ont l'onglet dressé, à peu près de la hauteur du calice; le limbe étalé, arrondi, entier.

A la base des six étamines tétradynames, sont quatre glandes vertes, dont deux plus petites, en dehors et entre les deux paires d'étamines plus longues, deux plus grosses, sur lesquelles

sont implantées les deux étamines plus courtes. L'ovaire est linéaire, comprimé, surmonté d'un style cylindrique que termine un stigmaté capitulé, glanduleux.

La silique est allongée, presque cylindrique, glabre, toruleuse et bosselée, terminée à son sommet par une pointe allongée, un peu ensiforme, et striée longitudinalement.

Le navet et ses variétés sont cultivés dans les jardins potagers. (○)

Propriétés et usages. On n'emploie plus aujourd'hui le navet que comme aliment. Il est très-usité, surtout dans la classe indigente du peuple. C'est une substance alimentaire peu nourrissante, assez saine, mais qui a l'inconvénient de développer beaucoup de gaz dans l'estomac et les intestins.

Les graines de la *navette*, variété du *brassica napus*, sont oléagineuses : on en retire par expression une huile abondante, connue sous le nom d'*huile de navette*. Elle est employée pour l'usage des lampes.

CHOU CULTIVÉ. *Brassica oleracea*. L. Sp. 932.

Sa racine est bisannuelle, très-rarement vivace par suite de la culture, pivotante, presque simple, offrant de petites fibrilles nombreuses. La tige est dressée, glabre et glauque, ainsi que toutes les autres parties de la plante; elle est rameuse à sa partie supérieure, et haute d'environ deux à trois pieds.

Les feuilles sont grandes, épaisses et charnues, sessiles; les inférieures, ovales, arrondies, très-obtuses, onduleuses et bosselées; les supérieures sont ovales, allongées, inégalement denticulées sur leurs bords: toutes sont très-glaques.

Les fleurs sont jaunes, assez grandes, et forment de longs épis lâches à l'extrémité des rameaux. Chaque fleur est portée sur un pédoncule d'environ un demi-pouce de longueur. Le calice est formé de quatre sépales dressés, jaunâtres, dont deux sont un peu bossus à leur base; ils sont caducs. Les quatre pétales ont un onglet dressé, de la longueur des sépales, un limbe étalé, arrondi, entier.

La silique est allongée, presque cylindrique, un peu toruleuse, terminée par une pointe ou bec peu comprimé.

Le chou, qui est originaire de l'Europe, est cultivé dans tous les jardins potagers. Le nombre de ses variétés est très-considérable. Cependant on peut les rapporter à cinq races principales, qui sont :

1° Le *chou cavalier* ou *chou vert*. Ses feuilles sont étalées, ne formant pas de tête. Elles sont quelquefois découpées et frangées sur les bords, suivant les variétés.

2° Le *chou frisé* ou *chou de Milan*. Ses feuilles sont réunies en tête dans les jeunes pieds; elles finissent par s'étaler, et sont toujours crépues et bullées, caractère qui distingue cette race de la précédente.

3° Le *chou pommé* ou *chou cabu* est facile à reconnaître à ses feuilles très-rapprochées et très-serrées les unes contre les autres, et formant une tête plus ou moins volumineuse. C'est une des meilleures races, parce que les feuilles intérieures étant étiolées, deviennent blanches et beaucoup plus tendres. Le chou rouge appartient surtout à cette variété.

4° Le *chou-rave* se distingue à sa tige, qui est renflée au-dessus du collet de la racine, et qui forme une tête charnue, de la grosseur des deux poings, partie qui seule est employée à la nourriture de l'homme.

5° Enfin, une dernière race est celle que l'on connaît sous les noms de *choux-fleurs* et de *broccolis*. Ici les pédoncules des fleurs s'épaississent, s'entregreffent, et sont chargés d'une multitude de fleurs qui avortent et restent rudimentaires; elles sont rapprochées et forment une sorte de corymbe régulier.

Le broccoli, se distingue du chou-fleur par ses pédoncules moins épais, plus allongés, et non groupés en corymbe, en sorte qu'ils ressemblent, en quelque sorte, à des jeunes turions d'asperge.

Propriétés et usages. Les anciens faisaient le plus grand cas du chou, auquel ils attribuaient des propriétés merveilleuses, et l'employaient pour combattre une foule de maladies. Mais aujourd'hui ses usages sont restreints à l'économie domestique. C'est un des alimens les plus fréquemment usités, surtout parmi les habitans des campagnes, dans le nord de la France et de la plus grande partie de l'Europe.

Les Allemands lui font subir une préparation qui le rend

plus facile à digérer et à conserver. Après l'avoir coupé menu, ils le mettent dans des tonnes avec du sel et quelques aromates, et le laissent subir un certain degré de fermentation : ils en forment ainsi ce que l'on désigne en France sous le nom de *chou-croûte* ou *sauer-kraut* des Allemands. Cet aliment est fort utile pour les voyages de long cours, en ce qu'il se conserve facilement et qu'il agit aussi comme antiscorbutique.

Quant aux choux-fleurs et aux broccolis, ils forment un aliment recherché et d'une saveur très-agréable.

On a attribué à la variété du chou à feuilles rouges de grandes propriétés médicales. Elle est sucrée et très-mucilagineuse, et convient dans les inflammations chroniques des organes respiratoires. On l'administre sous forme de décoction ou de sirop. Le vulgaire regarde le chou rouge comme une sorte de spécifique contre la phthisie pulmonaire.

CHOU DES CHAMPS. *Brassica campestris*. L. Sp. 931.

Vulgairement : *Colza* ou *Colsat*.

Cette espèce est annuelle; sa racine est fusiforme, quelquefois renflée; sa tige dressée, haute d'un pied à un pied et demi, cylindrique et glabre; ses feuilles inférieures sont lyrées et sinueuses, glauques, couvertes de poils rudes sur les nervures de sa face inférieure; les feuilles supérieures sont sessiles, amplexicaules, glabres et entières. Les fleurs sont jaunes; les siliques dressées, cylindriques, un peu anguleuses, contenant plusieurs graines globuleuses et brunes.

Cette plante croît spontanément dans les champs d'une grande partie de l'Europe : on l'y cultive aussi très-abondamment. Elle diffère du chou cultivé par ses feuilles lyrées et hispides à leur face inférieure. Elle présente plusieurs variétés. Dans l'une d'elles, la racine est renflée, charnue, jaunâtre extérieurement, et porte le nom de *rutabaga*. On l'emploie comme aliment.

Le *colza* est abondamment cultivé dans les champs du nord de la France. On retire de ses graines une huile grasse, connue sous le nom d'huile de navette ou de colza, et qui est fort employée dans les arts et l'économie domestique.

ROQUETTE. — *ERUCA*. Tournef. Rich.

Ce genre, que Linné avait réuni au précédent, s'en distingue par son style plane, ensiforme, et à peu près de la longueur de la silique, qui est bivalve.

ROQUETTE CULTIVÉE. *Eruca sativa*. Lamkc. Fl. fr. 2.
p. 496.

Brassica eruca. L. Sp. 932. Blackw. t. 242.

Racine annuelle, tige dressée, presque simple inférieurement, cylindrique, un peu pubescente, haute, d'un à deux pieds.

Feuilles lyrées, presque glabres, un peu charnues, répandant, surtout quand on les froisse entre les doigts, une odeur forte et désagréable.

Fleurs jaunâtres, disposées en épis lâches à la partie supérieure des rameaux, agréablement odorantes : chaque fleur est dressée, courtement pédonculée. Le calice est formé de quatre sépales dressés et connivens, dont deux sont légèrement bossus à la base. Les quatre pétales sont longuement onguiculés, les onglets dressés, le limbe étalé, d'un jaune pâle avec des veines rougeâtres, anastomosées. A la base des six étamines tétradynames sont quatre petites glandes verdâtres et nectarifères ; deux très-petites, en dehors des grandes étamines ; deux plus larges, en dedans des étamines plus courtes. La silique est dressée, allongée, comprimée, glabre, terminée supérieurement par un appendice lamelliforme, presque de la même longueur qu'elle, et tranchant des deux côtés : cette silique a deux loges qui contiennent chacune plusieurs graines ; elle s'ouvre en deux valves beaucoup plus courtes que la cloison, avec laquelle se continue l'appendice lamelleux.

Elle croît dans les champs cultivés de la France. (C)

Propriétés et usages. Toute la plante exhale une odeur forte et désagréable, une saveur âcre et amère. C'est un stimulant assez énergique, que l'on peut employer dans les mêmes circonstances que les autres antiscorbutiques. Dans plusieurs provinces, les feuilles servent d'assaisonnement.

RAIFORT. — *RAPHANUS*. L. J.

Calice connivent : étamines accompagnées de quatre glandes ; siliques coniques, toruleuses, indéhiscentes, comme spongieuses intérieurement.

RAIFORT CULTIVÉ. *Raphanus sativus* L. Sp. 935. Lamk.
Illustr. t. 566.

Vulgairement : *Radis*, *Radis noir*, *Petite rave*.

Sa racine est charnue, tantôt arrondie, napiforme, tantôt allongée et terminée par une longue pointe à sa partie inférieure; d'une couleur rouge, rose, noire ou blanche à l'extérieur. Sa tige est dressée, rameuse, cylindrique, glauque, présentant quelques poils rudes et recourbés en dessous. Les feuilles sont très-profondément pinnatifides et lyrées, très-rudes au toucher.

Les fleurs sont roses, assez petites, pédonculées, formant de longs épis lâches à la partie supérieure des rameaux. Le calice est composé de quatre sépales dressés, offrant quelques poils supérieurement. Les quatre pétales sont longuement onguiculés, les onglets étroits et dressés, le limbe étalé, obovale, obtus, entier; quatre glandes sont placées à la base des étamines tétradynames.

L'ovaire est très-grêle, terminé insensiblement par un style assez long, au sommet duquel se trouve un stigmate capitulé et glandulaire. La silique est conique, renflée et bosselée à la base, terminée en pointe allongée à son sommet, spongieuse à son intérieur, renfermant des graines qui paraissent chacune contenue dans une cavité particulière. Cette silique reste indéhiscente.

Le raifort est, à ce que l'on pense généralement, originaire de la Chine et de l'Asie méridionale. D'autres le croient provenu de l'Europe australe : il est depuis des siècles naturalisé dans toutes les parties de l'Europe. (○)

Cette espèce présente trois variétés principales, savoir :

1° Le *radis*. Sa racine est globuleuse ou napiforme, tendre, charnue, d'une couleur rose ou blanche à l'extérieur ;

2° La *petite rave* se distingue par sa racine allongée, cylindrique ou fusiforme, présentant les mêmes nuances que la précédente.

3° Le *radis noir*, que l'on désigne encore sous le nom de *gros radis*, et de *raifort des Parisiens*, est de la grosseur du poing. Son épiderme est noir et rugueux; sa chair est dure et extrêmement piquante. Quelques auteurs en ont fait une espèce distincte sous le nom de *raphanus niger*.

Les racines de ces trois variétés sont servies sur nos tables; les deux premières surtout, dont la chair est moins dure et moins âcre. Le radis noir, au contraire, est excessivement piquant, et doit être considéré comme un très-puissant stimulant. Les graines de cette espèce fournissent aussi une grande quantité d'huile.

MOUTARDE. — *SINAPIS*. L. J.

Calice étalé, pétales dressés; siliques terminées par une pointe plane ou carrée.

Ce genre diffère surtout de la roquette, par son calice étalé.

MOUTARDE NOIRE. *Sinapis nigra*. L. Sp. 933. Blackw. t. 416.

Racine annuelle, donnant naissance à une tige dressée, rampante, haute de deux à trois pieds, cylindrique, glauque et glabre.

Feuilles grandes, sessiles, lyrées, glabres, un peu épaisses, les supérieures entières, lancéolées, aiguës.

Fleurs jaunes, petites, pédonculées, disposées en longs épis à la partie supérieure des divisions de la tige.

Siliques grêles, dressées et appliquées contre la tige, glabres, tétraogonales, un peu toruleuses, terminées par une pointe courte; ses graines sont brunâtres.

Cette espèce croit dans les lieux un peu humides, dans les décombres, aux environs de Paris, dans les îles de la Marne : elle fleurit en juillet et août. (1)

Propriétés et usages. On emploie plus particulièrement les graines, connues sous le nom de graines de *moutarde usuelle* ou *sénévé noir*. Elles sont très-âcres et irritantes; réduites en

poudre, délayées dans du vinaigre, et unies à une petite quantité de farine de lin, elles forment les *sinapismes*, sorte de cataplasmes irritants, qui, appliqués pendant quelques heures sur la surface du corps, y déterminent la rubéfaction et même la vésication de la peau.

La farine de ces graines forme la base de la moutarde, assaisonnement stimulant, d'un usage si généralement répandu, et avec lequel on peut préparer directement les sinapismes ou les pédiluvés sinapisés.

Les graines des autres espèces de ce genre sont également acres et irritantes, mais à un plus faible degré.

CARDAMINE. — *CARDAMINE*. L. J.

Calice connivent; silique cylindrique, s'ouvrant en deux valves avec élasticité.

CARDAMINE DES PRÉS. *Cardamine pratensis*. L. Sp. 915.

Vulgairement : *Cresson des prés*.

De sa racine, qui est vivace, s'élève une tige dressée, cylindrique, simple, glabre, haute d'environ un pied. Les feuilles radicales sont composées de folioles arrondies, obtuses, anguleuses. Celles de la tige sont alternes, sessiles, imparipinnées, ayant les folioles petites, allongées et étroites.

Fleurs en épi lâche à l'extrémité de la tige, d'un blanc rosé; chaque fleur est pédonculée et dressée; leur calice se compose de quatre sépales ovales, obtus, dressés, membraneux sur leurs bords, concaves, deux opposés offrant à leur base un renflement plus remarquable. Les pétales sont trois fois plus longs que les sépales, ovales, arrondis, légèrement émarginés; étamines plus courtes que la corolle, accompagnées de quatre petites glandes verdâtres, opposées, en forme de godets.

Pistil de la grandeur des étamines; stigmate simple et capitulé.

Silique allongée, glabre, légèrement comprimée, s'ouvrant avec élasticité en deux valves qui se roulent de la partie inférieure vers la supérieure.

Cette plante est commune dans les prés humides, où elle fleurit au printemps et en été. 2

Propriétés et usages. Les feuilles de la cardamine ont une saveur analogue à celle du cresson de fontaine. Dans le nord de l'Europe, on les emploie absolument aux mêmes usages et dans les mêmes circonstances que ce dernier. Mais en France on préfère généralement le cresson de fontaine.

II. *Crucifères à fruits siliculeux.* COCHLÉARIÉES.

PASSERAGE. — *LEPIDIUM.* L. J.

Calice étalé; pétales égaux entre eux; silicule comprimée, entière ou échancrée au sommet, à deux loges monospermes.

PASSERAGE A FEUILLES LARGES. *Lepidium latifolium.*

L. Sp. 899.

Racine vivace, allongée, blanchâtre, rameuse; tige dressée, cylindrique, rameuse, glabre et d'une couleur glauque, haute d'environ deux pieds. Feuilles radicales pétiolées, grandes, cordiformes, allongées, un peu charnues, régulièrement denticulées sur les bords, légèrement pubescentes sur les deux faces; les caulinaires sont presque sessiles, d'autant plus étroites et plus allongées qu'elles sont plus supérieures; elles sont entières, et glabres des deux côtés.

Fleurs blanches, très-petites, pédonculées, formant de petits groupes multiflores, dont l'ensemble constitue une espèce de grappe paniculée à la partie supérieure de la tige.

Le calice se compose de quatre sépales obovales, arrondis, entiers, obtus, étalés, minces et blanchâtres sur les bords. La corolle de quatre pétales étalés, arrondis, entiers, longuement onguiculés et comme spathulés; les six étamines sont étalées, presque égales entre elles, un peu plus courtes que la corolle, offrant à leur base, entre les filets, six petites glandes verdâtres.

L'ovaire est comprimé, ovoïde, poilu, surmonté d'un style très-court et d'un stigmate capitulé.

La silicule est ovoïde, comprimée, terminée en pointe à son sommet.

La passeraie habite les lieux humides, le bord des ruisseaux. On la trouve sur les bords de la Marne et dans les îles de Charenton. 24

Propriétés et usages. Les feuilles et les racines de la passeraie offrent une saveur âcre et poivrée. Appliquées sur la peau, elles ne tardent pas à en déterminer la rubéfaction. Ce médicament est d'une grande énergie; cependant on l'emploie assez rarement: c'est un de nos antiscorbutiques les plus puissants. On pourrait mélanger avec avantage ses feuilles à celles du cresson de fontaine ou du cresson des prés, soit pour être mangées directement, soit pour servir à la préparation des sucs d'herbes.

Les autres espèces de ce genre ont des propriétés analogues, quoique moins énergiques. Ainsi les feuilles des *lepidum rudemale* et *lepidum iberis*, qui l'un et l'autre croissent sur les murailles, dans les lieux incultes ou les décombres, peuvent être mangées comme celles du cresson de fontaine, dont elles rappellent la saveur agréable et piquante.

PASSERAIE CRESSON ALÉNOIS. *Lepidium sativum*. L. Sp.
899. Blackw. t. 23.

Thlaspi sativum. Desf. cat. 133.

Noms vulg. : *Cresson alénois*, *Cresson des jardins*, *Nasitort*.
Nom pharm. : *Nasturtium hortense*.

Petite plante annuelle croissant avec rapidité et offrant une tige dressée, cylindrique, glauque, rameuse, haute d'environ un pied; des feuilles inférieures pétiolées, bipinnatifides, glabres et glauques, à segmens assez larges et incisés; les supérieures presque simples et sessiles.

Fleurs blanches très-petites, courtement pédonculées, formant des épis courts à l'extrémité supérieure des rameaux. Calice de quatre sépales ovales, arrondis, obtus, un peu concaves en dedans. Corolle de quatre pétales spathulés, un peu étalés. Ovaire lenticulaire, comprimé; style très-court: stigmate-capitulé.

Silicule lenticulaire un peu échancrée à son sommet, à deux

loges, renfermant chacune une graine; à deux valves carénées, minces et membraneuses sur le dos.

Le cresson alénois croît naturellement dans les endroits stériles. On le cultive dans les jardins potagers. Il y en a une variété fort commune, à feuilles sinueuses et crépues.

Propriétés et usages. Sa saveur est chaude, légèrement âcre et piquante, très-agréable. Cette plante est un excellent anti-scorbutique, qui jouit des mêmes propriétés que le cresson de fontaine, et peut, comme lui, être mangé cru et sans aucune préparation.

COCHLÉARIA. — COCHLEARIA. L. J.

Calice formé de quatre sépales concaves; corolle de quatre pétales étalés. Silicules presque globuleuses, à deux valves très-convexes et à deux loges contenant plusieurs graines.

COCHLÉARIA OFFICINAL. *Cochlearia officinalis*. L. Sp. 903.

Lamk. *Illust.* t. 558. f. 1.

Nom vulg. : *Herbe aux cuillers.*

Cette plante bisannuelle pousse, vers la fin de l'hiver, une touffe de feuilles radicales, cordiformes, très-obtuses, entières, d'un vert foncé, luisantes, portées sur des pétioles de plusieurs pouces de longueur.

Sa racine est fusiforme, simple, allongée, de la grosseur d'une plume à écrire.

La tige est rameuse dès sa base, à rameaux épars; cylindrique, verte, glabre, offrant quelques côtes longitudinales. Les feuilles sont alternes; les inférieures presque réniformes, très-obtuses, à pétiole canaliculé, entières; les supérieures allongées, sessiles, prolongées inférieurement en deux petites languettes, offrant plusieurs dents irrégulières.

Fleurs blanches pédonculées, disposées à l'extrémité des rameaux en épis corymbiformes. Calice de quatre sépales obtus, creux et concaves en dedans, convexes extérieurement. Corolle de quatre pétales, dressés, blancs, moitié plus grands que le calice, arrondis, obtus, entiers, longuement et subitement ongiculés à leur base.

Le fruit est une silicule arrondie, à deux loges contenant plusieurs graines.

Le cochléaria croit sur le rivage de la mer. On le cultive dans les jardins.

Propriétés et usages. Les feuilles du cochléaria ont une saveur âcre et légèrement amère, qui paraît dépendre d'une huile essentielle que l'on obtient par la distillation. Elle est plus lourde que l'eau, et d'une telle énergie, que, suivant Murrai, une seule goutte dissoute dans l'alcool suffit pour communiquer l'odeur et la saveur du cochléaria à une livre de vin. Le cochléaria est, sans contredit, une des Crucifères que l'on administre le plus fréquemment comme stimulante et antiscorbutique. On peut manger les feuilles ou en exprimer le suc. Elles entrent dans le sirop et le vin antiscorbutiques.

COCHLÉARIA DE BRETAGNE. *Cochlearia armoracia*. L. Sp. 904. Blackw. t. 415.

Noms vulg. : *Cranson, Raifort sauvage, ou Grand raifort.*

Racine vivace, blanchâtre, allongée et rameuse, un peu charnue, de la grosseur du bras. Feuilles radicales pétiolées, très-grandes, elliptiques, obtuses, longues d'un pied et plus, larges de trois à quatre pouces, sinueuses et irrégulièrement dentées sur les bords; veinées, à côte moyenne très-proéminente. Celles de la tige sont moins grandes, étroites, lancéolées; les supérieures presque entières.

Tige rameuse, dressée, haute de deux à trois pieds, glabre et un peu striée. Fleurs blanches, petites, pédonculées, disposées en longs épis paniculés à l'extrémité des rameaux.

Les silicules sont petites, ovoïdes, couronnées par le stigmate, qui est persistant. Elles sont à deux loges, qui renferment chacune cinq à six graines.

Cette plante croit naturellement sur le bord des ruisseaux, dans la Bretagne et d'autres parties de la France. Elle est cultivée dans les jardins. 4

Propriétés et usages. La racine du grand raifort est la seule partie de la plante qui soit usitée. Elle est d'une odeur piquante. Sa saveur est âcre et très-forte. C'est le plus puissant et le plus

actif des médicamens dits antiscorbutiques. On l'emploie fraîche, soit en infusion aqueuse, soit plutôt digérée dans le vin ou l'alcool. Elle fait aussi partie du sirop et du vin antiscorbutiques.

CAMELINE. — *MYAGRUM*. L. J.

Calice un peu étalé; silicule ovoïde ou globuleuse, à deux valves convexes et à deux loges polyspermes, surmontée d'une pointe formée par le style.

Ce genre est très-voisin du précédent, dont il diffère surtout par son fruit surmonté d'une longue pointe.

CAMELINE ORDINAIRE. *Myagrum sativum*. L. Sp. 894.

Racine annuelle fusiforme, grêle, allongée et blanche. Tige dressée, simple inférieurement, rameuse vers sa partie supérieure, cylindrique, un peu pubescente, surtout du bas. Feuilles alternes, sessiles, presque glabres; les inférieures spatulées et allongées, entières; les supérieures sagittées, glabres, un peu denticulées.

Fleurs jaunes, petites, pédonculées, disposées en épis, paniculées à l'extrémité des rameaux. Calice de quatre sépales caducs, un peu poilus. Corolle de quatre pétales à peu près spatulés et obtus.

Silicule obovoïde, presque pyriforme, surmontée par le style persistant, à deux loges et bivalve, renfermant huit à dix graines dans chaque loge.

Cette plante croît dans les moissons, où elle fleurit aux mois de juin et de juillet. (○)

Propriétés et usages. La cameline n'est point employée en médecine. On la cultive en grand dans plusieurs provinces de la France, où l'on retire de ses graines une huile grasse, très-usitée pour l'usage des lampes.

Propriétés médicales et usages des Crucifères.

En exposant les propriétés médicales de chacune des plantes de cette famille, dont nous avons donné la description, nous n'avons pas cru nécessaire d'entrer dans des détails trop étendus. L'action des plantes crucifères sur l'économie animale est

si simple, et offre une si grande analogie dans toute la famille, qu'ayant dit pour l'une de ces plantes qu'elle était stimulante, nous n'aurions eu rigoureusement besoin, pour les autres, que d'exprimer le degré d'intensité de cette force excitante.

C'est à une huile volatile, que les Crucifères doivent leur saveur âcre et piquante, et leur odeur plus ou moins forte et aromatique. Plusieurs auteurs les avaient attribuées à la présence de l'ammoniaque dans ces végétaux; mais cette substance alcaline n'y existe point toute formée. Les analyses les plus exactes n'ont pu en démontrer l'existence dans le suc récent ou l'eau distillée de ces plantes. Mais comme elles contiennent beaucoup d'azote, on conçoit que, pendant la fermentation, il peut se former de l'ammoniaque par suite de la décomposition de l'eau.

Cette huile volatile existe dans toutes les Crucifères et dans tous les organes de ces végétaux, mais avec des degrés variables d'intensité, en sorte qu'elle les rend ou simplement excitans, ou plus ou moins irritans. Ainsi la racine du cranson ou grand raifort sauvage, les feuilles de la passerage à larges feuilles, les graines des diverses espèces de moutarde, déterminent la rubéfaction et même l'inflammation de la peau, lorsqu'elles y restent appliquées pendant un certain laps de temps. Elles agissent avec une telle intensité lorsqu'on les administre à l'intérieur, qu'elles ne doivent être données qu'avec beaucoup de précautions.

Il n'en est pas de même du plus grand nombre des autres Crucifères. Le principe âcre et volatil n'y existe qu'en des proportions telles, que leur saveur âcre est tempérée par une quantité d'eau ou de mucilage assez grande pour les rendre agréables. Les feuilles des diverses espèces de cresson, celles du cochléaria, du vélar, de l'herbe de Sainte-Barbe, et en général de la plupart des autres Crucifères, servent à la fois d'alimens et de médicamens. Mais comme leur principe actif est très-fugace et très-volatil, on doit toujours les employer à l'état frais.

La médication exercée par les Crucifères est vive et instantanée : elle stimule fortement les différens appareils de l'économie, ou agit plus spécialement sur un seul d'entre eux. Dans

le premier cas, les Crucifères appartiennent aux stimulans généraux ; on dit alors généralement qu'elles sont *antiscorbutiques*, parce que c'est contre le scorbut qu'on les emploie avec le plus d'avantages et le plus fréquemment. Dans le second cas, ces végétaux peuvent être emménagogues, sudorifiques ou diurétiques, suivant qu'ils stimulent plus spécialement l'utérus, les organes sécréteurs de l'urine, ou que leur action stimulante se porte vers la périphérie du corps.

La famille des Crucifères nous fournit un grand nombre d'alimens sains et nourrissans. La culture, en favorisant le développement des principes aqueux, sucrés et mucilagineux, tend à détruire ou du moins à masquer la saveur âcre qui est propre à toutes les Crucifères dans l'état sauvage. C'est ainsi que l'on mange les racines des navets, des raves, des radis, etc., les tiges du chou-rave, les feuilles des diverses espèces de choux, et les pédoncules ainsi que les fleurs des brocolis et des choux-fleurs.

Un caractère d'uniformité bien remarquable est celui que ces plantes offrent dans la nature de leurs graines. Outre le principe volatil, qui existe dans toutes à des degrés différens, elles contiennent une quantité plus ou moins considérable d'huile grasse, que l'on peut obtenir par le moyen de la pression. Plusieurs Crucifères sont même l'objet d'une culture spéciale pour cet objet ; telles sont le colza, la navette, la cameline, etc.

En résumé, on peut dire de cette famille, qu'il existe autant d'analogie et d'uniformité dans ses propriétés médicales que dans ses caractères d'organisation.

SOIXANTE-DIX-SEPTIÈME FAMILLE.

CAPPARIDÉES. — *CAPPARIDÆÆ.*

Herbes ou arbrisseaux à feuilles alternes, simples et avec des stipules, ou composées et sans stipules ; calice de quatre sépales : corolle de quatre pétales souvent irréguliers. Étamines ordinairement en grand nombre, rarement quatre ou six seulement ; ovaire souvent stipité,

uniloculaire, multiovulé; style simple ou divisé, terminé par un stigmatte partagé en autant de lobes qu'il y a de divisions au style. Le fruit est allongé, charnu, bacciforme ou siliqueux, à une seule loge renfermant des graines souvent réniformes, qui contiennent un embryon recourbé, immédiatement recouvert par le tégument propre. Ces graines sont attachées à des trophospermes pariétaux, dont le nombre varie suivant les genres.

Cette famille a les plus grands rapports avec les Crucifères, surtout par le genre *cleome*, qui a pour fruit une véritable silique. Mais elle en diffère par ses étamines généralement en grand nombre, et jamais tétradynames, et par son fruit, qui est souvent charnu et bacciforme.

CAPRIER. — *CAPPARIS*. L. J.

Calice de quatre sépales caducs. Corolle de quatre pétales grands et inégaux, les deux inférieurs concaves et comme bossus à la base. Étamines très-nombreuses et saillantes. Ovaire longuement stipité. Le style est très-court : le fruit est une espèce de baie stipitée, obtuse et charnue, renfermant un grand nombre de graines éparses dans la pulpe.

Arbrisseaux sarmenteux, ayant les feuilles simples, souvent accompagnées de deux stipules épineuses.

CAPRIER ÉPINEUX. *Capparis spinosa*. L. Sp. 720. Blackw. t. 417.

Part. usit. : les boutons de fleurs, la racine.

Le caprier est un arbuste sarmenteux, débile, dont les tiges sont sous-frutescentes, étalées, cylindriques, rameuses, glabres; les rameaux effilés, glabres et herbacés. Ils portent des feuilles alternes, articulées, cordiformes, arrondies, tantôt obtuses, tantôt acuminées, vertes, molles, offrant quelques poils courts sur leurs deux faces, très-entières, portées sur un pétiole de deux à trois lignes, pubescent. Deux stipules épineuses,

subulées, aiguës, recourbées, existent à la base de chaque pétiole.

Les fleurs sont très-grandes, solitaires, axillaires; le pédoncule est cylindrique, dressé, de deux à trois pouces de hauteur. Leur calice est irrégulier, composé de quatre sépales inégaux, disposés en croix, tous concaves, en forme de nacelle; l'inférieur est le plus grand et le plus concave, il est comme gibbeux; le supérieur est un peu moins grand; les deux latéraux sont semblables et un peu plus petits.

La corolle est irrégulière, formée de quatre pétales inégaux, plus grands que les sépales avec lesquels ils alternent; les deux supérieurs sont dressés, arrondis, à bords déchiquetés, ongiculés à leur base; les deux inférieurs, un peu plus grands, sont très-irréguliers. Ils sont d'abord ongiculés et épais, présentent un appendice en forme de corne, au-devant duquel est une fossette assez grande, verte, et couverte de poils fins et soyeux; ces deux pétales sont accolés par leur bord interne, de manière que les deux fossettes sont reçues dans la concavité du sépale inférieur.

Les étamines sont très-nombreuses, environ soixante à quatre vingt, très-longues, hypogynes, attachées à un petit tubercule, sur lequel sont insérés successivement les sépales, la corolle, les étamines et le pistil. Ces étamines sont les unes ascendantes, les autres descendantes, plus courtes.

Le pistil est porté sur un pédicule de la longueur des étamines. L'ovaire est ovoïde, allongé, uniloculaire, multiovulé; les ovules irrégulièrement disséminés dans la pulpe; le style est court; le stigmate capitulé, à huit dents fort courtes et conniventes.

Le fruit est pyriforme, charnu, renfermant un grand nombre de graines nichées dans la pulpe.

Le caprier est commun en Provence; on le trouve dans les vieilles murailles, les fentes de rochers. Il fleurit pendant tout l'été; on le cultive avec soin dans plusieurs contrées méridionales.

Propriétés et usages. La racine est la seule partie usitée en médecine: on n'emploie que son écorce ou partie externe, qui est légèrement amère, un peu âcre et acerbe. Elle est diuré-

tique : on la comptait autrefois au nombre des cinq racines apéritives mineures. Elle est peu employée maintenant.

Mais la partie la plus recherchée du caprier, celle pour laquelle on le cultive en grand, dans beaucoup de cantons de la Provence, ce sont les jeunes boutons de ses fleurs, qui, confits dans le vinaigre, sont connus sous le nom de *capres*. Elles sont stimulantes, antiscorbutiques. On les emploie comme condiment et assaisonnement.

Propriétés médicales et usages des Cappariidées.

On trouve dans les plantes de cette famille un principe volatil âcre, stimulant, assez analogue à celui que l'on observe dans les plantes crucifères, dont les Cappariidées se rapprochent beaucoup par les caractères botaniques. De là on doit pressentir qu'il y aura aussi entre ces deux familles de l'analogie sous le rapport des propriétés médicales. Ainsi la racine de caprier est excitante et diurétique, comme celle de beaucoup de Crucifères : les boutons confits, et désignés sous le nom de *capres*, sont antiscorbutiques, à la manière de toutes les Crucifères.

SOIXANTE-DIX-HUITIÈME FAMILLE.

HIPPOCASTANÉES. — *HIPPOCASTANÆÆ.*

Le calice est monosépale, tubuleux, à cinq lobes obtus et inégaux. La corolle se compose de quatre pétales souvent inégaux, onguiculés à leur base, insérés, ainsi que les étamines, à un disque hypogyne et circulaire. Celles-ci, généralement au nombre de sept, sont inégales et déclinées, c'est-à-dire toutes portées vers la partie inférieure de la fleur. Le pistil est simple. L'ovaire est plus ou moins globuleux, à trois loges, qui contiennent chacune deux ovules, attachés à l'angle interne, et dont l'un est dressé, tandis que l'autre est renversé. Le style est toujours simple, terminé par un stigmate à peine trilobé.

Le fruit est une capsule à une, deux ou trois loges, suivant qu'une ou deux des cloisons de l'ovaire ont avorté, s'ouvrant en trois valves : elle contient d'une à quatre et même cinq graines, recouvertes d'un tégument brun et luisant, marqué d'une grande tache blanchâtre (qui est le hile) et renfermant un embryon dont les deux cotylédons sont extrêmement gros, soudés ensemble, et dont la radicule est conique, allongée et recourbée.

Cette famille se compose du genre *Æsculus* de Linné, ou *Hippocastanum* de Tournefort, et peut-être du *Trigonía*, qui avait été placé parmi les Malpighiacées. Ce sont des arbres ou des arbrisseaux d'un port élégant ou majestueux, ayant les feuilles opposées, sans stipules, et digitées; les fleurs disposées en grappes ou en thyrses.

Le genre *Æsculus* avait d'abord été placé dans la famille des Acérinées ou des Érables. Il en diffère par ses fleurs hermaphrodites, par son style simple, et la forme de son fruit, qui, dans les Érables, est une samare à deux ailes et à deux loges. Une seule espèce du genre érable mérite quelque attention. C'est l'érable à sucre (*Acer saccharinum*, L.), originaire de l'Amérique septentrionale, et dont on retire, par des incisions pratiquées à son tronc, une matière syrupeuse, qui cristallise et forme du sucre.

HIPPOCASTANE. — *ÆSCULUS*. L. J.

Calice tubuleux, à cinq lobes arrondis; corolle de quatre pétales irréguliers; sept étamines déclinées; capsule coriace, à trois loges (dont une ou deux avortent quelquefois), et qui contiennent chacune une ou deux grosses graines, brunes, luisantes.

Arbres ou arbrisseaux à feuilles opposées et digitées

HIPPOCASTANE COMMUN. *Æsculus hippocastanum*. L. Sp.
488.

Part. usit. : l'écorce. Nom vulg. : *Marronnier d'Inde*.

Cet arbre, qui paraît originaire de l'Inde, est certainement le plus beau des arbres exotiques, que la culture soit parvenue à naturaliser dans nos climats. Il élève son tronc majestueux à une hauteur considérable, et se divise en une multitude de branches et de rameaux; son écorce est fendillée et brunâtre; ses feuilles opposées, sont portées sur de très-longes pétioles, renflés et articulés à leur base, portant à leur sommet sept grandes folioles digitées, obovales, acuminées, rétrécies inférieurement, et doublement dentées.

Les fleurs sont blanches, marquées d'une tache rouge, formant une grappe dressée, qui termine chaque ramification. Elles répandent une odeur suave; leur calice est tubuleux, à cinq lobes obtus et ciliés; les quatre pétales sont inégaux, onguiculés à leur base, qui est dressée, tandis que leur lame est étalée et un peu onduleuse et ciliée. Les sept étamines, plus longues que la corolle, sont déclinées; l'ovaire est couvert de petites pointes.

Le fruit est une grosse capsule coriace, globuleuse, hérissée de piquans, contenant d'une à quatre graines diversement configurées, et s'ouvrant en trois valves inégales.

Ce bel arbre, qui fait l'ornement de nos jardins et de nos promenades, épanouit ses fleurs au commencement de mai, et mûrit ses fruits en septembre.

Propriétés et usages. L'écorce du marronnier d'Inde a une saveur astringente et un peu amère. Elle contient beaucoup de tannin. Plusieurs auteurs ont pensé qu'elle pourrait remplacer le quinquina dans le traitement des fièvres intermittentes; mais les essais tentés à cet égard, n'ont pas entièrement justifié cette assertion. Cependant elle ne manque pas d'une certaine action tonique, et sa décoction peut, dans plusieurs circonstances, être employée avec assez d'avantage.

Quant à ses graines, elles sont presque entièrement formées d'amidon, auquel se joint un principe amer et très-désagrée-

ble ; on peut cependant les en priver totalement, et alors on pourrait les employer à la nourriture de l'homme, ainsi que Parmentier l'a indiqué. Les chevaux, les chèvres, les vaches, les bœufs et les moutons en sont très-friands. Ordinairement on les prive de leur tégument, on les fend et on les laisse macérer dans une lessive alcaline avant de les leur donner. Par ce procédé, ils perdent une grande partie de leur amertume.

SOIXANTIÈME-DIX-NEUVIÈME FAMILLE.

HYPÉRICINÉES.—*HYPERICINÆ*.

Les Hypéricinées sont des plantes herbacées, des arbustes, ou même des arbres, ayant les feuilles opposées sans stipules, souvent parsemées de petites vésicules transparentes ; leurs fleurs sont en général jaunes ou rougeâtres, disposées à la partie supérieure des ramifications de la tige. Leur calice est monosépale, persistant, à quatre ou cinq divisions profondes. Leur corolle se compose de quatre, ou plus souvent de cinq pétales étalés et hypogynes, ainsi que les étamines. Celles-ci sont nombreuses ; leurs filamens sont généralement soudés par leur partie inférieure en plusieurs faisceaux distincts. Leurs anthères sont globuleuses ou cordiformes, vacillantes au sommet du filet qui est grêle.

L'ovaire est libre, à trois ou cinq loges, qui contiennent un grand nombre d'ovules attachés à leur angle interne. Le nombre des styles et des stigmates est le même que celui des loges de l'ovaire.

Le fruit est une capsule à trois ou cinq loges polyspermes, s'ouvrant en trois ou cinq valves, dont les bords rentrants constituent les cloisons. Les graines sont fort petites, et contiennent un embryon dressé, dépourvu d'endosperme.

MILLEPERTUIS. — *HYPERICUM*. L. J.

Calice à cinq divisions égales; corolle de cinq pétales étalés. Étamines nombreuses, réunies par la base de leurs filets en trois ou cinq faisceaux. Styles au nombre de trois à cinq.

Capsules s'ouvrant en trois ou cinq valves, et offrant un égal nombre de loges.

Plantes herbacées ou sous-frutescentes, ayant les feuilles opposées simples, marquées de points translucides¹.

MILLEPERTUIS ORDINAIRE. *Hypericum perforatum*. L. Sp. 1105. Blackw. t. 15.

Racine vivace donnant naissance à des tiges dressées, rameuses, glabres, cylindriques, avec deux lignes longitudinales saillantes; rameaux opposés, formant une sorte de cyme à la partie supérieure. Feuilles opposées sessiles, elliptiques, entières, à nervures longitudinales, d'un vert foncé en dessus, d'un vert glauque en dessous, offrant, quand on les regarde entre l'œil et la lumière, un grand nombre de points transparens, qui sont autant de petites glandes.

Fleurs jaunes et terminales, disposées en une espèce de cyme à la partie supérieure de la tige. Calice monosépale, persistant, partagé presque jusqu'à sa base en cinq lanières étalées, lancéolées, aiguës. Corolle de cinq pétales étalés, ovales, obtus, sessiles, souvent glanduleux sur les bords. Étamines nombreuses, hypogynes, saillantes. Filets réunis par la base en trois faisceaux. Anthères très-petites, globuleuses, didymes.

Ovaire libre, ovoïde, un peu allongé, à trois loges, qui renferment chacune un grand nombre d'ovules, attachés sans ordre à l'angle interne.

Trois styles divergens naissent du sommet de l'ovaire; ils sont subulés, glabres, terminés chacun par un stigmate très-petit, à peine distinct.

¹ C'est de cette particularité que ce genre a tiré son nom de millepertuis.

Le fruit est une capsule globuleuse, à trois loges polyspermes et s'ouvrant naturellement en trois valves.

Cette plante est fort commune dans les bois et sur les pelouses. Elle fleurit en juillet. 4

Propriétés et usages. Le millepertuis, lorsqu'on le froisse entre les doigts, repand une odeur aromatique et résineuse. Sa saveur est légèrement âcre. On en faisait autrefois un usage très-fréquent, comme d'un médicament excitant et anthelminthique. Il jouissait aussi d'une grande réputation dans le traitement des plaies, à l'époque où l'usage des vulnéraires était en vogue. L'huile dans laquelle on a fait macérer les feuilles et les fleurs de millepertuis passait pour un remède souverain très-propre à favoriser la cicatrisation des plaies simples et des ulcères. Quelques auteurs ont même employé cette plante dans le traitement des fièvres graves et de plusieurs autres maladies fort différentes. Mais l'abandon dans lequel elle est tombée l'un de nos jours, parle en faveur de son efficacité.

Il en est de même de la toute-saine ou ANDROSÈME, *Hypericum Androsæmum*, L., qui se distingue du millepertuis par son fruit charnu et bacciforme. Elle jouissait autrefois d'une très-grande réputation dans le traitement d'une foule de maladies, ainsi que l'annonce le nom de *toute-saine*, sous lequel elle est vulgairement désignée. Mais elle est aujourd'hui presque complètement inusitée.

Propriétés médicales et usages des Hypéricinées.

L'odeur aromatique et résineuse dont nous avons signalé l'existence dans le millepertuis commun, existe également dans le plus grand nombre des autres espèces de ce genre. Elle paraît due à une résine qui communique à l'alcool et aux huiles, dans lesquels elle se dissout, une couleur rouge plus ou moins intense. A ce principe résineux se trouve jointe en général une matière gommeuse plus ou moins abondante. Quelques Hypéricinées sont lactescentes, et le suc qu'elles contiennent a beaucoup d'analogie avec celui qui existe dans la plupart des Guttifères, et rappelle les propriétés âcres et purgatives de ce dernier. C'est ainsi que plusieurs *hypericum* d'Amérique, tels

que les *hypericum bacciferum*, *hypericum cayennense*, etc., fournissent un suc qui se solidifie et offre une telle ressemblance avec la gomme-gutte, qu'on le connaît vulgairement sous le nom de gomme-gutte d'Amérique.

On peut donc dire qu'en général les Hypéricinées sont aromatiques, résineuses, et que le suc qu'elles renferment est quelquefois purgatif.

QUATRE-VINGTIÈME FAMILLE.

GUTTIFÉRÉES. — GUTTIFERÆ.

Les fleurs sont quelquefois dioïques par avortement. Leur calice offre plusieurs lobes, ou se compose de plusieurs sépales distincts. Les pétales sont au nombre de quatre. Les étamines sont tantôt libres ou tantôt monadelphes. Elles sont généralement indéfinies, rarement leur nombre est rigoureusement limité; leurs anthères sont longues et adnées aux parties latérales des filets. L'ovaire est tantôt uniloculaire, tantôt à plusieurs loges qui renferment une ou plusieurs graines. Le style qui surmonte l'ovaire est toujours simple, et se termine par un stigmate également simple, qui est quelquefois sessile, par l'absence du style.

Le fruit est assez variable. Dans le plus grand nombre des genres, c'est une sorte de baie coriace, dure extérieurement, molle et pulpeuse à son intérieur, qui tantôt est uniloculaire, tantôt offre plusieurs loges contenant chacune une ou plusieurs graines. Dans quelques genres, au contraire, le fruit est une capsule renfermant une ou plusieurs graines, restant quelquefois close, ou bien s'ouvrant en plusieurs valves.

Les graines ont leur embryon dressé, immédiatement recouvert par le tégument propre.

Cette famille se compose de végétaux tous exotiques, ligneux, ordinairement très-élevés, portant des feuilles

opposées, sans stipules, très-entières, coriaces, persistantes; des fleurs axillaires ou terminales.

Les plus grands rapports unissent entre elles les familles des Guttifères et des Hypéricinées. La première se distingue surtout par ses anthères allongées et adnées, tandis qu'elles sont vacillantes dans les Hypéricinées; par son style unique, qui est multiple dans ces dernières.

MANGOSTAN. — *GARCINIA*.

Calice de quatre sépales; corolle de quatre pétales alternes avec les divisions du calice: étamines au nombre de douze et au delà. Ovaire libre, à quatre ou huit loges uniovulées. Stigmate sessile et lobé.

Le fruit est une baie dure et coriace en dehors, pulpeuse intérieurement, où elle offre plusieurs loges séparées par des cloisons minces et membraneuses. Chaque loge contient une seule graine au milieu de la pulpe.

Grands arbres lactescens, à feuilles opposées et entières.

Gærtner a fait voir que les genres *garcinia* et *ambogia* de Linné devaient être réunis, n'offrant pas de caractères propres à les distinguer. Il a donné à ce nouveau genre ainsi formé des deux genres de Linné, le nom de *mangostana*. Mais comme le genre *garcinia* est plus ancien, nous avons cru qu'il était préférable d'en conserver le nom, en prévenant que nous appelons ainsi le genre composé du *garcinia* et du *ambogia* de Linné.

MANGOSTAN GUTTIER. *Garcinia cambogia*. N.

Ambogia gutta. L.

Mangostana cambogia. Gærtner. 2. p. 105. t. 106.

Part. usit. : la gomme-gutte. Nom pharm. : *Gummi-gutta*.

Cet arbre, originaire des Indes orientales, peut acquérir une hauteur considérable. Son tronc se divise supérieurement en ramifications nombreuses, recouvertes d'un épiderme noi-

râtre, et portant des feuilles opposées pétiolées, ovales, aiguës, très-entières, coriaces, glabres, luisantes, marquées de nervures latérales parallèles.

Les fleurs sont petites, hermaphrodites, réunies en petit nombre et sessiles à la partie supérieure des jeunes rameaux. Leur calice est monosépale, caduc, à quatre lobes obtus et profonds. La corolle est formée de quatre pétales onguculés, également concaves et très-obtus.

Les étamines sont au nombre d'une quinzaine, insérées sous l'ovaire. Celui-ci est globuleux, libre, terminé à son sommet par quatre stigmates sessiles et persistans.

Le fruit est globuleux, jaune, de la grosseur d'une orange, marqué de huit côtes peu saillantes. Son enveloppe extérieure est dure et coriace, à peu près comme celle de la grenade, et son intérieur est charnu et pulpeux. Coupé transversalement, il offre huit loges séparées par des cloisons membraneuses et contenant chacune une seule graine, au milieu de la pulpe charnue.

Propriétés et usages. La gomme-gutte est une gomme résine, qui découle soit des incisions que l'on pratique à l'écorce de l'arbre que nous venons de décrire, soit par les plaies qui résultent de l'avulsion des feuilles et des jeunes rameaux. Dans le commerce elle est en masses cylindriques ou en magdaléons, d'un brun jaunâtre, friable, ayant la cassure brillante et opaque. Son odeur est nulle; sa saveur, d'abord faible, laisse un sentiment d'âcreté dans le gosier. Elle est extrêmement soluble dans l'eau, à laquelle elle communique une belle couleur jaune; elle est soluble en grande partie dans l'alcool. Elle se compose de vingt parties de matière gommeuse et de quatre-vingt parties de résine.

Tous les auteurs de matière médicale placent la gomme-gutte parmi les purgatifs drastiques. Elle exerce en effet une action irritante sur les organes de la digestion, laquelle donne lieu, soit à des vomissemens, soit à des déjections alvines abondantes, accompagnées de coliques et de tranchées. Aussi l'usage interne de ce médicament ne peut-il être avantageux que dans le cas où il est utile d'exciter une dérivation puissante, comme dans certaines hydropisies essentielles et passives, dans plu-

sieurs affections chroniques de la peau. On a encore employé la gomme-gutte, comme au reste tous les autres drastiques, au traitement des vers intestinaux. Cependant il faut convenir que maintenant on l'emploie fort rarement dans toutes ces circonstances. Elle entre néanmoins dans plusieurs préparations pharmaceutiques peu usitées, telles que les pilules hydragogues de Bontius, l'électuaire antihydropique de Charas, etc.

Lorsqu'on veut faire usage de ce médicament, c'est en poudre ou en solution, qu'on le prescrit. Sa dose est de deux à six grains, que l'on peut répéter plusieurs fois dans la journée.

Mais c'est plus particulièrement dans la médecine vétérinaire et dans l'art de la teinture qu'on emploie la gomme-gutte. Elle fournit une couleur jaune dont les peintres et les teinturiers se servent fréquemment.

Propriétés médicales et usages des Guttiférées.

Cette famille, uniquement composée de végétaux exotiques, qui croissent dans les climats voisins des tropiques, offre assez d'analogie dans l'ensemble de ses propriétés médicales. Presque tous, ainsi que l'indique leur nom de Guttifères, contiennent un suc laiteux jaunâtre, plus ou moins âcre et purgatif. La gomme-gutte, qui est produite par le *garcinia cambogia* et plusieurs autres arbres du même groupe, en est l'exemple le plus frappant et le plus connu. Un suc analogue existe dans la plupart des autres Guttifères, et peut être employé aux mêmes usages.

Cependant ces végétaux, qui sont abreuvés d'un suc laiteux et délétère, ont des fruits dont la pulpe acidule sert de rafraîchissement dans les climats brûlans où la nature les fait croître. C'est ainsi que l'on mange ceux du *mammea americana*, du *garcinia mangostana* et même ceux du *garcinia cambogia*, etc. Un pareil fait est facile à expliquer par l'absence du suc laiteux dans le fruit des Guttifères, et ne forme pas une véritable exception dans les propriétés générales de la famille.

QUATRE-VINGT-UNIÈME FAMILLE.

AURANTIACÉES. — *AURANTIACEÆ*.

Cette belle famille, dont l'oranger et le citronnier nous offrent des modèles, se compose d'arbres ou d'arbrisseaux élégans, conservant en tous temps leur feuillage toujours vert, et croissant dans les régions chaudes de l'ancien et du nouveau continent.

Leurs feuilles sont alternes, simples ou composées, remplies de petites glandes vésiculeuses, qui semblent autant de points transparens, lorsqu'on les regarde entre l'œil et la lumière. Dans l'état sauvage on trouve souvent à la base des feuilles ou au sommet des rameaux des aiguillons ou des épines.

Les fleurs, ordinairement blanches ou purpurines, sont groupées aux aisselles des feuilles ou au sommet des ramifications de la tige et embaument l'air d'un parfum délicieux. Leur calice monosépale est plus ou moins profondément divisé en quatre ou cinq lobes. Les pétales, au nombre de quatre ou cinq, sont élargis à leur base et insérés, ainsi que les étamines, au pourtour d'un disque hypogyne. Celles-ci, généralement au nombre de dix, rarement plus nombreuses, ont leurs filets libres ou soudés en plusieurs faisceaux et polyadelphes.

L'ovaire est simple, ordinairement à plusieurs loges, contenant un, deux ou plusieurs ovules; il est surmonté d'un style et d'un stigmate simples.

Le fruit est une baie à plusieurs loges et à plusieurs graines. Celles-ci renferment un embryon droit privé d'endosperme.

Cette famille se distingue des Guttifères par ses feuilles alternes, ponctuées; par son écorce non laiteuse, par son fruit dont l'enveloppe externe ou épicarpe n'est point dure ni coriace, et par plusieurs autres caractères.

ORANGER. — *CITRUS*. L. J.

Calice cupuloïde, persistant, denté, corolle de quatre à cinq pétales sessiles et sans onglet; étamines nombreuses, ayant les filets réunis en plusieurs faisceaux. Ovaire à plusieurs loges, contenant chacune un grand nombre d'ovules attachés à l'angle interne; style épais et cylindre; stigmate simple et déprimé. Baie globuleuse ou allongée, recouverte d'une écorce épaisse et rugueuse, dont l'intérieur, qui est celluleux et charnu, peut se partager en autant de parties, séparées par des cloisons membraneuses, qu'il y a de loges à l'ovaire.

Sous la dénomination générale d'orangers, ce genre comprend cette foule innombrable d'arbres odoriférans qu'on appelle orangers, limoniers, cédratiers, limettiers, pampelmousiers, etc., etc. La culture a exercé une telle influence sur les espèces primitives de ce genre, et en a tellement multiplié les variétés, qu'on y a établi huit races principales, que l'on peut considérer, en quelque sorte, comme les souches de toutes les variétés cultivées en grand.

Ces huit races ont été nommées et caractérisées de la manière suivante, par MM. Risso et Poiteau, dans le magnifique ouvrage qu'ils viennent de publier sous le titre d'*Histoire naturelle des orangers*.

1^o ORANGERS A FRUITS DOUX. *Aurantia*.

Leurs feuilles sont ovales, allongées, aiguës, quelquefois légèrement dentées, pétiolées, à pétiole plus ou moins ailé et articulé avec la feuille. Leurs fleurs sont blanches, leurs fruits multiloculaires, arrondis ou ovoïdes, rarement terminés à leur sommet par une petite pointe ou un mamelon, d'un jaune d'or, légèrement lavé de rouge, et dont l'écorce a les vésicules convexes.

La pulpe renfermée dans ces fruits est abondante, aqueuse, sucrée, douce, agréable et légèrement aigrelette.

A cette première division appartiennent toutes les variétés que nous mangeons sous les noms d'oranges de Malte, oranges de Portugal, des Açores, etc.

2° BIGARADIERS. *Bigaradiæ.*

Les Bigaradiers ou orangers à fruit acide et amer, s'élèvent généralement moins haut que l'oranger à fruit doux; leurs feuilles sont plus grandes et plus larges; leurs fleurs, également plus grandes et plus odorantes, sont préférées dans les officines pour en extraire l'huile essentielle et l'eau distillée.

Le fruit appelé *bigarade* a le volume et la forme de l'orange douce; mais son écorce est ordinairement plus raboteuse; elle devient d'un jaune plus rougeâtre. Sa pulpe est acide et mêlée d'amertume, ce qui empêche de l'employer, si ce n'est pour assaisonner les viandes et le poisson.

Les variétés rapportées à cette seconde section sont fréquemment cultivées par les fleuristes de Paris.

3° BERGAMOTTIERS. *Bergamiæ.*

Cette petite tribu se compose de végétaux qui ont les rameaux nus ou garnis de petites épines; les feuilles oblongues, aiguës ou obtuses, portées sur des pétioles ailés ou simplement marginés; leurs fleurs sont petites, blanches, d'une odeur particulière et très-suave. Les fruits sont pyriformes ou déprimés, lisses ou toruleux, d'un jaune pâle, à vésicules concaves, à pulpe légèrement acide et d'un arôme très-agréable.

Les fleurs du Bergamottier ordinaire, *citrus bergamia vulgaris*, sont fort recherchées pour leur odeur excellente. Il en est de même aussi de l'écorce de leurs fruits que l'on distille pour en retirer l'huile essentielle.

4° LIMETTIERS. *Limettæ.*

Les Limettiers, dit M. Risso, ont le port et les feuilles du limonier; leurs fleurs sont blanches, d'une odeur douce et particulière; le fruit, plus ou moins gros, suivant les variétés, est d'un jaune pâle, ovoïde ou arrondi et terminé par un mamelon. Les vésicules d'huile essentielle de son écorce sont concaves. Sa pulpe contient une eau douccâtre, fade ou légèrement amère.

5° POMPELMOUSES. *Pompelmosei.*

Les Pompelmouses sont quelquefois épineux, et quelques-

uns d'entre eux ont les jeunes pousses pubescentes; ils ont des feuilles épaisses, très-grandes, portées sur des pétioles munis d'ailes assez dilatées. Leurs fleurs sont blanches et les plus grandes de tout le genre.

Leurs fruits sont d'une grosseur surprenante, globuleux ou pyriformes, à écorce lisse et ayant les vésicules d'huile essentielle planes ou convexes; la chair épaisse, spongieuse; la pulpe verdâtre, peu aqueuse et d'une saveur douce et peu sapide.

6° LUMIÈRES. *Lumicæ.*

Cette section comprend tous les orangers qui ont le port et les caractères des limoniers, les fleurs rouges en dehors, mais dont la pulpe est douce, plus ou moins sucrée, au lieu d'être acide.

7° LIMONNIERS. *Limonia.*

Les Limoniers sont les arbres que l'on appelle, par suite d'un usage bizarre, *citronniers* à Paris, tandis qu'on les nomme *Limoniers* dans le reste de l'Europe, et que c'est avec leur fruit que l'on prépare la *limonade* et le sirop de *limons*.

Ces arbres ont leurs rameaux effilés, flexibles, quelquefois épineux, surtout dans l'état sauvage : leurs feuilles sont ovales et oblongues, dentées, d'un vert jaunâtre, articulées sur un pétiole dépourvu d'ailes. Leurs fleurs sont de grandeur moyenne, roses en dehors.

Le fruit, d'un jaune clair, est ovoïde, terminé par un mamelon conique, plus ou moins long. Son écorce est tantôt lisse, tantôt rugueuse, ayant les vésicules d'huile essentielle concaves. Sa pulpe est abondante, abreuvée d'un suc d'une acidité très-agréable.

Le nombre des variétés rapportées à cette section est extrêmement considérable. Toutes se font remarquer par leur acidité franche.

Ces arbres, sur les bords de la Méditerranée, où on les cultive en abondance, offrent l'aspect le plus agréable. Ils sont pendant toute l'année chargés de fleurs et de fruits.

8° CÉDRATIERS. *Cedræ.*

Ils se distinguent des Limoniers par leurs rameaux plus

courts et plus roides, leurs feuilles plus étroites; leurs fruits plus gros et plus verruqueux et leur pulpe moins acide.

A cette dernière section appartiennent les énormes fruits connus sous les noms de ponçires, et qu'on nous envoie confits dans le sucre, des différens points de l'Italie.

Telles sont les huit races principales ou espèces auxquelles on peut rapporter les variétés sans nombre que l'on cultive particulièrement en Italie. Nous devons ajouter qu'assez fréquemment les pépins ou graines avortent dans plusieurs de ces variétés, dont les fruits, dans quelques-unes, offrent les formes les plus bizarres et les plus anomales.

Nous allons maintenant tracer la description et l'histoire des deux espèces les plus intéressantes, et que nous connaissons sous les noms d'*Oranger*, proprement dit, et de *Limonier* ou *Citronnier*.

ORANGER ORDINAIRE. *Citrus aurantium*. L. Sp. 1100.
Blackw. t. 349.

Part. usit. : les feuilles, les fleurs, les fruits.

Bel arbre toujours vert, à tronc lisse, cylindrique, ramifié, souvent dès sa base. Originaire de la Chine, des îles de la mer des Indes, et de celles qui sont éparses au milieu de l'Océan Pacifique, il est aujourd'hui cultivé en grand dans les provinces méridionales de la France, surtout aux environs d'Hyères et de Toulon.

Ses feuilles sont alternes, unifoliées, ovales, subacuminées, entières, glabres, et luisantes des deux côtés, offrant, quand on les examine entre l'œil et la lumière, des petits points transparens, qui sont autant de vésicules remplies d'une huile volatile d'une odeur agréable. Ces feuilles sont articulées sur un pétiole long d'environ un pouce, ailé sur ses bords et comme obcordé.

Les fleurs sont blanches, grandes, disposées en bouquets pauciflores à l'extrémité des rameaux, et exhalent une odeur des plus suaves et que chacun connaît. Leur calice est extrêmement court et plane, à cinq dents larges et aiguës.

La corolle est pentapétale subcampanulée. Les pétales sont

elliptiques, allongés, obtus, sessiles, un peu épais et légèrement charnus, présentant un grand nombre de glandes vésiculeuses, transparentes.

Les étamines, au nombre d'environ vingt, moitié plus courtes que la corolle, sont dressées, rapprochées latéralement les unes contre les autres, et constituent un tube évasé vers son sommet. Elles sont insérées au pourtour d'un disque hypogyne, saillant, en forme de bourrelet, au-dessous de l'ovaire. Les filets sont blancs, un peu comprimés, souvent réunis et soudés deux ou trois ensemble, dans presque toute leur longueur. Les anthères sont introrses cordiformes, aiguës, attachées par leur base au sommet du filet.

Le pistil est central, à peu près de la longueur des étamines. L'ovaire, ovoïde, presque globuleux, à huit, neuf ou dix loges, renfermant chacune quatre à six ovules attachés vers l'axe. Le style est très-gros, cylindrique, terminé par un stigmate épais, jaunâtre, capitulé, globuleux, un peu concave à son sommet.

Le fruit porte le nom d'*orange*. Il est arrondi, un peu déprimé. Sa pulpe est douce, sucrée et légèrement aigrelette. Les oranges les plus estimées sont celles qui viennent de Malte et du Portugal.

Propriétés et usages. L'oranger est une ressource précieuse pour la thérapeutique. Ses feuilles servent, en infusion au nombre de cinq à six dans une chopine d'eau bouillante, à faire une boisson légèrement diaphorétique et antispasmodique. On prépare avec les fleurs une eau distillée très-fréquemment employée dans les potions calmantes et antispasmodiques. On la donne à la dose d'une à trois onces. Elle est aussi connue sous le nom de *naphé*.

Ses fruits, ou les oranges, sont également très-usités. Leur écorce desséchée a une saveur amère et aromatique. Elle est excitante et entre dans une foule de préparations officinales; on en fait un sirop très-usité, à la dose d'une à deux onces, dans les potions toniques. Leur pulpe, qui est légèrement acide et sucrée, sert à préparer des orangeades, sortes de boissons plus douces et moins acides que les limonades faites avec le jus de citron. Elles sont rafraîchissantes, et conviennent dans les inflammations légères des organes de la digestion. On fait

aussi avec le suc d'oranges clarifié un sirop très-agréable, rafraîchissant, mais qui a l'inconvénient de s'altérer avec facilité. Étendu d'eau, ce sirop forme une boisson avec laquelle on peut remplacer l'orangeade, dans la saison où l'on ne peut se procurer des oranges fraîches.

On emploie fréquemment les oranges dans certaines maladies où il est important de ne pas introduire une quantité marquée de liquide dans les organes de la digestion, comme, par exemple, dans le cas d'engouement ou d'étranglement d'une hernie. Un quartier d'orange, dont le malade exprime le suc, suffit pour étancher la soif, en rafraîchissant l'intérieur de la bouche.

Nous n'avons pas besoin de rappeler combien les parfumeurs et les confiseurs savent tirer partie des fleurs et du fruit de l'oranger, qui contribuent à la fois à remédier à nos besoins et à satisfaire nos jouissances. C'est avec l'écorce d'oranges que l'on prépare la liqueur de table connue sous le nom de curaçao.

LIMONIER ORDINAIRE. *Citrus medica*. L. Sp. 1100.

Blackw. t. 361.

Vulgairement : *Citronnier*.

Le limonier croît naturellement dans les contrées de l'Inde situées au delà du Gange. Il a été transporté dans l'Asie mineure et l'Europe méridionale par les califes qui, du fond de l'Asie, étendirent leurs conquêtes jusqu'aux pieds des Pyrénées.

Cet arbre est plus élancé que l'oranger. Sa tige est droite, garnie de nombreuses ramifications anguleuses, souvent violacées, portant des épines, surtout dans l'état sauvage. Les feuilles sont ovales, oblongues, acuminées, dentées, d'un vert jaunâtre et portées sur des pétioles articulés, sans ailes sur leurs parties latérales.

Les fleurs sont nombreuses, de grandeur moyenne, souvent disposées en grappes, lavées de rouge-violet en dehors. Leur calice est court, presque plane et à cinq dents. Leurs pétales, au nombre de cinq, sont sessiles, et leurs étamines sont souvent libres et non soudées en faisceaux par leurs filets.

Les fruits sont ovoïdes, d'un jaune clair, ayant la peau plus ou moins fine. Ils se terminent supérieurement par un mamelon conique. La pulpe qu'ils renferment est pleine d'un suc acidule et agréable.

Propriétés et usages. Le fruit du limonier est presque la seule partie dont on fasse usage en thérapeutique. Sa saveur acidule, qui est due, comme chacun sait, à la présence de l'acide citrique, rend ce fruit rafraîchissant par excellence. Exprimé dans une pinte d'eau, le suc d'un limon ou citron, forme une boisson tempérante extrêmement agréable, nommée *limonade*, et dont l'usage est très-répandu, surtout pendant les chaleurs de l'été. La limonade convient dans les irritations gastriques peu intenses, ainsi que nous l'avons dit précédemment pour le suc de l'orange.

On prépare aussi avec le suc que l'on en exprime un sirop, connu sous le nom de *sirop de limons*, également fort en usage dans les mêmes circonstances que la limonade.

Quant à l'huile essentielle de limon et de bergamotte, que l'on retire par la distillation de l'écorce de leurs fruits; elle est extrêmement excitante, et s'administre à la dose de quelques gouttes dans une potion tonique.

Propriétés médicales et usages des aurantiacées.

Tous les organes, dans les végétaux qui composent la famille des Aurantiacées ou Hespéridées, sont parsemés d'une multitude de petites glandes vésiculeuses, remplies d'une huile volatile d'une odeur suave et pénétrante. On les trouve dans l'épaisseur des feuilles et du calice, dans le parenchyme des pétales et dans l'enveloppe épaisse et jaunâtre qui revêt le fruit à l'extérieur. C'est ce principe volatil, qui fait de ces végétaux des arbres éminemment odoriférans, et qui leur donne l'action stimulante que leurs diverses parties exercent sur l'économie animale.

Cette action est la même pour tous les végétaux de cette famille. Ce ne sont pas seulement les feuilles de l'oranger, qui ont une saveur amère et aromatique; ses fleurs, qui ont un arôme si délicieux, l'écorce extérieure de ses fruits, qui est

amère, un peu âcre et aromatique, mais les feuilles, les fleurs et l'enveloppe du fruit dans les autres Hespéridées, possèdent des propriétés absolument semblables, et affectent nos organes de la même manière.

La famille des Aurantiacées offre encore un caractère frappant d'analogie dans la pulpe de son fruit, qui est toujours plus ou moins acide et rafraichissante. Dans l'orange, où cette acidité est masquée par une saveur sucrée et par du mucilage, le suc exprimé de cette pulpe est susceptible de fermenter et de former une liqueur alcoolique, ou plutôt une sorte de vin, qui dans certaines contrées de l'Inde, est employée par les naturels du pays.

QUATRE-VINGT-DEUXIÈME FAMILLE.

THÉACÉES. — *THEACEÆ.*

Les genres qui composent cette petite famille avaient d'abord été placés parmi les Hespéridées ou Aurantiacées; mais ils présentent des caractères assez différens pour devoir former un ordre naturel distinct. —

Les Théacées sont en général des arbrisseaux toujours verts, portant des feuilles alternes et simples, non ponctuées, des fleurs axillaires souvent très-grandes. Leur calice est monosépale, divisé profondément en plusieurs lobes obtus et incombens par leurs parties latérales, quelquefois accompagné en dehors d'écailles imbriquées. La corolle se compose de cinq ou d'un plus grand nombre de pétales, assez souvent disposés sur plusieurs rangs, sesiles, élargis et quelquefois soudés par leur base, de manière à représenter une corolle monopétale rotacée.

Les étamines sont en grand nombre, insérées sous l'ovaire. Leurs filets sont tantôt libres, plus souvent soudés en un ou plusieurs faisceaux, par leur partie inférieure seulement. Les anthères sont arrondies et à deux loges séparées par toute l'épaisseur du filet.

L'ovaire est libre, globuleux, à trois ou quatre loges,

qui chacune contiennent deux ovules attachés à l'angle interne. Le style qui surmonte l'ovaire est plus ou moins allongé, simple ou divisé dans sa partie supérieure, qui porte trois ou quatre stigmates.

Le fruit est toujours une capsule dure, coriace et presque ligneuse, à trois ou quatre côtes saillantes et à autant de loges, contenant une ou deux graines, et s'ouvrant chacune par une suture longitudinale.

Ces graines sont recouvertes d'un tégument propre, dur, corné, et renferment un embryon dont les deux cotylédons sont épais et charnus, dépourvus d'endosperme.

Deux genres seulement composent cette famille, savoir : le *Thea* et le *Camellia*. Tous deux sont originaires du Japon et des parties orientales de l'Asie.

La famille des Théacées se distingue de celle des Hespéridées, par ses feuilles qui ne sont point parsemées de points glanduleux, par son style divisé et son stigmate multiple, et enfin par son fruit, qui est toujours une capsule à trois ou quatre loges, et non une baie pulpeuse, comme dans les Hespéridées.

THÉ. — *THEA*. L. J.

Calice à cinq divisions profondes et arrondies ; corolle de cinq à neuf pétales sessiles, rarement en plus grand nombre ; étamines très-nombreuses. Capsules à trois coques contenant chacune une ou deux graines, et s'ouvrant par leur partie supérieure.

Arbrisseaux toujours verts, ayant les feuilles alternes et les fleurs axillaires.

THÉ DE LA CHINE. *Thea sinensis*. N.

Thea bohea. L. Sp.

Thea viridis. L. Sp.

Arbrisseau pouvant acquérir, lorsqu'il est abandonné à lui-

même, une hauteur de vingt-cinq à trente pieds, mais qui dans l'état de culture en dépasse rarement cinq à six.

Il porte des feuilles alternes, courtement pétiolées, très-glabres, ovales, allongées, un peu acuminées au sommet, longues d'environ deux à trois pouces, larges d'un pouce, roides et coriaces, légèrement dentées en scie sur leurs bords, un peu luisantes et d'un vert foncé. Celles des jeunes pousses sont tendres et un peu pubescentes.

Ses fleurs sont blanches, axillaires et agglomérées, au nombre de trois à quatre à l'aisselle des feuilles; elles sont portées sur des pédoncules glabres, épaissis au sommet, et longs de quatre à cinq lignes.

Le calice est très-court, à cinq divisions, ovales, arrondies, obtuses, se recouvrant latéralement; il est persistant.

La corolle est beaucoup plus grande que le calice, formée de cinq, six ou un plus grand nombre de pétales un peu inégaux, arrondis, très-concaves, souvent échancrés à leur sommet, étalés.

Les étamines sont extrêmement nombreuses (environ une centaine), un peu plus courtes que la corolle, réunies et rapprochées vers le centre de la fleur, insérées au pourtour de la base de l'ovaire : les filets sont subulés, grêles et blancs; les anthères sont arrondies, didymes; les deux loges sont écartées l'une de l'autre à leur base et s'ouvrent par un sillon longitudinal.

L'ovaire est arrondi, comme à trois côtes, libres, à base élargie, hérissé de poils rudes et redressés; il est triloculaire; et chaque loge renferme deux ovules attachés à l'axe central.

Le style est simple dans sa moitié inférieure, triparti supérieurement et glabre; chacune de ces divisions est terminée par un stigmate à peine distinct.

Le fruit est une capsule à trois coques arrondies, quelquefois à deux ou même à une seule coque, contenant chacune une ou rarement deux graines, et s'ouvrant par une fente qui se forme à leur partie supérieure.

Linné et la plupart des anciens botanistes ont distingué deux espèces du genre thé, savoir : *thea bohea*, qui a six pétales à sa corolle, et le thé vert, *thea viridis*, qui en a neuf. Mais cette distinction, uniquement fondée sur le nombre des pétales,

n'a point été adoptée par plusieurs modernes, qui regardent ces deux espèces, et même les trois mentionnées par Loureiro dans sa Flore de la Cochinchine, comme de simples variétés produites par suite d'une longue culture.

L'arbre à thé est originaire des contrées orientales de l'Asie. Il croit naturellement en Chine, au Japon et dans d'autres pays voisins, où il est aussi l'objet d'une culture extrêmement soignée. Tantôt on le plante sur la bordure des champs. Plus souvent on en forme des espèces de quinconces sur le penchant des coteaux. Ce n'est guère qu'au bout de trois à quatre ans, que l'on commence à recueillir les feuilles sur les jeunes pieds de thé, et cette récolte cesse lorsque ces arbrisseaux ont atteint huit à dix ans. On les recèpe alors de la base, et c'est sur les jeunes pousses développées par leur souche, que l'on recommence la récolte des feuilles.

En Chine et au Japon, cette récolte a lieu deux fois dans l'année, au printemps et vers le mois de septembre. Les feuilles de la première cueillette forment un thé plus fin et plus estimé. Voici le mode de préparation qu'on leur fait subir.

On plonge ces feuilles dans de l'eau bouillante, et on les y laisse seulement pendant une demi-minute. On les retire, on les égoutte et on les jette sur des poëles de fer, grandes et plates, qui sont placées au-dessus d'un fourneau. Ces espèces de poëles doivent être assez chaudes pour que la main de l'ouvrier en endure la chaleur avec peine. Les feuilles doivent être continuellement remuées. Lorsqu'on juge qu'elles ont été assez chauffées, on les enlève et les étend sur de grandes tables recouvertes de nattes. D'autres s'occupent alors de les rouler avec la paume de la main, tandis qu'un ouvrier cherche à les refroidir en agitant l'air avec de grands éventails. Cette opération doit être continuée jusqu'à ce que les feuilles soient complètement refroidies sous la main de celui qui les roule.

Ce premier temps a pour objet de blanchir les feuilles et de les priver du suc âcre et vireux qu'elles contiennent. Cette opération du grillage sur les plaques de fer, doit être répétée deux ou trois fois, en ayant soin de les chauffer de moins en moins, et de rouler les feuilles avec plus de soin. Pour quelques

espèces de thés fort estimées, chaque feuille doit être roulée isolément.

Lorsque le thé ainsi préparé a été parfaitement séché, avant de le renfermer dans des boîtes ou des caisses, on l'aromatise avec différentes plantes odoriférantes. La connaissance de ces végétaux a long-temps été un secret pour les Européens. Mais on sait aujourd'hui généralement que les Chinois emploient pour cet usage les fleurs de *Polea fragrans*, du *camellia sasan-gua*, arbrisseau de la même famille que le thé, et peut-être celles de la rose à odeur de thé, que nous avons naturalisée dans nos jardins depuis quelques années.

Le nombre des variétés ou sortes de thés du commerce est extrêmement considérable. Elles dépendent, en général, de l'état plus ou moins avancé de développement où l'on a cueilli les feuilles, du soin avec lequel elles ont été blanchies et roulées, et surtout de leur grillage plus ou moins long-temps prolongé. Nous allons faire connaître ces variétés principales, et surtout celles qui méritent la préférence.

On peut diviser les espèces de thés en deux sections, les thés verts et les thés noirs. Les premiers ont une couleur verte ou grisâtre. Ils sont plus âcres, plus aromatiques, que les seconds, dont la couleur est plus ou moins brune, et qui sont généralement plus doux et donnent une infusion d'une couleur plus foncée.

Parmi les *thés verts* nous distinguerons :

1° Le *thé hayswen*. C'est une des meilleures sortes, et celle dont on fait le plus d'usage en France. Il est d'une teinte verte-bleuâtre. Ses feuilles sont grandes, roulées dans le sens de leur largeur. Son odeur est agréable et sa saveur astringente.

2° Le *thé perlé*, ainsi nommé parce que ses feuilles sont plus roulées sur elles-mêmes, et offrent une forme presque globuleuse. Il est composé de feuilles plus jeunes et plus minces que le thé hayswen. Son odeur est plus agréable et sa couleur plus brune. Cette forme arrondie des grains du thé perlé provient de ce que les feuilles, après avoir été roulées dans le sens de leur longueur, sont repliées sur elles-mêmes dans leur largeur.

3° Le *thé poudre à canon* est choisi parmi les deux sortes

précédentes, et se compose des feuilles les plus petites et les plus exactement roulées sur elles-mêmes, de manière à avoir quelque ressemblance, pour la grosseur, avec la poudre à canon. Cette espèce est fort agréable, recherchée, et d'un prix élevé.

4^o Le *thé schulang* ou *téhulan* est rare dans le commerce. Il a tous les caractères du thé hayswen; mais son odeur est infiniment plus suave et plus développée.

Au nombre des *thés noirs*, nous mentionnerons :

1^o Le *thé saoutchon* ou *souchon*. Il est d'un brun noirâtre, d'une odeur et d'une saveur plus faibles que les thés verts en général; formé de jeunes feuilles, lâchement roulées dans le sens de leur longueur. En général, on mélange pour l'usage ordinaire un tiers de thé souchon avec deux tiers de thé vert. L'infusion est plus colorée et moins âcre.

2^o Le *thé pekao* ou *peko*, diffère peu du précédent. Sa couleur et sa saveur sont les mêmes. Son odeur est plus suave. Il paraît formé de feuilles plus jeunes et recouvertes d'un duvet plus abondant. On y trouve quelquefois, ainsi que dans la variété précédente, de petits fragmens de jeunes branches.

Toutes les espèces de thé doivent être soigneusement conservées à l'abri du contact de l'air et de la lumière. Pour cela, on doit les placer dans des boîtes de bois ou de plomb, ou mieux encore dans des vases de porcelaine, hermétiquement fermés, et que l'on ne doit jamais laisser débouchés.

L'analyse chimique du thé a été faite, il y a plusieurs années, par Cadet de Gassicourt, qui en a retiré, par le moyen de la distillation, une eau astringente sans aucune trace d'huile volatile, un extrait amer et styptique, composé d'acide gallique et de tannin.

Pendant long-temps on a attribué la couleur verte de certaines espèces de thé aux plaques de cuivre sur lesquelles on les fait sécher; mais l'analyse chimique a prouvé le peu de fondement de cette assertion.

Propriétés et usages du thé. En considérant combien l'usage du thé est répandu dans presque toutes les parties de l'Europe, on s'étonnera que l'introduction de cette substance, devenue, en quelque sorte, de première nécessité pour certains peuples, ne remonte pas au delà du milieu dix-septième siècle. Ce sont les

Hollandais, le seul peuple de l'Europe auquel les ports de la Chine et du Japon soient ouverts, qui les premiers firent connaître aux Européens les usages et les propriétés du thé, et qui ont ainsi rendu l'Europe tributaire de la Chine, pour une somme qui aujourd'hui excède cent vingt-cinq millions de francs par année.

Nous ne répéterons point ici les éloges qui ont été prodigués au thé, ni tous les inconvéniens et tous les maux dont on a accusé son usage d'être la source. C'est auprès des peuples qui en font habituellement usage, et pour lesquels cette boisson est devenue un véritable besoin, qu'il faut recueillir les faits propres à éclairer cette question. Or les Anglais, les Hollandais, les Belges, les Danois, les Suédois, les Russes, les Anglo-Américains, sont loin de considérer le thé comme une boisson dangereuse. Chez la plupart de ces peuples elle a un avantage hygiénique incontestable. Vivant dans un pays couvert pendant une partie de l'année de brouillards, au milieu d'une atmosphère froide et humide, le thé, par la légère excitation qu'il développe, et surtout par la quantité d'eau chaude qu'il introduit dans l'estomac, entretient le corps dans un état de diaphorèse indispensable au libre exercice des fonctions et à l'entretien de la santé.

L'usage de cette boisson commence depuis plusieurs années à se répandre plus généralement en France. Il est rare dans les classes aisées de la société, qu'une soirée d'hiver se passe sans prendre le thé.

Cette boisson a le grand avantage de favoriser la digestion. Aussi est-ce toujours quelque temps après le repas que l'on en fait usage, et son administration est, comme chacun sait, un remède vulgaire contre les mauvaises digestions.

L'usage habituel du thé, surtout lorsqu'on le boit très-fort, ne convient qu'aux personnes d'un tempéramment mou et lymphatique; mais les hommes d'une constitution sèche et nerveuse, les femmes faibles et excitables doivent s'en abstenir, ou en corriger la trop grande activité en y mêlant une quantité suffisante de lait.

Comme substance médicamenteuse, l'usage du thé est bien moins étendu. Comme toutes les autres substances stimulantes,

Il active et développe les différentes fonctions. La digestion est plus prompte, plus facile, le cours du sang plus rapide, l'exhalation cutanée plus abondante, et les facultés intellectuelles plus développées.

C'est surtout pour favoriser la digestion, le cours des urines et celui des sueurs, que les médecins prescrivent quelquefois l'usage d'une infusion de demi-gros à un gros de thé dans une pinte d'eau bouillante. Quelques auteurs ont même prétendu que l'usage habituel de cette boisson empêchait les calculs urinaires de se former dans la vessie, ou du moins favorisait singulièrement l'évacuation des petits graviers qui s'y développent si fréquemment; mais la première de ces assertions n'est malheureusement pas aussi vraie qu'on l'a prétendu.

QUATRE-VINGT-TROISIÈME FAMILLE.

MÉLIACÉES. — *MELIACEÆ*.

Les Méliacées, qui toutes sont des végétaux exotiques, ont leur tige ligneuse, tantôt frutescente, tantôt arborescente, et ayant leurs ramifications ornées de feuilles alternes, simples ou composées, mais toujours dépourvues de stipules.

Leur calice est monosépale, à quatre ou cinq divisions plus ou moins profondes. La corolle se compose de quatre ou cinq pétales sessiles, tantôt égaux entre eux, tantôt inégaux, quelquefois légèrement soudés par leur base, de manière à représenter une corolle monopétale.

Les étamines sont définies, quelquefois en même nombre que les pétales, d'autres fois en nombre double. Elles sont toujours soudées et monadelphes, tantôt par leur base seulement, de manière que la plus grande partie de leurs filets est libre; tantôt elles forment un long tube, qui enveloppe le pistil dans toute son étendue et présente les anthères à sa partie supérieure interne ou externe.

Le pistil est libre, environné par un petit disque hypogyne annulaire, sous lequel sont insérés les pétales et les étamines. L'ovaire offre quatre ou cinq loges, suivant le nombre de ses pétales, et dans chaque loge existent deux ovules insérés à l'angle interne et superposés. Le style est toujours simple, et se termine par un stigmate simple ou à quatre ou cinq lobes faiblement exprimés.

Le fruit est sec, très-rarement charnu, à quatre ou cinq loges, contenant chacune une ou deux graines et s'ouvrant en quatre ou cinq valves septifères sur le milieu de leur face interne. Les graines se composent en général d'un endosperme charnu, dans lequel est placé un petit embryon renversé.

Cette famille ne peut être confondue avec celles entre lesquelles elle est placée. Ainsi elle diffère des Aurantiacées et des Théacées par la présence d'un endosperme dans sa graine; et en particulier de la première, par ses étamines définies et monadelphes; de la seconde, par ses étamines peu nombreuses. Elle se distingue des Vitiginées par ses étamines monadelphes, et le manque de stipules.

AZÉDARACH. — *MELIA*. L. J.

Calice très-petit, étalé, à cinq lobes; corolle de cinq pétales étalés; étamines au nombre de dix, soudées et monadelphes, formant un long tube cylindrique, denté à son sommet, et portant les anthères à la base des dents que l'on remarque à son sommet. Style épais, simple, terminé par un stigmate petit et à cinq lobes rapprochés. Fruit charnu, contenant un noyau à cinq loges dispermes.

Tige arborescente; feuilles composées.

AZÉDARACH COMMUN. *Melia azedarach*. L. Sp. 550.

Ce grand et bel arbre, qui de l'Inde et de la Perse sa patrie, a

été successivement naturalisé en Orient, en Amérique, et jusque dans les provinces méridionales de la France, peut acquérir une très-grande hauteur. Ses feuilles sont très-grandes, alternes, bipinnées. Chaque pinnule, qui forme une feuille imparipinnée, se compose de cinq, ou plus souvent de sept folioles opposées, lancéolées, très-aiguës, dentées en scie sur leur bord, entièrement glabres.

Les fleurs, de couleur violette, répandent une odeur suave, analogue à celle du lilas², et forment une grappe pédonculée ou une sorte de panicule dressée à l'aisselle des feuilles supérieures. Ces panicules sont plus courtes que les feuilles.

Le calice est très-petit, à cinq lobes obtus et légèrement pubescens. Les cinq pétales, beaucoup plus longs que le calice, sont étalés ou même un peu rabattus, obovales, allongés obtus.

Le tube staminal est dressé, un peu plus court que les pétales, renflé à sa base, d'une teinte violette plus foncée, offrant à son sommet vingt petites dents et dix anthères biloculaires, fixées à la base interne de ces dents.

L'ovaire est globuleux, surmonté d'un style épais, de la hauteur du tube staminal, et terminé par un stigmate fort petit, à cinq lobes dressés et rapprochés.

Le fruit est une drupe charnue, ovoïde, de la grosseur d'une cerise, contenant un noyau allongé, à cinq côtes et à cinq loges.

On voit assez fréquemment cet arbre dans nos jardins d'agrément. Cependant il est sensible au froid. Ses fleurs s'épanouissent pendant une partie de la belle saison.

Propriétés et usages. La racine d'azedarach a une saveur amère et nauséabonde. Dans l'Amérique septentrionale, où cet arbre est aujourd'hui fort abondant, on emploie fréquemment sa racine comme anthelminitique. Les docteurs Barton et Valentin ont signalé les heureux résultats de son administration dans cette circonstance. Mais cependant ce médicament est à peu près inusité en France.

Quant aux fruits de l'azedarach, leur saveur est fade et nauséabonde. On pense généralement qu'ils sont délétères. M. Turpin, au contraire, assure qu'en ayant donné en très-

grand nombre à des chiens, ils n'en ont éprouvé aucun dérangement. Il paraît même que, dans les deux Carolines, les enfans mangent ces fruits sans en être incommodés.

Dans l'Inde on retire de la pulpe de ces fruits et de ceux d'une autre espèce de ce genre, nommée *melia azadirachta*, L., une huile grasse, employée à divers usages économiques, et particulièrement pour les lampes.

Cet exemple du péricarpe fournissant une huile grasse, est, avec l'olivier, le second que l'on connaisse. L'on sait, en effet, que c'est de la graine que l'on retire ce principe immédiat dans tous les autres végétaux.

WINTÉRANIE. — *WINTERANIA*. L. J.

Calice à trois lobes très-obtus; corolle de cinq pétales. Dix étamines monadelphes formant un tube, sur les parois externes duquel sont insérées dix anthères cordiformes, biloculaires. Style terminé par un stigmate à trois lobes. Baie contenant une, deux ou trois graines.

Tige ligneuse, feuilles simples.

WINTÉRANIE CANELLE BLANCHE. *Winterania canella*.

L. Sp. 636.

Canella alba Murray.

Part. usit. : l'écorce. Nom pharm. : *Canella alba*. Noms vulg. : *Canelle blanche*, *Fausse écorce de Winter*.

Cet arbre peut s'élever à une hauteur de vingt à trente pieds. Ses ramifications sont couvertes d'une écorce grisâtre, presque blanche, et portent des feuilles alternés simples, presque sessiles, obovales, obtuses, entières, rétrécies en pointe à leur partie inférieure, d'un vert clair, entièrement glabres et luisantes à leur face supérieure.

Ses fleurs forment des espèces de grappes terminales. Leur calice est concave, à trois divisions très-larges et très-obtuses, se recouvrant un peu par leur partie latérale. Leur corolle se compose de pétales élargis à leur base, un peu épais.

Les étamines sont au nombre de dix, entièrement mona-

delphes. Leurs filets forment un tube ouvert et rétréci dans sa partie supérieure, qui est entière et non dentée; portant les dix anthères appliquées sur les deux tiers supérieurs de sa face externe. Ces anthères sont allongées cordiformes, à deux loges, immédiatement contiguës par leurs parties latérales.

L'ovaire est ovoïde, allongé, à trois loges. Le style est épais et court, et se termine par un stigmate légèrement trilobé.

Le fruit est une baie globuleuse, contenant une, deux ou trois graines noires et luisantes.

Cet arbre croit naturellement à la Jamaïque et dans d'autres îles du golfe du Mexique.

Propriétés et usages. Après avoir enlevé l'écorce des jeunes rameaux avec un instrument de fer, on la fait sécher à l'ombre. Cette écorce est en plaques roulées, de cinq à six pouces de longueur, de deux à trois lignes d'épaisseur, d'une couleur grise-blanchâtre, légèrement rosée; d'une saveur amère, âcre et aromatique. Analysée par M. Henri, elle ne lui a présenté ni tannin, ni sulfate de potasse, ni oxide de fer, caractères qui la distinguent chimiquement de l'écorce de Winter, avec laquelle on la confond souvent dans le commerce. De là le nom de *fausse écorce de Winter*, qui lui a été donné par Cartheuser. L'écorce de canelle blanche est, en général, d'une couleur plus pâle et d'un tissu plus lâche que la véritable écorce de Winter.

Comme elle, c'est un médicament tonique et stimulant assez énergique, mais cependant peu employé. On lui préfère, en général, la canelle de la Chine, comme infiniment plus active et plus suave. Dans les Antilles on emploie communément la canelle blanche comme condiment.

Quelques auteurs prétendent que la résine alouchi découle naturellement de cet arbre, assertion qui est loin d'être prouvée.

Propriétés médicales et usages des Méliacées.

On connaît peu les propriétés médicales des plantes qui forment la famille des Méliacées. A en juger par celles qui nous sont mieux connues, ces propriétés offrent peu d'analogie. Ainsi tandis que l'écorce de la canelle blanche est aromatique

et stimulante, celle de l'azédarach est nauséuse, et celle du *Swietenia febrifuga* amère et fébrifuge. On a d'abord rapporté à cette famille le *cusparia febrifuga*, qui fournit l'écorce d'*angusture vraie*; mais cet arbre est beaucoup mieux placé dans la famille des Rutacées, où nous en traiterons prochainement.

Le bois d'acajou, si recherché en Europe pour les ouvrages d'ébénisterie, est celui d'un arbre de cette famille, originaire des Indes, et qui porte le nom de *Swietenia Mahagoni*.

QUATRE-VINGT-QUATRIÈME FAMILLE.

VINIFÉREES. — VINIFEREÆ.

Cette famille, composée d'un très-petit nombre de genres, a la vigne pour type. Elle est formée de végétaux sarmenteux, s'enlaçant autour des corps voisins par la torsion de leur tige, s'y maintenant par le moyen des cirrhes ou vrilles dont elle est munie. Les feuilles sont alternes, simples ou digitées, accompagnées de deux stipules à leur base. Les vrilles sont toujours opposées aux feuilles, et sont généralement rameuses et tordues en spirales.

Les fleurs sont petites, verdâtres, disposées en grappes opposées aux feuilles. Leur calice est extrêmement court, sinueux; leur corolle est formée de quatre à six pétales sessiles, quelquefois soudés par leur partie supérieure, de manière que la corolle s'enlève d'une seule pièce, en formant une sorte de petit capuchon. Les étamines sont opposées aux pétales.

L'ovaire est accompagné d'un disque hypogyne et annulaire, sinueux et comme lobé sur son bord libre. Cet ovaire est à deux loges, contenant chacune deux ovules dressés. Le style est court et épais, terminé par un stigmate peu distinct, légèrement bilobé.

Le fruit est une baie ovoïde ou globuleuse, contenant d'une à quatre graines. Celles-ci se composent d'un tégu-

ment épais, dur et coriace, d'un endosperme cartilagineux, qui renferme à sa partie inférieure un embryon dressé.

Cette famille est extrêmement distincte par le port tout particulier des végétaux qui la composent. On ne peut la confondre ni avec les Méliacées, qui ont les étamines monadelphes en nombre double des pétales, et qui sont dépourvues de stipules; ni avec les Géraniacées, qui ont l'ovaire à cinq loges, dix étamines, dont cinq avortent quelquefois, et un fruit sec composé de trois à cinq coques monospermes.

VIGNE. — *VITIS*. L. J.

Calice très-court et sinueux, ou légèrement denté; corolle de cinq pétales adhérens par leur partie supérieure, et s'enlevant comme une sorte de coiffe. Cinq étamines opposées aux pétales. Style très-court ou nul. Baie à deux loges, contenant chacune deux graines dressées, dont une avorte assez souvent.

Arbustes sarmenteux ayant les feuilles alternes; les vrilles et les grappes de fleurs opposées aux feuilles.

VIGNE CULTIVÉE. *Vitis vinifera*. L. Sp. 293. Blackw. t. 155.

Arbrisseau sarmenteux, qui peut acquérir une hauteur considérable en s'enroulant autour des arbres voisins, et dont l'écorce est fibreuse et peu adhérente au bois.

Feuilles alternes, pétiolées, échancrées à la base, presque arrondies, à cinq lobes aigus, doublement dentés, velus ou tomenteux à leur face inférieure. Pétiole cylindrique, strié, renflé à sa base. Vrilles tournées en spirales, rameuses, opposées aux feuilles, servant à élever et à fixer les rameaux aux corps environnans.

Fleurs très-petites, verdâtres, disposées en grappes opposées aux feuilles. Calice monosépale très-petit, étalé, cupuliforme, et persistant, à limbe un peu sinueux. Corolle de cinq pétales

verts, libres par leur partie inférieure, réunis et soudés supérieurement, soulevés d'une seule pièce en forme de petite cloche par les étamines. Celles-ci sont au nombre de cinq, opposées aux pétales, attachées à la base de l'ovaire. Filets grêles et subulés : anthères cordiformes, biloculaires, jaunes, attachées par le milieu du dos.

Pistil pyriforme, un peu plus court que les étamines. Ovaire libre, ovoïde, acuminé à son sommet, à deux loges, contenant chacune deux ovules dressés. Le stigmate est presque sessile, capitulé, un peu bilobé. Autour de l'ovaire on trouve un disque annulaire.

Le fruit, que l'on appelle *raisin*, est une baie à une ou deux loges, et renferme d'une à quatre graines.

Dans notre climat, cet arbuste fleurit au mois de juin, et quelquefois même de juillet, et ses fruits sont parfaitement mûrs en septembre et octobre.

La vigne est originaire de l'Asie, d'où elle passa successivement en Grèce et en Italie. Ce furent les Phéniciens, à ce que l'on croit généralement, qui la transportèrent dans les Gaules, à l'époque où ils vinrent établir leur colonie sur les bords de la Méditerranée, aux environs de Marseille. Aujourd'hui la vigne est cultivée dans toutes les contrées tempérées de l'Europe. On en rencontre beaucoup de pieds à l'état sauvage dans les haies et sur les rochers de plusieurs provinces de la France. Elle porte généralement dans cet état le nom de *lambrousque*. Le nombre des variétés de vignes cultivées en grand est extrêmement considérable. On sait que les raisins sont tantôt d'un vert jaunâtre, tantôt d'un rouge violet, plus ou moins foncé. La grosseur des grains varie également beaucoup. Ainsi, dans quelques variétés, ils acquièrent le volume du pouce, et dans d'autres ne dépassent pas la grosseur d'un pois. Dans le raisin de Corinthe, toutes les graines avortent.

Propriétés et usages. Quel sujet inépuisable que la vigne, si nous voulions entrer ici dans des détails étendus sur les produits variés qu'elle fournit aux arts, à la thérapeutique et à l'économie domestique. Mais forcé de nous circonscrire dans des limites étroites, nous ne dirons que quelques mots de chacune de ses utiles productions.

Lorsqu'au retour du printemps on retranche de la vigne ses rameaux inutiles, on voit s'écouler en abondance, des plaies qui en résultent, des gouttelettes d'un liquide aqueux, tout-à-fait incolore, d'une saveur à peine aigrelette. C'est la sève, qui déjà s'était mise en mouvement. La médecine populaire emploie fréquemment ce liquide dans les ophthalmies chroniques. On l'a même regardé comme diurétique, *incisif*, etc. Analysé par M. Deyeux, il s'est montré composé d'une matière végétale-animale, d'acide acétique et d'acétate de chaux. C'est un remède à peu près inerte, qui ne mérite pas d'être employé.

Les feuilles de la vigne ont une saveur âpre et astringente. Elles sont fort recherchées par les animaux herbivores. Quelques auteurs en ont recommandé l'usage dans le traitement de la diarrhée, et en général des catarrhes chroniques.

Avant leur parfaite maturité, les grains de raisins ont une saveur astringente. Le suc que l'on en extrait est fort acide. Sous le nom de *verjus*, on l'emploie pour assaisonner les viandes ou certains légumes. Mais c'est à l'époque où les raisins sont parfaitement mûrs, qu'ils forment un des fruits les plus agréables et les plus savoureux. La pulpe qu'ils renferment est extrêmement succulente, douce et sucrée. Ils sont rafraichissans, légèrement laxatifs, surtout lorsqu'on en mange beaucoup à la fois. On a vu leur usage long-temps continué amener des changemens favorables dans certaines maladies chroniques, telles que des engorgemens des viscères abdominaux, dans les dartres ou d'autres affections cutanées, dans la phthisie, la fièvre hectique, etc.

Les raisins secs ne sont pas moins utiles ni d'un goût moins agréable. Ils sont généralement plus sucrés. On les prépare en les faisant sécher au four, après les avoir trempé dans une lessive alcaline. Les plus estimés sont ceux qui viennent de la Syrie, des îles de la Grèce et des contrées méridionales de l'Europe. On les sert fréquemment sur nos tables, surtout pendant l'hiver, et la médecine les compte, avec les figues, les dattes, les jujubes, parmi les fruits adoucissans et *béchiques*.

Le suc que l'on extrait par expression des raisins frais et bien mûrs, porte le nom de *mout*. C'est un liquide épais, un peu trouble, d'une saveur douce et très-sucrée. Il est fort nour-

rissant. On peut l'employer comme le miel pour édulcorer plusieurs préparations. Il sert également à préparer des gelées, des confitures, etc.

Le vin est, sans contredit, le principe le plus intéressant que fournisse la vigne. Tout le monde sait qu'on le prépare en soumettant le raisin à la fermentation. Dans les premiers jours de cette opération il a d'abord une saveur très-sucrée; mais petit à petit cette saveur sucrée diminue, à mesure que la fermentation s'opère, parce que la plus grande partie du sucre se change en alcool. Le vin préparé avec du raisin noir, dont on a laissé l'enveloppe dans la cuve où il a bouilli, a une teinte violacée plus ou moins intense, et forme le vin rouge. Le vin blanc, au contraire, se fait avec du raisin blanc, ou bien du raisin noir, que l'on a privé de son enveloppe pendant la fermentation.

Il est peu de substances qui offrent autant de variations que le vin. Quelle énorme différence n'existe-t-il pas, pour la saveur, entre les vins spiritueux qu'on retire dans les îles de la Grèce, l'Espagne, l'Italie, et ceux des coteaux de la Champagne ou des bords du Rhin! Les premiers sont alcooliques, spiritueux, excitans et sucrés, les autres sont aigrelets et rafraichissans. Ces différences de saveur, d'arome et de qualité se font également remarquer dans les vins recueillis en des lieux voisins les uns des autres. Elles tiennent non pas à des variétés spécifiques entre les arbustes qui les fournissent, mais à la différence dans leur exposition, dans la nature du terrain qui les nourrit et dans les soins apportés à la fabrication de cette liqueur.

Cependant ces différences, si appréciables au goût, échappent fréquemment à l'analyse chimique. Les seules que l'on observe dans les diverses espèces de vins tiennent à la proportion variable de leurs principes constituans, et non à la présence de nouveaux élémens.

Tous les vins sont formés d'eau, d'alcool, dont la quantité varie de 9 à 26 parties sur cent, suivant les espèces et les qualités; de mucilage et d'une matière végéto-animale; d'un principe colorant bleu, passant au rouge par son mélange avec les acides (ce principe n'existe que dans les vins rouges); d'acide acétique; de tartrate acide de potasse; de tartrate de chaux:

d'hydrochlorate de soude; de sulfate de potasse; d'un atome de tannin, etc.

On peut diviser les vins en trois classes, savoir : 1° les vins spiritueux; 2° les vins âpres; 3° et les vins acidules.

1° Les vins spiritueux sont ceux qui se font remarquer par la grande proportion d'alcool qu'ils renferment. Leur saveur est chaude et spiritueuse. On peut les sous-diviser en trois sections, savoir : les *vins spiritueux sucrés* : ce sont ceux que l'on n'a pas laissé fermenter assez long-temps pour que tous les principes sucrés se convertissent en alcool. Tels sont les vins de Frontignan, de Lunel, de Malvoisie, etc. Les *vins spiritueux cuits* ne diffèrent des précédens, que parce que la fermentation a été arrêtée par le moyen du calorique; en sorte que ces vins sont aussi plus ou moins sucrés; tels sont les vins de Grenache, d'Alicante, et en général la plupart des vins d'Espagne. Enfin les *vins spiritueux et secs* sont ceux dont tout le sucre a été converti en alcool, comme les vins de Madère, de Xères, etc.

En général, les vins contiennent d'autant plus d'alcool, qu'on les récolte dans des pays plus méridionaux. Les vins spiritueux sont plus excitans que tous les autres, surtout ceux qui sont secs.

2° Parmi les *vins âpres* nous comprenons les vins de Bordeaux, de Bourgogne, des bords du Rhône, etc. Ils contiennent moins d'alcool que les précédens. Leur saveur est plus ou moins âpre, surtout lorsqu'ils ne sont point encore faits. Ils sont nourrissans et toniques.

3° Quant aux vins aigrets, ils sont ordinairement blancs, et leur saveur est plus ou moins acidule. Ils sont *mousseux*, lorsqu'ils ont été mis en bouteilles avant que la fermentation soit achevée. L'acide carbonique, qui continue à se former, se combine avec le vin et tend à se dégager avec rapidité quand on enlève l'obstacle qui s'opposait à son expansion : tels sont surtout les vins de Champagne. On peut rendre mousseux toute espèce de vin blanc, en y ajoutant une certaine quantité de sucre, lorsqu'on le met en bouteilles. Parmi les vins aigrets non mousseux, nous citerons surtout les vins du Rhin. Ils sont en général plus ou moins diurétiques.

Nous ne parlerons point des usages du vin comme boisson diététique ou médicamenteuse. Nous n'agiterons pas de nouveau la question oiseuse, de savoir si la connaissance de cette liqueur fut plus funeste qu'utile à l'espèce humaine. Nous dirons simplement que l'usage modéré du vin, surtout lorsqu'il est vieux et de bonne qualité, ranime les forces épuisées, développe les facultés intellectuelles, rend l'homme plus gai et plus confiant, tandis que son abus le jette dans une exaltation, bientôt suivie d'une sorte de stupeur, d'hébètement des facultés des sens et de l'esprit, et le plonge dans un état voisin du coma et l'apoplexie. Si des poètes et des artistes célèbres ont puisé dans cette liqueur les inspirations heureuses de leur génie, un plus grand nombre y ont éteint le flambeau créateur que la nature s'était plu à allumer en eux.

Comme médicament, le vin doit être placé à la tête des toniques. Mais pour qu'il produise d'heureux effets, il doit être administré à des individus qui n'en font pas habituellement usage. On doit alors choisir l'espèce et la qualité du vin, suivant l'effet qu'on veut produire, et se rappeler que les vins spiritueux sont excitans et diffusibles; les vins rouges et âpres toniques, et les vins blancs et acidules diurétiques. On doit choisir, autant que possible, des vins vieux et de bonne qualité pour l'usage médical.

On rend les vins médicamenteux par l'addition de substances plus ou moins actives. Ils se préparent de deux manières principales, savoir : en faisant macérer directement les substances dans le vin, ou en les faisant digérer dans l'alcool, que l'on ajoute ensuite à ce liquide. Ce dernier procédé, que l'on doit à Parmentier, est surtout préférable lorsque l'on veut préparer les vins médicamenteux en petite quantité et extemporanément. Préparés de cette manière ils se conservent plus facilement, et sont moins sujets à s'altérer.

Enfin c'est avec le vin que l'on forme l'alcool et le vinaigre. Par la distillation, on obtient l'alcool ou eau-de-vie, qui, outre l'eau qu'elle renferme, contient aussi plusieurs autres substances étrangères. A combien d'usages n'est pas employé ce nouveau produit de la vigne? Dans l'art pharmaceutique, l'alcool est le dissolvant d'une foule de substances, inatta-

quables par l'eau, telles que les résines, les baumes, les huiles essentielles, le camphre, les gommés-résines, etc. Il sert à la préparation des teintures, des éthers, etc. Dans l'économie domestique, il est le menstrue des résines avec lesquelles on prépare les vernis; il est employé à préparer les ratafias et toutes les liqueurs de table.

Si l'on abandonne le vin au contact de l'air, la fermentation acéteuse s'en empare et il se change en *vinaigre*. Ce nouveau liquide diffère du vin par sa composition et son mode d'action sur l'économie animale. Il sert à une foule d'usages dans les arts et l'économie domestique, et forme la base d'un grand nombre de préparations pharmaceutiques. Rectifié et privé des substances étrangères qu'il renferme il forme l'acide acétique ou vinaigre radical.

C'est avec le tartre qui se dépose sur les parois des barriques, qu'on prépare le tartrate acide de potasse, l'acide tartarique, et tous les médicamens dans la composition desquels ils entrent.

QUATRE-VINGT-CINQUIÈME FAMILLE.

GÉRANIACÉES.—*GERANIACEÆ*.

Les genres qui composent la famille des Géraniacées ont entre eux la plus grande analogie dans leurs formes extérieures et leur organisation interne. Ce sont, en général, des végétaux herbacés, rarement sous-frutescens, portant des feuilles simples ou composées, alternes ou plus communément opposées, avec deux stipules entre chaque paire de feuilles.

Les fleurs sont souvent grandes et d'une couleur très-éclatante, et offrent différens modes d'inflorescence. Le plus souvent elles sont axillaires. Chaque fleur présente un calice monosépale, souvent persistant, à cinq divisions très-profondes, quelquefois un peu irrégulier, et prolongé à sa base en un éperon creux, plus ou moins long. La corolle, qui est formée de cinq pétales, est tantôt régulière, tantôt irrégulière.

Le nombre des étamines varie de cinq à dix. Leurs filets sont quelquefois tous libres et distincts; d'autres fois ils sont soudés et monadelphes par leur base; tantôt les filets sont tous anthérifères, tantôt un certain nombre sont nus et dépourvus d'anthères. Ainsi, dans le genre *Geranium* proprement dit, les filets des dix étamines sont munis de leur anthère; trois sont nus, et sept anthérifères dans le genre *Pelargonium*; et enfin on en trouve cinq qui sont stériles, et cinq qui sont terminés par une anthère, dans toutes les espèces du genre *Erodium*.

L'ovaire est tout-à-fait libre, à trois ou cinq côtes très-saillantes, présentant un égal nombre de loges, dans chacune desquelles un ou deux ovules sont attachés vers l'angle interne. Le style est long, simple et terminé par trois ou cinq stigmates linéaires et divergens.

Le fruit se compose de trois ou cinq coques uniloculaires indéhiscentes, contenant ordinairement une seule graine et réunies par un axe central. A l'époque de la parfaite maturité, ces coques se détachent et se séparent les unes des autres, entraînant quelquefois avec elles une partie de leur axe central et du style, qui forme à leur sommet une pointe plus ou moins longue.

Les graines contiennent un embryon renversé qui est dépourvu d'endosperme.

Cette petite famille est extrêmement distincte, et par son port, et par ses caractères. Elle se distingue des Viniférées par ses feuilles opposées, l'absence des vrilles, son stigmate multiple, son fruit sec, et ses graines dépourvues d'endosperme; des Malvacées par ses feuilles généralement opposées, ses étamines toujours définies, son embryon, dont les deux cotylédons ne sont pas roulés, etc.

GÉRANION. — *GERANIUM*. L. J.

Calice persistant, à cinq divisions profondes, corolle de cinq pétales égaux ou inégaux; dix étamines monadelphes par la base, libres dans leurs deux tiers supérieurs, ayant assez souvent trois ou cinq de leurs anthères qui avortent.

Fruit à cinq coques monospermes, réunies sur un axe central et se détachant de la base vers le sommet.

Plantes herbacées ou sous-frutescentes, ayant les feuilles opposées munies de stipules; les fleurs axillaires.

Ainsi caractérisé, le genre géranion est un des plus nombreux en espèces dans tout le règne végétal. Aussi les auteurs modernes l'ont-ils divisé en trois genres, que l'on peut, à la rigueur, ne considérer que comme de simples sections d'un même genre. Toutes les espèces qui ont le calice et la corolle réguliers, leurs dix étamines fertiles et anthérifères, constituent le genre *Geranium* proprement dit. Les espèces en sont toutes herbacées, assez nombreuses. Le genre *Erodium* comprend toutes les espèces dont la corolle est régulière, mais qui ont cinq de leurs filets dépourvus d'anthères. Elles sont herbacées et peu nombreuses.

Enfin on a formé le genre *Pelargonium* du grand nombre d'espèces, souvent sous-frutescentes, qui ont la corolle plus ou moins irrégulière, et trois de leurs étamines privées d'anthères. Tous les *Pelargonium* sont exotiques, et la plupart originaires du Cap de Bonne-Espérance. C'est à ce genre qu'appartiennent les grandes et belles espèces que l'on cultive dans les orangeries, telles que *pelargonium zonale*, *pelargonium roseum*, *pelargonium formosum*, etc. Aucune des espèces de ce dernier groupe n'est employée en médecine.

1° Corolle irrégulière, dix étamines anthérifères. *GERANIUM*.

GÉRANION A ROBERT. *Geranium robertianum*. L. Sp. 955.

Part. usit. : toute la plante. Noms vulg. : *Herbe à Robert*, *Herbe à l'esquinancie*.

Sa racine est vivace, et donne naissance à des tiges dressées,

rameuses, dichotomes, géniculées et articulées, renflées à chaque articulation, poilues, cylindriques et rougeâtres. Les feuilles sont opposées, pétiolées, profondément partagées en trois folioles pinnatifides, à segmens ovales, incisés, à dents arrondies et mucronées. Ces feuilles sont rougeâtres et un peu poilues. Les stipules sont très-petites, aiguës et foliacées.

Les fleurs sont rouges, géminées, portées sur des pédoncules axillaires plus longs que les feuilles, et bifurqués à leur sommet. Le calice est tubuleux, renflé à sa base, composé de cinq sépales ovales, lancéolés, mucronés au sommet, offrant deux ou trois côtes saillantes. La corolle est formée de cinq pétales obovales, arrondis, obtus, entiers, longuement onguiculés à la base, le double plus longs que le calice. Les étamines sont au nombre de dix, toutes anthérifères et fertiles.

Le fruit est globuleux, à cinq côtes et à cinq coques à sa base, à surface chagrinée et un peu velue; surmonté par un appendice pyramidal, pentagone et glabre, terminé par une pointe plus ou moins longue.

Cette plante croît très-abondamment le long des murailles, dans les décombres et les lieux incultes. ♀

Propriétés et usages. L'herbe à Robert exhale une odeur forte et très-désagréable. Sa saveur est manifestement astringente. On faisait autrefois un plus fréquent usage de cette plante que maintenant. Sa décoction était employée sous forme de gargarisme dans le traitement des affections des amygdales, du voile du palais et du gosier. Quelques auteurs ont prescrit le suc que l'on en exprime, dans les calculs de la vessie, et même contre les hémorrhagies. Mais cette plante est à peu près inusitée aujourd'hui, dans toutes ces circonstances. La médecine populaire en fait seule usage.

Plusieurs autres espèces de ce genre ont été jadis employées dans les mêmes circonstances, tels sont les *Geranium gruinum*, ou bec de grue, *Geranium sanguineum*, *Geranium pratense*, etc.

2° Cinq des filets sont privés d'anthère. *ERODIUM*.

ÉRODION MUSQUÉ. Erodium moschatum. Willd. Sp. 3.
p. 631.

Geranium moschatum. L. Sp. 951.

Cette petite plante est annuelle ou quelquefois bisannuelle. Sa tige est étalée, rameuse, diffuse, herbacée, velue, coudée, cylindrique.

Les feuilles sont opposées, imparipinnées, pétiolées, velues, à folioles alternes, ovales, obtuses, incisées et dentées; la foliole terminale plus grande et tripartite. A la base de chaque paire de feuilles sont trois stipules scarieuses, très-minces, obtuses, deux d'un côté, une seule de l'autre.

Les fleurs sont petites, violacées, redressées, disposées au nombre de huit à dix en sertule ou ombelle simple, portée sur un pédoncule commun, axillaire, dressé, velu, quelquefois un peu plus long que les feuilles; chaque fleur est supportée par un pédicelle horizontal, redressé seulement à son sommet.

Le calice est pentasépale persistant, étalé; les sépales sont ovales, lancéolés, acuminés, concaves, glabres en dessus, velus et striés en dessous. La corolle est pentapétale; les pétales sont de la longueur des sépales, elliptiques, entiers, obtus, terminés inférieurement par un onglet court. Ils sont très-caducs. Les étamines sont au nombre de cinq, dressées contre le pistil; leurs filets sont grêles et alternent avec cinq écailles minces, larges, plus courtes, souvent fendues, qui sont cinq étamines avortées. Les anthères sont violettes, didymes, arrondies, attachées par le milieu du dos. En dehors et à la base des cinq étamines fertiles, sont cinq petites glandes vertes, qui constituent une sorte de disque extérieur.

Le pistil est de la hauteur des étamines; l'ovaire globuleux, à cinq côtes saillantes, couvertes de soies blanchâtres, à cinq loges, renfermant chacune un seul ovule; le style gros et pyramidal, à cinq faces, terminé à son sommet par cinq stigmates, linéaires, recourbés en dehors à leur partie supérieure.

Le fruit est formé d'un axe central, prismatique, très-allongé, aigu, qui est le style persistant et développé, à la base duquel

sont cinq coques ou akènes, terminés supérieurement par une arête longue grêle, velue en dedans, qui s'attache au sommet de l'axe. Ces coques sont velues en dehors.

Cette espèce croit dans plusieurs provinces de la France, en Languedoc, en Bretagne, en Picardie, etc. Elle fleurit en mai.

Propriétés et usages. Cette plante répand une odeur de musc très-prononcée. Son infusion théiforme est légèrement excitante et antispasmodique. On l'employait autrefois comme diaphorétique. Mais aujourd'hui son usage est à peu près abandonné.

CAPUCINE. — *TROPOEOLUM*. L. J.

Calice monosépale éperonné à sa base, à cinq divisions profondes; corolle de cinq pétales, dont trois sont ciliés sur les bords; huit étamines libres, Style terminé par trois stigmates. Fruit à trois coques monospermes et indéchiscentes.

Les feuilles sont alternes, dépourvues de stipules, et les fleurs sont axillaires.

CAPUCINE ORDINAIRE. *Tropæolum majus*. L. Sp. 490.

Plante annuelle dans nos climats, dont la tige très-rameuse est couchée, glauque, légèrement pubescente vers ses extrémités, longue d'un à deux pieds.

Les feuilles sont éparses, sans stipules, longuement pétiolées, peltées, orbiculaires, un peu anguleuses; leurs nervures partent en rayonnant du point d'insertion du pétiole, qui est un peu latéral; la face supérieure est glabre, d'un vert foncé; l'inférieure est légèrement pubescente et d'un vert clair.

Les fleurs sont très-grandes, d'un rouge de feu très-éclatant, elles sont portées sur des pédoncules axillaires, cylindriques, glabres, longs de quatre à six pouces.

Le calice est irrégulier, coloré, monosépale à cinq divisions profondes, ovales, lancéolées, aiguës; les trois supérieures sont plus larges et se prolongent en arrière du point d'attache en un éperon allongé, grêle, creux, pointu, plus long que les divisions du calice.

La corolle est pentapétale, irrégulière : les deux pétales supérieurs sont obovales, obtus, rétrécis insensiblement en onglet à leur base : les trois inférieurs plus longs, ovales, arrondis, entiers, sont portés sur des onglets très-étroits, ayant presque la même longueur que le pétale lui-même, qui est frangé et comme cilié sur ses bords à sa partie inférieure; ces pétales sont attachés sur le calice, les deux supérieurs, au dessus de l'ouverture de l'éperon ; les trois inférieurs autour du pistil.

Les étamines, au nombre de huit, sont courtes, déclinées vers la partie inférieure de la fleur.

L'ovaire est comme globuleux, à trois côtes très-saillantes et arrondies, striées longitudinalement, à trois loges qui renferment chacune un seul ovule.

Le style est dressé, triangulaire, trifide à son sommet ; chaque division porte un stigmate très-petit, à peine distinct. Le pistil paraît être formé de trois pistils réunis et soudés du côté interne.

Le fruit est un triakène : chacun des trois akènes, convexe d'un côté et recouvert de côtes irrégulières, offre deux faces planes du côté interne.

La capucine est originaire du Pérou, où elle est vivace : on la cultive en France dans tous les jardins. Elle fleurit pendant la plus grande partie de l'été, et y est annuelle.

Propriétés et usages. Les différentes parties de cette plante ont une odeur vive et piquante, une saveur chaude, analogue en tout à celles des plantes Crucifères, à côté desquelles elle vient se ranger par ses propriétés stimulantes, qui la rendent très-efficace dans le scorbut, les scrophules, etc. Ses fruits et ses fleurs confits dans le vinaigre servent d'assaisonnement.

L'usage médical de cette plante n'est pas aussi répandu qu'il mériterait de l'être. C'est un stimulant extrêmement énergique, et qui peut être comparé aux meilleurs antiscorbutiques produits par la famille des Crucifères.

Propriétés médicales et usages des Géraniacées.

Quoiqu'un grand nombre de plantes de la famille des Géraniacées fasse l'ornement de nos jardins et de nos serres, un

très-petit nombre d'entre elles cependant méritent quelque intérêt sous le point de vue médical. L'astringence que nous avons signalée dans l'herbe à Robert se retrouve dans un grand nombre d'espèces du même genre, et leur communique une action tonique, mais peu intense. Dans quelques autres Géraniacées, il existe un principe aromatique et stimulant, comme, par exemple, dans la capucine, en sorte que presque toutes les plantes de ce groupe exercent une action excitante sur l'économie animale.

QUATRE-VINGT-SIXIÈME FAMILLE.

OXALIDÉES. — *OXALIDEÆ*.

Le genre *Oxalis* avait été placé à la suite des Géraniacées par M. de Jussieu. Ce genre offre, en effet, plusieurs caractères communs avec cette famille, mais cependant il en diffère tellement sous d'autres points essentiels, que les modernes ont cru devoir en former le type d'un nouvel ordre naturel sous le nom d'*Oxalidées*. Voici quels sont ses caractères :

Il se compose de plantes herbacées, annuelles ou vivaces, généralement dépourvues de tiges, ou ayant quelquefois cet organe réduit à la forme d'un ou de plusieurs tubercules charnus et souterrains, d'où naissent les feuilles et les hampes qui supportent les fleurs. Ces feuilles sont portées sur des pétioles plus ou moins longs, et se composent de trois folioles sessiles, souvent obcordiformes, qui naissent en divergeant du sommet du pétiole commun ; très-rarement on ne trouve qu'une seule foliole, ou bien plus de trois au sommet du pétiole.

Les pédoncules qui portent les fleurs partent tantôt de la racine ou tige souterraine, ou de l'aisselle des feuilles caulinaires, dans les espèces pourvues d'une tige. Chaque fleur a un calice monosépale, persistant, à cinq divisions profondes ; une corolle régulière, formée

de cinq pétales, quelquefois soudés ensemble par leur base, de manière à sembler constituer une corolle monopétale campanulée; dix étamines monadelphes, par la moitié inférieure de leurs filets, dont cinq sont plus courts et cinq, alternant avec les précédens, sont plus longs.

L'ovaire est libre, à cinq loges, contenant chacune de quatre à huit ovules, attachés à l'angle interne. Cet ovaire est surmonté de cinq styles, terminés chacun par un stigmate.

Le fruit est une capsule à cinq loges, environnée à sa base par le calice; chaque loge renferme plusieurs graines (rarement une seule par suite de l'avortement des autres); cette capsule s'ouvre en cinq valves, qui chacune se séparent longitudinalement en deux parties.

Les graines sont renversées, enveloppées dans un arille charnu, qui les recouvre en totalité, et s'ouvre avec élasticité par une suture longitudinale. L'embryon a la même direction que la graine, et se trouve renfermé au centre d'un endosperme charnu.

Cette famille se distingue des Géraniacées par ses graines enveloppées d'un arille, son embryon placé au centre d'un endosperme charnu, et par son fruit qui est une capsule, s'ouvrant en cinq valves, et contenant plusieurs graines.

SURELLE. — *OXALIS*. L. J.

Calice persistant à cinq divisions profondes; corolle de cinq pétales égaux, quelquefois soudés par leur base. Dix étamines monadelphes; cinq styles et cinq stigmates. Capsule à cinq loges et à cinq valves, contenant ordinairement plusieurs graines arillées.

Plantes herbacées, annuelles ou vivaces, ayant, en général, les feuilles trifoliolées.

SURELLE ACIDE. *Oxalis acetosella*. L. Sp. 620.

Part. usit. : *les feuilles*. Nom vulg. *Alléluia, Pain de coucou*, etc.

Racine composée de petites fibrilles blanchâtres. Tige souterraine, horizontale, cylindrique, offrant de distance en distance des renflemens formés par des granulations squamiformes, charnues, épaisses, de l'aisselle desquelles partent les racines, les feuilles et les fleurs. Les feuilles sont radicales, et naissent au nombre de cinq à six de l'extrémité de la souche. Chacune d'elles est pétiolée, composée de trois folioles arrondies, obcordées, pliées en deux suivant leur longueur, et souvent chacune de leur moitié s'applique l'une contre l'autre : elles sont pubescentes. Le pétiole est cylindrique, dressé, pubescent, haut de trois à quatre pouces.

Les fleurs sont solitaires, pédonculées, blanches, au nombre de deux à trois. Les pédoncules, semblables aux pétioles, offrent au dessus du milieu de leur longueur deux bractées extrêmement petites, soudées à leur base.

Le calice est monosépale, campanulé, beaucoup plus court que la corolle.

La corolle est campanulée, formée de cinq pétales obovales, obtus, très-minces, présentant à leur base trois appendices; celui du milieu forme l'onglet, les deux latéraux sont obtus et appliqués contre ceux des pétales voisins.

Étamines, au nombre de dix, hypogynes; cinq alternes plus grandes, cinq plus petites; filets subulés, grêles, réunis inférieurement dans la longueur d'une demi-ligne. Les plus grands sont plus courts que les pétales; les plus courts dépassent le milieu de la hauteur des premiers; anthères didymes, très-petites, pendantes, biloculaires.

Ovaire allongé, à cinq loges, contenant chacune deux ovules : cinq styles divergens, terminés chacun par un stigmate simple, surmontent l'ovaire. La capsule est à cinq angles et à cinq loges.

Cette petite plante croît dans les bois ombragés et humides, aux environs de Paris, où elle fleurit en mars et avril. ʒ

Propriétés et usages. Les feuilles de la surelle ont une saveur

acide et agréable, qui a une analogie frappante avec celle de l'oseille. Cette saveur est due, dans ces deux plantes, à la présence du même principe, l'*oxalate de potasse*. Aussi ces feuilles sont-elles rafraîchissantes et légèrement diurétiques. On fait quelquefois usage du suc que l'on en exprime.

Mais c'est particulièrement à cause du sel qu'elle renferme, que cette petite plante offre de l'intérêt. Cet oxalate de potasse, que l'on connaît sous le nom vulgaire de *sel d'oseille*, parce qu'on le retire également de la plante qui porte ce nom, peut servir à préparer des limonades rafraîchissantes et agréables. La dose est d'un à deux gros pour deux livres d'eau. C'est de lui que l'on retire l'acide oxalique, employé en chimie comme un des meilleurs réactifs pour reconnaître la présence de la chaux.

Le sel d'oseille est aussi fort en usage pour enlever les taches d'encre sur le linge blanc, le bois, etc. Cette saveur acide, qui est si prononcée dans cette plante, existe aussi dans la plupart des autres espèces de ce genre, et forme le caractère distinctif de cette petite famille, qui n'est encore composée que du seul genre *oxalis*.

QUATRE-VINGT-SEPTIÈME FAMILLE.

MALVACÉES. — MALVACEÆ.

Les plantes de cette famille ont ordinairement une tige herbacée ou ligneuse, des feuilles alternes simples ou composées, accompagnées de stipules. Les fleurs offrent différens modes d'inflorescence. Elles sont axillaires ou terminales.

Leur calice est monosépale à cinq divisions, le plus souvent environné d'un second calice extérieur, ou *calicule*, divisé en un nombre variable de segmens. La corolle est formée de cinq pétales, ordinairement soudés et confluens par leur base avec la substance qui forme les filets des étamines, en sorte que la corolle tombe fréquemment d'une seule pièce, emportant avec elle les étamines. Celles-ci sont ou fort nombreuses, réunies en

tube par leurs filets et monadelphes, ou seulement au nombre de cinq à dix, dont quelques-unes avortent quelquefois, ou ont leurs filets privés d'anthers. L'ovaire est le plus souvent simple, formé d'un grand nombre de côtes saillantes, qui correspondent chacune à une loge; d'autres fois il est globuleux et à cinq loges, qui contiennent un ou plusieurs ovules.

Le style est quelquefois simple; d'autre fois il est partagé en un grand nombre de divisions, portant chacune un stigmate. Le fruit est ordinairement composé d'un grand nombre de petites capsules indéhiscentes, uniloculaires, monospermes, disposées en cercle et très-serrées les unes contre les autres; d'autres fois, c'est une capsule à cinq loges polyspermes, ou enfin un fruit coriace, charnu intérieurement et restant indéhiscent.

Les graines sont dépourvues d'endosperme et contiennent un embryon qui a la même direction qu'elles, et dont les cotylédons sont en général plissés.

I. Étamines nombreuses. Fruits composés de petites coques rapprochées circulairement.

GUIMAUVE. — *ALTHÆA*. L. J.

Calice monosépale à cinq divisions; calicule offrant de cinq à neuf lobes aigus. Pétales échancrés ou entiers. Étamines nombreuses. Capsules monospermes indéhiscentes, réunies en cercle à la base du style.

GUIMAUVE OFFICINALE. *Althæa officinalis*. L. Sp. 966.

Part. usit. : la racine, les feuilles.

Racine fusiforme pivotante, charnue, blanche, de la grosseur du doigt indicateur, longue d'environ un pied, simple ou quelquefois rameuse, donnant naissance à une tige herbacée, dressée, cylindrique, tomenteuse, ainsi que toutes les parties herbacées de la plante.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, molles, douces au tou-

cher, cordiformes, à trois ou cinq lobes peu marqués, aigus, crénelés; deux stipules membraneuses, caduques, pubescentes, divisées profondément en deux ou trois lanières étroites, existent à la base de chaque feuille.

Fleurs blanchâtres, ou légèrement lavées de rose, presque sessiles, axillaires, formant une espèce de panicule à l'extrémité de la tige. Calice double; l'extérieur a neuf divisions étroites, aiguës, plus courtes que l'intérieur qui en offre cinq, ovales, acuminées, très-aiguës. Corolle de cinq pétales subcordiformes, entiers, rétrécis inférieurement, où ils sont unis avec la substance des filets anthérifères, de manière à recouvrir et cacher entièrement le pistil.

Étamines en nombre indéterminé, monadelphes; filets subulés et distincts vers leur partie supérieure, réunis dans leurs deux tiers inférieurs en un tube traversé par le style. Anthères réniformes transversales, attachées par le milieu de la face inférieure, uniloculaires.

Ovaire libre, très-déprimé, arrondi, pubescent, discoïde, marqué dans son contour d'un grand nombre de côtes, présentant intérieurement un grand nombre de loges monospermes, qui dans le fruit sont autant d'akènes complets, offrant un axe central très-épais, auquel ils sont attachés.

Style plus court que le tube des étamines, glabre, cylindrique, fendu supérieurement en huit ou neuf divisions étroites; chacune d'elles est terminée par un stigmate capitalé, très-petit.

Fruit orbiculaire très-déprimé, tomenteux, relevé de côtes, qui sont chacune autant de petites coques monospermes, et enveloppé par le calice persistant.

La guimauve croît dans les champs cultivés: elle fleurit en juin et juillet. ♀

Propriétés et usages. Sa racine est peut-être un des médicaments les plus fréquemment usités. Elle donne par son ébullition dans l'eau un mucilage très-abondant. Elle est employée avec succès pour combattre l'inflammation.

Ses feuilles et ses tiges peuvent être employées aux mêmes usages. Ce médicament est surtout prescrit pour l'usage externe.

GUIMAUVE ROSE TREMIÈRE. *Althæa rosea*. Cavan.

Dissert. 2. t. 28. f. 1.

Alcæa rosea. L. Sp. 966.

Part. usit. : *les feuilles*.

Plante annuelle, dont la tige dressée, droite, simple, cylindrique, pubescente, s'élève quelquefois à quatre ou huit pieds.

Ses feuilles sont grandes, alternes, pétiolées, subcordiformes, légèrement quinquelobées, à lobes obtus, elles sont tomenteuses, et un peu rudes, surtout en dessous. A la base du pétiole sont deux stipules découpées en lanières étroites.

Les fleurs sont extrêmement grandes, roses, blanches ou rouges, courtement pédonculées à l'aisselle d'une bractée incisée en découpures linéaires; elles constituent un long épi qui occupe le quart supérieur de la tige.

Le calicule, ou calice extérieur, est monosépale, très-tometeux, à six divisions ovales aiguës.

Le calice, plus grand, est à cinq divisions de même forme, et opposées à celles du calicule; tous deux sont persistans.

La corolle est très-grande, subcampanulée, formée de cinq pétales obovales très-obtus, très-larges supérieurement, rétrécis et subcunéiformes à la base, où ils sont réunis et confluent avec la matière des filets staminifères; en sorte qu'ils tombent tous d'une seule pièce, emportant avec eux les étamines, et que la corolle paraît monopétale.

Les étamines sont très-nombreuses (environ cent), réunies par leurs filets et monadelphes.

Les fruits sont formés par un grand nombre d'akènes contigus par leurs côtés, et rapprochés circulairement au centre du calice.

La rose tremière est cultivée dans tous les jardins et parterres d'agrément, à cause de l'éclat, de la variété et de la grandeur de ses fleurs. 4

Propriétés et usages. On peut l'employer aux mêmes usages

que la guimave. Elle fournit un mucilage abondant. Ses fleurs, dans la variété rouge, sont un peu astringentes, et ont la réputation d'être vulnéraires. Mais cette propriété astringente est tellement masquée par l'abondance du mucilage, que son action est presque nulle.

MAUVE. *MALVA*.

Calice intérieur monosépale à cinq divisions : calicule de *trois petites folioles* étroites ; pétales échancrés au sommet et subcordiformes : étamines nombreuses, capsules monospermes indéhiscentes, réunies en cercle à la base et autour du style.

MAUVE SAUVAGE. *Malva sylvestris*. L. Sp. 969. Blackw. t. 22.

Part. usit. : *les fleurs et les feuilles*. Nom vulg. : *Grande mauve*.

Sa racine est pivotante, blanche, charnue, presque simple ; il s'en élève plusieurs tiges dressées, rameuses, cylindriques, couvertes de poils rudes, assez rares, hautes d'un pied et plus.

Les feuilles sont alternes, très-longuement pétiolées, comme articulées, réniformes, arrondies, à cinq ou sept lobes peu profonds, très-obtus, crénelés ; deux stipules ovales aiguës, ciliées, presqu'entières, sont placées à la base de chaque feuille.

Fleurs purpurines, au nombre de trois à cinq aux aisselles des feuilles, portées sur un pédoncule long, grêle et cylindrique. Leur calice est double. L'extérieur à trois divisions étroites, l'intérieur campanulé, demi quinquéfide à lobes aigus. Leur corolle est composée de cinq pétales obcordiformes échancrés supérieurement, terminés inférieurement par un onglet, unis avec la substance du tube anthérifère.

Fruit composé d'un grand nombre de petites coques monospermes, réunies circulairement autour d'un axe central commun.

On trouve communément la grande mauve le long des haies, dans les bois : elle fleurit en juin et juillet. 2

Propriétés et usages. Les fleurs de mauve sont très-fréquemment employées comme adoucissantes dans les inflammations des bronches, de la trachée-artère, etc. On les donne en infusion théiforme.

Les feuilles et les tiges sont usitées comme adoucissantes, à l'extérieur.

MAUVE A FEUILLES RONDES. *Malva rotundifolia.* L. Sp. 969.

Vulgairement : *Petite mauve.*

Racine allongée, très-blanche, charnue. Tige rameuse, étalée, cylindrique, un peu pubescente, rameaux longs d'un pied, ascendans ou redressés à leur extrémité.

Feuilles alternes portées sur de longs pétioles subcanaliculés, un peu velus, présentant à leur base deux stipules sessiles, velues, aiguës, entières ou denticulées : ces feuilles sont arrondies, pubescentes, subréniformes à cinq ou sept lobes obtus et dentés.

Les fleurs sont petites, axillaires, pédonculées, blanchâtres ou purpurines, au nombre de trois ou quatre, à l'aisselle des feuilles. Le calicule se compose de trois petites folioles subulées, étroites, distinctes à leur base. Le calice est monosépale, tubuleux, à cinq divisions aiguës. Les cinq pétales sont elliptiques, émarginés au sommet et subcordiformes.

La petite mauve est très-fréquente sur le bord des chemins, dans les champs. Elle fleurit pendant presque tout l'été. (○)

Propriétés et usages. Elle jouit absolument des mêmes propriétés que la grande mauve, mais elle est moins usitée, parce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties.

II. Étamines au nombre de cinq à dix. Capsule multiloculaire indéhiscente.

CACAOIER. — *THEOBROMA.* Juss.

Calice caduc, à cinq divisions très-profondes; corolle de

cinq pétales irréguliers creusés en gouttière à leur base, rétrécis au milieu et terminés par une lame plane à leur sommet; dix étamines monadelphes par leur partie inférieure, où elles forment un tube, libres dans leur moitié supérieure, où cinq alternes sont dépourvues d'anthères. Style surmonté de cinq stigmates. Le fruit est gros, sec, allongé, marqué de dix sillons, épais, et contient un grand nombre de graines, dont le tégument est charnu.

Arbres à feuilles alternes et entières, ayant les fleurs groupées par petits bouquets.

CACAOIER ORDINAIRE. *Theobroma cacao*. L. Sp.

Part. usit. : les graines. Nom pharm. : *Semina cacao*. Nom vulg. : *Faba mexicana*.

Le cacaoier peut s'élever à trente ou même quarante pieds : son tronc, dont le bois est tendre et léger, se divise en un grand nombre de ramifications grêles et allongées, sur lesquelles il existe des feuilles alternes, entières, courtement pétiolées, obovales, acuminées, lisses et glabres. Les deux stipules, que l'on remarque à la base des pétioles, sont linéaires, entières et caduques.

Les fleurs sont rougeâtres, portées sur des pédicelles grêles et réunies en petits faisceaux, placés un peu au-dessus de l'aisselle des feuilles; quelques-uns de ces groupes ou faisceaux de fleurs, naissent sur le tronc et les grosses branches, et ce sont les seuls dont les fleurs soient fécondes et donnent des fruits, tandis que toutes les fleurs qui se développent sur les jeunes rameaux sont stériles.

Le calice est à cinq divisions très-profondes, d'un rouge foncé, lancéolées, aiguës, entières, caduques. La corolle est formée de cinq pétales dressés, et connivens par leur sommet. Ils sont élargis, creusés en gouttière à leur partie inférieure, très-rétrécis dans leur partie moyenne, élargis de nouveau à leur sommet.

L'ovaire est libre, ovoïde, allongé, tomenteux, marqué de dix sillons longitudinaux; il offre cinq loges multiovulées. Le

style est long, grêle, légèrement quinquéfide à son sommet, qui porte cinq stigmates aigus.

Le fruit est ovoïde, allongé, quelquefois mamelonné à son sommet, marqué de dix sillons longitudinaux, ayant sa surface inégale et raboteuse, tantôt jaune, tantôt rouge, suivant les variétés. Le péricarpe est épais, dur et indéhiscant; sa cavité intérieure est simple, par suite de l'avortement des cloisons qui existaient dans l'ovaire, en sorte que les graines sont groupées au centre du fruit et enveloppées dans une pulpe aqueuse et aigrette. Elles se composent d'un tégument propre crustacé, recouvrant un gros embryon, dont les deux cotylédons sont découpés en un grand nombre de lobes irrégulièrement plissés.

Cet arbre intéressant est originaire du Nouveau-Monde. Il croît spontanément au Mexique et dans d'autres parties de l'Amérique méridionale. Sa culture s'est introduite dans les Antilles et d'autres contrées du continent américain. Ce ne fut guère que vers le milieu du dix-septième siècle que les Français s'adonnèrent à la culture du cacaoïer dans leurs colonies.

Lorsque l'on a cueilli ces fruits à leur parfaite maturité, on les brise pour en retirer les graines. Avant de les verser dans le commerce, on leur fait subir l'un des deux modes de préparation que nous allons indiquer. Tantôt on les dépouille de la pulpe qui les recouvre et on les fait simplement sécher, en les exposant au soleil pendant un temps plus ou moins long; tantôt on les enfouit en terre et on les y laisse jusqu'à ce que la fermentation en ait détaché la partie pulpeuse. C'est au cacao préparé de cette dernière manière que l'on donne le nom de *cacao terré*.

Dans le commerce, on distingue plusieurs sortes de cacao, savoir : 1^o Le *cacao caraque*, que l'on recueille sur la côte de Caracas. On le distingue en *gros* et en *petit*, suivant le volume de ses graines. Il est généralement terré. C'est l'espèce la plus recherchée. Ses graines sont plus arrondies et plus grosses que dans le cacao des îles. Leur couleur intérieure est d'un brun violacé. Leur tégument s'enlève avec facilité. La saveur du cacao caraque est douce et agréable.

2^o Sous le nom de cacao des îles on comprend généralement

tout celui qui est tiré des Antilles et même des îles de France et de Bourbon. Les grains en sont moins gros et plus aplatis, d'une saveur amère et austère. Cette sorte contient plus de matière butyreuse que la précédente, et porte les noms de *cacao berbiche*, *cacao de Surinam*, etc., suivant les lieux où on la récolte.

Propriétés et usages du cacao. Dans l'état frais, ces graines ont une saveur âpre et amère qui n'a rien d'agréable. Elles la perdent en grande partie par le *terrage*, et surtout lorsqu'elles ont été grillées dans des poêles de fer ou des cylindres nommés vulgairement *brûloirs*. Elles acquièrent alors une saveur agréable, douce, onctueuse. C'est avec ces graines, ainsi torréfiées, que l'on prépare le chocolat. Pour cela, on les prive de leur enveloppe crustacée, et on les pile dans un mortier de fer que l'on a préalablement chauffé. Après en avoir fait une pâte grossière on y mélange une égale quantité de sucre en poudre et on broie de nouveau la pâte sur des pierres de liais, au moyen de cylindres de fer. On coule ensuite cette pâte encore molle dans des moules. Ainsi préparé, le chocolat porte le nom de *chocolat de santé*; mais généralement on y ajoute quelques aromates, tels que la vanille et la cannelle, qui relèvent sa saveur et en facilitent la digestion.

On peut rendre le chocolat plus ou moins amer ou excitant, suivant le degré de torréfaction qu'on lui fait subir. Les Italiens et les Espagnols torréfient le cacao beaucoup plus que les Français. Aussi leur chocolat est-il plus foncé en couleur et plus amer.

L'usage du chocolat est trop universellement répandu, pour qu'il soit nécessaire d'entrer dans de longs détails à cet égard. On le mange soit cru, soit après l'avoir délayé et fait bouillir dans de l'eau ou du lait. C'est un aliment très-nourrissant, mais que beaucoup de personnes ne digèrent que péniblement. Il est analeptique et convient aux individus épuisés par de longues maladies ou des excès vénériens. Chez ceux qui le digèrent, il produit promptement une amélioration sensible et ranime les forces. On a vu quelquefois l'usage long-temps continué du chocolat devenir très-favorable à des personnes affectées de phthisie ou d'autres maladies chroniques. Cette substance

agréable est quelquefois employée pour masquer le goût de certains médicamens désagréables. C'est ainsi qu'on prépare un chocolat à la mousse de corse, qui est anthelmintique ; un chocolat au quinquina, qui est tonique et fébrifuge, etc.

Le cacao contient une très-grande quantité d'une huile grasse et solide, connue généralement sous le nom de *beurre de cacao*. Elle est blanche, jaunâtre, d'une saveur douce et agréable. C'est un des corps gras les plus adoucissans que l'on connaisse. On l'emploie beaucoup comme cosmétique et comme médicament. Il a le précieux avantage d'avoir une odeur agréable et de se sécher avec rapidité. On en fait des pommades, que l'on applique sur les gerçures qui se forment aux mamelles ou dans d'autres parties du corps. Le beurre de cacao trouve encore un emploi fréquent dans la préparation des suppositoires adoucissans, dont l'usage est extrêmement avantageux dans un grand nombre de circonstances.

Enfin l'enveloppe crustacée qui recouvre la graine n'est pas à dédaigner. Sa saveur est acerbe, et quelques auteurs en regardent la décoction comme tonique.

Parmi les autres végétaux exotiques de la famille des Malvacées, nous pouvons encore mentionner les suivans :

1° Le BAOBAB (*Adansonia digitata*, L.), le plus grand et le plus gros des arbres connus. Ses feuilles sont composées de sept à neuf folioles digitées au sommet d'un pétiole commun. Ses fleurs, qui sont extrêmement grandes, sont remplacées par des fruits ovoïdes, allongés, tomenteux, verdâtres, très-gros, ayant leur écorce épaisse et presque ligneuse, et offrant intérieurement une substance rougeâtre, spongieuse, remplie d'un suc acidule très-agréable. Au rapport d'Adanson et du docteur Louis Franck, les habitans du Sénégal, de l'Égypte, de la Nubie, etc., regardent cette pulpe rougeâtre, que l'on apportait autrefois sous le nom de *terre sigillée de Lemnos*, comme un des remèdes les plus efficaces contre la dysenterie, affection si redoutable dans ces régions brûlantes, par la rapidité de sa marche. Mais cette substance est tout-à-fait inusitée en Europe.

2° L'AMBRETTE (*Hibiscus abelmoschus*, L.), petite plante originaire de l'Inde, mais qui s'est naturalisée en Égypte et

jusque dans les Antilles. Ce sont ses graines qui sont connues sous les noms d'*ambrette*, *abel mosch*, ou *graines de musc*, à cause de leur odeur musquée. Autrefois employées en médecine comme stimulantes et antispasmodiques, les parfumeurs seuls en font usage aujourd'hui.

3° Le COTONNIER (*Gossipium herbaceum*). Cette espèce, et plusieurs autres du même genre, méritent le plus grand intérêt sous le rapport de l'économie domestique et politique. Leurs fruits sont des capsules contenant plusieurs graines, dont le tégument propre est chargé de longs filamens blancs ou rous-sâtres, doux, soyeux, que l'on connaît sous le nom de coton. Cette substance exotique est certainement un des produits les plus importans du commerce des deux Indes avec l'Europe. On le cultive dans l'Inde, l'Afrique, les deux Amériques, les Antilles, etc. On a cherché à introduire cette culture dans les provinces méridionales de la France, mais elle y a peu réussi, et les essais à cet égard n'ont pas été assez multipliés.

Propriétés médicales et usages des plantes de la famille des Malvacées.

Si les Malvacées ne sont point remarquables par l'énergie de leurs propriétés médicales, elles sont fort intéressantes sous le rapport de l'uniformité parfaite que ces propriétés présentent dans toute la famille. Toutes les Malvacées contiennent, dans leurs différentes parties, une quantité considérable de mucilage. Aussi sont-elles essentiellement adoucissantes et émoullientes, et peuvent-elles être employées indifféremment les unes pour les autres sans le moindre inconvénient. Dans quelques contrées même elles servent à la nourriture de l'homme. Ainsi, dans diverses parties de l'Europe, on mange les jeunes feuilles de nos mauves, après les avoir fait bouillir. Dans les deux Indes et l'Afrique on cultive pour le même usage le *Combo* ou *Hibiscus esculentus* de Linné.

Les Malvacées exotiques nous intéressent aussi sous d'autres rapports. Ainsi ce sont les graines torrifiées du *Theobroma cacao* qui, convenablement préparées, forment le chocolat. On trouve sur les graines de plusieurs espèces de *gossipium*, une

espèce de bourre, formée de filamens longs et soyeux, qui forment le coton, substance de première nécessité, et qui tient un des premiers rangs dans la balance du commerce de l'Europe avec les deux Indes.

Enfin, c'est à la famille des Malvacées qu'appartiennent les colosses du règne végétal, les plus grands arbres connus, les BAOBABS (*Adansonia digitata*), dont le tronc a quelquefois soixante à quatre-vingts pieds de circonférence.

Tous ces végétaux, tant indigènes qu'exotiques, peuvent indifféremment être employés comme émoulliens. On ne connaît aucune plante vénéneuse parmi les Malvacées.

QUATRE-VINGT-HUITIÈME FAMILLE.

TILIACÉES. — *TILIACEÆ*.

Cette famille a beaucoup de rapports avec celle que nous venons d'étudier précédemment. Elle se compose d'arbres, d'arbustes ou de plantes herbacées, ayant les feuilles alternes, simples, accompagnées de stipules; les fleurs axillaires ou terminales. Leur calice est coloré, à quatre ou cinq divisions profondes et caduques. Les pétales alternant avec les divisions calycinales, sont généralement en nombre égal; rarement la corolle manque.

Les étamines sont nombreuses et ont leurs filamens libres et distincts; leurs anthères à deux loges.

L'ovaire est simple, libre, sessile ou stipité, ayant de deux à cinq loges, qui contiennent chacune un, deux ou plusieurs ovules attachés à l'angle interne. Le style est simple et se termine par un stigmate à deux, trois ou cinq lobes.

Le fruit est sec ou charnu, à deux ou plusieurs loges, indéhiscents ou s'ouvrant en plusieurs valves. Chaque loge contient une ou plusieurs graines, dont l'endosperme est charnu et les cotylédons planes.

Les Tiliacées se distinguent des Malvacées par leurs

étamines, dont les filets sont entièrement libres, par leur style simplé; leur fruit, qui est quelquefois charnu, et leurs cotyledons planes et non lobés.

TILLEUL. — *TILIA*. L. J.

Calice caduc à cinq divisions profondes; corolle de cinq pétales¹. Étamines nombreuses et distinctes, ovaire à cinq loges biovulées; style simple terminé par un stigmate à cinq lobes rapprochés. Capsule globuleule à cinq loges, contenant chacune une ou deux graines.

Arbres à feuilles simples et cordiformes; ayant leurs pédoncules soudés avec la bractée qui les accompagne.

TILLEUL D'EUROPE. *Tilia Europæa*. L. Sp. 773.

Part. usit. : *les fleurs*. Nom pharm. : *Tilia hortensis*.

Les auteurs modernes, à l'exemple de Ventenat et de Desfontaines, ont distingué dans le *Tilia Europæa* de Linné deux espèces distinctes, mais qui ne nous paraissent être, comme à l'immortel Suédois, que deux variétés d'une même espèce.

L'une, que Ventenat nomme *Tilia microphylla*, ou *Tilleul à petites feuilles*, croit communément dans nos bois, où il peut acquérir une hauteur de cinquante à soixante pieds. Son écorce est épaisse, rugueuse, fendillée dans sa partie inférieure, lisse supérieurement. Ses feuilles sont alternes, cordiformes, arrondies, acuminées, dentées en scie, presque glabres et un peu fermes, assez petites, présentant à leur face inférieure des petits poils ferrugineux disposés par touffes, à l'aisselle des nervures principales. Ses fleurs sont plus petites. Son fruit est globuleux et pubescent.

Cette variété est fort commune dans les forêts de presque toute la France. On la désigne sous les noms de *tilleul sauvage*, *tillaux*, etc.

¹ Les espèces de ce genre qui croissent en Amérique présentent en face de chaque pétale une écaille colorée, et qui semble former un second pétale intérieur. Ce caractère n'existe pas dans les espèces européennes.

La seconde variété, ou le tilleul à larges feuilles, *Tilia platyphyllos* de Ventenat, se distingue surtout par son tronc moins élevé, ses feuilles beaucoup plus grandes, plus molles et velues; ses fleurs, également plus grandes, et son fruit pyriforme, relevé de cinq côtes. On le cultive généralement dans les parcs et les jardins, sous le nom de *Tilleul de Hollande*, et ses fleurs s'épanouissent un mois plus tôt que celles de l'espèce précédente.

Les caractères que nous venons d'énoncer suffisent pour faire voir que ces deux espèces peuvent n'être considérées que comme de simples variétés.

Propriétés et usages. Les feuilles, et en général toutes les parties herbacées du tilleul ont une saveur fade et contiennent une quantité considérable de mucilage, caractère qui les rapproche singulièrement des Malvacées. Aussi ces feuilles et la partie intérieure de l'écorce peuvent-elles être employées avec avantage, pour préparer des décoctions émollientes, dont l'emploi est le même que celui des plantes de la famille des Malvacées.

Mais ce sont particulièrement les fleurs du tilleul que la thérapeutique réclame. Elles répandent une odeur suave. C'est généralement en infusion théiforme qu'on les administre. On en prépare aussi une eau distillée. On ne peut nier l'action qu'elles exercent sur le système nerveux; elles sont antispasmodiques, calmantes, légèrement diaphorétiques. Mais peut-on croire à leur prétendue efficacité dans le traitement de l'épilepsie, aujourd'hui que la nature de cette maladie nous est mieux connue. Cependant on trouve dans plusieurs auteurs les fleurs de tilleul vantées comme une sorte de spécifique dans cette redoutable affection.

Les graines du tilleul contiennent une certaine quantité d'une huile grasse et douce. Quelques auteurs en ont préparé une pâte analogue à celle que forme le cacao, mais qui lui est de beaucoup inférieure.

C'est à la suite de cette famille que l'on a placé le ROCOUYER, (*Bixa orellana*, L.), bel arbre originaire des forêts de l'Amérique méridionale. Ses graines, lorsqu'elles sont parfaitement mûres, fournissent, par l'infusion ou la macération dans l'eau,

une pâte tinctoriale, connue sous le nom de *rocou* ou *roucou*, et que les teinturiers emploient pour communiquer aux étoffes une couleur rougeâtre. Cette pâte a une saveur aromatique. Les Indiens la dissolvent dans l'huile et s'en frottent toutes les parties extérieures du corps.

Propriétés médicales et usages des Tiliacées.

Le tilleul est à peu près le seul végétal de toute cette famille, cependant assez nombreuse, qui soit employé en médecine. Nous y avons remarqué surtout un principe fade et mucilagineux très-abondant, qui existe dans les feuilles et les autres parties herbacées de cet arbre, et que d'autres Tiliacées nous présentent également. C'est ainsi qu'en Égypte on mange le *Corchorus olitorius*, comme plante potagère.

L'odeur suave des fleurs de tilleul se retrouve aussi dans plusieurs autres végétaux de cette famille, qui tous sont remarquables par la ténacité des fibres qui composent leur écorce, avec laquelle on fabrique des toiles et des cordages dans certaines contrées.

QUATRE-VINGT-NEUVIÈME FAMILLE.

CISTÉES.—*CISTEÆ.*

Le genre *Cistus* de Linné, que les auteurs modernes ont divisé en deux genres sous les noms de *Cistus* et d'*Helianthemum*, constitue à lui seul cette petite famille, dont voici les caractères : le calice est monosépale, à cinq divisions profondes; la corolle est formée de cinq pétales réguliers. Les étamines sont en grand nombre et ont leurs filets parfaitement libres et distincts. Le pistil est simple et libre; l'ovaire est globuleux, à trois ou cinq loges. Il est surmonté d'un style indivis, au sommet duquel est un stigmate simple. Le fruit est sec; tantôt il offre trois loges et s'ouvre en trois valves; tantôt il en présente cinq, s'ouvrant seulement à leur partie supérieure, par l'écartement des valves, qui restent soudées par leur base.

Les graines renfermées dans cette capsule sont attachées à des trophospermes qui règnent à l'angle interne de chaque loge, sur les bords de la cloison. L'embryon est placé dans un endosperme charnu. Il a sa radicule repliée sur les cotylédons.

Cette famille se compose de petits arbustes ou d'arbrisseaux ayant généralement les feuilles opposées, simples, munies ou dépourvues de stipules; les fleurs, tantôt axillaires, tantôt terminales. Elle offre beaucoup d'analogie avec les Tiliacées, dont elle diffère surtout par ses feuilles opposées et ses graines attachées à l'angle interne des cloisons.

Le genre violette d'abord placé à la suite des cistes, forme aujourd'hui une famille différente nommée VIO-LARIÉES.

CISTE. — *CISTUS*. Tournef. Juss.

Calice régulier, persistant, à cinq divisions très-profondes; corolle rosacée, formée de cinq pétales égaux. Étamines nombreuses. Style et stigmaté simples. Capsule à cinq ou dix loges, contenant chacune plusieurs graines.

Arbustes, portant des feuilles opposées et entières, des fleurs assez grandes, très-fugaces, dont les pétales tombent avec la plus grande facilité.

CISTE DE CRÈTE. *Cistus creticus*. L. Sp. 738.

Part. usit. : le *Ladanum*. Nom pharm. : *Labdanum*.

Cet arbuste élégant croit dans les lieux secs et pierreux de l'île de Crète ou de Candie, en Syrie et dans plusieurs îles de l'Archipel. Ses tiges, dressées, rameuses, pubescentes, portent des feuilles opposées, ovales aiguës, sinueuses sur les bords, pubescentes et terminées inférieurement par un pétiole large et membraneux.

Les fleurs sont pédonculées, grandes et d'un beau rouge

ponceau : elles sont ordinairement réunies au nombre de trois au sommet des ramifications de la tige. Comme toutes les autres espèces de cette famille, ces fleurs s'épanouissent aux premiers rayons du soleil levant, suivent cet astre dans sa course, et le soir du jour qui les a vu naître les voit se flétrir, et leurs pétales se détacher et tomber.

Le calice persistant est à cinq divisions très-profondes, ovales aiguës, pubescentes. Les cinq pétales, qui forment la corolle, sont étalés en rose, beaucoup plus grands que le calice, ils sont minces et un peu crépus. Les étamines sont fort nombreuses, d'une belle couleur jaune doré, beaucoup plus courtes que la corolle.

Le fruit est une capsule globuleuse, pubescente, recouverte par les lobes du calice; elle offre cinq loges contenant chacune plusieurs graines, et s'ouvre en cinq valves emportant chacune une partie des cloisons sur le milieu de leur face interne.

C'est sur cet arbuste et plusieurs autres espèces du même genre, telles que *Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*, etc., que l'on recueille en Orient la substance résineuse connue dans le commerce sous le nom de *ladanum*. Pour cela, on se sert d'instrumens particuliers ayant la forme d'un rateau, qui, au lieu de dents en fer, sont armés de lanières de cuir. On promène ces lanières sur les cistes; elles se chargent de la matière résineuse dont leurs feuilles sont enduites. On racle ensuite ces lanières pour en retirer le ladanum.

Autrefois la récolte du ladanum se faisait d'une toute autre manière. Selon Dioscorides, on le retirait de la barbe des chèvres qui allaient au milieu des ladaniers brouter l'herbe des montagnes.

Propriétés et usages du Ladanum. Dans le commerce, on distingue deux sortes de ladanum. L'un est en masses plus ou moins volumineuses, d'un brun noirâtre, poisseuses, enveloppées dans des morceaux de vessie, c'est le *ladanum en pain*. L'autre est en morceaux roulés et tordus, plus secs, durs et cassans, et constitue le *ladanum in tortis*. Cette substance résineuse, quand elle est pure, exhale une odeur balsamique et très-agréable; sa saveur est un peu amère et aromatique; insoluble dans l'eau, elle se dissout presque en totalité dans l'al-

cohol. Projetée sur des charbons ardents, elle brûle et répand une fumée blanche et épaisse.

Mais il est bien rare, ou, pour ainsi dire, impossible d'avoir dans le commerce du ladanum bien pur. Ce n'est, le plus souvent, qu'un mélange d'une très-petite quantité de ladanum, de matières résineuses, et surtout d'un sable fin et ferrugineux. Aussi les praticiens ont-ils presque entièrement abandonné l'emploi d'un médicament sur lequel il est, en quelque sorte, impossible de pouvoir compter, et qui ne possède qu'à un degré assez faible les propriétés communes à toutes les autres substances résineuses. Cependant les pharmaciens le font encore entrer dans certaines préparations officinales, pour la plupart inusitées.

Les parfumeurs l'emploient plus fréquemment dans plusieurs de leurs préparations cosmétiques.

Propriétés médicales et usages des Cistées.

Cette famille n'étant formée, ainsi que nous l'avons dit précédemment, que du seul genre CISTE, il est facile de concevoir qu'elle offre peu d'intérêt sous le point de vue médical. En effet, le ladanum est le seul produit qu'elle offre à la thérapeutique. Il est important de remarquer qu'outre les espèces dont nous avons parlé, la plupart des autres Cistes qui croissent dans les contrées méridionales de l'Europe, et qui sont frutescentes, fournissent une matière résineuse analogue au ladanum.

QUATRE-VINGT-DIXIÈME FAMILLE.

VIOLARIÉES.—*VIOLARIÆ.*

Autrefois réuni à la famille qui précède, le genre VIOLETTE est devenu le type d'un nouvel ordre assez distinct, et dont voici les caractères : calice à cinq divisions profondes, quelquefois prolongées au-dessous de leur point d'attache; corolle irrégulière, formée de cinq pétales inégaux, dont l'inférieur, en général plus grand, se

termine quelquefois à sa base par un éperon creux, plus ou moins allongé.

Les étamines, au nombre de cinq, alternent avec les pétales, et sont, ainsi qu'eux, insérées au pourtour de la base de l'ovaire. Les filets sont généralement très-courts; les anthères à deux loges, terminées supérieurement par un appendice membraneux, sont rapprochées au centre de la fleur, contiguës par leurs côtés, et forment un cône qui recouvre le pistil : les deux anthères, placées devant le pétale inférieur, offrent à leur partie externe une corne plus ou moins allongée, qui s'enfonce dans l'éperon de ce pétale. L'existence de cette corne est subordonnée à celle de l'éperon.

L'ovaire est libre et simple, à une seule loge, contenant plusieurs ovules attachés à trois trophospermes longitudinaux qui règnent sur les parois. Le style est tantôt droit, tantôt recourbé en crochet, et se termine par un stigmate tantôt simple, tantôt renflé et creusé en une cavité semi-circulaire.

Le fruit est une capsule revêtue par le calice : il offre une seule loge, s'ouvre en trois valves, sur chacune desquelles sont attachées les graines. Celles-ci contiennent au centre d'un endosperme charnu un embryon dressé ayant les cotylédons planes et la radicule cylindrique.

Les Violariées sont herbacées ou sous-frutescentes. Leurs feuilles sont simples, opposées, rarement alternes, accompagnées à leur base de deux stipules. Leurs fleurs sont axillaires, tantôt droites, tantôt renversées au sommet du pédoncule.

Cette famille a beaucoup de rapport avec les Cistées, mais elle s'en distingue par sa corolle constamment irrégulière, souvent éperonnée; par ses étamines, au nombre de cinq seulement; par son fruit unilocu-

laire^r, dont les graines sont pariétales; par son embryon droit et non recourbé ni roulé en spirale.

VIOLETTE. — *VIOLA*. Ventenat.

Calice à cinq divisions très-profondes, prolongées à leur base au-dessous de leur point d'attache; corolle étalée, de cinq pétales inégaux, dont l'inférieur est creusé à sa base en éperon. Style recourbé. Étamines presque sessiles, ayant les anthères rapprochées en forme de cône au centre de la fleur.

Plantes herbacées, annuelles ou vivaces.

VIOLETTE ODORANTE. *Viola odorata*. L. Sp.

Part. usit. : *les fleurs, la racine*. Nom pharm. : *Viola hortensis*.

Sa tige forme une souche souterraine horizontale, inégale et écailleuse, d'un blanc sale, de la grosseur d'une plume à écrire, donnant naissance à un grand nombre de radicelles rameuses et chevelues. Cette souche, que l'on considère communément comme la racine, se compose d'un axe blanc et cel-

^r Tous les auteurs décrivent le fruit du genre *Helianthemum*, qui n'est, ainsi que nous l'avons dit, qu'un démembrement du genre *Cistus*, comme une capsule à une seule loge, dont les graines sont attachées au milieu de la face interne de chacune des trois valves, et par conséquent il n'existerait aucune différence entre le fruit des Hélianthèmes et celui des Violariées. Ce caractère est entièrement faux. L'ovaire, dans toutes les espèces d'Hélianthèmes, est constamment à trois loges, et ses ovules sont attachés à l'angle rentrant de chaque loge. Mais il arrive assez souvent que, dans plusieurs espèces, les cloisons qui sont minces, se détachent du côté interne avant la maturité, en sorte qu'au moment où la capsule s'ouvre, les cloisons n'étant plus unies ensemble par leur côté interne, et ayant entraîné avec elles les graines contre les valves, la capsule paraît uniloculaire, et les graines semblent être attachées aux valves; ce qui n'a réellement pas lieu. Plusieurs espèces conservent jusqu'à leur parfaite maturité une capsule à trois loges et des graines manifestement axillaires.

luleux et d'une couche charnue qui l'environne. Les feuilles naissent par touffes du sommet de la tige et de ses ramifications. Elles sont accompagnées à leur base d'écailles ou stipules minces, ovales aiguës, ciliées sur leurs bords. Leur pétiole est long de trois à quatre pouces et creusé d'une gouttière du côté interne : les feuilles sont cordiformes, obtuses, crénelées sur leurs bords, légèrement pubescentes.

Les fleurs sont solitaires, portées sur des pédoncules axillaires, grêles, à peu près de la longueur des pétioles, réfléchis à leur sommet; elles sont d'une belle couleur violette et répandent une odeur extrêmement agréable. Le calice est formé de cinq sépales, dont la base se prolonge au-dessous de leur point d'attache. La corolle est irrégulière, pentapétale. Les deux pétales supérieurs sont redressés : l'inférieur, qui est le plus grand, se termine à sa base par un éperon court et obtus.

Les cinq étamines, qui sont presque sessiles, ont les anthères biloculaires, rapprochées les unes contre les autres et formant une espèce de cône au-dessus du pistil; chaque anthère est surmontée d'une petite languette mince, terminée en pointe, d'une couleur jaune plus foncée. Du milieu de la face externe de chacune des deux étamines qui regardent le pétale inférieur, part une corne plane et tranchante qui s'enfonce dans l'éperon. L'ovaire est globuleux et surmonté d'un style recourbé en forme d'S, plus gros dans sa moitié supérieure, et terminé par un stigmate très-petit et creux.

Le fruit est une capsule uniloculaire trivaive.

La violette odorante croit dans les bois ombragés, où elle fleurit en février, mars et avril. On la cultive dans les jardins. 2

Propriétés médicales et usages. Les fleurs sont, dans la violette, la partie la plus recherchée et celle que l'on prescrit le plus fréquemment. Leur odeur suave est connue de tout le monde. On l'a accusée, fort injustement à notre avis, d'avoir été la cause d'accidens graves, tels que de migraines, de convulsions, de l'apoplexie et même de la mort. Il nous paraît difficile d'accorder à un arôme aussi peu développé que celui des fleurs de violette, une action aussi puissante et aussi funeste. Quelques auteurs prescrivent l'infusion de ces fleurs récentes,

ou leur eau distillée, comme antispasmodique et légèrement calmante dans plusieurs affections nerveuses. Mais c'est principalement comme adoucissantes, à cause du mucilage qu'elles contiennent, que l'on administre l'infusion des fleurs de violette, dans l'inflammation des organes de la respiration. On prépare avec ces fleurs un sirop très-agréable, d'une belle couleur violette, qui sert à édulcorer certaines tisanes, et dont les chimistes font usage comme réactif chimique, pour reconnaître la présence des acides ou des alcalis.

La racine, ou pour parler plus exactement, la tige souterraine de la violette est d'un blanc sale à l'extérieur. Son odeur est peu marquée, surtout lorsqu'elle est sèche; sa saveur est un peu âcre, amère et nauséabonde. Des expériences assez multipliées ont prouvé qu'à la dose d'un demi-gros à un gros elle provoquait le vomissement et plusieurs déjections alvines. Mais cette propriété est beaucoup moins développée que dans un autre végétal de la même famille, l'*Ionidium ipecacuanha*, que pendant long-temps on a considéré comme fournissant le véritable ipécacuanha du commerce.

Quant aux graines de cette plante, quelques auteurs, entre autres Schultz, leur ont attribué beaucoup d'efficacité dans le traitement de la gravelle, pour faciliter l'expulsion des petites concrétions calculeuses qui se forment dans les organes sécréteurs de l'urine. Mais leur usage est aujourd'hui tombé dans l'oubli.

VIOLETTE DES CHAMPS. *Viola arvensis*. D. C. Fl. fr. 4.
p. 808.

Part. usit. : toute la plante. Nom pharm. : *Viola sylvestris*. Nom vulg. : *Pensée sauvage*.

Cette petite plante annuelle a sa tige dressée, anguleuse, glabre, rameuse, haute de six à dix pouces. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ovales obtuses, crénelées sur leurs bords et accompagnées à leur base de deux stipules découpées et pinnatifides.

Ses fleurs sont petites, d'un jaune mêlé de violet, portées

sur des pédoncules axillaires et solitaires, plus longs que les feuilles, dans l'aisselle desquelles ils sont situés. Les divisions calicinales sont égales, lancéolées, prolongées au-dessous de leur point d'attache en un petit appendice obtus et denticulé. Les pétales sont à peine plus longs que le calice. L'éperon du pétale inférieur est conique et redressé.

Les cinq étamines ont leurs anthères presque sessiles et légèrement soudées entre elles par leurs parties latérales. Les deux qui correspondent au pétale inférieur offrent sur le milieu de leur dos un appendice recourbé, qui s'enfonce dans l'éperon de ce pétale.

L'ovaire est globuleux, sessile, glabre, à une seule loge, qui contient un grand nombre d'ovules attachés à trois trophospermes pariétaux. Le style est condensé à sa base, épaissi dans sa partie supérieure, où il se termine par un stigmate capitulé, un peu oblique, globuleux, offrant à sa partie inférieure une petite excavation assez profonde.

La capsule est globuleuse, glabre, recouverte par le calice, et s'ouvre en trois valves.

La pensée sauvage est très-commune dans les champs cultivés, où elle fleurit aux mois de mai et de juin. (○)

Propriétés et usages. Toutes les parties de cette plante ont une saveur amère et désagréable. Beaucoup d'auteurs s'accordent à reconnaître son efficacité dans le traitement des maladies chroniques de la peau. C'est, pour me servir d'une expression populaire trop fréquemment usitée dans le langage médical, un excellent *dépuratif*. Cependant plusieurs médecins modernes, et en particulier le professeur Alibert, n'en ont pas retiré les mêmes avantages; en sorte que la pensée sauvage est un médicament sur lequel on doit peu compter. On l'administre en décoction, à la dose d'une à deux onces pour une livre d'eau; son extrait se donne à la dose d'un scrupule et au delà.

Sa racine est émétique, mais assez faiblement; en sorte qu'il faut la prescrire à la dose d'un demi-gros, pour en retirer quelquel'avantage.

IONIDE. — *IONIDIUM*. Ventenat.
Pombalia. Vandelli.

Ce genre diffère du précédent, auquel il avait été réuni, par son calice, dont les divisions ne sont pas prolongées au-dessous de leur point d'attache; par sa corolle non étalée, ni éperonnée; par ses anthères non rapprochées en cône.

Il se compose de végétaux exotiques, herbacés ou sous-frutescens.

- IONIDE IPÉCACUANHA. *Ionidium ipecacuanha*. Vent.
Viola ipecacuanha. L. Suppl. 397.
Viola calceolaria. L. Sp. 1327.
Viola itoubou. Aublet Guy. t. 318.
Pombalia ipecacuanha. Vand. fasc. I, p. 7. t. 1.

Nous regardons comme une seule et même espèce, d'après l'observation de M. Auguste Saint-Hilaire, les *viola ipecacuanha* et *viola calceolaria* de Linné, et la *viola Itoubou* d'Aublet. Cette dernière, en effet, ne diffère des deux autres que par sa tige couverte d'un duvet jaunâtre et très-long; du reste, ces diverses plantes offrent absolument les mêmes caractères. Leur racine est vivace, blanchâtre, rameuse, cylindrique. Les tiges sont dressées ou étalées à terre, cylindriques, légèrement rameuses, glabres ou poilues.

Les feuilles sont alternes, obovales aiguës, dentées, rétrécies insensiblement à leur base en un pétiole court; elles sont tantôt chargées de poils mous très-abondans, tantôt entièrement glabres. A leur base existent deux stipules linéaires et entières, couvertes de poils nombreux.

Les fleurs sont pédicellées, solitaires à l'aisselle des feuilles, qui garnissent la partie supérieure de la tige. A la base de chaque pédoncule existent deux ou trois petites bractées linéaires, très-courtes. Le calice est renflé à sa base, formé de cinq sépales lancéolés, aigus, rapprochés supérieurement, hérissés extérieurement de poils nombreux, dont un grand nombre sont plus épais, et glanduleux à leur sommet.

La corolle est irrégulière, composée de cinq pétales; les

deux supérieurs sont étroits, lancéolés, aigus, et ne dépassent pas la hauteur du calice; les deux latéraux sont plus larges et deux fois plus longs; l'inférieur, qui n'est point éperonné à sa base, est le plus long de tous; il est étroit et concave inférieurement, très-large et presque carré dans sa moitié supérieure.

Les cinq étamines ont leurs filets libres et leurs anthères distinctes, terminées, chacune à son sommet, par un appendice membraneux.

La capsule est presque triangulaire, à une seule loge, et s'ouvre en trois valves.

Cette espèce croît dans les terrains sablonneux des bords de la mer, au Brésil, à la Guyane et dans les Antilles. ♀

Propriétés et usages. On a cru pendant fort long-temps que l'ipécacuanha du Brésil, apporté en Europe par la voie du commerce, était uniquement fourni par ce végétal. Mais l'on sait aujourd'hui, d'une manière positive, que c'est à une plante de la famille des Rubiacées, le *cephalis ipecacuanha*, que l'on doit attribuer le véritable ipécacuanha du commerce, que nous avons désigné sous le nom d'*ipécacuanha annelé*. Cependant comme on y mélange quelquefois la racine de l'*ionidium ipecacuanha*, et que d'ailleurs cette racine possède des propriétés très-manifestes, nous avons cru devoir en parler dans cet ouvrage. Elle est généralement désignée sous le nom d'*ipécacuanha blanc*, à cause de sa couleur qui est blanchâtre. Voici les caractères physiques de la racine desséchée : elle est d'un blanc sale, rameuse, cylindrique, de la grosseur d'une plume à écrire, un peu tortueuse, offrant quelquefois des étranglements ou des intersections peu marquées. L'axe central est plus épais et plus jaune que la couche corticale; sa cassure est assez nette, peu résineuse; son odeur est herbacée et nauséuse; sa saveur est comme amilacée, d'abord peu sapide, mais bientôt un peu amère et d'une âcreté remarquable.

J'ai fait le premier l'analyse chimique de cette racine (*Hist. nat. des ipécac.*, p. 44). Elle contient plus de la moitié de son poids d'amidon, un peu d'émétine, quelques sels et matières grasses, etc. Le principe cristallisable que nous y avons observé, et que nous n'avons pu étudier avec assez de soin, ne serait-il pas de l'émétine? A l'époque où nous avons publié

notre travail, on n'était pas encore parvenu à obtenir cette substance cristallisée; depuis lors, M. Pelletier, auquel on en doit la connaissance, l'a dégagée des matières étrangères qui y étaient unies, et se l'est procurée pure et cristallisée. Nous soupçonnons avec quelque fondement que c'était de l'émétine aussi cristallisée que nous avons retirée des racines de l'*ionidium ipecacuanha*. Au Brésil, on les emploie assez fréquemment à la dose d'un à deux scrupules. Il est rare qu'on en fasse usage en Europe; mais du reste leur mode d'action est tout-à-fait analogue à celui des autres ipécacuanhas. Voy. pag. 441.

Propriétés médicales et usages des Violariées.

Nous avons peu de choses à dire touchant les propriétés médicales des plantes de cette famille, considérées d'une manière générale. Les fleurs de la violette ordinaire (*viola odorata*, L.), sont remarquables par le parfum suave qu'elles répandent et le mucilage qu'elles contiennent. Aussi les emploie-t-on particulièrement comme adoucissantes et légèrement calmantes. Mais c'est surtout les racines des violariées qui offrent quelque intérêt et une analogie parfaite. Dans presque toutes, en effet, surtout dans celles qui sont vivaces, elles ont une saveur âcre et nauséabonde, et possèdent une propriété émétique plus ou moins intense. Ainsi dans les espèces exotiques, nous trouvons l'*ionidium ipecacuanha*, qui croît au Brésil, au Pérou et dans la Guyane; et l'*ionidium parviflorum*, originaire du Pérou, dont les racines sont quelquefois apportées sous le nom d'*ipécacuanha blanc*, ou sont mélangées aux ipécacuanhas gris.

Cette propriété se retrouve aussi, quoiqu'à un plus faible degré, dans la racine de plusieurs espèces indigènes, et en particulier dans celles des *viola odorata*, *viola canina*, *viola tricolor* et *viola arvensis*.

QUATRE-VINGT-ONZIÈME FAMILLE.

POLYGALÉES. — *POLYGALÆÆ*.

On distingue les plantes de cette petite famille à leur calice, offrant trois, quatre ou cinq divisions, plus ou moins profondes, tantôt égales et régulières, tantôt irrégulières et inégales. Leur corolle est formée de trois à cinq pétales libres ou soudés par leur base, au moyen des filets staminaux et semblant constituer une corolle monopétale irrégulière, divisée dans sa partie supérieure en lobes qui forment deux lèvres.

Les étamines sont communément au nombre de huit, soudées par leurs filets, et diadelphes : quelquefois il n'en existe que deux ou trois, qui sont libres; dans les deux cas, elles sont insérées sur les pétales. Leurs anthères s'ouvrent généralement par un trou qui se pratique à leur sommet : elles sont uniloculaires.

L'ovaire est libre et supère, à deux ou à une seule loge, contenant chacune un ou deux ovules. Le style est simple et se termine par un stigmate dont la forme est extrêmement variable dans les différens genres.

Le fruit est une petite capsule, quelquefois légèrement charnue, à une ou deux loges, qui chacune renferment une graine. Cette capsule s'ouvre en deux valves, emportant chacune la moitié de la cloison sur leur face interne.

La graine est suspendue, souvent accompagnée à sa base d'un arille charnu et lobé. L'embryon est renversé, placé au centre d'un endosperme charnu, qui manque dans le genre *krameria*.

Les Polygalées sont des plantes herbacées, ou des arbustes d'un aspect agréable et d'un port élégant. Leurs feuilles sont alternes et dépourvues de stipules. Leurs fleurs, qui ont en général quelque ressemblance exté-

rieure avec celles des Légumineuses, sont quelquefois axillaires et solitaires, mais plus souvent terminales et en épis, accompagnées à leur base de deux bractées latérales.

Les caractères que nous venons d'énumérer suffisent pour distinguer cette famille de celles dont nous l'avons rapprochée.

POLYGALA. — *POLYGALA*. L. J.

Calice à cinq divisions profondes et inégales, dont deux latérales plus grandes et souvent colorées. Corolle irrégulière, de cinq pétales soudés par leur base et disposés en deux lèvres; huit étamines diadelphes. Capsule comprimée, à deux loges monospermes, s'ouvrant en deux valves. Graines arillées, contenant un embryon endospermique.

Plantes herbacées ou frutescentes, ayant les feuilles alternes et entières, les fleurs en épis terminaux.

POLYGALA AMER. *Polygala amara*. L. Sp. 987.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Polygala amara*.

C'est sur les pelouses sèches, dans les lieux incultes, que croit cette jolie petite plante, qui épanouit ses fleurs d'un beau bleu d'azur pendant une partie de l'été. Sa racine est vivace, rameuse, blanchâtre; elle développe plusieurs tiges de quatre à cinq pouces de hauteur, ordinairement couchées dans leur partie inférieure, redressées supérieurement et glabres. Ses feuilles sont alternes, les inférieures sont obtuses et comme spatulées; les supérieures lancéolées, étroites, aiguës et sessiles.

Les fleurs forment un épi, qui termine la partie supérieure de la tige. Chacune d'elles est pédicellée, accompagnée à la base de son pédicelle de deux petites bractées linéaires, très-courtes. Le calice est à cinq divisions très-profondes et inégales; deux sont latérales, colorées, beaucoup plus grandes que les autres, obovales aiguës, entières; les trois autres sont linéaires, étroites et beaucoup plus courtes.

La corolle est à peu près de la même longueur que les deux grandes divisions du calice; elle se compose de cinq pétales unis intimement par leur base, au moyen des filets des éta-

mines. Deux de ces pétales sont égaux et forment une sorte de lèvre supérieure; l'inférieure est concave et composée d'un pétale qui est découpé en lanières extrêmement étroites. Les deux autres pétales sont latéraux.

Les étamines, au nombre de huit, sont soudées en deux faisceaux et diadelphes, renfermées dans une sorte de carène très-concave, qui résulte de la soudure des deux pétales latéraux. L'insertion des pétales est hypogynique.

L'ovaire est allongé, très-comprimé, à deux loges, qui contiennent chacune un seul ovule. Le style est dilaté, terminé par un stigmate concave et comme à deux lèvres, dont la supérieure est dressée et beaucoup plus grande.

La capsule est comprimée, cordiforme, glabre, à deux loges, et s'ouvre en deux valves; les graines sont arillées et velues.

Propriétés et usages. Toutes les parties de cette plante, mais surtout sa racine, sont d'une amertume très-intense. C'est un médicament tonique, mais qui en même temps provoque presque constamment la purgation. Sous ce rapport, il peut être utile dans certaines hydropisies qui ne sont pas liées à l'état d'inflammation du péritoine ou des organes revêtus par cette membrane.

Mais que penser des éloges qui lui ont été prodigués dans le traitement des maladies inflammatoires des poumons, telles que la pneumonie, la pleurésie, la phthisie pulmonaire et le crachement de sang. Collin, Van Swiéten, et plus récemment MM. Coste et Villemet, prétendent l'avoir employé avec avantage dans ces différents cas. Mais si l'on fait attention qu'ils associaient le polygala amer à l'usage du lait et des mucilagineux, et que souvent même ils faisaient précéder son administration de l'emploi de la saignée, les médecins vraiment physiologistes sauront faire la part de ce médicament, et attribueront certainement les heureux résultats obtenus par les praticiens que nous venons de nommer, à la saignée, au lait et aux mucilagineux.

On peut administrer le polygala amer à la dose d'une once pour deux livres d'eau; on prépare avec sa poudre des bols ou un électuaire dont la dose est d'un scrupule à un gros. Son extrait est moins fréquemment prescrit.

POLYGALA SÉNÉGA. *Polygala senega*. L. Sp. 990.

Part. usit. : *la racine*. Nom pharm. : *Radix seneka*. Nom vulg. : *Polygala de Virginie*.

Le polygala de Virginie offre une racine vivace, rameuse, grisâtre extérieurement, blanche à son intérieur. Il s'en élève chaque année plusieurs tiges herbacées, très-simples, hautes de huit à dix pouces. Ses feuilles sont sessiles, assez grandes, ovales, lancéolées, aiguës, entières, glabres, d'un vert clair.

Les fleurs sont petites et constituent un épi terminal. Les deux ailes du calice sont obtuses et veinées. La corolle est très-courte et close.

Les capsules sont petites, très-comprimées, échancrées en cœur à leur sommet, à deux loges et à deux valves. Les graines sont noires, ovoïdes allongées, terminées en pointe à l'une de leurs extrémités.

Cette plante croît spontanément dans différentes parties de l'Amérique septentrionale. ♀

Propriétés et usages. La racine du polygala de Virginie, telle qu'elle nous est fournie par le commerce, varie de la grosseur d'une plume à celle du petit doigt. Elle est irrégulièrement contournée, un peu rameuse, épaisse supérieurement; elle présente une sorte de côte saillante qui règne sur l'un de ses côtés. Son écorce est grisâtre et comme résineuse; son axe est blanchâtre. Son odeur est faible et nauséuse; sa saveur, d'abord douceâtre et mucilagineuse, est un peu âcre, amère et irritante. Introduite dans la bouche, elle augmente la sécrétion des glandes salivaires; sa poudre, mise en contact avec la membrane pituitaire, détermine l'éternuement.

La partie externe de cette racine est la plus active. Son infusion aqueuse est plus âcre que sa teinture alcoolique.

En Amérique, la racine récente du sénéka jouit d'une très-grande réputation dans le traitement de la morsure des serpens. Mais en Europe, c'est particulièrement à titre d'excitant que l'on en fait usage. A faible dose, cette racine augmente la perspiration cutanée et pulmonaire; à dose plus élevée, elle peut

être émétique et purgative. La préparation la plus convenable est une décoction que l'on prépare avec une once de racine, bouillie dans trois livres d'eau jusqu'à réduction d'un tiers.

Les éloges qui ont été prodigués à ce médicament dans les maladies de poitrine, même à l'état inflammatoire, nous forceront à lui appliquer les observations que nous venons de faire à ce sujet, en parlant du polygala amer. En effet, ce n'est point à son emploi que doivent être exclusivement rapportés les succès obtenus, puisqu'en général on le fait précéder de la saignée, et qu'on y associe l'usage du lait, de la gomme et des adoucissans. Dans le catarrhe pulmonaire chronique, ou sur la fin du catarrhe pulmonaire aigu, quand les symptômes d'irritation ont disparu, la décoction de polygala peut être fort avantageuse : en facilitant l'expectoration, elle fait souvent disparaître l'oppression dont les malades semblaient être accablés.

On a aussi recommandé l'usage de ce médicament dans l'asthme, le croup, le rhumatisme chronique, l'aménorrhée et les hydropisies. Dans ce dernier cas, il doit être administré à haute dose, afin que son action se porte plus spécialement sur le canal digestif et détermine la purgation. Mais en général il est, je crois, important de s'abstenir de cette substance éminemment tonique et excitante, toutes les fois qu'il y a une irritation manifeste de quelque organe important; tandis qu'au contraire son usage peut être d'une grande utilité chez les sujets faibles, lorsqu'il y a débilité, et que l'économie a besoin d'être stimulée.

Outre la décoction, on peut encore employer la poudre de sénéka, à la dose de vingt à quarante grains. On peut aussi préparer un vin de polygala, en faisant macérer quatre onces de cette racine dans une livre de vin.

KRAMÉRIE. — *KRAMERIA*. L. Juss.

Calice à quatre divisions profondes et régulières; corolle de quatre à cinq pétales, inégaux et irréguliers, dont deux ou trois, qui sont supérieurs, sont plus longs et onguiculés, et deux inférieurs sessiles et plus courts. Étamines au nombre de trois à

quatre. Ovaire à une seule loge; fruit globuleux, indéhiscent, hérissé de pointes. Graines dépourvues d'arille et d'endosperme.

KRAMÉRIE TRIANDRE. *Krameria triandra*. Ruiz et Pavon.
Fl. Per.

Part. usit.: *la racine*. Nom pharm.: *Radix ratanhiaë*. Nom vulg.:
Ratanhia.

Arbuste dont la racine est rameuse et rampante horizontalement sous la terre: la tige dressée, divisée en ramifications nombreuses, velues et blanchâtres. Les feuilles sont alternes, très-rapprochées à la partie supérieure des jeunes rameaux; elles sont assez petites, ovales, oblongues, aiguës, dures et coriaces.

Les fleurs sont placées à l'aisselle des feuilles supérieures. Chaque fleur est portée sur un pédoncule très-court et accompagnée de deux bractées, rapprochées du calice: celui-ci est à quatre divisions profondes, ovales, allongées, aiguës, glabres en dedans, velues extérieurement.

La corolle se compose de quatre pétales irréguliers et inégaux; deux supérieurs redressés, étroits, onguculés à leur base, presque lancéolés dans leur partie supérieure; deux inférieurs sessiles, presque orbiculaires, très-obtus, appliqués contre l'ovaire.

Les étamines sont au nombre de trois, entièrement libres, et ascendantes. Leurs filets sont épais, cylindriques, articulés supérieurement au-dessous de l'anthere, qui est terminale, conique, à une seule loge, et s'ouvre par un trou, qui se forme à son sommet. Ces étamines sont hypogynes, ainsi que les pétales.

L'ovaire est ovoïde, très-velu, à une seule loge, contenant deux ovules suspendus. Le style est long et recourbé, et se termine par un stigmate très-petit, arrondi et bilobé.

Le fruit est globuleux, pisiforme, hérissé de pointes raides. Il reste indéhiscent et renferme deux, quelquefois une seule graine, par suite d'avortement. Ces graines contiennent un gros embryon dressé, dépourvu d'endosperme.

Cet arbuste est originaire du Pérou.

Propriétés et usages. Le nom de *ratanhia*, donné par les Péruviens à cet arbuste, est tiré de la forme de sa racine, qui est rampante. C'est à Ruiz, botaniste espagnol, l'un des auteurs de la Flore du Pérou et du Chili, que l'on doit la connaissance de la plante qui fournit la racine de *ratanhia* et celle de ses usages dans la thérapeutique. Voici les caractères de cette racine. Elle est composée de ramifications cylindriques de la grosseur d'une plume à celle du petit doigt; d'un brun rougeâtre extérieurement. Elle est formée de deux parties, l'une corticale plus foncée, un peu fibreuse, d'une saveur extrêmement astringente sans mélange d'amertume; l'autre centrale, est plus dure, d'un jaune rougeâtre, d'une saveur plus foible. C'est de la première seulement dont on doit faire usage; il est important de choisir les racines de *ratanhia* de grosseur moyenne; car celles qui sont trop grosses ont la partie centrale plus épaisse et la corticale plus mince.

M. Vogel a trouvé dans la racine de *ratanhia* un principe résinoïde, rouge, d'une très-grande astringence, de l'amidon, de la gomme et quelques sels. M. Peschier, pharmacien à Genève, y a découvert un acide qu'il regarde comme nouveau, et qu'il nomme acide kramérique. Il forme avec les alcalis des sels cristallisables, qui, en général, ne s'altèrent point à l'air.

Pendant son séjour au Pérou, M. Ruiz a vu très-fréquemment employer la racine de *ratanhia*, et en ayant lui-même fait usage, il a pu s'assurer de son efficacité. L'extrême astringence de cette racine en fait un tonique très-énergique. C'est surtout contre les diarrhées chroniques et les hémorrhagies passives, c'est-à-dire dans des maladies exemptes d'inflammation aiguë, que l'efficacité du *ratanhia* est vraiment merveilleuse. Les essais que plusieurs praticiens européens ont faits à cet égard, justifient parfaitement la confiance que les Péruviens lui accordent dans cette circonstance. M. le docteur Hurtado, médecin espagnol, qui a résidé à Paris, a publié plusieurs observations détaillées sur l'emploi de cette racine exotique. Son usage peut aussi être avantageux dans l'aménorrhée, la leucorrhée et la blennorrhagie chroniques, en un

mot, dans toutes les maladies où l'emploi des toniques et particulièrement des astringens est réclamé.

C'est généralement en décoction que l'on administre le ratanhia. Une demi-once à une once bouillie dans une livre d'eau forme une boisson astringente fort éternique. Son extrait, que l'on nous envoie souvent tout préparé du Nouveau-Monde, se donne à la dose d'un scrupule à un demi-gros.

Propriétés médicales et usages des Polygalées.

Cette petite famille qui, à l'exception du genre polygala, ne se compose que de genres exotiques, présente en général une assez grande uniformité dans les qualités sensibles et la manière dont les médicamens qu'elle renferme influencent les différens organes avec lesquels on les met en contact. En effet, ces médicamens, qui sont en petit nombre, appartiennent tous à la classe des toniques. Les uns sont spécialement amers ou légèrement âcres, tels sont le polygala amer et le polygala sénéka. Ce ne sont pas seulement ces deux espèces qui jouissent de ces propriétés; le polygala vulgaire, le polygala d'Autriche et plusieurs autres parmi les espèces indigènes, et le *polygala rosea* de Michaux, et quelques autres espèces exotiques, possèdent des propriétés entièrement analogues.

Les espèces du genre kramérie ont, au contraire, des racines qui sont d'une très-grande astringence. Outre le *krameria triandra*, qui croit au Pérou, et fournit spécialement le ratanhia, plusieurs autres espèces, et en particulier le *krameria ixina*, que l'on trouve à Saint-Domingue et dans les autres Antilles, jouissent de propriétés tellement semblables, que leur racine peut être facilement substituée au ratanhia du Pérou.

QUATRE-VINGT-DOUZIÈME FAMILLE.

SIMAROBÉES. — *SIMARUBEÆ.*

Cette famille, qui se compose des genres QUASSIA et SIMARUBA¹, n'est probablement, ainsi que les Ochnacées,

¹ Le genre SIMARUBA d'Aublet est une véritable espèce de *quassia*.

de M. de Candolle, qu'une section de la famille des Rutacées, avec laquelle elle offre une foule de caractères communs. Ses fleurs sont hermaphrodites ou quelquefois unisexuées par avortement. Leur calice est court, persistant, à quatre ou cinq lobes. Les pétales, au nombre de cinq, sont dressés, incombans par leurs parties latérales, et caducs.

Chaque fleur contient de cinq à dix étamines libres, attachées à un disque hypogyne très-épais, souvent plus large que la base du pistil, au-dessous duquel il est placé. Les filets des étamines présentent à leur face interne et inférieure une écaille ordinairement velue, avec laquelle ils sont soudés dans une étendue plus ou moins considérable.

Le pistil est simple et appliqué sur le disque, dont nous venons de parler. L'ovaire est un peu déprimé, à cinq côtes saillantes, qui forment autant de loges libres du côté interne et unies seulement à leur sommet par la base du style. On trouve dans chaque loge un ovule suspendu à l'angle interne et supérieur. Le style est simple, terminé par un stigmate qui offre autant de lobes qu'il y a de loges à l'ovaire.

Le fruit se compose d'autant de petites drupes qu'il y avait de loges à l'ovaire. Elles sont ovoïdes allongées, portées sur le disque charnu, tout-à-fait distinctes les unes des autres, contenant chacune un noyau monosperme, dans lequel est une graine qui renferme un embryon sans endosperme. Ces fruits, qui sont à peine charnus, peuvent s'ouvrir en deux valves, à l'époque de leur parfaite maturité.

Les Simaroubées sont des arbres très-élevés ou de simples arbrisseaux, qui croissent dans l'Amérique méridionale. Leurs feuilles sont alternes, imparipinnées, dépourvues de stipules, et leurs fleurs forment des grappes ou des panicules terminales.

QUASSIE. — *QUASSIA*. Rich. D. C.

Fleurs hermaphrodites : calice court, persistant, étalé, à cinq divisions profondes; corolle de cinq pétales dressés, beaucoup plus longs que le calice. Dix étamines munies à leur base d'une écaille velue. Style simple, terminé par un stigmate à cinq lobes peu marqués.

Arbrisseaux à feuilles imparipinnées, ayant les folioles constamment opposées.

QUASSIE AMÈRE. *Quassia amara*. L. suppl. 235. Lamk. Illustr. t. 343. f. 1.

Part. usit. : la racine. Nom pharm. : *Radix quassiae amaræ*. Noms vulg. : *Quassia amara*; Bois de Surinam.

Arbrisseau de six à dix pieds d'élévation, droit, irrégulièrement rameux; à écorce cendrée très-amère.

Feuilles éparses, occupant ordinairement le sommet des rameaux, très-glabres, quino-pinnées, rarement trifoliées. Pétiole commun rougeâtre, épais à sa base, ailé et membraneux dans le reste de son étendue, obtus et comme tronqué à l'insertion des folioles. Celles-ci sont sessiles, obovales, oblongues, acuminées, rétrécies à la base, presque entières, à nervures rougeâtres, saillantes. Leurs bords et ceux du pétiole sont légèrement enroulés.

Fleurs en épi terminal multiflore, d'environ huit à dix pouces de longueur; fleurs dressées, courtement pédicellées, ayant à leur base une bractée petite, spathulée, recourbée; toutes sont hermaphrodites, inodores, rouges, ainsi que le rachis et les pédicelles.

Calice très-petit; tube court, turbiné, solide; limbe étalé, plat, à cinq divisions ovales, ciliées.

Corolle de cinq pétales incombans, dressés, formant une espèce de tube allongé, cylindrique; ces pétales sont linéaires, oblongs, légèrement canaliculés, se rétrécissant insensiblement de la base vers le sommet, insérés au pourtour d'un disque hypogyne.

Dix étamines à peine saillantes hors de la corolle, cinq alternes un peu plus courtes, hors de l'anthère; mais peu de temps après les filets s'allongent considérablement, et les anthères tombent. Ces filets sont filiformes et offrent à leur base un appendice obovale arrondi, glabre en dedans, chargé de poils en dehors, qui se rétrécit subitement à sa base en un petit onglet. Le filet semble naître du milieu de cet appendice, lequel s'attache à la base du disque. Les anthères sont ovoïdes, oblongues, bifides à la base, attachées au filet par le milieu du dos.

Le disque, plus large que les ovaires, est cylindrique, tronqué supérieurement, et offre dix petites fossettes pour l'insertion des étamines.

L'ovaire est globuleux, à cinq côtes, à cinq loges uniovulées, soudées par leur sommet, mais distinctes par leur côte interne.

Le style naît des sommets réunis des cinq parties de l'ovaire; il est filiforme, à cinq sillons légers, un peu plus long que les étamines: le stigmate est globuleux, capité à cinq dents rapprochées.

Le disque devient un réceptacle charnu, rougeâtre, supportant les cinq parties de l'ovaire, qui se sont tout-à-fait écartées et isolées les unes des autres, en sorte qu'il y a cinq fruits distincts, noirs, obovoïdes, constituant chacun une drupe renfermant une noix de même forme, qui est uniloculaire, et monosperme.

Cet arbrisseau croît spontanément à Surinam. On le cultive à Cayenne et dans d'autres parties de la Guyanne.

Propriétés et usages. La racine du quassia amara est cylindrique, d'une grosseur variable, grisâtre et tachetée extérieurement, blanchâtre en dedans, inodore. Sa saveur est excessivement amère, surtout celle de la partie corticale. Le principe amer du quassia est également soluble dans l'eau et dans l'alcool. Il est d'un jaune-brunâtre un peu transparent. M. Thomson lui a donné le nom de *quassine*.

Ce médicament est certainement un de ceux dans lesquels la saveur amère est la plus intense et la plus pure. Aussi doit-il être considéré comme essentiellement tonique. La grande répu-

tation dont cette racine a joui pendant quelque temps est aujourd'hui de beaucoup diminuée. On l'administre encore quelquefois pour activer les forces digestives de l'estomac, à la suite des maladies longues et chroniques qui ont jeté dans un état de faiblesse la plupart des organes de l'économie animale. Quelques auteurs l'ont également recommandé dans les fièvres intermittentes, la goutte et les catarrhes chroniques. Mais en général on fait peu usage aujourd'hui de ce médicament exotique, que la gentiane et les autres amers indigènes peuvent facilement remplacer.

C'est ordinairement en infusion que le quassia amara est prescrit. Cette infusion se prépare avec un gros de cette racine que l'on fait infuser pendant six à douze heures dans une livre d'eau. Cette boisson est d'une amertume excessive. On peut aussi préparer un vin, une teinture et un extrait de quassia; mais on les emploie très-rarement.

SIMAROUBA. — *SIMARUBA*. Rich. D. C.

Fleurs unisexuées : calice concave, à cinq lobes; corolle de cinq pétales dressés : étamines au nombre de cinq à dix.

Arbres à feuilles imparipinnées, ayant les folioles quelquefois alternes.

SIMAROUBA DE CAYENNE. *Simaruba Guyannensis*.

Quassia simaruba. L. suppl. 234. Lamk. III. t. 343. f. 2.

Part. usit. : *écorce de la racine*. Nom pharm. : *Cortex simarubæ*.

Très-grand arbre dioïque, atteignant soixante à soixante-dix pieds d'élévation, ayant à peu près le port d'un frêne. Tronc droit, de deux pieds de diamètre.

Feuilles alternes, plus rapprochées vers le sommet des branches, pinnées, glabres. Pétiole commun d'un pied à un pied et demi de longueur, un peu canaliculé, surtout vers son sommet. Folioles alternes au nombre de dix à seize, courtement pétiolées, oblongues, arrondies, très-obtuses, un peu échan-crées, ou offrant une pointe très-courte, entières, glabres, épaisses et coriaces, sans nervures latérales apparentes.

Fleurs dioïques petites, disposées en une très-grande panicule ramifiée; chaque ramification est accompagnée par une feuille florale spatulée, longuement pétiolée. Les fleurs sont blanchâtres, très-courtoment pédicellées.

Fleurs mâles : calice courtoment campanulé, pubescent, à cinq dents inégales, dressées.

Corolle de cinq pétales, beaucoup plus longs que le calice, dressés, incombans, terminés par une petite pointe, elliptiques, un peu canaliculés, insérés autour de la base du disque.

Dix étamines, un peu moins longues que les pétales. Filets dressés, filiformes, glabres; offrant en dedans de leur partie inférieure un appendice obovale, hérissé de poils. Anthères introrses, oblongues, fixées par le milieu du dos.

Le disque occupe le fond de la fleur; il est charnu, tronqué et aplati supérieurement.

Pas vestiges de pistil.

Fleurs femelles : dix étamines avortées, très-courtes, dont les filets sont tout hérissés de poils dans la partie inférieure.

Pistil un peu plus court que la corolle : ovaire arrondi, à cinq coques, implanté sur le milieu du disque. Chaque coque est ovoïde, saillante, réunie aux autres seulement par le sommet, distincte du côté de l'axe. Le style est épais, plus court que l'ovaire, à cinq sillons. Stigmate épais, capitulé, ombiliqué à son centre, à cinq divisions réfléchies, oblongues, lignées, obtuses. Chaque coque est uniloculaire, contenant un ovule attaché par la moitié supérieure de son bord interne.

Le fruit est comme dans le quassia amara.

Cet arbre croit naturellement dans les lieux sablonneux, à la Guyane, à Saint-Domingue et à la Jamaïque.

Propriétés et usages. Le simarouba du commerce est l'écorce de la racine de l'arbre que nous venons de décrire. Elle est en plaques souvent très-longues, repliées ou roulées sur elles-mêmes, d'un gris jaunâtre, d'une texture fibreuse et lâche. Son odeur est nulle et sa saveur très-amère. M. Morin, pharmacien à Rouen, s'est occupé de l'analyse du simarouba. Il l'a trouvé composé d'une matière résineuse, d'une huile volatile, ayant l'odeur du benjoin, de quassine, ou principe amer du quassia amara, d'acétate de potasse, d'acide malique et de

quelques sels. La quassine en est certainement le principe actif.

Le simarouba est un des médicamens que l'on a le plus préconisés contre les flux de ventre. Mais la réputation dont il jouit auprès d'un grand nombre de praticiens est-elle justement méritée? On serait tenté de le croire, s'il fallait s'en rapporter aveuglément au témoignage de plusieurs auteurs célèbres, et repousser les lumières que la physiologie et l'expérience clinique tendent à jeter sur cet objet. Nul doute que toutes les fois que la diarrhée, les fleurs blanches, la dyspepsie, etc., contre lesquelles on en fait usage, ne sont pas dues à une inflammation des intestins, des organes génitaux et de la muqueuse de l'estomac, le simarouba n'ait pu, en réveillant l'excitabilité affaiblie, procurer un soulagement prompt et efficace. Mais par son action essentiellement tonique, ce médicament doit être nuisible dans tous les cas où il y a douleur ou inflammation vive dans quelque organe important.

On a fait aussi usage du simarouba dans les fièvres intermittentes vernaies, qui cèdent en général facilement aux soins hygiéniques et à l'emploi des amers; dans le scorbut, les scrophules, la chlorose, etc. On lui a aussi attribué la propriété d'arrêter le vomissement. Mais pour produire cet effet, il faut nécessairement que ce phénomène morbide ne dépende pas de l'inflammation de l'estomac.

C'est ordinairement en décoction que l'on prescrit l'écorce de simarouba, à la dose d'une once pour une pinte d'eau. On peut aussi l'administrer en poudre, sous la forme de bols ou d'électuaire, ou enfin en préparer un extrait.

Propriétés médicales et usages des Simaroubées.

Les Simaroubées se composent d'un très-petit nombre de végétaux, qui tous sont exotiques. Sous le rapport de leur composition chimique et de leurs propriétés médicales, ils offrent entre eux une ressemblance parfaite. En effet, le principe amer nommé *quassine* par les chimistes, et dont nous avons signalé l'existence dans la racine du *quassia amara* et du simarouba, se retrouve non-seulement dans les autres parties de ces végétaux, telles que le bois, les feuilles, l'écorce,

la graine, mais dans les trois ou quatre autres espèces qui forment avec elles toute la famille des Simaroubées. Sous ce rapport, ce petit groupe s'éloigne beaucoup des Rutacées, qui sont âcres, aromatiques et excitantes, tandis qu'il s'en rapproche si intimement par ses caractères d'organisation.

QUATRE-VINGT-TREIZIÈME FAMILLE.

RUTACÉES. — *RUTACEÆ*.

Végétaux herbacés, sous-frutescens ou même ligneux, à feuilles alternes, ou opposées, simples ou composées-pinnées. Leur calice est monosépale, à cinq divisions profondes; la corolle, composée de quatre ou cinq pétales quelquefois inégaux: les étamines, au nombre de huit ou dix, sont attachées à un disque hypogyne, qui élève l'ovaire et lui forme une espèce de *stipes*; l'ovaire est à quatre ou cinq côtes, à autant de loges, contenant chacune un ou plusieurs ovules renversés; le style est simple, terminé par un stigmate simple ou à cinq lobes.

Le fruit est globuleux ou comprimé, à deux, trois ou cinq côtes plus ou moins saillantes, et quelquefois en forme d'ailes. Il se partage souvent en autant de petites capsules, s'ouvrant par le sommet et la partie interne, qu'il y a de loges. Les graines contiennent un embryon renfermé dans un endosperme charnu.

RUE. — *RUTA*. L. Juss.

Calice plane, étalé, persistant, à quatre divisions aiguës; corolle de quatre ou cinq pétales concaves, onguiculés; huit à dix étamines: ovaire à quatre ou cinq côtes rugueuses; style et stigmate simples; capsule à quatre ou cinq loges, polyspermes, s'ouvrant seulement par la partie supérieure et interne.

Végétaux herbacés ou sous-frutescens, à feuilles alternes et pinnées.

RUE ODORANTE. *Ruta graveolens*. L. Sp. 548. Blackw. t. 7.

Part. usit. : *les feuilles*.

Arbuste de trois à quatre pieds de hauteur, rameux dès sa base. Les branches inférieures sont presque ligneuses et persistantes; les supérieures herbacées, cylindriques, sont très-glaucques, et présentent, ainsi que le reste de la plante, un grand nombre de petites glandes, contenant une huile volatile d'une odeur extrêmement forte et pénétrante.

Feuilles éparses, composées, glauques; pétiole commun, très-grand, cylindrique; divisions secondaires, canaliculées; folioles cunéiformes, un peu épaisses et charnues.

Fleurs jaunes, disposées en une espèce de corymbe paniculé, rameux dès sa partie inférieure. Les fleurs, courtement pédonculées, sont disposées alternativement le long des rameaux du corymbe; au-dessous de chacune d'elles et latéralement, est une bractée très petite et linéaire.

Calice étalé, petit, à quatre ou cinq divisions aiguës, sessiles, persistantes. Corolle de quatre ou cinq pétales onguculés, en forme de cueiller, un peu sinueux sur les bords.

Étamines au nombre de huit à dix, dressées, saillantes, de la longueur de la corolle, attachées à la base d'un disque hypogyne, très-épais, jaunâtre, offrant dans son pourtour autant de glandes arrondies qu'il y a d'étamines. Les filets sont subulés; les anthères biloculaires, ovoïdes, arrondies, attachées par la base.

L'ovaire est fendu jusqu'à son milieu en quatre ou cinq parties; il est très-rugueux à cause du grand nombre de glandes qu'offre sa surface; il présente quatre ou cinq loges, contenant cinq à six ovules comme réniformes, attachés vers le milieu de son axe.

Le style est central, plus court que les étamines, terminé par un stigmate simple, très-petit.

Le fruit est à quatre ou cinq côtes saillantes et rugueuses, à autant de loges s'ouvrant seulement par leur partie supérieure et interne.

La rue officinale croît dans les lieux secs et pierreux du midi de la France. ʒ

Propriétés et usages. L'odeur répandue par toutes les parties de cette plante est extrêmement forte, aromatique, peu agréable. Elle est due à l'huile volatile, sécrétée par les glandes nombreuses que l'on remarque dans toutes les parties de la rue. Sa saveur est âcre, un peu amère, aromatique et très-chaude.

On emploie les feuilles, qui sont stimulantes et même irritantes, pour activer le cours des menstrues, retardées par une cause débilitante. On les donne aussi dans la chlorose : elles sont fréquemment usitées comme vermifuges. On les administre en infusion à la dose de demi-gros à un gros pour une chopine d'eau, ou en poudre à la dose de huit à douze grains sous forme de pilules. Appliquées sur la peau, elles peuvent en déterminer la rubéfaction.

C'est un remède qu'il ne faut prescrire qu'avec beaucoup de circonspection, surtout aux femmes d'un tempérament irritable; il agit avec beaucoup d'activité sur l'utérus, et peut produire l'inflammation de cet organe, une hémorrhagie inquiétante, et, dans quelques circonstances, l'avortement.

DICTAMNE. — *DICTAMNUS.*

Calice profondément partagé en cinq lanières lancéolées; corolle de cinq pétales inégaux, quatre supérieurs dressés et un inférieur; dix étamines déclinées; style et stigmate simples. Le fruit est à cinq loges et à cinq côtes saillantes, et comme étoilé; chaque loge renferme deux à trois graines.

DICTAMNE BLANC. *Dictamnus albus.* L. Sp. 548.

Part. usit. : *la racine.* Nom pharm. : *Radix fraxinellæ*, s. *Dictamni albi.* Nom vulg. : *Fraxinelle.*

Racine vivace, formée de fibres allongées et assez grosses. Tige dressée, simple, roide, cylindrique, haute d'un pied et demi à deux pieds.

Feuilles alternes, imparipinnées, longues de six à huit pou-

ces, composées de sept à onze folioles sessiles, ovales aiguës, denticulées, inéquilatères. Le pétiole commun est ailé entre chaque paire de folioles.

Les fleurs sont grandes, rouges ou blanches, pédonculées, disposées en un long épi lâche, qui occupe le tiers supérieur de la tige.

Les pédoncules, la partie supérieure de la tige, le calice, la face externe des pétales, sont couverts d'un nombre infini de petites glandes rougeâtres, globuleuses, qui sécrètent une huile volatile abondante, d'une odeur forte et peu agréable.

Chaque fleur est portée sur un pédoncule long d'environ un pouce, accompagné d'une ou de deux petites bractées linéaires; toujours ce pédoncule est recourbé à son sommet.

Le calice est monosépale étalé, profondément partagé en cinq lanières étroites, linéaires, aiguës, de couleur purpurine.

La corolle est pentapétale, irrégulière, étalée; quatre des pétales occupent la partie supérieure de la fleur, ils sont dressés, ovales aigus, rétrécis en onglet à leur base. Le cinquième est inférieur et pendant, rétréci supérieurement et à sa base.

Les étamines sont au nombre de dix, déclinées vers la partie inférieure de la fleur et à peu près de la longueur de la corolle; les filets sont allongés, subulés, recourbés à leur partie supérieure, et garnis de petites glandes rougeâtres, légèrement poilus dans leur partie inférieure; les anthères sont à quatre faces, obtuses, attachées au filet par leur base.

Le pistil est libre et central, élevé sur un stipe plus étroit que la base de l'ovaire, et dont la substance se confond avec celle du pistil, sans discontinuité. L'ovaire est globuleux, à cinq côtés arrondis, tout couvert de poils et de glandes d'un rouge très-foncé; il présente cinq loges, qui contiennent chacune trois ovules attachés vers l'axe, et alternes entre eux. Le style est plus court que les étamines, mais également décliné, terminé par un stigmate excessivement petit, et à peine distinct du sommet du style.

Le fruit est à cinq côtes saillantes et étoilées, s'ouvrant par le côté interne.

La fraxinelle croit dans les bois en Alsace et dans les provinces méridionales de la France. ♀

Propriétés et usages. Toute la plante exhale une odeur aromatique très-forte, due à son huile volatile. Sa racine, qui est amère et aromatique, était jadis employée comme sudorifique et vermifuge; mais aujourd'hui les médecins en ont abandonné l'usage à la médecine populaire.

Dans les grandes chaleurs de l'été, l'huile volatile, qui s'échappe de la plante, forme autour d'elle une atmosphère que l'on peut enflammer en y plongeant une bougie allumée.

GAIAC. — *GUAIAECUM*. L. J.

Calice à cinq divisions profondes, un peu inégales; corolle de cinq pétales réguliers, planes et étalés; dix étamines; ovaire pédicellé, à cinq loges; style simple; capsule un peu charnue extérieurement, à deux, trois ou cinq loges, formant autant d'angles saillans.

Arbres à feuilles opposées, paripinnées, à fleurs axillaires et pédonculées.

GAÏAC OFFICINAL. *Guaiacum officinale*. L. Sp. 546.

Blackw. t. 350. f. 1. 2.

Part. usit. : *le bois, la résine*. Noms pharm. : *Guaiacum, s. Lignum sanctum*.

Cet arbre, assez élevé, a le bois jaunâtre, très-dur et très-compact. Ses rameaux sont recouverts d'un épiderme grisâtre et rugueux; ils sont comme articulés et ornés de feuilles opposées, paripinnées, composées de deux ou trois paires de folioles opposées, sessiles, ovales, obtuses, entières, glabres, longues d'un pouce à un pouce et demi.

Les fleurs sont bleues, portées sur des pédoncules d'un pouce et plus de longueur, réunies au nombre de huit à dix à l'aisselle des feuilles supérieures. Ces pédoncules sont finement pubescens. Le calice est à cinq divisions très-profondes, un peu inégales, obtuses, légèrement velues en dehors. La corolle est formée de cinq pétales étalés, obovales obtus, rétrécis à leur base.

Les dix étamines sont dressées; leurs filets sont grêles, sim-

ples, terminés par une anthère allongée, qui se roule après la fécondation.

L'ovaire est obovoïde, comprimé, pédicellé à sa base. Le style qui le termine est simple. Le fruit est une sorte de capsule légèrement charnue en dehors, tantôt globuleuse, à cinq côtes et à cinq loges, mais plus fréquemment comprimée, presque cordiforme, comme à deux ailes et à deux loges.

Le gaïac croît naturellement en Amérique. On le trouve à la Jamaïque, à Saint-Domingue, etc.

Propriétés et usages. Le bois de gaïac du commerce est en bûches plus ou moins volumineuses, recouvertes d'une écorce grisâtre et compacte, dont la face interne présente des efflorescences blanches, qui sont probablement, ainsi que l'observe M. Guibourt, de l'acide benzoïque. Ce bois est très-compacte, pesant, presque inodore, d'un brun verdâtre au centre, jaunâtre dans ses couches externes. Il est très-résineux. Sa saveur est excessivement âcre et aromatique.

On le râpe en général avant de l'employer en médecine. Cette sciure prend, lorsqu'elle est exposée à la lumière, une couleur verte plus ou moins intense, qui paraît due à l'action de l'air et de la lumière sur la résine qu'elle contient.

La résine de gaïac découle de l'arbre décrit ci-dessus, par les incisions que l'on pratique à son écorce. Elle est en masses irrégulières, à cassure brillante, d'une couleur brune-verdâtre, d'une odeur assez agréable, qui rappelle celle de l'acide benzoïque: sa saveur, d'abord faible, devient âcre, et prend fortement à la gorge. Cette résine, exposée à la lumière, prend une teinte verte plus ou moins vive. Les acides lui font éprouver divers changemens de couleur, que l'on attribue généralement aux différens degrés d'oxigénation que subit cette résine; et, comme elle offre des caractères qui ne se remarquent pas dans les autres substances résineuses, M. Brandes a proposé d'en faire un principe immédiat nouveau. Elle est soluble dans l'alcool et l'éther, mais presque inattaquable par l'eau.

Le gaïac, et surtout sa résine, possèdent une action éminemment stimulante. Leur usage détermine tous les phénomènes d'une excitation puissante qui se porte en général vers la périphérie du corps, et augmente d'une manière sensible la

perspiration cutanée : aussi est-ce surtout comme sudorifique que l'on emploie ce médicament. C'est vers le commencement du seizième siècle, c'est-à-dire peu de temps après l'apparition de la syphilis en Europe, que l'on a commencé à en faire usage. Il fut d'abord considéré comme un remède infailible, une sorte de spécifique, propre à triompher des symptômes qui avaient résisté à l'usage du mercure. En effet, le gaïac n'a jamais guéri d'une manière radicale, que des individus dont les symptômes avaient été entretenus et souvent exaspérés par l'emploi peu méthodique des médicamens mercuriels. Mais, dans aucun cas, cette substance n'a guéri seule les symptômes d'une infection générale. Comme tous les autres sudorifiques exotiques, auxquels on l'associe presque constamment, le gaïac peut être d'un grand secours dans le traitement de la maladie vénérienne constitutionnelle ; mais il ne suffit pas pour la guérir.

L'emploi de ce remède a aussi été recommandé par beaucoup de médecins dans le traitement de la goutte et du rhumatisme chroniques, des dartres et de quelques autres maladies de la peau. Mais il faut observer d'une manière générale, que ce médicament ne peut être avantageux, dans ces différens cas, que chez les individus affaiblis, et quand ces affections n'offrent plus les signes d'une inflammation aiguë ; car alors il serait plus nuisible qu'utile.

On administre le bois de gaïac en décoction, soit seul, soit mêlé avec les autres bois et racines sudorifiques, tels que le sassafras, la salsepareille et la squine. Lorsqu'on l'emploie seul, on prépare cette décoction avec une à deux onces de gaïac râpé, que l'on fait bouillir dans deux livres d'eau jusqu'à réduction d'un tiers. Cette tisane, convenablement édulcorée, doit être prise par verrées d'heure en heure.

Quant à la résine, on la prescrit assez fréquemment sous la forme de pilules ou d'électuaire, ou suspendue au moyen de l'alcool dans un véhicule aqueux. On peut aussi l'avoir en suspension dans l'eau, en mêlant ensemble une partie de la résine en poudre avec vingt parties de sucre et une demi-partie de gomme adragant, que l'on étend dans cent parties d'eau. La dose est d'un à deux scrupules, que l'on peut graduellement augmenter.

CUSPARIE. — *CUSPARIA*. Humboldt.

Calice campanulé à cinq divisions; corolle de cinq pétales soudés ensemble par leur base, et formant une corolle monopétale tubuleuse; cinq ou six étamines, dont deux seulement sont anthérifères. Ovaire à cinq loges uniovulées; style simple, stigmate à cinq lobes rapprochés; cinq capsules monospermes, bivalves, réunies à un axe central.

Arbres exotiques, à feuilles trifoliées, à fleurs en grappes axillaires.

CUSPARIE FÉBRIFUGE. *Cusparia febrifuga*. Humb.
Bonplandia trifoliata. Willd.

Part. usit. : l'écorce d'angusture. Noms pharm. : *Cortex angusturæ*. s. *Angosturæ*. Noms vulg. : *angusture vraie*, *Cusparé*.

Cet arbre peut s'élever à une hauteur considérable. Son écorce est grisâtre. Ses jeunes rameaux sont cylindriques, verts, avec des petits points gris; ils portent des feuilles éparées, réunies en plus grand nombre vers leur partie supérieure. Leur pétiole est long de huit à dix pouces et canaliculé; il se termine par trois folioles, sessiles, digitées, minces, glabres et luisantes, ovales, allongées, aiguës, entières; celle du milieu est un peu plus grande que les deux latérales. Il n'y a pas de stipules.

Les fleurs sont blanches, et forment à l'aisselle des feuilles supérieures, des grappes dressées, cylindriques, pédonculées, à peu près de la même longueur que les feuilles.

Leur calice est subcampanulé, à cinq divisions assez profondes, ovales aiguës. La corolle, qui est trois fois plus longue que le calice, se compose de cinq pétales, soudés ensemble par leur base au moyen des filets staminaux, de manière à ressembler à une corolle monopétale, tubuleuse par sa base, à cinq divisions profondes et obtuses. Le calice et la corolle sont couverts de poils fasciculés.

Les étamines sont au nombre de cinq à six, dont deux seulement sont anthérifères; les autres sont stériles et un peu plus longues; toutes ont leurs filets dilatés et membraneux à leur

base, et servant ainsi de moyen d'union entre les pétales. Les anthères sont allongées, obtuses, à deux loges, et se terminent inférieurement par un petit appendice membraneux.

L'ovaire est sessile au fond de la fleur, à cinq côtes obtuses et saillantes, à cinq loges contenant chacune un seul ovule attaché vers l'angle interne et supérieur. Cet ovaire est environné et en partie caché par un disque saillant, concave, dont la hauteur dépasse un peu celle de l'ovaire. Le style est simple, et se termine par un stigmate à cinq lobes rapprochés.

Le fruit se compose de cinq capsules, réunies sur un axe commun, et qui chacune sont uniloculaires, monospermes et bivalves.

Cet arbre est originaire des bords de l'Orénoque, dans l'Amérique méridionale, où MM. de Humboldt et Bonpland l'ont vu former d'immenses forêts. Il croit aussi dans d'autres parties du continent et des îles de l'Amérique.

Propriétés et usages. L'angusture vraie, que l'on a longtemps cru provenir du *magnolia glauca*, est l'écorce de l'arbre dont nous venons de tracer la description. C'est à MM. de Humboldt et Bonpland que l'on doit cette importante découverte. Cette écorce est en plaques dont la longueur varie de deux à quinze pouces; elles sont peu roulées, minces sur les bords. Leur épiderme est d'un gris jaunâtre, quelquefois épais et fongueux, et semble formé par une espèce de lichen. Leur cassure est compacte, résineuse, d'une teinte brune-jaunâtre : leur face interne est fauve, quelquefois légèrement rosée; leur saveur est amère, un peu nauséuse, et laisse dans la bouche, surtout à la pointe de la langue, un sentiment d'âcreté et de picotement.

Malgré les travaux importants de MM. Vauquelin et Planché, on ne connaît pas encore bien positivement la nature des principes constituans de cette écorce. On sait qu'elle ne contient ni tannin, ni acide gallique, mais quelques sels, une matière amère très-abondante et un principe azoté.

Ce n'est guère que vers la fin du dernier siècle que l'on a connu en Europe les propriétés médicales de l'écorce d'angusture. Les anglais furent les premiers qui tentèrent des essais à cet égard. Le succès que les médecins américains retiraient de

l'usage de ce médicament dans la dysenterie et les fièvres intermittentes, dut engager à en faire usage contre ces deux maladies; MM. Ewers et Williams l'ont employé avec le plus grand succès contre ces affections. Mais il est essentiel de n'en faire usage dans la dysenterie, que quand cette maladie a perdu son caractère inflammatoire; car, dans le cas contraire, elle en augmenterait infailliblement tous les symptômes. Quelques praticiens l'ont aussi recommandé contre la fièvre jaune. M. de Humboldt assure que plusieurs médecins, dans la patrie même des quinquinas, ont plus de confiance dans la vertu fébrifuge de l'angusture. Cependant, d'autres praticiens ne partagent point cette haute opinion sur l'efficacité de l'angusture, qui a souvent échoué dans des cas très-simples. Aussi, de nos jours, emploie-t-on fort rarement ce médicament exotique, moins certain dans ses effets que l'écorce du Pérou.

C'est ordinairement en poudre, à la dose de vingt à vingt-quatre grains, répétée plusieurs fois, que l'on administre l'angusture. A dose plus élevée, elle détermine presque constamment la purgation. On prescrit aussi l'infusion ou la décoction d'un à deux gros de cette écorce dans deux livres d'eau. Sa teinture alcoolique est une préparation très-efficace.

Propriétés médicales et usages des plantes de la famille des Rutacées.

La saveur amère, âcre, aromatique de la rue officinale se retrouve dans la plupart des autres plantes de la famille des Rutacées, qui jouissent toutes de propriétés excitantes, comme le prouve la fraxinelle ou dictamne blanc, et les différentes espèces du genre *Ruta*, qui peuvent toutes être employées les unes pour les autres. Le bois et l'écorce de gaïac, qui sont un peu âcres et amères, et si fréquemment employés comme sudorifiques, l'écorce d'angusture, qui est amère et tonique, confirment cette analogie en l'étayant de nouveaux faits.

Ainsi l'on peut dire qu'en général toutes les plantes de la famille des Rutacées sont âcres, aromatiques, un peu amères, et jouissent d'une vertu tonique ou excitante très-marquée.

QUATRE-VINGT-QUATORZIÈME FAMILLE.

CARYOPHYLLÉES.—*CARYOPHYLLÆ*.

Plantes herbacées, rarement sous-frutescentes, à feuilles opposées, sessiles; à fleurs en épis ou en bouquet à la partie supérieure de la tige; le calice est tantôt monosépale, tubuleux, à cinq dents, persistant; d'autres fois il est formé de cinq sépales distincts: la corolle est de cinq pétales longuement onguiculés, rarement sans onglet: les étamines varient en nombre, de quatre, cinq à dix, dans ce dernier cas cinq sont unies avec les pétales, les cinq autres sont libres et attachées sous l'ovaire.

L'ovaire est libre, à une ou plusieurs loges, terminé par un à cinq styles et autant de stigmates.

Le fruit est une capsule à une ou plusieurs loges, s'ouvrant en plusieurs valves, ou seulement par l'écartement de dents placées à sa partie supérieure; rarement ce fruit est charnu et bacciforme.

L'embryon est endospermique extraire, roulé autour d'un endosperme farineux.

OEILLET.—*DIANTHUS*. L. J.

Calice tubuleux, à cinq dents, entouré à sa base d'un calicule formé de plusieurs écailles impriquées: corolle de cinq pétales longuement onguiculés; dix étamines; deux styles: capsule s'ouvrant par le sommet seulement, et à une seule loge.

OEILLET DES JARDINS. *Dianthus caryophyllus*. L. Sp. 587.
Blackw. t. 85.

Part. usit.: les pétales. Nom pharm.: *Caryophyllus hortensis*.

L'œillet, qui fait l'ornement de nos jardins par la variété et l'éclat de ses fleurs, est une plante vivace, dont la tige est couchée inférieurement, redressée dans sa partie supérieure,

haute de deux à trois pieds, rameuse, cylindrique, noueuse et comme articulée, glabre et glauque, ainsi que les autres parties de la plante.

De chaque nœud de la tige et de ses ramifications partent deux feuilles opposées, sessiles, semi-amplexicaules, linéaires, allongées, aiguës, entières, creusées en gouttières, recourbées dans leur extrémité supérieure. Les fleurs naissent au sommet des rameaux. Elles sont solitaires ou réunies au nombre de deux ou trois. Leur calice est tubuleux, cylindrique, à cinq dents, accompagné à sa base de quelques écailles imbriquées. La corolle est formée de cinq pétales d'un rouge ponceau, denticulés à leur sommet, qui est tronqué.

Le fruit est une capsule ovoïde très-allongée, s'ouvrant seulement par des dents qui existent à son sommet.

Cette plante croît naturellement dans les lieux pierreux des provinces méridionales. 4

Propriétés et usages. Les fleurs de l'œillet ont une odeur extrêmement agréable, aromatique, piquante, ayant beaucoup de ressemblance avec celle du girofle. Elles sont légèrement excitantes. Leur infusion passe pour diaphorétique, mais comme leur principe aromatique est très-fugace, cette boisson est bien peu efficace. Aussi l'emploie-t-on fort rarement. On prépare un sirop et un ratafia d'œillet, qui sont des préparations beaucoup plus agréables qu'utiles.

SAPONAIRE. — *SAPONARIA*. L. J.

Calice tubuleux, cylindrique, à cinq dents, nu à sa base : cinq pétales onguiculés, appendiculés : dix étamines : deux styles : capsule à une seule loge, s'ouvrant par le sommet.

SAPONAIRE OFFICINALE. *Saponaria officinalis*. L. Sp. 584.

Blackw. t. 113.

Part. usit. : *les sommités fleuries*. Nom pharm. : *Saponaria*.

Racine vivace, poussant plusieurs tiges dressées, rameuses, fermes, cylindriques et noueuses.

Feuilles opposées, glabres, sessiles, ovales aiguës, entières,

rétrécies à la base, marquées de cinq nervures longitudinales, dont les trois moyennes sont plus apparentes.

Fleurs grandes, roses pâles, disposées en une sorte de panicule terminale.

Calice monosépale, tubuleux, renflé à sa partie moyenne, pubescent et à cinq dents aiguës.

Corolle de cinq pétales très-longuement onguiculés, à onglets très-droits, plus longs que le calice, offrant sur leur face interne une lame longitudinale saillante, double, terminée supérieurement par deux petites pointes : limbe étalé, cunéiforme, un peu échancré.

Étamines au nombre de dix, saillantes hors de la corolle, ayant les filets longs, grêles et subulés, glabres, réunis à leur base, cinq alternes plus renflés que les cinq autres, tous soudés avec la partie inférieure de l'ovaire. Celui-ci est ovoïde, très-allongé, lisse et glabre, rétréci à sa base et à son sommet, uniloculaire, contenant un grand nombre d'ovules, attachés à un trophosperme central. Du sommet de l'ovaire naissent deux styles articulés, glabres, subulés, aplatis du côté interne, un peu recourbés au sommet. Stigmates très-petits, se prolongeant sur la face interne des styles en un sillon glanduleux.

Capsule uniloculaire, s'ouvrant par la partie supérieure.

La saponaire croît naturellement dans les champs cultivés aux environs de Paris. Elle fleurit en juin et juillet. ♀

Propriétés et usages. Les différentes parties de la saponaire sont légèrement amères et mucilagineuses. On les emploie fréquemment en décoction, comme sudorifiques, dans la syphilis constitutionnelle, les maladies cutanées, la goutte. Le suc extrait de la plante fraîche est employé aux mêmes usages. Mais c'est un médicament peu efficace, et dont on a beaucoup trop exalté les propriétés.

Propriétés médicales et usages des Caryophyllées.

Cette famille, qui est si nombreuse en genres et en espèces, n'offre aucun intérêt sous le point de vue médical. En effet, si nous en exceptons la saponaire, qui a une saveur amère, les

fleurs de l'œillet, qui sont légèrement aromatiques, nous ne trouvons dans les Caryophyllées, dont la plus grande partie appartient à la Flore européenne, que des herbes insipides et sans utilité.

QUATRE-VINGT-QUINZIÈME FAMILLE.

LINACÉES. — *LINACEÆ*.

La famille des Linacées, dont le genre lin est le type, offre pour caractères : un calice de cinq sépales; une corolle de cinq pétales, sans onglets; cinq à dix étamines monadelphes, seulement par la base de leurs filets. L'ovaire est à cinq ou à dix loges, contenant chacune un seul ovule attaché à la partie supérieure de l'angle interne de chaque loge; cinq styles et autant de stigmates partent du sommet de l'ovaire.

Le fruit est une capsule globuleuse à huit ou dix loges monospermes; les cloisons sont formées par les bords rentrants des valves, dont le nombre égale celui des loges. Les graines sont lisses : elles renferment un embryon dépourvu d'endosperme et ayant les cotylédons planes.

Cette petite famille a beaucoup de rapports avec la précédente. Elle en diffère par la structure de son fruit, et par ses graines dépourvues d'endosperme.

LIN. — *LINUM*. L. J.

Calice de cinq sépales, persistant; corolle campanulée, formée de cinq pétales très-caducs; dix étamines, dont cinq avortent souvent, et sont remplacées par autant de petites écailles. Cinq styles. Capsule à dix loges monospermes, environnée par le calice.

LIN USUEL. *Linum usitatissimum*. L. Sp. 397. Blackw.
t. 160.

Part. usit. : *les graines.*

Racine annuelle, poussant une tige dressée, simple inférieurement, un peu ramifiée à sa partie supérieure, effilée, grêle, cylindrique, entièrement glabre, ainsi que les autres parties de la plante.

Feuilles éparses, sessiles, lancéolées aiguës, entières, d'un vert glauque, marquées à leur face inférieure de trois nervures longitudinales et parallèles.

Fleurs bleues, terminales au sommet des ramifications de la tige. Calice pentasépale, subcampanulé, persistant; sépales ovales, lancéolés, aigus, membraneux sur les bords. Corolle pentapétale, subcampaniforme, très-caduque; pétales deux fois plus longs que le calice, obovales arrondis, très-obtus et entiers, rétrécis à leur base.

Cinq étamines beaucoup plus courtes que la corolle : filets réunis et monadelphes à leur base, présentant entre chacun d'eux une petite pointe qui est une étamine avortée. Les anthères sont cordiformes, allongées, extrorses.

Ovaire ovoïde, terminé en pointe à son sommet, lisse, luisant et glabre; à dix loges renfermant chacune un seul ovule.

Cinq styles grêles, se confondant à leur partie supérieure avec les stigmates, qui sont obtus.

Le fruit est une capsule globuleuse environnée par le calice, ordinairement à dix valves, dont les bords rentrants forment les cloisons; chaque loge renferme une seule graine brune, ovale, comprimée, très-lisse et luisante.

Le lin croit naturellement dans les champs. On le cultive en grand dans plusieurs provinces de la France. (○)

Propriétés et usages. On fait en médecine un usage très-fréquent et une énorme consommation des graines du lin. En effet, outre l'huile grasse qu'elles contiennent en abondance, elles renferment aussi une quantité très-considérable de mucilage. Aussi ces graines sont-elles adoucissantes et émollientes

par excellence. Leur décoction dans l'eau est épaisse et visqueuse. Elle est peu agréable à boire, à moins qu'on ne l'ait faite très-légère. Cette décoction peut être employée avec le plus grand succès dans tous les cas d'inflammation, soit de l'estomac et des intestins, soit de la vessie, des reins, du canal de l'urètre, etc. On prépare avec elle des gargarismes, des collyres, des injections, des fomentations, des lavemens adoucissans.

La farine préparée avec ces graines est d'un usage extrêmement fréquent dans la thérapeutique chirurgicale. On en forme des cataplasmes que l'on applique sur les tumeurs, les plaies, les ulcères enflammés. Arrosés avec une solution aqueuse d'opium, ou préparés avec la décoction des têtes du pavôt blanc, ces cataplasmes deviennent sédatifs.

L'huile grasse que l'on retire des graines de ce végétal est fort employée dans les arts, et surtout dans la peinture. Comme toutes les autres substances de la même nature, elle est relâchante et peut agir comme purgative.

Nous n'avons pas besoin de rappeler ici que c'est avec les fibres de la tige de cette plante, que l'on prépare le fil de lin, dont on fait des étoffes très-recherchées.

Une seconde espèce de ce genre en diffère beaucoup par ses propriétés; c'est le LIN CATHARTIQUE (*Linum catharticum*, L.), petite plante annuelle, très-commune sur les pelouses un peu humides, et qui se distingue à sa tige grêle et dichotome, à ses feuilles ovales, et à ses fleurs blanches. Elle paraît posséder une propriété purgative, mais à un si faible degré, que depuis long-temps on en a abandonné l'usage.

Cette propriété purgative du lin cathartique forme une exception assez notable dans le groupe des plantes qui composent la famille des Linacées, qui toutes se rapprochent du lin usuel par le mucilage abondant que renferment leurs graines, et la ténacité des fibres de leur tige.

FIN.

TABLE MÉTHODIQUE

DES FAMILLES ET DES GENRES.

PRÉFACE.

INTRODUCTION. Division des végétaux en Acotylédons, Monocotylédons et Dicotylédons; leur subdivision en neuf classes.

PLANTES ACOTYLÉDONÉES.

1 ^{re} Classe.	ACOTYLÉDONIE.
1 ^{re} Famille.	ALGUES. <i>Algæ.</i> Varec. <i>Fucus.</i>
2 ^e Famille.	CHAMPIGNONS. <i>Fungi.</i> Agaric. <i>Agaricus.</i> Amanite. <i>Amanita.</i> Bolet. <i>Boletus.</i> Mérule. <i>Merulius.</i> Clavaire. <i>Clavaria.</i> Morille. <i>Morchella.</i> Helvelle. <i>Helvella.</i> Truffe. <i>Tuber.</i>
3 ^e Famille.	LICHÉNÉES. <i>Lichenes.</i> Lichen d'Islande. <i>Cetraria.</i>
4 ^e Famille.	FOUGÈRES. <i>Filices.</i> Polypode. <i>Polypodium.</i> Néphrode. <i>Nephrodium.</i> Doradille. <i>Asplenium.</i> Adianthe. <i>Adiantum.</i> Osmonde. <i>Osmunda.</i>

PLANTES MONOCOTYLÉDONÉES.

II^e Classe. MONO-ÉLEUTHÉROGYNIE.

§ I. Fleurs nues ou simplement enveloppées d'écaillés.

5^e Famille. AROÏDÉES. *Aroideæ*.Gouet. *Arum*.Acore. *Acorus*.6^e Famille. PIPÉRINÉES. *Piperineæ*.Poivrier. *Piper*.7^e Famille. CYPÉRACÉES. *Cyperaceæ*.Souchet. *Cyperus*.Laiche. *Carex*.8^e Famille. GRAMINÉES. *Gramineæ*.Froment. *Triticum*.Ivraie. *Lolium*.Seigle. *Secale*.Orge. *Hordeum*.Avoine. *Avena*.Roseau. *Arundo*.Canne à sucre. *Saccharum*.Riz. *Oryza*.Maïs. *Zea*.

§ II. Fleurs munies d'un calice pétaloïde.

9^e Famille. ALISMACÉES. *Alismaceæ*.Fluteau. *Alisma*.10^e Famille. COLCHICÉES. *Colchiceæ*.Colchique. *Colchicum*.Véatrate. *Veratrum*.11^e Famille. PALMIERS. *Palmæ*.Dattier. *Phœnix*.12^e Famille. ASPARAGINÉES *Asparagineæ*.Asperge. *Asparagus*.

Muguet. *Convallaria*.

Smilax. *Smilax*.

Fragon. *Ruscus*.

13^e Famille. LILIACÉES. *Liliaceæ*.

Lis. *Lilium*.

Ail. *Allium*.

Scille. *Scilla*.

Aloès. *Aloe*.

14^e Famille. NYMPHÉACÉES. *Nymphaeaceæ*.

Nénuphar. *Nymphaea*.

III^e Classe. MONO-SYMPHYSGYNIE.

15^e Famille. DIOSCORÉES *Dioscoreæ*.

Taminier. *Tamus*.

16^e Famille. BROMÉLIACÉES. *Bromeliaceæ*.

Ananas. *Bromelia*.

17^e Famille. AMARYLLIDÉES. *Amaryllideæ*.

Narcisse. *Narcissus*.

18^e Famille. IRIDÉES. *Irideæ*.

Iris. *Iris*.

Safran. *Crocus*.

19^e Famille. AMOMÉES. *Amomeæ*.

Amome. *Amomum*.

Curcuma. *Curcuma*.

Gingembre. *Zingiber*.

Zédoaire. *Kæmpferia*.

20^e Famille. ORCHIDÉES. *Orchideæ*.

Orchis. *Orchis*.

Vanille. *Vanilla*.

PLANTES DICOTYLÉDONÉES.

1° Apétalées.

IV^e Classe. APÉTALIE-SYMPHYSOGYNIE.

A. Fleurs non disposées en chatons.

21^e Famille. ARISTOLOCHIÉES. *Aristolochiæ*.Azaret. *Asarum*.Aristoloches. *Aristolochia*.

B. Fleurs mâles disposées en chatons.

22^e Famille. JUGLANDÉES. *Juglandææ*.Noyer. *Juglans*.23^e Famille. CUPULIFÉRÉES. *Cupulifereæ*.Chêne. *Quercus*.Noisetier. *Corylus*.Châtaignier. *Castanea*.Hêtre. *Fagus*.V^e Classe. APÉTALIE-ÉLEUTHÉROGYNIE.

A. Fleurs disposées en chatons.

24^e Famille. CONIFÉRÉES. *Conifereæ*.Pin. *Pinus*.Sapin. *Abies*.Mélèze. *Larix*.Genévrier. *Juniperus*.If. *Taxus*.25^e Famille. SALICINÉES. *Salicineæ*.Saule. *Salix*.Peuplier. *Populus*.26^e Famille. BÉTULACÉES. *Betulaceæ*.Bouleau. *Betula*.Aune. *Alnus*.

B. Fleurs non disposées en chatons.

27^e Famille. THYMÉLÉES. *Thymeleæ*.Daphné. *Daphne*.

- 28^e Famille. POLYGONÉES *Polygonæ*.
 Polygone. *Polygonum*.
 Rumex. *Rumex*.
 Rhubarbe. *Rheum*.
- 29^e Famille. CHÉNOPODÉES. *Chenopodææ*.
 Arroche. *Atriplex*.
 Épinard. *Spinacia*.
 Ansérine. *Chenopodium*.
 Soude. *Salsola*.
 Bette. *Beta*.
 Camphrée. *Camphorosma*.
- 30^e Famille. LAURINÉES. *Laurineæ*.
 Laurier. *Laurus*.
- 31^e Famille. MYRISTICÉES. *Myristicææ*.
 Muscadier. *Myristica*.
- 32^e Famille. ULMACÉES *Ulmaceæ*.
 Ome. *Ulmus*.
- 33^e Famille. URTICÉES. *Urticææ*.
 Figuier. *Ficus*.
 Dorsténia. *Dorstenia*.
 Mûrier. *Morus*.
 Pariétaire. *Parietaria*.
 Chanvre. *Cannabis*.
 Houblon. *Humulus*.
 Ortie. *Urtica*.
- 34^e Famille. EUPHORBIAICÉES. *Euphorbiacææ*.
 Euphorbe. *Euphorbia*.
 Mercuriale. *Mercurialis*.
 Médecinier. *Jatropha*.
 Croton. *Croton*.
 Buis. *Buxus*.
 Ricin. *Ricinus*.

2^o Monopétales.VI^e Classe. MONOPÉTALIE-ÉLEUTHÉROGYNIE.35^e Famille. PLUMBAGINÉES. *Plumbagineæ*.Dentelaire. *Plumbago*.36^e Famille. NYCTAGYNÉES. *Nyctagineæ*.Nyctage. *Nyctago*.37^e Famille. PLANTAGINÉES. *Plantagineæ*.Plantain. *Plantago*.38^e Famille. GLOBULARIÉES. *Globulariæ*.Globulaire. *Globularia*.39^e Famille. SCROPHULARIÉES. *Scrophulariæ*.Véronique. *Veronica*.Gratiolle. *Gratiola*.Scrophulaire. *Scrophularia*.Digitale. *Digitalis*.Euphrase. *Euphrasia*.40^e Famille. ACANTHACÉES. *Acanthaceæ*.Acanthe. *Acanthus*.41^e Famille. VERBENACÉES. *Verbenaceæ*.Verveine. *Verbena*.42^e Famille. LABIÉES. *Labiataæ*.Romarin. *Rosmarinus*.Sauge. *Salvia*.Bugle. *Ajuga*.Germandrée. *Teucrium*.Menthe. *Mentha*.Hyssope. *Hyssopus*.Sariette. *Satureia*.Cataire. *Nepeta*.Lavande. *Lavandula*.

Gléchome. *Glechoma*.Lamier. *Lamium*.Bétoine. *Betonica*.Marrube. *Marrubium*.Ballote. *Ballota*.Agripaume. *Leonurus*.Thym. *Thymus*.Origan. *Origanum*.Mélisse. *Melissa*.Mélissot. *Melittis*.Basilic. *Ocimum*.Prunelle. *Prunella*.43^e Famille. BORRAGINÉES. *Borraginææ*.Cynoglosse. *Cynoglossum*.Bourrache. *Borrago*.Consoude. *Symphytum*.Buglosse. *Anchusa*.Pulmonaire. *Pulmonaria*.44^e Famille. CONVULVULACÉES. *Convolvulacææ*.Liseron. *Convolvulus*.45^e Famille. SOLANÉES. *Solanææ*.Belladone. *Atropa*.Morelle. *Solanum*.Coqueret. *Physalis*.Molène. *Verbascum*.Jusquiame. *Hyosciamus*.Tabac. *Nicotiana*.Stramoine. *Datura*.46^e Famille. JASMINÉES. *Jasmineææ*.Jasmin. *Jasminum*.Olivier. *Olea*.Lilas. *Syringa*.Frêne. *Fraxinus*.

- 47^e Famille. GENTIANÉES. *Gentianeæ*.
 Gentiane. *Gentiana*.
 Erythrée. *Erythræa*.
 Ményanthe. *Menyanthes*.
- 48^e Famille. APOCINÉES. *Apocineæ*.
 Cynanque. *Cynanchum*.
 Pervenche. *Vinca*.
 Nérion. *Nerium*.
 Strychnos. *Strychnos*.
- 49^e Famille. DIOSPYRÉES. *Diospyreæ*.
 Styrax. *Styrax*.
- 50^e Famille. ÉRICINÉES. *Ericineæ*.
 Arbousier. *Arbutus*,
 Pyrole. *Pyrola*.
 Chimophile. *Chimophila*.
 Rosage. *Rhododendrum*.

VII^e Classe. MONOPÉTALIE-SYMPHYSOGYNIE.

- 51^e Famille. VACCINIÉES. *Vaccinieæ*.
 Airelle. *Vaccinium*.
- 52^e Famille. CAMPANULACÉES. *Campanulaceæ*.
 Campanule. *Campanula*.
 Lobélie. *Lobelia*.
- 53^e Famille. CUCURBITACÉES. *Cucurbitaceæ*.
 Bryone. *Bryonia*.
 Cucumère. *Cucumis*.
 Courge. *Cucurbita*.
 Pépon. *Pepo*.
- 54^e Famille. SYNANTHÉRÉES. *Synantheræ*.
 1^{re} Tribu. CARDUACÉES. *Carduaceæ*.
 Carthame. *Carthamus*.

Chardon. *Carduus*.

Bardane. *Arctium*.

Centaurée. *Centaurea*.

Cynare. *Cynara*.

Carline. *Carlina*.

2° Tribu. **CORYMBIFÈRES.** *Corymbiferae*.

Camomille. *Anthemis*.

Millefeuille. *Achillæa*.

Hélianthe. *Helianthus*.

Absinthe. *Absinthium*.

Armoise. *Artemisia*.

Tanaisie. *Tanacetum*.

Balsamite. *Balsamita*.

Matricaire. *Matricaria*.

Souci. *Calendula*.

Arnique. *Arnica*.

Aunée. *Inula*.

Tussilage. *Tussilago*.

3° Tribu. **CHICORACÉES.** *Cichoraceae*.

Laitue. *Lactuca*.

Laitron. *Sonchus*.

Pissenlit. *Taraxacum*.

Scorzonère. *Scorzonera*.

Salsifix. *Trugopogon*.

Chicorée. *Cichorium*.

55° Famille. **DIPSACÉES.** *Dipsaceae*.

Cardiaire. *Dipsacus*.

Scabieuse. *Scabiosa*.

56° Famille. **VALÉRIANÉES.** *Valerianae*.

Valériane. *Valeriana*.

Mache. *Valerianella*.

57° Famille. **RUBIACÉES.** *Rubiaceae*.

Gallet. *Galium*.

Aspérule. *Asperula*.

Garance. *Rubia*.

Quinquina. *Cinchona*.

Caféier. *Coffea*.

Céphœlis. *Cephaelis*.

Psychotrie. *Psychotria*.

58^e Famille. **CAPRIFOLIACÉES.** *Caprifoliaceæ*.

Chèvrefeuille. *Lonicera*.

Sureau. *Sambucus*.

VIII^e Classe. **POLYPÉTALIE-SYMPHYSOGYNIE.**

59^e Famille. **HÉDÉRACÉES.** *Hederaceæ*.

Lierre. *Hedera*.

60^e Famille. **ARALIACÉES.** *Araliaceæ*.

Ginseng. *Panax*.

61^e Famille. **OMBELLIFÈRES.** *Ombelliferæ*.

Boucage. *Pimpinella*.

Carvi. *Carum*.

OËnanthe. *OËnanthe*.

Ache. *Apium*.

Méum. *Meum*.

Aneth. *Anethum*.

Cumin. *Cuminum*.

Coriandre. *Coriandrum*.

Ciguë. *Conium*.

Éthuse. *Æthusa*.

Cicutaire. *Cicuria*.

Carotte. *Daucus*.

Cerfeuil. *Scandix*.

Selin. *Selinum*.

Panaïs. *Pastinaca*.

Férule. *Ferula*.

Angélique. *Angelica*.

Perce-pierre. *Chritimum*.

Panicaut. *Eryngium*.

62^e Famille. RIBESIÉES. *Ribesiacæ.*

Groseiller. *Ribes.*

63^e Famille. MYRTINÉES. *Myrtineæ.*

Myrte. *Myrtus.*

Géroslier. *Caryophyllus.*

Grenadier. *Punica.*

IX^e Classe. POLYPÉTALIE-ÉLEUTHÉROGYNIE.

§ I. Étamines attachées sur le calice.

64^e Famille. SAXIFRAGÉES. *Saxifrageæ.*

Saxifrage. *Saxifraga*

65^e Famille. ROSACÉES. *Rosaceæ.*

1^{re} Sect. FRAGARIÉES.

Fraisier. *Fragaria.*

Potentille. *Potentilla.*

Benoîte. *Geum.*

Ronce. *Rubus.*

2^e Sect. SPIRÉACÉES.

Spirée. *Spiræa.*

3^e Sect. AGRIMONIÉES.

Aigre-moine. *Agrimonia.*

4^e Sect. AMYGDALINÉES OU DRUPACÉES.

Prunier. *Prunus.*

Cerisier. *Cerasus.*

Amandier. *Amygdalus.*

Pécher. *Persica.*

Abricotier. *Armeniaca.*

5^e Sect. ROSÉES.

Rosier. *Rosa.*

6^e Sect. POMACÉES.

Pommier. *Malus.*

Poirier. *Pyrus*.
 Coignassier. *Cydonia*.
 Néflier. *Mespilus*.

66^e Famille. LÉGUMINEUSES. *Leguminosæ*.

1^{re} Sect. PAPILIONACÉES.

Genêt. *Genista*.
 Lupin. *Lupinus*.
 Bugrane. *Ononis*.
 Arachide. *Arachis*.
 Trigonelle. *Trigonella*.
 Mélilot. *Melilotus*.
 Haricot. *Phaseolus*.
 Astragale. *Astragalus*.
 Bagnenaudier. *Colutea*.
 Réglisse. *Glycyrrhiza*.
 Pois. *Pisum*.
 Fève. *Faba*.
 Lentille. *Ervum*.
 Ciche. *Cicer*.
 Ptérocارpe. *Pterocarpus*.
 Copahu. *Copaïfera*.
 Myroxylon. *Myroxylum*.

2^e Sect. CASSIÉES.

Casse. *Cassia*.
 Tamarinier. *Tamarindus*.
 Hématoxylon. *Hæmatoxylum*.

3^e Sect. MIMOSÉES.

Acacie. *Acacia*.

67^e Famille. TÉRÉBINTHACÉES. *Terebinthaceæ*.

Sumac. *Rhus*.
 Pistachier. *Pistacia*.
 Baumier. *Amyris*.

68^e Famille. RHAMNÉES. *Rhamnææ*.Nerprun. *Rhamnus*.Jujubier. *Ziziphus*.Houx. *Ilex*.69^e Famille PORTULACÉES. *Portulacææ*.Pourpier. *Portulaca*.70^e Famille RENONCULACÉES. *Renunculacææ*.1^{re} Sect. RENONCULÉES.Renoncule. *Ranunculus*.Anémone. *Anemone*.Clématite. *Clematis*.2^e Sect. PÉONIÉES.Pivoine. *Pœonia*.3^e Sect. HELLÉBORÉES.Hellébore. *Helleborus*.Nigelle. *Nigella*.Dauphinelle. *Delphinium*.Aconit. *Aconitum*.71^e Famille. MAGNOLIACÉES. *Magnoliacææ*.Tulipier. *Lyriodendron*.Drymis. *Drymis*.Badiane. *Illicium*.72^e Famille. MÉNISPERMÉES. *Menispermeæ*.Ménisperme *Menispermum*.73^e Famille. BERBÉRIDÉES. *Berberideæ*.Vinettier. *Berberis*.74^e Famille. PAPAVERACÉES. *Papaveracææ*.Pavot. *Papaver*.Chélidoine. *Chelidonium*.

75^e Famille. FUMARIACÉES. *Fumariaceæ*.

Fumeterre. *Fumaria*.

76^e Famille. CRUCIFÈRES. *Cruciferae*.

1^{re} Sect. SISYMBRIÉES.

Sisymbre. *Sisymbrium*.

Vélar. *Erysimum*.

Chou. *Brassica*.

Roquette. *Eruca*.

Raifort. *Raphanus*.

Moutarde. *Sinapis*.

Cardamine. *Cardamine*.

2^e Sect. COCHLÉARIÉES.

Passerage. *Lepidium*.

Cochléaria. *Cochlearia*.

Caméline. *Myagrum*.

77^e Famille. CAPPARIDÉES. *Capparideæ*.

Caprier. *Capparis*.

78^e Famille. HIPPOCASTANÉES. *Hippocastaneæ*.

Hippocastane. *Æsculus*.

79^e Famille. HYPERICINÉES. *Hypericineæ*.

Millepertuis. *Hypericum*.

80^e Famille. GUTTIFÈRES. *Guttifereæ*.

Mangostan. *Garcinia*.

81^e Famille. AURANTIACÉES. *Aurantiaceæ*.

Oranger. *Citrus*.

82^e Famille. THÉACÉES. *Theaceæ*.

Thé. *Thea*.

83^e Famille. MÉLIACÉES. *Meliaceæ*.

Azédarach. *Melia*.

Wintéranie. *Winterania*.

- 84^e Famille. VINIFÉRÉES. *Veniferæ*.
 Vigne. *Vitis*.
- 85^e Famille. GÉRANIACÉES. *Geraniaceæ*.
 Géranion. *Geranium*.
 Érodion. *Erodium*.
 Capucine. *Tropæolum*.
- 86^e Famille. OXALIDÉES. *Oxalideæ*.
 Surelle. *Oxalis*.
- 87^e Famille. MALVACÉES. *Malvaceæ*.
 Guimauve. *Althæa*.
 Mauve. *Malva*.
 ° Cacaoier. *Theobroma*.
- 88^e Famille TILIACÉES. *Tiliaceæ*.
 Tilleul. *Tilia*.
- 89^e Famille. CISTÉES. *Cistecæ*.
 Ciste. *Cistus*.
- 90^e Famille. VIOLARIÉES. *Violarieæ*.
 Violette. *Viola*.
 Ionide. *Ionidium*.
- 91^e Famille. POLYGALÉES. *Polygaleæ*.
 Polygala. *Polygala*.
 Kramérie. *Krameria*.
- 92^e Famille. SIMAROUBÉES. *Simarubeæ*.
 Quassie. *Quassia*.
 Simarouba. *Simaruba*.
- 93^e Famille. RUTACÉES. *Rutaceæ*.
 Rue. *Ruta*.
 Dictamne. *Dictamnus*.
 Gaïac. *Guaiacum*.
 Cusparie. *Cusparia*.

94^e Famille. CARYOPHYLLÉES. *Caryophyllææ.*

OEillet. *Dianthus.*

Saponaire. *Saponaria.*

95^e Famille.

LINACÉES. *Linacææ.*

Lin. *Linum.*

FIN DE LA TABLE MÉTHODIQUE.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES.

A

	Pages.		Pages.
ABIÉTINÉES.	136	AGARIC.	19
ABRICOTIER.	527	<i>blanc.</i>	29
commun.	<i>id.</i>	brûlant.	23
ABSINTHE.	378	caustique.	24
commune.	<i>id.</i>	de chêne.	29
<i>Acacia nostras.</i>	519	comestible.	19
ACACIE.	584	délicieux.	23
véritable.	585	élevé.	20
au cachou.	587	faux mousseron.	22
du Sénégal.	<i>id.</i>	du houx.	<i>id.</i>
<i>Acajou, noix (d').</i>	604	meurtrier.	24
ACANTHACÉES.	239	mousseron.	21
ACANTHE.	240	de l'olivier.	22
molle.	241	oreillette.	21
ACHE.	462	styptique.	24
odorante.	463	* AGRIMONIÉES.	515
persil.	462	AGRIPAUME.	262
<i>Acnelle</i>	392	cardiaque.	263
ACONIT.	631	AIGREMOINE.	515
napel.	<i>id.</i>	officinale.	<i>id.</i>
ACORE.	48	AIL.	89
aromatique.	<i>id.</i>	commun.	<i>id.</i>
* ACOTYLÉDONÉES, PLAN-		ognon.	91
TES.	15	poireau.	90
* ACOTYLÉDONIE.	<i>id.</i>	AIRELLE.	342
ADIANTHE.	41	myrtille.	<i>id.</i>
capillaire du Canada	42	<i>Alchemille.</i>	516
de Montpellier.	<i>id.</i>	ALGUES.	15
Adragant. <i>Foy.</i> gomme.		ALISMACÉES.	73
Adragantine.	555	Alkékenge.	294
AGARIC.	19	Alliaire.	662
annulaire.	20	ALOÈS.	94

	Pages.		Pages.
ALOËS.	94	<i>Anthelminthique.</i>	172
perfolié.	<i>id.</i>	ambrosie.	173
en épi.	49	botrys.	172
caballin.	94	* APÉTALÉES.	120
hépatique.	<i>id.</i>	* APÉTALIE - ÉLEUTHÉRO-	
lucide.	<i>id.</i>	GYNIE.	135
sucotrin.	<i>id.</i>	* APÉTALIE-SYMPHYSOGY-	
AMANDIER.	523	NIE.	120
cultivé.	<i>id.</i>	APOCINÉES.	315
AMANITE.	25	ARACHIDE.	547
<i>bulbeuse.</i>	26	souterraine.	<i>id.</i>
orange.	<i>id.</i>	ARALIACÉES.	451
fausse orange.	<i>id.</i>	ARBOUSTIER.	334
<i>sulfurine.</i>	<i>id.</i>	busserole.	335
tête lisse.	27	Argentine.	509
venéneuse.	26	Arguel.	317
<i>verdâtre.</i>	<i>id.</i>	ARISTOLOCHIÉES.	120
AMARYLLIDÉES.	102	ARISTOLOCHE.	121
<i>Ambrette.</i>	736	<i>longue.</i>	124
<i>Ammi.</i>	485	ronde.	122
AMOMÉES.	109	serpenteaire.	<i>id.</i>
AMOME.	<i>id.</i>	ARMOISE.	379
en grappe.	<i>id.</i>	commune.	<i>id.</i>
AMYGDALÉES.	517	estragon.	380
<i>Anagyre.</i>	572	de Judée.	381
ANANAS.	101	ARNIQUE.	387
comestible.	<i>id.</i>	des montagnes.	<i>id.</i>
<i>Androsème.</i>	685	AROIDÉES.	46
ANÉMONE.	619	ARROCHE.	170
des bois.	<i>id.</i>	des jardins.	<i>id.</i>
pulsatille.	620	Artichaut.	369
ANETH.	465	* ARTOCARPÉES.	
fenouil.	<i>id.</i>	Asa foetida.	480
odorant.	466	ASPARAGINÉES.	82
ANGÉLIQUE.	482	Asparagine.	84
officinale.	<i>id.</i>	ASPERGE.	82
Angusture fausse.	603	officinale.	83
vraie.	774	ASPÉRULE.	413
Anis.	456	à l'esquinaucie.	<i>id.</i>
<i>étoilé.</i>	639	odorante.	414
ANSÉRINE.	172	ASTRAGALE.	553

DES MATIÈRES.		801	
	Pages.	Pages.	
ASTRAGALE.	554	AUNÉE.	389
de Crète.	<i>id.</i>	officinale.	<i>id.</i>
sans tige.	553	AURANTIACÉES.	690
ATRIPLICÉES.	169	<i>Aya pana.</i>	393
AVOINE.	65	AZARET.	120
cultivée.	<i>id.</i>	d'Europe.	<i>id.</i>
AUNE.	154	AZÉDARACH.	706
commun.	<i>id.</i>	commun.	<i>id.</i>
AUNÉE.	389		

B

<i>Baobab.</i>	736	BENOITE.	510
BADIANE.	639	officinale.	<i>id.</i>
étoilé.	<i>id.</i>	BERBERIDÉES.	646
BAGUENAUDIER.	556	<i>Bergamotier.</i>	692
commun.	<i>id.</i>	BÉTOINE.	260
BALLOTE.	262	officinale.	<i>id.</i>
noire.	<i>id.</i>	<i>Betel.</i>	53
BALSAMITE.	383	BHTE.	174
odorante.	<i>id.</i>	ordinaire.	175
<i>Barbotine.</i>	381	<i>Betterave.</i>	<i>id.</i>
Bardane.	364	Bois.	337
officinale.	<i>id.</i>	du Brésil.	583
BASILIC.	269	de Campêche.	580
commun.	270	de couleurée.	337
Baume de <i>Gilead.</i>	141	puant.	572
de <i>cofahu.</i>	566	de <i>sapan.</i>	583
du Pérou.	569	BÉTULACÉES.	151
de Tolu.	570	<i>Blé de Turquie.</i>	70
de la Mecque.	600	Bleuet.	367
BAUMIER.	599	<i>Bigaradier.</i>	692
élémfère.	601	Bistorte.	162
de la Mecque.	600	BOLET.	28
<i>Beccabunga.</i>	231	amadouvier.	29
BELLADONE.	285	comestible.	28
commune.	286	du mélèze.	29
<i>Belle-de-nuit.</i>	224	BORRAGINÉES.	273
<i>B.n.</i>	583	Botrys	172
Benjoin.	332	BOUCAGE.	456
BENOITE.	510	anis.	<i>id.</i>

	Pages.		Pages.
BOUCAGE.	456	BRYONE.	350
saxifrage.	407	blanche.	<i>id.</i>
Bouillon blanc.	294	BUGLE.	247
BOULEAU.	152	rampante.	<i>id.</i>
blanc.	153	BUGLOSSE.	277
BOURRACHE.	275	officinale.	<i>id.</i>
officinale.	<i>id.</i>	BUGRANE.	546
<i>Brayera.</i>	538	épineuse.	<i>id.</i>
BROMELIACÉES.	100	BUIS.	214
Brucine.	604	ordinaire.	<i>id.</i>
BRYONE.	350	Busserole.	335

C

CABARET.	120	Canne à sucre.	67
Cacao.	733	Cannelle.	181
CACAOYER.	732	<i>giroflée.</i>	494
ordinaire.	733	blanche.	708
Cachou.	587	Caoutchouc.	218
Café.	435	CAPILLAIRE du Canada.	42
CAFFIER.	434	de Montpellier.	<i>id.</i>
d'Arabie.	435	noir.	41
Caféine.	436	CAPPARIDÉES.	677
Calaguala.	38	CAPRIER.	678
Calament.	265	épineux.	<i>id.</i>
<i>Calamus aromaticus.</i>	48	CAPRIFOLIACÉES.	445
CAMELINE.	675	CAPUCINE.	722
ordinaire.	<i>id.</i>	ordinaire.	<i>id.</i>
CAMOMILLE.	372	CARDANINE.	670
noble.	<i>id.</i>	Cardamome.	110
ordinaire.	385	grand.	<i>id.</i>
puante.	373	moyen.	<i>id.</i>
romaine.	372	petit.	<i>id.</i>
CAMPANULACÉES.	344	CARDIAIRE.	404
CAMPANULE.	345	à foulon.	405
raiponce.	<i>id.</i>	Cardon.	370
Camphre.	184	CARDUACÉES.	361
CAMPHRÉE.	176	CARYOPHYLLÉES	777
de Montpellier.	<i>id.</i>	CARLINE.	371
Caneficier.	578	CAROTTE.	473

DES MATIÈRES.

803

	Pages.		Pages.
<i>Caroubier.</i>	* 583	CHANVRE.	199
<i>Carobalsamum.</i>	601	cultivé.	<i>id.</i>
CARTHAME.	361	CHARDON.	363
des teinturiers.	362	marie.	<i>id.</i>
Carthamite.	<i>id.</i>	béni.	366
CARVI.	458	CHATAIGNIER.	131
officinal.	<i>id.</i>	commun.	<i>id.</i>
CASSE.	573	Chausse-trappe.	365
canéficier.	578	CHÈNE.	128
à feuilles aiguës.	573	commun.	<i>id.</i>
à feuilles obtuses.	574	liège.	129
en bâtons.	578	des teinturiers.	<i>id.</i>
* CASSIÈRES.	573	<i>petit.</i>	249
Cassis.	490	CHELIDOINE.	653
CATAIRE.	255	grande.	<i>id.</i>
officinale.	<i>id.</i>	CHÉNOPODÉES.	169
Cathartine.	577	CHÉROPHYLLÉES.	474
* CAUCALIDÉES.	473	CHÈVREPEUILLE.	445
<i>Cédratier.</i>	693	commun.	<i>id.</i>
Céleri.	463	* CHICORACÉES.	393
CENTAURÉE.	365	CHICORÉE.	400
bleuet.	367	<i>endive.</i>	402
chardon béni.	366	sauvage.	400
chasse trappe.	365	Chiendent.	60
officinale.	368	CHIMOPHILE.	337
petite.	313	à ombelle.	<i>id.</i>
<i>Cèpe.</i>	28	CHOU.	663
CÉPHÉLIS.	437	des champs.	666
ipécacuanha.	438	cultivé.	664
CERFEUIL.	474	navet.	663
commun.	475	CICHE.	562
CERISIER.	520	commun.	<i>id.</i>
commun.	<i>id.</i>	CICUTAIRE.	472
à grappes.	521	aquatique.	<i>id.</i>
laurier-cerise.	<i>id.</i>	* CICUTARIÉES.	467
<i>makaleb.</i>	<i>id.</i>	CIGUE.	469
<i>Cétérach.</i>	43	maculée.	<i>id.</i>
Cévadille.	77	grande.	<i>id.</i>
CHAMPIGNONS.	18	<i>petite.</i>	470
Champignons vénéneux.	32	Cinchonine.	425
Chanterelle.	30	CISTR.	742

	Pages.		Pages.
CISTE.	742	CORIANDE.	467
de Crète.	<i>id.</i>	cultivée.	468
<i>ladanifère.</i>	743	CORNOUILLER.	451
CISTEES.	741	CORYMBIFÈRES.	371
CITRON.	696	<i>Cotonnier.</i>	737
CITRONNIER.	<i>id.</i>	COURGE.	356
<i>Civette.</i>	92	callebasse.	<i>id.</i>
CLAVAIRE.	30	CRESSON alénois.	672
coralloïde.	<i>id.</i>	de fontaine.	659
CLÉMATITE.	621	des prés.	670
blanche.	<i>id.</i>	CRUCIFÈRES.	657
COCOTIER.	81	CUBÈBE.	52
COCLÉARIA.	673	CUCUMÈRE.	351
de Bretagne.	674	Coloquinte.	352
officinal.	673	cultivé.	355
COCOS.	<i>id.</i>	melon.	354
<i>Codaga-pale.</i>	323	CUCURBITACÉES.	348
COIGNASSIER.	536	CUMIN.	467
cultivé.	<i>id.</i>	officinal.	<i>id.</i>
COIN.	<i>id.</i>	CUPRESSINÉES.	143
COLCHICÉES.	75	CUPULIFÈRES.	127
COLCHIQUE.	<i>id.</i>	CURCUMA.	111
d'automne.	76	long.	<i>id.</i>
COLOMBO.	644	<i>roud.</i>	<i>id.</i>
COLOPHONE.	140	CUSPARIE.	774
COLOQUINTE.	352	fébrifuge.	<i>id.</i>
COLZA.	666	CYNARE.	369
CONCOMBRE.	355	artichaut.	<i>id.</i>
CONIFÈRES.	135	cardon.	370
CONSOUDE.	276	CYANQUE.	316
officinale.	<i>id.</i>	arguei.	317
CONTRAYEVA.	194	dompte-venin.	319
CONVOLVULACÉES.	280	ipécacuanha.	318
COPAHU.	565	de Montpellier.	<i>id.</i>
officinal.	566	CYNOGLOSSE.	274
COQUE DU LEVANT.	642	officinale.	<i>id.</i>
COQUELICOT.	653	<i>Cynorhodon.</i>	530
COQUELOURDE.	620	CYPÉRACÉES.	54
COQUERET.	293	<i>Cytise.</i>	571
alkékenge.	294		

D

	Pages.		Pages.
DAPHNÉ.	156	DIGITALE.	236
bois gentil.	<i>id.</i>	pourprée.	<i>id.</i>
garou.	157	DIOSCORÉES.	99
lauréole.	<i>id.</i>	DIOSPYRÉES.	329
DATTIER.	80	DIPSACÉES.	404
cultivé.	<i>id.</i>	Dompte venin.	319
DAUPHINELLE.	629	DORADILLE.	40
consoude.	630	polytric.	41
staphysaigre.	629	rue des murailles.	40
DENTELAIRE.	222	DORSTÉRIA.	195
d'Europe.	<i>id.</i>	contrayerva.	<i>id.</i>
DICOTYLÉDONÉES, PLAN-		Douce amère.	290
TES.	120	* DRUPACÉES.	517
DICTAMNE.	769	DRYMIS.	638
de Crète.	266	de Winter.	<i>id.</i>
blanc.	769		

E

Échalotte.	92	* ÉRYNGIÉES.	484
Écorce de Winter.	638	ERYTHRÉE.	312
Ellébore blanc.	77	petite centaurée.	313
ÉMÉTINE.	439	ETHUSE.	470
Encens.	145-604	petite ciguë.	<i>id.</i>
Enula campana.	389	EUPHORBIA CÉES.	204
ÉPINARD.	170	EUPHORBE.	205
commun.	171	épurge.	207
Épine-vinette.	647	ipécacuanha.	208
ÉQUISÉTACÉES.	45	officinale.	206
ÉRICINÉES.	333	EUPHRAISE.	238
ÉRODION.	721	officinale.	<i>id.</i>
musqué.	<i>id.</i>		

F

FENOUIL.	465	FÉRULE.	479
Fenu grec.	549	asa foetida.	480

	Pages.		Pages.
FÈVE.	560	FRAGON.	86
ordinaire.	<i>id.</i>	piquant.	<i>id.</i>
Fève Saint-Ignace.	326	FRAISIER.	506
<i>Ficaire.</i>	618	commun.	<i>id.</i>
FIGUIER.	193	Framboisier.	512
commun.	194	FRÈNE.	307
<i>Filipendule.</i>	514	à fleurs.	308
FLUTEAU.	74	ordinaire.	309
plantain d'eau.	<i>id.</i>	FROMENT.	58
FOUGÈRES.	37	cultivé.	59
<i>Fougère femelle.</i>	43	rampant.	60
Fougère mâle.	39	FUMARIACÉES.	655
royale.	42	FUMETERRE.	656
* FRAGARIACÉES.	506	officinale.	<i>id.</i>
FRAGON.	86	Fudgine.	32

G

GAIAC.	771	GÉRANIACÉES.	717
officinal.	<i>id.</i>	GERANION.	719
Galanga.	114	musqué.	721
Galbanum.	476	herbe à Robert.	719
Galéga.	572	GERMANDRÉE.	248
GALIET.	412	aquatique.	250
jaune.	<i>id.</i>	ivette.	<i>id.</i>
<i>Galipot.</i>	139	marum.	248
GARANCE.	415	musquée.	251
des teinturiers.	<i>id.</i>	petit chêne.	249
<i>Gattilier.</i>	243	GÉROPLIER.	495
GENÈT.	543	aromatique.	<i>id.</i>
des teinturiers.	544	GINGEMBRE.	112
GENÉVRIER.	143	officinal.	<i>id.</i>
commun.	<i>id.</i>	GINSENG.	452
sabine.	144	à cinq feuilles.	<i>id.</i>
<i>Genipi.</i>	376	GLÉCHOME.	257
GENTIANÉES.	310	hédéracé.	258
GENTIANE.	<i>id.</i>	GLOBULARIÉES.	227
jaune.	<i>id.</i>	GLOBULAIRE.	228
Gentianin.	311	turbith.	<i>id.</i>
<i>Geoffroia.</i>	572	vulgaire.	229

DES MATIÈRES.

807

	Pages.		Pages.
<i>Goïave.</i>	500	GRATIOLE.	233
Gomme adragant.	554	<i>officinale.</i>	<i>id.</i>
<i>ammoniaque.</i>	477	Grenade.	499
<i>arabique.</i>	585	GRENADIER.	497
<i>du Sénégal.</i>	587	<i>commun.</i>	<i>id.</i>
<i>gutte.</i>	687	GROSEILLER.	488
<i>kino.</i>	444	<i>épineux.</i>	<i>id.</i>
<i>de lierre.</i>	451	<i>noir.</i>	490
Goudron.	140	<i>rouge.</i>	489
GOUET.	46	<i>Gruau.</i>	66
<i>ordinaire.</i>	47	GUIMAUVE.	728
<i>Graines d'Avignon.</i>	608	<i>officinale.</i>	<i>id.</i>
<i>de paradis.</i>	110	<i>rose-trémière.</i>	730
GRAMINÉES.	57	Gutte. <i>Voy. Gomme.</i>	
GRATIOLE.	233	GUTTIFÈRES.	686

H

HARICOT.	551	HÊTRE.	132
<i>commun.</i>	<i>id.</i>	<i>des forêts.</i>	<i>id.</i>
HÉDÉRACÉES.	449	HIPPOCASTANE.	681
HÉLIANTHE.	376	<i>commun.</i>	682
<i>tubéreux.</i>	377	HIPPOCASTANÉES.	680
HELLÉBORE.	625	HOUBLON.	201
<i>blanc.</i>	77	<i>ordinaire.</i>	<i>id.</i>
<i>noir.</i>	625	Houx.	610
<i>Helminthocorton.</i>	16	<i>épineux.</i>	<i>id.</i>
HELVELLE.	31	<i>petit.</i>	86
<i>ordinaire.</i>	<i>id.</i>	HYPÉRICINÉES.	683
HÉMATOXYLON.	581	<i>Hypociste.</i>	124
<i>de Campêche.</i>	<i>id.</i>	* HYPOXYLÉES.	44
HÉPATHIQUES.	44	HYSSOPE.	253
HÊTRE.	132	<i>officinal.</i>	<i>id.</i>

I

IF.	145	<i>Indigotier.</i>	572
<i>commun.</i>	146	<i>Iode.</i>	17
<i>Impératoire.</i>	485	IONIDE.	750
<i>Indigo.</i>	573	Ipecacuanha.	<i>id.</i>

	Pages.		Pages.
Ipécacuanha annelé.	438	IRIS.	105
<i>blanc.</i>	751	<i>de Florence.</i>	106
<i>gris.</i>	438	<i>des marais.</i>	105
<i>noir.</i>	440	<i>Ivette.</i>	250
<i>strié.</i>	<i>id.</i>	<i>musquée.</i>	251
IRIDÉES.	104	IVRAIE.	61
IRIS.	105	<i>enivrante.</i>	<i>id.</i>
<i>d'Allemagne.</i>	106		

J

Jalap.	281	JUJUBIER.	609
<i>Jamrose.</i>	501	<i>officinal.</i>	<i>id.</i>
JASMINÉES.	303	JUSQUIAME.	296
JASMIN.	304	<i>noire.</i>	<i>id.</i>
<i>officinal.</i>	<i>id.</i>	<i>blanche.</i>	297
JUGLANDÉES.	124	<i>jaune.</i>	<i>id.</i>
Jujube.	609		

K

KRAMÉRIE.	757	KRAMÉLIE triandre.	758
------------------	-----	---------------------------	-----

L

LABIÉES.	243	LAURIER.	178
<i>Ladanum.</i>	743	<i>amandier.</i>	521
LAICHE.	55	<i>avocatier.</i>	188
<i>des sables.</i>	56	<i>benjoin.</i>	<i>id.</i>
LAITRON.	395	<i>camphrier.</i>	184
<i>commun.</i>	396	<i>cannellier.</i>	181
LAITUR.	393	<i>cusse.</i>	187
<i>cultivée.</i>	394	<i>cerise.</i>	521
<i>vireuse.</i>	393	<i>culilawan.</i>	187
LAMIER.	258	<i>à feuilles longues.</i>	<i>id.</i>
<i>blanc.</i>	259	<i>pichurim.</i>	188
<i>Laque.</i>	213	<i>rose.</i>	321
LAURINEES.	178	<i>ordinaire.</i>	179
LAURIER.	<i>id.</i>	<i>sassafras.</i>	182

		DES MATIÈRES.	809
	Pages.		Pages.
LAVANDR.	256	LIN.	780
<i>officinale.</i>	<i>id.</i>	<i>cathartique.</i>	782
<i>spic.</i>	257	<i>usuel.</i>	781
LÉGUMINEUSES.	541	LINACÉES.	780
LENTILLE.	561	Lis.	88
<i>ordinaire.</i>	<i>id.</i>	<i>blanc.</i>	<i>id.</i>
LICHENÉES.	34	LISERON.	280
<i>Lichen aphteux.</i>	36	<i>des haies.</i>	284
<i>d'Islande.</i>	34	<i>jalap.</i>	281
<i>pulmonaire.</i>	36	<i>méchoacan.</i>	284
<i>pyxidé.</i>	36	<i>patate.</i>	284
LIÈRE.	450	<i>scammonée.</i>	282
<i>grim pant.</i>	<i>id.</i>	<i>turbith.</i>	283
<i>terrestre.</i>	258	<i>Livèche.</i>	485
LILAS.	306	LOBÉLIE.	346
<i>ordinaire.</i>	<i>id.</i>	<i>syphilitique.</i>	<i>id.</i>
LILIACÉES.	88	<i>Lumie.</i>	693
<i>Linettier.</i>	692	LUPIN.	545
<i>Limonier.</i>	693.-696	<i>blanc.</i>	<i>id.</i>
LIN.	780	LYCOPODIACÉES.	44

M

MACHE.	410	Marum.	248
<i>cultivée.</i>	<i>id.</i>	Mastic.	598
MAÏS.	70	MATRICAIRE.	384
<i>cultivé.</i>	<i>id.</i>	<i>camomille.</i>	385
MAGNOLIACÉES.	635	<i>officinale.</i>	384
MALVACÉES.	727	MAUVE.	731
<i>Mandragore.</i>	288	<i>à feuilles rondes.</i>	731
MANGOSTAN.	687	<i>sauvage.</i>	732
<i>guttier.</i>	<i>id.</i>	<i>Méchoacan.</i>	284
<i>Maniguette.</i>	110	MÉDICINIER.	210
Manne.	308	<i>curcas.</i>	212
<i>Manne de Briançon.</i>	143	<i>madioc.</i>	211
Mannite.	308	MÉLÈZE.	141
<i>Marjolaine.</i>	267	<i>ordinaire.</i>	142
<i>Marronnier d'Inde.</i>	682	MÉLIACÉES.	705
MARRUBE.	261	MÉLILOT.	550
<i>commun.</i>	<i>id.</i>	<i>bleu.</i>	551

	Pages.		Pages.
MÉLILOT.	550	MONOCOTYLÉDONÉES PLAN-	
officinal.	550	TES.	46
MÉLISSÉ.	267	MONO-ÉLEUTHEROGYNIE. <i>id.</i>	
officinale.	268	MONOPÉTALES.	221
MÉLISSOT.	<i>id.</i>	* MONOPÉTALIE-ÉLEUTHÉ-	
à feuilles de mélisse.	<i>id.</i>	ROGYNIE.	221
Melon.	354	* MONOPÉTALIE-SYMPHY-	
<i>d'eau.</i>	357	SOGYNIE.	342
Melongène.	291	MONO-SYMPHYSOGYNIE.	99
MENISPERMÉES.	641	MORELLE.	289
MÉNISPERME.	642	douce-amère.	290
columbo.	644	mélongène.	291
coque du Levant.	642	noire.	292
MENTHE.	251	tubéreuse.	289
<i>crépue.</i>	253	MORILLE.	30
élégante.	252	ordinaire.	31
poivrée.	251	MOUSSES.	44
<i>verte.</i>	253	<i>Mousse de Corse.</i>	16
MÉNYANTHE.	314	MCUTARDE.	689
trèfle d'eau.	<i>id.</i>	noire.	<i>id.</i>
MERCURIALE.	209	MUGUET.	84
annuelle.	<i>id.</i>	de mai.	<i>id.</i>
<i>Merisier.</i>	521	MURIER.	196
MÉRULE.	30	noir.	197
chanterelle.	<i>id.</i>	MUSCADIER.	189
MEUM.	464	aromatique.	<i>id.</i>
officinal.	<i>id.</i>	MYRISTICÉES.	189
MILLEFEUILLE.	374	MYROXYLON.	568
commune.	<i>id.</i>	baumier.	<i>id.</i>
ptarmique.	375	<i>Myrrhe.</i>	602
MILLEPERTUIS.	684	MYRTE.	494
ordinaire.	<i>id.</i>	<i>caryophyllé.</i>	<i>id.</i>
* MIMOSÉES.	584	commun.	493
Mirobolans emblics.	218	<i>piment.</i>	494
MOLÈNE.	294	Myrtille.	342
bouillon blanc.	<i>id.</i>	MYRTINÉES.	492

N

NARCISSE.	103	Navet.	663
des prés.	<i>id.</i>	NÉPLIER.	537

DES MATIÈRES.

811

	Pages.		Pages.
NÉFLIER.	537	NIGELLE cultivée.	627
commun.	<i>id.</i>	NOISETIER.	130
NÉNUPHAR.	97	commun.	<i>id.</i>
blanc.	98	Noix de Galles.	129
jaune.	<i>id.</i>	Noix vomique.	323
NÉPHROD.	39	NOYER.	125
fougère mâle.	<i>id.</i>	ordinaire.	<i>id.</i>
NÉRION.	321	NYCTAGE.	224
laurier-rose.	<i>id.</i>	belle de nuit.	<i>id.</i>
NERPRUN.	607	NYCTAGINÉES.	223
cathratique.	<i>id.</i>	<i>Nymphaea.</i>	98
NIGELLE.	627	NYMPHÉACÉES.	97

O

OËILLET.	777	ORIGAN.	265
des jardins.	<i>id.</i>	dictamne.	266
OËNANTHE.	459	vulgaire.	<i>id.</i>
phellandre.	460	marjolaine.	267
safranée.	459	ORME.	191
Ognon commun.	91	commun.	192
de lis.	89	Oronge.	25
de scille.	92	fausse.	26
Oliban.	145-604	blanche.	27
OLIVIER.	305	croix de Malte.	<i>id.</i>
d'Europe.	<i>id.</i>	dartreuse.	<i>id.</i>
OMBELLIFÈRES.	454	peaucière.	<i>id.</i>
Opium.	649	pointes de trois quarts.	<i>id.</i>
Opopanax.	479	rape.	28
ORANGER.	691	souris.	27
ordinaire.	694	ORTIE.	202
ORCHIDÉES.	116	blanche.	259
ORCHIS.	117	brûlante.	203
mâle.	<i>id.</i>	Orseille.	36
ORGE.	64	Oseille.	163
cultivé.	<i>id.</i>	OSMONDE.	42
mondé.	65	royale.	<i>id.</i>
perlé.	<i>id.</i>	OXALIDÉES.	724

P

	Pages.		Pages.
<i>Pain de cassave.</i>	211	<i>Pimprenelle.</i>	516
PALMIERS.	79	PIN.	136
PANAIS.	478	maritime.	138
cultivé.	<i>id.</i>	pignon.	136
opopanax.	479	<i>sauvage.</i>	138
PANICAUT.	484	Piperin.	52
des champs.	<i>id.</i>	PIPÉRINÉES.	49
PAPAVÉRACÉES.	648	PISSENLIT.	396
* PAPILIONACÉES.	543	commun.	397
<i>Pareira-brava.</i>	645	PISTACHIER.	596
PARIÉTAIRE.	198	franc.	<i>id.</i>
officinale.	<i>id.</i>	lentisque.	598
<i>Patate.</i>	284	térébinthe.	597
<i>Patience.</i>	165	PIVOINE.	623
<i>Patience aquatique.</i>	166	officinale.	<i>id.</i>
PASSERAGE.	671	PLANTAGINÉES.	225
PAVOT.	649	PLANTAIN.	226
coquelicot.	653	des sables.	<i>id.</i>
somniafère.	649	<i>d'eau.</i>	74
<i>Pastèque.</i>	357	<i>Psyllium.</i>	227
PÊCHER.	526	PLUMBAGINÉES.	221
commun.	<i>id.</i>	<i>Poireau.</i>	90
PÉPON.	358	POIRIER.	534
à gros fruits.	<i>id.</i>	commun.	535
PERCE-PIERRE.	483	POIS.	558
commun.	<i>id.</i>	<i>chiche.</i>	562
Persil.	462	cultivé.	559
PERVENCHE.	319	POIVRIER.	50
<i>grande.</i>	321	cubèbe.	52
petite.	320	noir.	51
<i>Pétasite.</i>	392	<i>Poivre blanc.</i>	51
<i>Petit chêne.</i>	233	<i>d'eau.</i>	161
PEUPLIER.	150	noir.	51
noir.	<i>id.</i>	<i>Poir blanche.</i>	139
Phellandre.	460	jaune.	<i>id.</i>
<i>Pignons doux.</i>	137	noire.	140
<i>d'Inde.</i>	212	Polycroïte.	108
* PIMPINELLÉES.		POLYGALÉES.	753

DES MATIÈRES.

813

	Pages.		Pages.
POLYGALA.	754	POTENTILLE.	508
amer.	<i>id.</i>	anserine.	509
sénéka.	756	quintefeuille.	<i>id.</i>
POLYGONÉES.	159	Potiron.	358
POLYGONE.	160	POURPIER.	613
historte.	162	cultivé.	<i>id.</i>
poivre d'eau.	161	Pruniaux.	518
sarrasin.	160	PRUNELLE.	270
* POLYPÉTALIE - ÉLEU-		officinale.	<i>id.</i>
THÉROGYNIE.	502	Prunellier.	519
SYMPHYSOGYNIE.	449	PRUNIER.	517
POLYPODE.	37	domestique.	<i>id.</i>
calagnala.	38	PSYCHOTRIE.	439
commun.	37	ipécacuanha.	440
Polytric.	41	<i>Psyllium.</i>	227
* POMACÉES.	532	Ptarmique.	375
Pomme épineuse.	300	PTÉROCARPE.	563
Pomme de terre.	289	sang-dragon.	564
POMMIER.	533	santal.	565
commun.	<i>id.</i>	PULMONAIRE.	278
<i>Pompeïnauses.</i>	692	officinale.	<i>id.</i>
PORTULACÉES.	612	PYROLE.	336
POTENTILLE.	508	à feuilles rondes.	337

Q

<i>Quassia amara.</i>	762	QUINQUINA.	416
QUASSIE.	762	gris.	416
amère.	<i>id.</i>	jaune.	420
Quinine.	426	orangé.	418
QUINQUINA.	416	rouge.	419
blanc.	421		

R

Radis.	668	Raifort.	668
noir.	669	sauvage.	674
Raifort.	668	Ratanhia.	759
cultivé.	<i>id.</i>	Rave.	669

	Pages.		Pages.
RÉGLISSE.	557	ROMARIN.	244
officinale.	<i>id.</i>	officinal.	245
RENONCULACÉES.	614	RONCE.	512
RENONCULE.	615	du mont Ida.	<i>id.</i>
à cre.	616	commune.	514
bulbeuse.	615	ROQUETTE.—	667
flammule.	517	cultivée.	<i>id.</i>
scélérate.	<i>id.</i>	ROSACÉES.	504
Résine <i>acouchi.</i>	605	ROSAGE.	339
<i>animée.</i>	583	ferrugineux.	<i>id.</i>
<i>chibou.</i>	605	ROSEAU.	66
<i>élémi.</i>	601	à balais.	67
<i>tacamahaca.</i>	604	à quenouilles.	67
RHAMNÉES.	606	ROSÉES.	529
<i>Rhapontic.</i>	166	ROSIER.	<i>id.</i>
RHUBARBE.	166	de France.	531
palmée.	<i>id.</i>	sauvage.	529
<i>de la Chine.</i>	<i>id.</i>	<i>des quatre saisons.</i>	532
<i>de Moscovie.</i>	<i>id.</i>	<i>à cent feuilles.</i>	<i>id.</i>
RIBÉSIIÉES.	487	RUBIACÉES.	411
RICIN.	216	RUE.	767
ordinaire.	<i>id.</i>	odorante.	768
RIZ.	69	<i>des murailles.</i>	40
cultivé.	<i>id.</i>	RUMEX.	163
Rocambolle.	92	oseille.	<i>id.</i>
<i>Rocou.</i>	741	patience.	165
<i>Rocouyer.</i>	740	<i>Rutabaga.</i>	666
ROMARIN.	244	RUTACÉES.	767

S

Sabine.	144	Sanicle.	485
SAFRAN.	107	Sang dragon.	564
cultivé.	<i>id.</i>	<i>Santal rouge.</i>	565
Sagou.	81	<i>Santoline.</i>	392
Salep.	117	SAPIN.	140
SALICINÉES.	147	commun.	141
Salsepareille.	85	SAPONAIRE.	778
SALSIFIX.	399	officinale.	<i>id.</i>
sauvage.	<i>id.</i>	SARRIETTE.	254

DES MATIÈRES.

815

	Pages.		Pages.
SARRIETTE.	254	Serpentaire de Virginie.	122
des jardins.	<i>id.</i>	Serpollet.	264
des montagnes.	255	Sévadille. <i>Voy.</i> Cévadille.	
Sarrasin.	160	SIMAROUBA.	764
<i>Sassafras.</i>	182	de Cayenne.	<i>id.</i>
SAUGE.	246	SIMAROUBÉES.	760
officinale.	<i>id.</i>	SISYMBRE.	659
SAULE.	148	cresson de fontaine.	659
blanc.	148	officinal.	660
SAXIFRAGE.	503	SISYMBRIÉES.	659
granulé.	<i>id.</i>	SMILAX.	85
SAXIFRAGÉES.	502	Salsepareille.	<i>id.</i>
SCABIEUSE.	406	<i>Squine.</i>	86
des champs.	<i>id.</i>	SOLANÉES.	285
<i>Succise.</i>	407	SOUCHET.	54
Scammonée d'Alep.	283	<i>comestible</i>	55
de Smyrne.	<i>id.</i>	long.	54
<i>Sceau de Salomon.</i>	85	rond.	55
SCILLE.	92	SOUCI.	386
officinale.	<i>id.</i>	officinal.	<i>id.</i>
Scillitine.	93	SOUDE.	173
<i>Scolopendre.</i>	43	vulgaire.	<i>id.</i>
Scordium.	250	<i>Spartier.</i>	572
SCORZONÈRE.	398	SPIRÉACÉES.	514
d'Espagne.	<i>id.</i>	<i>Squine.</i>	86
SCROPHULARIÉES.	230	Staphysaigre.	629
SCROPHULAIRE.	234	<i>Statice.</i>	223
<i>aquatique.</i>	236	Storax.	331
noueuse.	235	STRAMOINE.	299
SEIGLE.	62	pomme épineuse.	300
cultivé.	<i>id.</i>	Strychnine.	324
ergoté.	63	STRYCHNOS.	323
SELIN.	475	fève St.-Ignace.	326
galbanum.	476	noix vomique.	323
<i>gunmifère.</i>	477	STYRAX.	330
SÉLINÉES.	475	benjoin.	332
<i>Semen contra.</i>	381	officinal.	331
<i>Sementine.</i>	381	Sucre.	68
Sené.	575	SUMAC.	593
Seneçon.	393	vénéneux.	594
Seneka.	756	SUREAU.	446

	Pages.		Pages.
SUREAU.	446	SURELLE.	722
noir.	447	acide.	726
SURELLE.	725	SYNANTHÉRÉES.	360

T

TABAC.	297	THYM.	263
ordinaire.	<i>id.</i>	serpollet.	264
Tamarin.	580	vulgaire.	263
TAMARINIER.	579	THYMELEES.	156
de l'Inde.	<i>id.</i>	TILIACÉES.	738
TAMINIER.	99	TILLEUL.	739
commun.	<i>id.</i>	d'Europe.	<i>id.</i>
<i>Tapioka.</i>	212	Topinambour.	377
* TAXINÉES.	145	Tormentille.	509
TÉRÉBENTHACÉES	592	Tournesol.	214
Térébenthine du pin.	138	Trèfle d'eau.	314
de Chio.	597	TRIGONELLE.	549
essence de	159	fenu grec.	<i>id.</i>
de Strasbourg.	141	TRUFFE.	31
de Venise.	142	blanche.	32
THÉ.	699	noire.	31
de la Chine.	<i>id.</i>	TULIPIER.	636
THÉACÉES.	698	ordinaire.	<i>id.</i>
THYM.	263	TUSSILAGE.	391
calament.	265	commun.	<i>id.</i>

U

ULMACÉES.	191	<i>Upas tienté.</i>	328
<i>Ulmairé.</i>	514	URTICÉES.	193

V

VACCINIÉES.	342	officinale.	<i>id.</i>
VALÉRIANR.	408	Varec vermifuge.	16
officinale.	<i>id.</i>	Varec vésiculeux.	17
VALÉRIANÉES.	407	VÉLAR.	661
VANILLE.	118	alliaire.	662

DES MATIÈRES.		817	
	Pages.	Pages.	
VÉLAR.	661	VERVEINE.	242
de Sainte-Barbe.	<i>id.</i>	officinale.	<i>id.</i>
VÉRATRE.	77	VIGNE.	711
blanc.	<i>id.</i>	cultivée.	<i>id.</i>
cévadille.	<i>id.</i>	VINETTIER.	647
Vératrine.	78	commun.	<i>id.</i>
VERBENACÉES.	241	Vin.	712
<i>Verge d'or.</i>	392	Vinaigre.	717
<i>Verjus.</i>	713	VINIFÉRÉES.	710
VÉRONIQUE.	231	VIOLARIÉES.	744
beccabunga.	<i>id.</i>	VIOLETTE.	746
officinale.	232	des champs.	748
<i>petit chéne.</i>	233	<i>ipécacuanha.</i>	750
VERVEINE.	242	odorante.	746

W X

WINTÉRANIE.	708	<i>Xylobalsamum.</i>	601
canelle blanche.	<i>id.</i>		

Z

ZÉDOAIRE.	113	ZÉDOAIRE.	113
galanga.	114	officinale.	<i>id.</i>
<i>longue.</i>	<i>id.</i>		

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

Nota. Dans cette Table, les noms de classes ou de familles sont écrits en capitales; ceux de genres en petites capitales; ceux des médicamens ou des espèces dont il est donné une description complète, en romain; enfin on a écrit en italique les synonymes, les médicamens ou les espèces dont il est fait mention sans en donner une description.

CORRIGENDA.

Page 77, ligne 29,	SÉVADILLE, lisez :	CÉVADILLE.
120,	20,	AZARUM, ASARUM.
193,	27,	FIGUS, FIGUS.
253,	10,	HYSOPE, HYSSOPE.
253,	15,	HYSOPE, HYSSOPE.
254,	1,	HYSOPE, HYSSOPE.
254,	5,	HYSOPE, HYSSOPE.
257,	30,	GLECOMA, GLECHOMA.
258,	1,	Glecoma, Glechoma.
269,	27,	OCIMUM, OCYMUM.
306,	26,	1 ^o , 2 ^o .
311,	24 et 31,	CAVENTOU, CAVENTOU,
329,	5,	Asclipeas, Asclepias.
330,	26,	Plaquemiers, Plaqueminiers.
342,	4,	VACCINIÆ, VACCINIÆ.
346,	dernière,	Campanules, Campanulacées.
369,	14,	CINARA, CYNARA.
370,	17,	Cinara, Cynara.
393,	18,	Chirocacées, Chicoracées.
400,	1,	Phorante, Phorante.
434,	19,	Quinquina Péton, Q. Piton.
438,	1,	ajouter le nom du genre avant le mot Ipécacuanha.
440,	1,	ajouter aussi le nom du genre avant le mot Ipécacuanha.
479,	1,	OPOPONAX, OPOPONAX.
485,	19,	Livisticum, levisticum.
500,	28,	Leucodendron, Leucadendron.
591,	11,	precatorius, precatorius.
614,	17,	ÉNONCULACÉES, RENONCULACÉES.
661,	21,	Erysimum babarea, E. barbarea.
720,	30,	(correction importante.) Corolle irrégulière, lisez : Corolle régulière.