



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

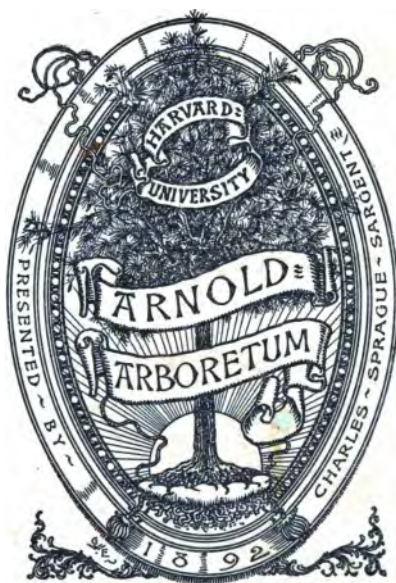
- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



cef
D28



REVUE

DE

Quelques plantes exotiques comestibles, industrielles, médicinales et curieuses

Cultivées au Jardin Botanique de la Ville de Marseille

Par V. DAVIN

CHEF DE CULTURE

CHEVALIER DU MÉRITE AGRICOLE

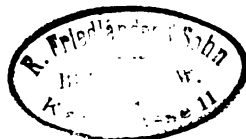


MARSEILLE

TYPOGRAPHIE ET LITHOGRAPHIE BARLATIER

Rue Venture, 19

—
1897



July 1908
18437

65
D.22

REVUE

*De quelques Plantes exotiques, comestibles, industrielles, médicinales
et curieuses, cultivées au Jardin botanique de la Ville
de Marseille*

Nous avons pensé qu'il pourrait être agréable à Messieurs les conseillers municipaux, à nos collègues de la Société d'Horticulture et de Botanique de Marseille et aux botanistes en général, de leur faire connaître quelques plantes exotiques intéressantes que nous possédons au Jardin botanique (parc Borély); nous avons donc rédigé ces quelques notes que nous livrons aujourd'hui à leur bienveillante attention. Puissent-elles remplir le but que nous nous sommes proposé.

L'ordre alphabétique nous a paru le plus convenable pour notre petit travail.

Les différents produits fournis par les plantes que nous allons étudier, se trouvent pour la plupart au Musée colonial de Marseille que vient de créer et d'installer le savant directeur du Jardin, M. Ed. Heckel; nous indiquerons donc à ceux qu'intéresse cette question, les numéros sous lesquels ils trouveront dans cet établissement, où elles sont soigneusement étiquetées et groupées par provenance, les productions végétales propres à chaque espèce.

ANANAS SATIVUS Schult. — BROMÉLIACÉES. — Amérique trop. — **Ananas**. — Nous ne décrivons pas cette plante, que nos collègues connaissent tous, et qui donne incontestablement un des meilleurs fruits des tropiques.

Sa culture dans nos serres donne de très beaux résultats comme fructification, mais l'importation, rendue aujourd'hui si facile par les

moyens rapides de transport, ne permet pas aux cultivateurs d'en retirer un bénéfice, étant donné les frais nombreux qu'elle comporte.

Au point de vue ornemental, l'*Ananas* est une jolie plante, elle vaut bien certaines *Broméliacées* qui n'ont pas tout au moins sa rusticité, Il en existe une variété à feuilles rubanées de jaune et de rouge qui est d'une beauté remarquable et que possède en beaux exemplaires notre collègue, M. Fr. Nicolas, horticulteur à Saint-Giniez.

ARGANIA SIDEROXYLON Roem. et Schult; *Sideroxylon spinosum* Lin. — SAPOTACÉES. — **Argan du Maroc.** — Petit arbuste de 4 à 5 mètres à rameaux épineux ; feuilles entières, glabres, petites, réunies très souvent en fascicules, brièvement pétiolées ; fleurs verdâtres peu nombreuses réunies à l'aisselle des feuilles ; fruit drupacé ponctué de blanc et de la grosseur d'une prune ; ces derniers servent à nourrir le bétail ; de l'amande, on retire de l'huile (*huile d'Argan*), qui est l'objet d'un trafic assez important au Maroc ; elle est employée par les indigènes pour leur cuisine ordinaire.

Cet arbuste, qui croît dans son pays sur les coteaux arides, paraît bien s'accommoder de notre midi méditerranéen.

ARISTOTELIA MAQUI L'Hérit. — TILIACÉES. — Chili. — Arbuste de 2 à 3 mètres à tiges dressées rougeâtres ; feuilles oblongues, acuminées, glabres et luisantes ; baies noirâtres.

Au Chili, on utilise presque toutes ses parties ; l'écorce, riche en tannin, est employée dans la tannerie et en médecine comme astringente, on en fait également des cordes ; le bois est recherché pour la fabrication des instruments de musique ; avec ses fruits (*baies*), qui ont une saveur douce et acidulée, on fabrique une boisson rafraîchissante employée contre la fièvre, et un vin appelé *Tuen*.

Cet arbuste depuis longtemps importé dans nos jardins, s'y comporte très bien et ne paraît pas difficile sur la nature du terrain.

BIXA ORELLANA Lin. — BIXACÉES. — Amérique austr. — **Rocou.** — Arbre de 5 à 6 mètres, tige rameuse au sommet, belles et grandes feuilles cordiformes, larges, glabres, possédant un appendice foliaire très développé ; fleurs en panicules lâches à l'extrémité des rameaux, de couleur rose pâle.

Les indigènes du Brésil préparent avec la pulpe des fruits une pâte appelée *Terra Orellana* dont ils assaisonnent leurs mets pour en

augmenter la saveur et les colorer. En outre cet arbre fournit à l'industrie la matière colorante connue sous le nom de *Rocou* qui est d'un très beau rouge vermillon, elle est tirée des fruits et des graines ; le *Rocou* sert à teindre la soie à laquelle il donne une belle couleur orangée, le coton traité de la même manière prend une teinte chamois très appréciée. Ce produit, souvent remplacé aujourd'hui par les couleurs d'*aniline*, entre encore dans la composition d'un cirage spécial pour les parquets.

(Musée Colonial de Marseille. — Côte Occidentale d'Afrique, n° 180 ; Antilles, n° 45 *bis* ; Chine, n° 42).

COFFEA ARABICA Lin. — RUBIACÉES. — **Caféier d'Arabie.** —

Café. — Arbuste de 3 à 5 mètres ; feuilles persistantes, opposées, ovales, lancéolées, aiguës, luisantes et d'un beau vert foncé ; fleurs en bouquets axillaires, corolle tubulée, blanche, parfumée, divisée en 4 ou 5 lobes ; fruit presque sphérique légèrement déprimé, d'un beau rouge à la maturité, contenant deux graines marquées sur leur face interne d'un sillon très accentué.

Dans nos serres le Caféier se développe très bien et y fructifie, mais à la condition d'être livré à la pleine terre, et de l'entretenir dans une température chaude et humide ; c'est dans ces conditions que se trouve le bel exemplaire de la Villa Darier au Prado, lequel a été planté par M. J. Davin père il y a bientôt 10 ans ; il fleurit chaque année et donne une certaine quantité de fruits qui font la joie de M. E. Darier.

En dehors de ses propriétés stimulantes et digestives bien connues, nous dirons que le café vert a été préconisé contre la goutte et les rhumatismes, et qu'il est un des meilleurs antidotes de l'opium.

(Le Musée Colonial de Marseille possède tous les types de café de nos colonies).

CAMELIA THEA Link ; *Thea chinensis* Sims ; *Thea Bohea* Lin ; *Thea viridis* Lin. — TERNSTRÆMIACÉES. — **Thé de la Chine.** — D'après des études approfondies faites récemment, on a rattaché au *Camelia Thea* Link toutes ces prétendues espèces du genre *Thea* qui ne doivent être considérées que comme de simples formes ou variétés, et dont les caractères ont été jugés insuffisants pour leur maintenir le rang d'espèces vraies.

Nous allons énumérer sommairement les principaux caractères du

type (*Camelia Thea* Link): arbrisseau pouvant atteindre à l'état sauvage une hauteur de 8 mètres, mais en culture il ne dépasse pas 2 à 3 mètres; feuilles ovales, oblongues ou elliptiques, atténuées à la base et acuminées au sommet, à dents espacées avec pointes noirâtres recourbées; calice et corolle généralement à 5 divisions, pétales imbriqués ou tordus, blancs; étamines nombreuses; fruit en forme de capsule, indéhiscant et à plusieurs loges.

Les *Thés verts* ou *noirs* ne diffèrent entre eux que par le mode de préparation; les principales variétés de Thé vendues en France sont au nombre de 12 environ, 6 noirs et 6 verts.

L'infusion de Thé est agréable, stimulante, digestive et stomachique; la *caféine* que contient le Thé lui assigne également une place dans la catégorie des aliments d'épargne et le fait administrer dans les affections du cœur.

(Musée Colonial de Marseille. — Chine et Tonkin, n^{os} 90, 92, 94, 96, 98 et 124).

CARICA PAPAYA Lin.; *Papaya Carica* Gært. — PAPAYACÉES. — Moluques. — Arbre de 5 à 6 mètres de hauteur, tronc droit à écorce grisâtre, portant à son extrémité de grandes feuilles à 5 lobes profonds sinués aigus, longuement pétiolées, et rassemblées au sommet des rameaux; fleurs unisexuées, en grappes, les mâles plus longuement pédunculées que les femelles, toutes de couleur jaune verdâtre; fruit pulpeux de la grosseur d'un petit melon, à peau légèrement duveteuse.

Cet arbre curieux s'est propagé dans presque toute l'Amérique du Sud, et dans l'Inde, il donne la *papaine* vulgairement appelée *pepsine végétale*; c'est du *latex*, contenu en abondance dans toutes les parties de l'arbre, qu'on retire ce produit qui dissout la fibrine et les matières albuminoïdes et dont plusieurs applications ont été faites en médecine.

Au Brésil ses fruits sont mangés crus ou cuits avec du sucre.

Un des exemplaires que nous possédons au Jardin botanique est en fructification en ce moment.

(Musée Colonial de Marseille. — Réunion, n^{os} 45, 83, 141).

CARLUDOVICA PALMATA Ruiz et Pavon. — CYCLANTHÉES. — Amérique australe. — Cette belle plante dont le faciès est bien celui

d'un Palmier, (elle s'en différencie par ses fleurs spathulées portées sur de longs pédoncules radicaux), possède toutes les qualités ornementales que l'on peut exiger : belles feuilles laciniées que supportent des pétioles atteignant 1^m50 et plus de longueur, élégance et rusticité même dans les appartements ; si nous ajoutons à cela que cette plante est peu exigeante comme culture, nous expliquerons la faveur dont elle jouit auprès des amateurs et des horticulteurs.

Les feuilles de ce *Carludovica* spécialement préparées, servent à confectionner au Pérou et à la Nouvelle-Grenade les chapeaux dits de Panama.

CATHA EDULIS Forsk. — CÉLASTRINÉES. — Afrique orientale. — C'est le **Kafta** des Arabes. Arbuste à tiges rouges, dressées ; feuilles presque opposées, dentées sur les bords, ovales, obtuses, d'un vert foncé et luisantes sur la face supérieure ; fleurs en cymes axillaires dichotomes ; fruit en forme de capsule, à 3 ou 4 angles obtus.

Dans son pays d'origine les feuilles de *Kafta* ont la réputation de préserver de la peste, ce qu'il y a de vrai c'est qu'elles ont des propriétés toniques et stimulantes ; elles remplacent en Abyssinie celles de Coca (*Erythroxylon coca* Lamk.) ; les Arabes de cette contrée ne manquent jamais de s'en munir pour leurs longs voyages au cours desquels ils mâchent ces dernières préalablement soumises à une préparation spéciale.

(Musée colonial de Marseille. — Côte occid. d'Afrique, n° 174).

CERATONIA SILIQUA Lin. — CÆSALPINIÉES. — Arabie. — **Caroubier**. — Arbre pouvant atteindre 8 à 15 mètres de hauteur avec une tête arrondie ; feuilles persistantes, coriaces, d'un vert foncé et teintées de rouge sur les deux faces ; fleurs petites et insignifiantes apparaissant en hiver ; fruits (*siliques*) aplatis et courbés en corne de bœuf.

Le *Caroubier* pousse dans les terrains les plus ingrats et les plus arides pourvu qu'il y trouve une somme de chaleur suffisante ; dans certaines parties abritées de notre Provence : Toulon, Hyères, Cannes, Nice et ses environs, il se comporte très bien ; en Algérie et en Espagne, il est cultivé sur une très grande échelle.

Les *Caroubes* servent principalement à la nourriture du bétail, les chevaux et les porcs surtout s'engraissent rapidement avec ces fruits ;

la pulpe contient 60 pour 100 de sucre et de gomme (1), aussi l'industrie s'en est-elle emparé, il convient cependant d'ajouter que les produits qui en sont issus : caramel, sirop, chocolat et même café ! ne paraissent pas avoir un grand succès.

CHAVICA OFFICINARUM Miq. — *Piper Chaba* Hunter ; *Piper officinarum* C. D. C. — PIPÉRACÉES. — **Poivre long**. — Inde orientale. Plante grimpante noueuse ; feuilles inférieures plus longuement pétiolées que les supérieures, oblongues-acuminées à base inégale, glabres et d'un vert clair ; *chatons* mâles allongés, les femelles plus courts rétrécis au sommet et de couleur rougeâtre à leur maturité.

Ce sont ces *chatons* qui constituent le *Poivre long* ; on donne aussi ce nom aux fruits du *Chavica Roxburghii* Miq. ; peu employé en médecine, ce poivre est surtout utilisé comme épice ; il donne lieu à un trafic assez important qui a pour principal centre Singapore où il arrive des îles de la Malaisie.

(Musée colonial de Marseille. — Inde, n° 43).

CINCHONA OFFICINALIS Lin. — RUBIACÉES. — Pérou. — **Quinquina**. — Arbre toujours vert ; feuilles opposées, entières, glabres, à nervures saillantes sur la face inférieure, pourvues d'un pétiole assez gros et souvent teinté de rouge ; stipules interpétiolaires caduques ; fleurs d'un blanc rosé, odorantes, réunies en panicules à l'extrémité des rameaux ; fruit capsulaire de forme ovoïde, couronné par le limbe du calice ; graines nombreuses ailées petites et applaties.

La patrie des *Quinquina* est l'Amérique du Sud ; ils sont localisés dans le territoire formé par la Nouvelle-Grenade, le Pérou et la Bolivie où on les trouve à une altitude de 1500 à 2500 mètres sur les pentes des Andes.

Le genre *Cinchona* est très vaste ; un grand nombre d'espèces ou variétés sont exclusivement employées pour la fabrication du *sulfate de quinine* ; une douzaine environ fournissent les écorces pour les usages pharmaceutiques.

Les plantations anglaises et hollandaises de l'Inde où l'acclimata-

(1) Voir E. Heckel et Fr. Schlagdenhauffen. — *Sur la sexualité du Caroubier et sur la composition chimique des gousses de cet arbre en Provence.* (Extrait du *Répertoire de pharmacie*, décembre 1892.)

tion des *Quinquina* a donné d'excellents résultats, nous envoient leurs produits connus sous le nom de *Quinquina cultivé*.

Les propriétés de cette écorce sont bien connues, mais c'est surtout comme fébrifuge qu'elle est précieuse, car malgré toutes les recherches entreprises dans ce sens, elle reste le plus efficace remède contre la fièvre. (Musée colonial. Réunion, n° 84).

CORYNOCARPUS LAEVIGATA Forst. — ANACARDIACÉES. — Nouvelle-Zélande. — **Karaka**. — Grand et bel arbre pouvant atteindre 15 à 20 mètres de hauteur, à ramifications nombreuses; feuilles alternes à pétiole rougeâtre, coriaces, ovales, acuminées à la base, obtuses au sommet, plurinerviées, nervure médiane saillante sur la face inférieure.

Le fruit est pulpeux et comestible, mais l'amande est vénéneuse. Cet arbre, excessivement répandu dans les forêts de la Nouvelle-Zélande, est employé par les indigènes pour la construction de leurs canots en raison de la légèreté de son bois.

Dans quelques localités abritées de notre littoral, ce beau végétal pourrait être essayé à l'air libre.

CRESCENTIA CUJETE Lin. — BIGNONIACÉES. — Amérique tropicale. — **Calebassier**. — Arbre à rameaux allongés; feuilles entières, pétiolées, franchement oblongues, atténuées à la base et au sommet et réunies en fascicules; fleurs d'un blanc verdâtre, teintées de jaune et de pourpre; fruit (*calebasse*) en forme de gourde, globuleux ou quelquefois elliptique, pulpeux intérieurement, écorce ligneuse.

Les *calebasses* servent à confectionner des ustensiles de ménage très solides; c'est dans des récipients ornements de sculptures et provenant de ce fruit, que les habitants du Paraguay, de la République Argentine, du Chili, du Pérou, de la Bolivie et d'une partie du Brésil préparent ordinairement le *Maté*, boisson stimulante d'un usage très répandu dans ces pays, elle est fabriquée avec la poudre des feuilles de plusieurs Houx et plus spécialement avec celles de *Ilex paraguensis*, A. St-Hil.

La chair intérieure de la calebasse est purgative, vomitive et vermifuge, elle entrait autrefois dans la composition du *sirôp de calebasse*, utilisé encore aujourd'hui par les créoles comme expectorant.

DAMMARA. — CONIFÈRES. — Les *Dammara* sont rapportés par l'*Index Kewensis* au genre *Agathis* ; nous conserverons cependant pour les deux espèces que nous possédons au Jardin botanique, le nom de *Dammara* sous lequel elles sont connues depuis très longtemps.

D. MACROPHYLLA Lindl. ; île de Vanicolla. — D'après E.-A. Carrière (1), cette espèce ne serait qu'une variation du *D. Brownii* Hort ou *D. robusta* Moore. C'est un grand arbre pouvant atteindre 30 m. de hauteur. Feuille de 0^m15 de longueur sur 0^m05 de largeur ; cônes ressemblant comme forme et dimension à ceux du *Cèdre* du Liban ; son port est raide, il a un tronc et des branches robustes.

D. MOOREI Lem. — *D. Moori* Lindl. ; Nouvelle Calédonie. — Cette espèce ne dépasse pas 12 mètres. Feuilles étroites, lancéolées, légèrement falquées, longues de 0^m10 à 0^m15, larges de 0^m025 environ, d'un vert gai, coriaces et luisantes. Cônes de petites dimensions. C'est sans contredit le plus élégant des *Dammara* ; son écorce est jaunâtre et son port est très gracieux.

Les *Dammara* sont des arbres généralement de grande taille ; ils habitent l'hémisphère austral ; on utilise leur bois dans les constructions de toutes sortes, car il est très solide et fort résistant aux causes de destruction. Le bois de *Kauri* de la Nouvelle Zélande est fourni par le *D. australis* Lambert. La résine abondante que fournissent également ces arbres est très employée dans la fabrication des vernis. (Musée colonial de Marseille. — Nouvelle Calédonie, nos 28 et 56).

DUVAUA DENTATA DC. — *Schinus dependens* Orteg. — ANACARDIACÉES. — Amérique du Sud. — Tige dressée, rameaux pendants ; feuilles persistantes, ovales, lancéolées, ondulées, entières ou trifides, glabres, odorantes, en mai-juillet fleurs verdâtres en petits épis fasciculés.

Par ses rameaux flexueux, son feuillage léger et persistant, cet arbuste est très décoratif ; il mériterait d'être répandu dans les jardins d'agrément.

Ses feuilles contiennent une assez grande quantité de tannin, ce qui les fait rechercher par les corroyeurs pour le tannage des peaux fines et délicates ; au Brésil, l'écorce du *Duvaua* est employée pour ses propriétés astringentes et fébrifuges.

(1) E.-A. Carrière. — *Traité général des Conifères*, Paris 1867.

ERYTHRINA CORALLODENDRON Lin. — PAPILIONACÉES. — Indé. — **Arbre au corail.** — **Bois immortel.** — **Mulungu** des Brésiliens. — Arbre de 6 à 7 mètres, épineux, feuilles composées, folioles ovales-rhombées, recouvertes d'une très fine pubescence blanchâtre (en culture); en juin, fleurs d'un rouge intense de 5 à 6 centimètres de longueur.

Son écorce jouit au Brésil d'une certaine réputation comme hypnotique; il paraît que les recherches et les expériences faites par le D^r Rey à l'asile de Ville-Evrard, justifieraient cette réputation. On utilise aussi cette écorce aux Antilles contre la toux, les accès d'asthme et les névralgies hystériques (Musée colonial de Marseille. — Antilles, n^o 56).

ERYTHROXYLON COCA Lamk. — ÉRYTHROXYLÉES. — Pérou. **Coca.** — Charmant arbrisseau à feuilles persistantes, alternes, courtement pétiolées, acuminées vers la base, entières, glabres, quelquefois légèrement échancrées au sommet, d'un vert tendre sur la face supérieure et d'une teinte glauque pâle en dessous; fleurs petites, sessiles, blanches, échelonnées sur la longueur des rameaux.

Livré à la pleine terre ou cultivé en pot dans une serre chaude, cet arbrisseau se développe aisément et y fleurit chaque année, nous n'avons pu cependant en obtenir des fruits.

Les feuilles de Coca méritent leur réputation comme aliment d'épargne. Les Indiens du Pérou et des pays voisins en font un usage constant au cours de leurs longs voyages et pendant l'exécution de leurs travaux les plus fatigants, la découverte de la *cocaïne* (alcaloïde des feuilles de Coca) a rendu de très grands services à la médecine, comme anesthésique dans le traitement des maladies du pharynx et du larynx; dans ce dernier cas elle remplace le chloroforme quand il s'agit d'opération de peu de durée.

(Musée colonial de Marseille. — N^{os} 35 et 36).

HEVEA BRASILIENSIS Muell. — *Siphonia brasiliensis* H. B. et Kth. — *Siphonia Kunthiana* Baillon. — EUPHORBIACÉES. — Brésil. — Grand arbre à grandes feuilles composées de trois folioles distinctes et réunies ensemble à l'extrémité d'un long pédoncule; chaque foliole possède un appendice assez développé, ce dernier est formé par le prolongement du limbe au delà de la nervure médiane. Les fleurs, comme celles de la plupart des *Euphorbiacées*, sont assez

insignifiantes; d'ailleurs cet arbre n'a aucune valeur ornementale proprement dite, ce qui le fait rechercher, c'est le produit qu'il donne et qui est un *caoutchouc* de première qualité.

Cette matière, aujourd'hui universellement connue et employée, est tout simplement constituée par la sève concrétée (*latex*) que l'on extrait par incision du tronc et des branches de cet arbre; c'est lui qui donne le *caoutchouc du Para*, le plus fin, le plus cher et le plus recherché de tous les caoutchoucs.

HOVENIA DULCIS Thunb. — RHAMNÉES. — Chine et Japon. — Arbre pouvant atteindre d'assez grandes dimensions; tiges robustes à écorce brune, feuilles caduques, presque opposées, cordiformes, obliques à la base, entières ou légèrement dentées et acuminées au sommet, trois nervures accentuées. Fleurs blanches en cymes terminales et axillaires plus longues que les pétioles; après la floraison, les pédoncules s'épaississent, et finissent par acquérir la grosseur d'une poire dont ils ont la saveur douce et agréable; les fruits, d'ailleurs insignifiants, ne sont pas utilisés, ce sont les pédoncules qui en quelque sorte les remplacent.

En Chine et au Japon l'*Hovenia* est cultivé comme un arbre à fruit de bonne qualité.

Nous en possédons au Jardin botanique quelques beaux exemplaires en pleine terre; ils ne paraissent pas trop difficiles sur la nature du terrain et supportent assez bien nos hivers ordinaires, ils gèlent cependant en partie sous l'action d'une température basse, mais repoussent en été très vigoureusement; nous n'en connaissons pas qui aient fructifié à Marseille; en France, ce n'est que dans les jardins de la région de Nice qu'on a pu obtenir ce résultat. (Musée colonial de Marseille. — Chine, n° 107).

HURA CREPITANS Lin. — EUPHORBIACÉES. — Amérique australe. — **Sablier explosif**. — Bel arbre à feuillage remarquable par sa beauté; feuilles grandes, longuement pétiolées, cordiformes et acuminées au sommet, dentées en scie sur les bords, fortement nerviées, de 25 cent. de long sur 15 cent. de large environ; fleurs monoïques, les mâles en épi, les femelles solitaires et pourvues d'un style à stigmate en forme d'entonnoir; fruit ligneux, arrondi mais fortement déprimé, ayant de 10 à 15 côtes saillantes; la déhiscence de ce fruit produit une détonation comparable, dit-on, à un coup

de pistolet; la force avec laquelle les coques s'ouvrent pour laisser sortir les graines, projette ces dernières à une certaine distance.

Aux Antilles et dans les pays voisins, on évide ces fruits par un trou pratiqué à leur base, et on en confectionne ainsi des *sabliers*, d'où leur nom vulgaire.

Les graines sont émétiques et purgatives, on en retire également une huile.

Livré à la pleine terre dans une serre convenablement chauffée, ce bel arbre pourrait acquérir de fortes dimensions. La culture en pot ne paraît pas lui convenir beaucoup.

(Musée colonial de Marseille. — Antilles, n° 21. — Guyane, n°s 51, 116, 133, 153).

ILLICIUM ANISATUM Lin. — MAGNOLIACÉES. Chine et Japon. — **Anis étoilé; Badiane.** — Joli arbrisseau à feuilles lauriformes, lancéolées, luisantes à la face supérieure, éparses ou rapprochées à l'extrémité des rameaux, persistantes et coriaces; fleurs dans l'aisselle des feuilles supérieures, d'un blanc jaunâtre, portées par des pédoncules assez longs; calice à 5, 6 sépales squamiformes et quelquefois colorés; pétales nombreux disposés sur plusieurs rangs, lancéolés aigus, étamines nombreuses 25 à 30; pistils au nombre de 8 disposés en étoile; fruit sec, étoilé, composé de 6 à 12 capsules soudées à leur base et contenant chacune une graine, celle-ci ovoïde, luisante, d'un fauve rougeâtre. Sa culture est la même que celle des *Camellia*, *Azalea* et *Daphne*, etc.

L'*Anis étoilé* exhale une odeur suave, il est considéré comme un puissant stimulant; on l'administre en poudre, en eau distillée et en infusion theiforme, cette dernière est carminative et stomachique; l'essence de *Badiane* rentre dans la composition de plusieurs liqueurs fines: Anisette de Bordeaux, Absinthe, etc.

(Musée Colonial de Marseille. — Tonkin, n°s 54, 68.

JACARANDA MIMOSÆFOLIA D. Don. — *J. ovalifolia* R. Br. — BIGNONIACÉES. — Brésil. — Bel arbre de 4 à 5 mètres de hauteur, se ramifiant dans sa partie supérieure, superbe feuillage composé de feuilles élégamment découpées en un grand nombre de folioles ovales, oblongues, pubescentes et mucronées, la terminale lancéolée; au printemps, fleurs bleues en panicules terminales, corolle velue-soyeuse en dehors. Le fruit ressemble à une huître;

c'est pour cette raison qu'on l'appelle vulgairement *huître végétale*. (Collection du Jardin botanique).

Sous notre climat, on doit rentrer cet arbre en Orangerie pendant l'hiver, ou le planter à demeure dans une serre froide. Son bois est odoriférant; on croyait autrefois que c'était lui qui donnait le *palisandre*; on sait aujourd'hui que ce dernier provient des *Dalbergia*, grands arbres des forêts de l'Inde et qui appartiennent à la famille des *Papilionacées*.

JASMINUM SAMBAC Ait. — *Nyctanthes Sambac* Lin. — *Mongorium Sambac* Lamk. — JASMINÉES. — Indes Orientales. — Charmant arbrisseau de deux mètres environ (plus petit en culture) à rameaux pubescents; feuilles presque cordiformes, légèrement gaufrées, portées par un pétiole généralement court et pubescent; en été, fleurs blanches, petites, peu abondantes, disposées en grappes terminales, d'une odeur des plus suaves.

Il en existe une variété à fleurs doubles.

Cet arbrisseau réclame quelques soins spéciaux; il lui faut une terre douce et substantielle (terre de bruyère) et quelques arrosages à l'engrais liquide additionné de sulfate de fer en été; hiverner en bonne serre tempérée et l'arroser avec discrétion.

Les fleurs de ce jasmin, associées à celles de *Olea fragrans* Thunb. et *Camellia Sasanqua* Thunb. sont utilisées par les Chinois pour aromatiser le Thé.

LIATRIS ODORATISSIMA Willd. — *Trilisia odoratissima* Cass. — COMPOSÉES. — Virginie. — Plante vivace à racine tubéreuse; tiges de 1 mètre de hauteur, simples; feuilles radicales glabres, ovales, lancéolées, légèrement dentées et un peu glauques, les caulinaires demi-embrassantes; en août-septembre fleurs purpurines disposées en panicules corymbiformes.

La valeur ornementale de cette plante n'est pas très grande, aussi ce n'est point pour cette raison qu'elle est cultivée et que nous la signalons ici, mais au point de vue industriel elle mérite d'être recommandée; c'est elle qui fournit aujourd'hui la plus grande partie de la *Coumarine*, que la parfumerie emploie en si grande quantité.

C'est dans les feuilles que réside la *Coumarine*; elle y est abondante et s'extrait plus facilement que dans la *Fève Tonka* (*Dipteris*

odorata Willd.) qui, pendant longtemps a été la principale source de ce produit.

Après leur dessiccation, ces feuilles se couvrent d'un givre cristallin assez semblable à celui des gousses de vanille; elles répandent dans cet état une odeur douce et très agréable et sont alors soumises à l'opération de l'extraction du parfum.

MELIANTHUS MAJOR Lin. — SAPINDACÉES. — Afrique Australe. — **Pimprenelle d'Afrique**. — Grande et belle plante vivace de pleine terre d'un très grand effet décoratif; feuilles persistantes de grandes dimensions, profondément divisées et dentées, la base du pétiole est muni de grandes stipules embrassantes; la teinte glauque de l'ensemble du feuillage, ajoute encore à sa beauté. Au printemps apparaissent les inflorescences, elles ne sont pas ornementales, ce sont des grappes pyramidales portant des fleurs de couleur rouge brun.

On doit planter cette espèce dans un terrain profond, frais et substantiel, elle donnera, dans ces conditions, toute la mesure de sa valeur ornementale; pendant l'hiver on devra la garantir quelque peu des grands froids.

Nous la signalons aux amateurs pour la décoration des jardins.

MELICocca BIJUGA Lin. — *Melicoccus bijugatus* Jacq. — SAPINDACÉES. — Antilles. — **Knépier**. — Arbre élevé d'un beau port; feuilles persistantes entières, très dures, glabres, d'un vert foncé et ondulées sur les bords; fleurs à 4 pétales, d'un jaune blanchâtre portées par des grappes situées à l'extrémité des rameaux. Les fruits, de la grosseur d'une prune, sont comestibles, leur pulpe a un goût rappelant, paraît-il, celui de nos raisins; l'amande elle-même est mangeable, on la fait rôtir et se consomme ensuite comme les châtaignes.

Dans toute l'Amérique méridionale on cultive les Knépiers comme arbres à fruits; il en existe plusieurs espèces comestibles.

(Musée colonial de Marseille. — Inde. — N° 110).

MURRAYA EXOTICA Lin. — *Chalcas paniculata* Lin.; *Limonia malliculensis* Forst.; *Marsana buxifolia* Sonner. — AURANTIACÉES. — Indes orientales. — **Bois de Chine**. — Arbrisseau pouvant atteindre 2 à 3 mètres, ramifié dès la base, écorce blanchâtre;

feuilles à 3-7 folioles alternes, elliptiques, d'un vert tendre, luisantes, la terminale plus grande ; en été fleurs petites blanches, agréablement parfumées, disposées en bouquet sur les jeunes rameaux.

Le fruit a peu de pulpe, sa peau est mince et ponctuée.

La culture de ce charmant arbrisseau est la même que celle des Orangers.

(Musée colonial de Marseille. — Inde, n° 189.)

MUSA CHINENSIS Sweet. — *Musa Cavendishii* Lambert. — MUSACÉES. — **Bananier de la Chine.** — Nous ne décrivons pas cette espèce, elle est trop connue de tout le monde mais nous dirons que le vrai Bananier se distingue des autres espèces de *Musa* par son port trapu, son stipe fort et ses feuilles amples rigides beaucoup moins longues que celles du *M. ensete* ; il produit aussi à la base du pied des rejets que l'on détache pour le multiplier.

Le bananier planté dans une bonne serre tempérée et convenablement soigné par quelques fumures et des arrosages copieux, en été surtout, peut donner des régimes de fruits excellents à manger par la seule raison que l'on a ainsi la facilité de les cueillir sur l'arbre, au moment de leur complète maturité.

(Musée colonial de Marseille. — Indes, n° 125.)

OSMANTHUS FRAGRANS Lour. — *Olea fragrans* Thunb. — OLEACÉES. — Chine et Japon. — **Olivier odorant.** — Arbuste de pleine terre à feuillage persistant, rameaux érigés, à écorce grise ; feuilles opposées et presque décussées, ovales acuminées, régulièrement dentées sur les bords, glabres et luisantes en dessus, plus pâles en dessous ; fleurs petites à quatre lobes répandant une odeur très agréable, blanches, réunies en corymbes le long des rameaux ; pédoncules courts.

Cet arbuste ornemental se comporte bien en pleine terre, il demande cependant un terrain riche en humus et un peu frais ; il craindrait un peu, à notre avis, l'exposition du plein midi.

Les Chinois se servent des fleurs de l'*olivier odorant* pour parfumer le thé.

PASSIFLORA QUADRANGULARIS Lin. — *Granadilla quadrangularis*. Médic. — PASSIFLOREES. — Brésil. — **Barbadine.** — Cette

plante est franchement grimpante, elle porte des vrilles prenantes très développées ; tige à 4 angles, ailés à la base et devenant insensiblement triangulaire ; pétiole des feuilles court, aplati et quadrangulaire aussi, portant de petites glandes très apparentes ; feuilles grandes, alternes, distantes, largement ovales, acuminées en une pointe courte au sommet et arrondies à la base, à bords ondulés, glabres, et d'un vert tendre ; fleurs grandes, solitaires, odorantes, roses, à couronne panachée de blanc et de violet rouge. Fruits comestibles de la grosseur d'une noix de coco.

La racine de la *Barbadine* est considérée comme un poison violent, on lui attribue aussi des propriétés narcotiques, vomitives et ténicides.

(Musée colonial de Marseille. — Antilles, n^{os} 221, 222.)

PERSEA GRATISSIMA Gærtn. — *Laurus indica* Sieb ; *Laurus Persea* Lin. — LAURINÉES. — Amérique tropicale. — **Avocatier**. — Arbre recherché pour ses fruits dans la région tropicale ; tiges principales presque cylindriques et tordues ; rameaux quadrangulaires ; écorce grisâtre ; feuilles opposées à pétiole court, ovales, obtuses, faiblement mucronées, ondulées, et fortement nerviées ; panicules florales nombreuses, tomenteuses, blanchâtres, portant des fascicules de fleurs auxquelles succèdent des fruits ayant le volume d'une poire ordinaire et portés par un pédoncule charnu ; leur chair est épaisse et d'une saveur très agréable ; il sont connus des colons sous le nom d'*Avocat*, corruption du mot *Aguacate*, qui est le nom espagnol de ce fruit, un des meilleurs qu'ait produit l'Amérique.

(Musée colonial de Marseille. — Antilles, n^o 130.)

PLUMERIA ALBA Lin. — *Plumeria revolutifolia* Stokes. — APOCYNÉES. — Inde occidentale. — **Frangipanier blanc ; Bois de lait**. — Arbre pouvant atteindre dans son pays d'origine d'assez grandes dimensions (3, 4 mètres) ; tiges charnues, cylindriques ; feuilles éparses longuement pédonculées, longues de 25 à 50 cent. sur 5, 10 cent. de large, acuminées aux deux extrémités, d'un vert quelque peu jaunâtre ; fleurs en cymes terminales, blanches, agréablement parfumées, à 5 lobes obovales oblongs et contournés dans la préfloraison.

Dans nos cultures, le *Frangipanier* réclame la serre chaude ; il a une période de repos accentué pendant laquelle on doit diminuer

les arrosages ainsi que le degré de température si l'on peut ; au réveil de la végétation, il pousse alors avec vigueur et donne ses fleurs quelquefois avec abondance suivant la force du sujet.

Le suc laiteux et gommorésineux du *Frangipanier* est caustique et suspect ; les fleurs elles-mêmes si agréablement parfumées sont âcres ; l'écorce des racines est purgative, altérante et dépurative, elle est administrée contre la blennorrhagie et les affections syphilitiques.

(Musée colonial de Marseille. — Antilles, n^{os} 166, 177).

POGOSTEMON PATCHOULY. Pellet. — P. HEYNEANUS Benth. — P. *suavis* Ténore. — ORIGANUM BENGALENSE Heyne. — O. *Indicum* Roth. — LABIÉES. — Inde orientale. — **Patchouly**. — Plante sous-frutescente à feuilles opposées, longues de 6 à 7 centimètres sur 4 de large, distantes, ondulées, d'un vert très souvent jaunâtre, couvertes ainsi que la tige d'une très fine pubescence blanchâtre ; pétioles aussi longs que la feuille et produisant à leur points d'insertion un petit renflement sur la tige ; fleurs en épis terminaux, formées de cymes serrées, plus longues que les feuilles florales, corolle à tube saillant, blanche teintée de pourpre violacé ; étamines également saillantes à filets poilus ; calice à dents lancéolées.

Le Patchouly se cultive en serre chaude, en pot ou de préférence en pleine terre ; il pousse bien et demande à être *pincé* fréquemment pour former de jolies touffes ; on profite du *pinçage* pour faire sécher les feuilles à l'ombre, après quoi elles exhalent une odeur très agréable, ce qui les fait rechercher pour les placer dans le linge. L'industrie en retire une essence employée dans la parfumerie.

(Musée colonial de Marseille. — Inde, n^o 119, Cochinchine, n^o 259).

PSIDIUM GUYAVA Lin. — MYRTACÉES. — Amérique tropicale. — **Goyavier**. — Les deux *Psidium* connus sous les noms de *P. pomiferum* Lin et *P. pyriferum* Lin, ne sont que des formes que l'on doit rattacher au *P. Guyava* Lin. — Arbrisseau à rameaux quadrangulaires devenant ensuite presque cylindriques ; écorce grisâtre très fendillée, verte sur les jeunes tiges ; feuilles fortement charpentées, ovales, obtuses, courtement pétiolées, d'un vert foncé en dessus, plus pâles sur la face inférieure où se détachent en saillie les nervures et surtout la médiane ; fleurs axillaires hermaphrodites, 5 sépales, 5 pétales, étamines nombreuses ; à ces fleurs de peu d'apparenc

succèdent des fruits (baies) de forme rappelant la poire et la pomme et couronnés par les cicatrices du calice; ces fruits dont la pulpe est rougeâtre, sont laxatifs quand ils ont atteint leur complète maturité; on en fait souvent dans leur pays d'origine des confitures et des compotes très agréables et surtout très saines.

(Musée colonial de Marseille. — La Réunion, n^{os} 34, 161.)

SCHINUS MOLLE Lin. — ANACARDIACÉES. — Amérique tropicale. — **Faux-Poivrier; Molle.** — Arbre d'assez grande taille à rameaux nombreux et flexibles; feuilles composées de 12 à 20 paires de folioles avec impaire, tantôt opposées tantôt alternes, étroites, longues, dentées en scie sur les bords, d'un vert clair et agréable à l'œil; fleurs en panicules lâches et terminales, petites, blanches; fruit drupacé globuleux de la grosseur d'un petit pois et de couleur rose. Cet arbre que l'on utilise à Nice et à Cannes sur les avenues ou isolés dans les jardins, est curieux plutôt que beau; néanmoins son port flexueux ainssi que son feuillage léger et délicat le font rechercher de quelques amateurs; à notre avis, il perd de ses qualités décoratives en prenant de grandes proportions.

Les feuilles de cet arbre sont chargées d'une essence dont l'odeur pénétrante ressemble à celle du poivre; de sa tige on extrait un suc résineux qui donne le *Mastic d'Amérique* ou *résine de Molle*; les indigènes du Pérou et du Chili emploient ce produit comme masticatoire et comme purgatif.

(Musée colonial de Marseille. — Guyane, n^{os} 47, 48.)

STERCULIA ACUMINATA Pal de Beauv. — *Cola acuminata* Schott et Endl. — STERCULIACÉES. — Afrique tropicale. — **Kola.** — Grand arbre pouvant atteindre 20 mètres de hauteur, ayant un peu le port et le facies du châtaigner; tronc cylindrique droit; écorce épaisse et grisâtre; rameaux lisses, pendants et flexibles; feuilles d'environ 15 centimètres de long sur 7 à 8 de large, assez longuement pétiolés, coriaces, vertes, glabres sur les deux faces, à nervures très accentuées, quelquefois trilobées aux extrémités des rameaux et près des inflorescences; fleurs nombreuses, apétales, disposées en cymes paniculées et axillaires, pubescentes sur toutes leurs parties y compris le calice dont les divisions 5 ou 6 sont d'un jaune verdâtre; fruit folliculaire oblong, obtus, semi-ligneux, couvert de bosses à l'extérieur, ayant de 8 à 16 centimètres de longueur

et 7 centimètres environ de largeur ; à la maturité il est de couleur brun foncé et renferme de 4 à 16 semences de formes variables, grosses comme des châtaignes et de couleur blanche ou rosée.

La noix de Kola a des propriétés toniques puissantes qui agissent sur le cœur ; c'est également un aliment d'épargne de premier ordre, bien supérieur en cela au *Café* à la *Coca* et au *Maté* ; sa richesse en tannin lui permet aussi de combattre et de prévenir les diarrhées si fréquentes surtout dans les pays chauds.

C'est notre savant directeur M. E. Heckel, qui le premier fit connaître le Kola par une étude faite en collaboration avec M. Schlagdenhauffen et insérée dans le *Bulletin de Pharmacie et de Chimie*, en 1883.

Pousse difficilement en serre, surtout cultivé en pot.

Musée colonial de Marseille. — Côte occidentale d'Afrique. — (Vitrine spéciale à la maison Mante et Borelli de Marseille).

STYRAX OFFICINALE Lin. — STYRACÉES. — Europe austr. ; Asie mineure. — **Aliboufier**. — Charmant arbrisseau de pleine terre ; feuilles alternes, caduques, ovales, obtuses, vertes en dessus, blanchâtres tomenteuses en dessous ; pétiole grêle, court et couvert, ainsi que les jeunes rameaux, les pédoncules et les calices, d'une fine pubescence blanche ; fleurs odorantes, en grappes axillaires et terminales, à corolle infundibuliforme divisée généralement en cinq lobes, beaucoup plus grandes que le calice et entièrement blanches.

Cet arbrisseau donne par exsudation une résine connue sous les divers noms de *Storax*, *Styrax solide*, *Styrax calamite*, *Baume storax* ; l'odeur de ce produit est agréable, il entraine dans la composition de plusieurs électuaires aujourd'hui à peu près inusités.

On voyait autrefois l'Aliboufier plus fréquemment dans les jardins, il est devenu rare de nos jours, c'est regrettable car il est très florifère et pousse un peu partout sans trop de soins ; nous le recommandons aux amateurs et aux pépiniéristes.

TAMARINDUS INDICA Lin. — *T. occidentalis* Gaertn. — *T. officinalis* Hook. — *T. umbrosa* Salisb. — CÆSALPINIÉES. — Afrique tropicale. — **Tamarinier**. — Grand arbre pouvant atteindre quinze mètres de hauteur, à rameaux nombreux et pendants ; feuilles paripennées de 10 à 20 paires de folioles, celles-ci rapprochées et comme tronquées aux deux extrémités ; fleurs blanchâtres veinées de rouge

et de jaune, disposées en grappes terminales sur les jeunes rameaux ; une grande bractée recouvre la fleur alors qu'elle est encore en bouton ; la corolle est à 3 pétales, le nombre des étamines est de 9 dont 6 stériles ; le fruit est une gousse de 10 centimètres de longueur environ et de 2 centimètres de largeur, elle est linéaire, oblongue comprimée et aplatie, elle contient un certain nombre de graines de forme quadrangulaire entourées de pulpe.

C'est cette pulpe qui constitue le *Tamarin* aujourd'hui universellement employé en médecine comme laxatif.

(Musée colonial de Marseille. — Réunion, nos 17 et 124).

TANGHINIA VENENIFERA Poir. — *Cerbera Tanghin* Hook. — *C. venenifera* Steud. — APOCYNÉES. — Madagascar. — **Tanguin**. — Arbuste à rameaux légèrement anguleux, écorce lisse et de couleur brunâtre ; feuilles éparses, lancéolées, ondulées, glabres, avec une pointe obtuse à leur extrémité, ayant de 25 à 30 centimètres de longueur sur 4 à 6 de largeur ; la nervure médiane est grosse, les secondaires sont presque perpendiculaires à celle-ci, l'ensemble du feuillage est ornemental, il est d'une teinte verte un peu pâle ; le port de la plante est beau, les rameaux sont étalés dressés ; fleurs en grandes panicules terminales, blanches teintées de rose avec un cercle rouge feu sur le tube de la corolle près de la gorge. Le fruit drupacé, pyriforme, acuminé, renfermant un noyau sec à 1-2 graines grosses comme une amande ; ces graines contiennent un principe très vénéneux appelé *tanguine* ou *tanghinine*.

Le Tanguin est le poison d'épreuve des Madécasses, c'est avec lui que l'on fait les fameuses épreuves judiciaires pour reconnaître les coupables.

(Musée colonial de Marseille. — Côte orientale d'Afrique, nos 1, 10, 15).

TERMINALIA CATAPPA Lin. — *Bucida Buceras* Sieber. — *Juglans Catappa* Lour. — COMBRETACÉES. — Asie tropicale. — **Badamier**. — Grand et bel arbre portant un superbe feuillage composé de grandes feuilles éparses, mesurant de 20 à 25 centimètres de longueur sur 12 à 15 de largeur (en serre) ovales, atténuées en une petite pointe, d'une teinte verte variable sur la face supérieure et quelque peu jaunâtre en dessous ; pétiole court, fort, et garni à la

base surtout d'un fin duvet rouge-brun ; fleurs unisexuées (dioïques) petites, disposées en longs épis ; fruit drupacé à chair verte, contenant un noyau ligneux à une seule graine.

Les fruits de cet arbre dont l'amande a le goût de notre noisette sont mangés par les indigènes ; ils donnent également une huile qui rancit difficilement ; l'écorce des racines est astringente, on l'emploie contre la diarrhée, celle des rameaux est employée contre les fièvres bilieuses, enfin on prépare en mélangeant le suc des jeunes feuilles au lait des amandes, un onguent contre les affections cutanées.

(Musée colonial de Marseille. — Inde, n° 35 ; Antilles, n° 44 ; La Réunion, n° 28).

THEVETIA NERIIFOLIA Juss. — *Cerbera peruviana* Pers. — *C. Thevetia* Lin. — APOCYNÉES. — Amérique tropicale. — Arbrisseau de 3 à 4 mètres ; tiges et rameaux cylindriques devenant ligneux en vieillissant ; feuilles éparses, sessiles, étroites, longues de 10 à 12 centimètres sur 6 millimètres de large, atténuées aux deux extrémités, glabres, un peu enroulées sur leur bord, une seule nervure est apparente ; fleurs d'une belle teinte jaune, les unes solitaires, d'autres en cîmes terminales souvent dépassées par les feuilles ; calice à divisions lancéolées, trois fois plus court que la corolle, celle-ci tubulée avec les lobes plus longs que le tube ; fruit vert, globuleux.

Le fruit et la graine de cette *Apocynée* sont des poisons très violents ; on emploie l'amande broyée comme purgatif dans le rhumatisme et les hydropisies, une demi-amande suffit dans ce cas ; concurremment avec l'écorce, elle est aussi administrée comme fébrifuge avec succès. On retire de l'huile des graines une substance jaune, amorphe, nommée *pseudoindican*, laquelle traitée chimiquement fournit une belle matière colorante d'un bleu superbe.

(Musée colonial de Marseille. — Inde, n° 80).

