ANACARDIER.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0122-1
DFG

# XXI.

## ANACARDIER.

| | |
|---|---|
| *Grec* | ἀνακάρδιον ; ἀνακαρδία. |
| *Latin* | ANACARDIUM ; Bauhin, Πινάξ, lib. 12, sect. 6.<br>SEMECARPUS ANACARDIUM ; Linné fils, clas. 5, *pentandrie trygynie*.<br>ANACARDIUM OFFICINARUM ; Jussieu, clas. 14, ord. 12, *térébinthinées*.<br>ANACARDIUM LONGIFOLIUM ; Lamarck. |
| *Italien* | ANACARDO. |
| *Espagnol* | ANACARDO. |
| *Français* | ANACARDIER ; ANACARDIER OFFICINAL ; ANACARDE À FEUILLES LONGUES, Lamarck. |
| *Anglais* | ANACARDIUM ; MALACCA-BEAN-TREE. |
| *Allemand* | ANAKARDIENBAUM ; ELEPHANTEN LAUSEBAUM. |
| *Hollandais* | ANAKARDIENBOOM ; HARTJES. |

Ce bel arbre croît dans l'Inde, aux îles Philippines, et se plaît sur le bord des fleuves, où il s'élève à une hauteur considérable.

Le tronc droit, recouvert d'une écorce grisâtre, se termine par une tête ample et touffue.

Les feuilles sont grandes, longues de plus d'un pied, lancéolées, pointues aux deux bouts, soutenues par des pétioles fort courts, vertes, glabres en dessus, grisâtres et pubescentes en dessous ; elles sont rapprochées les unes des autres, et forment des espèces de rosettes vers le sommet des rameaux.

Les fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre, ou plutôt olivâtre ; elles naissent aux extrémités des branches, disposées en grappes droites, légèrement paniculées ; chacune d'elles présente : un calice monophylle, campanulé, quinquéfide ; cinq pétales ovales, ouverts en étoile ; cinq étamines de la longueur des pétales, terminées par des anthères subcordiformes ; un ovaire supérieur chargé de trois styles courts, dont les stigmates sont obtus (1).

Le fruit est une espèce de noix ovoïde, un peu aplatie sur les côtés, ressemblant assez bien la figure d'un cœur (2). Cette

(1) Guillaume Fermbargh, connu par une excellente description des végétaux qui croissent sur la côte de Coromandel, observa que les fleurs de l'anacardier sont polygames-dioïques. Plus de la moitié des arbres examinés par M. Turpin à Saint-Domingue étaient polygames. Ce botaniste, plein de sagacité, attribua ce phénomène à une végétation riche, ayant occasionné l'avortement de l'un ou de l'autre sexe.

(2) Ce a cette forme que l'anacardier doit son nom : de ἀνὰ, présentant la figure ou la ressemblance, et de καρδία, cœur.



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0123-7
DFG

ANACARDIUM.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0124-2
DFG

# XXI.

## ANACARDIER.

*Grec*..... ανακαρδιον ; ανακαρδια.

*Latin*..... ANACARDIUM ; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 6.
SEMECARPUS ANACARDIUM ; Linné fils, clas. 5, *pentandrie tryginie*.
ANACARDIUM OFFICINARUM ; Jussieu, clas. 14, ord. 12, *térebinthacées*.
ANACARDIUM LONGIFOLIUM ; Lamarck.

*Italien* ..... ANACARDO.

*Espagnol*... ANACARDO.

*Français*.... ANACARDIER ; ANACARDIER OFFICINAL ; ANACARDE A FEUILLES LONGUES, Lamarck.

*Anglais*.... ANACARDIUM ; MALACCA-BEAN-TREE.

*Allemand*... ANAKARDIENBAUM ; ELEPHANTEN LÆUSEBAUM.

*Hollandais*.. ANAKARDIENBOOM ; HARTJES.

Ce bel arbre croît dans l'Inde, aux îles Philippines, et se plaît sur le bord des fleuves, où il s'élève à une hauteur considérable.

Le tronc droit, recouvert d'une écorce grisâtre, se termine par une tête ample et touffue.

Les feuilles sont grandes, longues de plus d'un pied, lancéolées, pointues aux deux bouts, soutenues par des pétioles fort courts, vertes, glabres en dessus, grisâtres et pubescentes en dessous ; elles sont rapprochées les unes des autres, et forment des espèces de rosettes vers le sommet des rameaux.

Les fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre, ou plutôt olivâtre ; elles naissent aux extrémités des branches, disposées en grappes droites, légèrement paniculées ; chacune d'elles présente : un calice monophylle, campanulé, quinquéfide ; cinq pétales ovales, ouverts en étoile ; cinq étamines de la longueur des pétales, terminées par des anthères subcordiformes ; un ovaire supérieur chargé de trois styles courts, dont les stigmates sont obtus (1).

Le fruit est une espèce de noix ovoïde, un peu aplatie sur les côtés, et imitant assez bien la figure d'un cœur (2). Cette

(1) Guillaume Roxburgh, connu par une excellente description des végétaux qui croissent sur la côte de Coromandel, observe que les fleurs de l'anacardier sont polygames dioïques. Plus de la moitié des arbres examinés par M. Turpin à Saint-Domingue étaient polygames. Ce botaniste, plein de sagacité, attribue ce phénomène à une végétation riche, qui souvent occasionne l'avortement de l'un ou de l'autre sexe.

(2) C'est à cette forme que l'anacardier doit son nom : de ανα, préposition qui indique la ressemblance, et de καρδια, cœur.



Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0125-8 DFG

noix est recouverte d'une écorce lisse, luisante, d'abord rouge, ensuite brune, celluleuse, imprégnée d'un suc mucilagineux noirâtre, et contenant à son intérieur une amande oléagineuse. Ce fruit est porté sur la base du calice qui s'est épaissie, est devenue très-charnue, et a pris par le dessèchement une forme turbinée.

Si les caractères botaniques de l'anacardier ne sont bien connus que depuis un petit nombre d'années (3), nous trouvons des renseignemens précieux sur les usages économiques et médicinaux de son fruit dans les écrits de Paul d'Égine, d'Avicenne, de Mésué, de Garcias ab Horto, de Kamel, etc. Ils nous ont appris que la noix d'anacardier, ou fève de Malac, dont la saveur se rapproche de la pistache et de la chataigne, est avidement recherchée des Indiens, qui la mangent après en avoir rôti et séparé l'écorce. Ils l'assaisonnent et la confisent à l'aide du sucre ou du sel. Le suc qui pénètre les cellules de l'écorce est d'une telle âcreté, qu'on l'emploie pour ronger les condylomes, les verrues, les excroissances, pour mondifier les ulcères fongueux de l'homme et des animaux; appliqué sur une dent douloureuse et gâtée, il cautérise le nerf à la manière de l'huile volatile de girofle; mêlé à la chaux vive, il imprime sur le linge des caractères indélébiles. Kamel nous apprend qu'on prépare une très-bonne encre avec le fruit vert, auquel on ajoute de la lessive et du vinaigre.

Les médecins européens, qui trop longtemps montrèrent un aveugle enthousiasme pour la polypharmacie arabe, attachaient beaucoup d'importance à la fève de Malac : elle faisait la base du miel et de l'oximel anacardin; elle était surtout vantée comme le principal ingrédient de la fameuse confection des sages, à laquelle on attribuait le rare privilége de donner de l'esprit et de la mémoire aux sots. Les réflexions de M. le docteur Virey (4) sur cet électuaire sont aussi judicieuses que savantes : il observe que cette préparation inventée par Mésué, réformée d'abord par Gratarola, puis par Maurice Hoffmann, est un stimulant cérébral qui peut convenir aux individus lymphatiques, en portant une excitation utile sur leurs organes mous et flasques, tandis qu'elle nuirait aux tempéramens vifs et nerveux, en les jetant dans une faiblesse indirecte, dont pourrait résulter

(3) Ils ont été surtout énumérés avec une rare exactitude par le professeur Lamarck, dans l'*Encyclopédie méthodique* (1783). Pouvais-je suivre un meilleur guide ?

(4) *Bulletin de pharmacie*, juin 1814, pag. 271.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0126-4 DFG

l'idiotisme : la confection des sages mériterait alors, comme le remarque Hoffmann, le titre de confection des sots.

Il existe une autre espèce d'anacardier, dont je crois devoir tracer l'histoire naturelle, économique et médicale : c'est l'anacardier occidental, *anacardium occidentale*, L. *cassuvium pomiferum* (acajou à pommes), Lamarck.

Le tronc de cet arbre est peu droit, noueux, et s'élève à la hauteur d'environ quinze pieds. Il porte une tête vaste et fort étalée, comme celle d'un pommier ordinaire.

Les feuilles, longues de quatre pouces sur trois de largeur, sont ovales, obtuses, entières, fermes, glabres en dessus, nervées en dessous, portées sur de courts pétioles, placées alternativement sans ordre et comme par bouquets à l'extrémité des branches.

Les fleurs, garnies à leur base d'un grand nombre de bractées lancéolées, sont blanchâtres, et disposées en panicules terminales. Le calice est partagé en cinq découpures pointues, et pubescentes extérieurement. La corolle est formée de cinq pétales deux fois plus longs que le calice ; les étamines, au nombre de dix, monadelphes à leur base, sont remarquables en ce qu'une d'entre elles est plus longue, et porte une anthère fertile, tandis que les neuf autres sont stériles (5) ; le pistil se compose d'un ovaire arrondi, sur l'un des côtés duquel sort obliquement un style terminé par un stigmate tronqué (6).

Le fruit est une noix réniforme (7), lisse et grisâtre extérieurement, qui renferme une amande de même figure, dont la substance est blanche, et qui est attachée par son plus gros bout au sommet d'un réceptacle charnu, ovale, et de la grosseur d'une poire moyenne. Ce réceptacle nommé *pomme d'acajou*, a une peau lisse de couleur jaunâtre ou rouge, et contient une substance spongieuse succulente.

Originaire de l'Amérique méridionale, l'acajou croît facilement aux Indes orientales. Dans plusieurs régions tempérées, et même froides de l'Europe, comme la France et l'Angle-

(5) Cette observation de Rottboll, confirmée par M. Turpin, rectifie l'erreur des botanistes qui regardaient les neuf étamines plus courtes comme fertiles, et pensaient, d'après Linné, que la plus longue était stérile (*decimo castrato*).

(6) Tous les individus que j'ai observés à Saint-Domingue étaient polygames monoïques : parmi les fleurs hermaphrodites, on en trouvait un grand nombre simplement mâles. (T.)

(7) *Succedit fructus, renisque imitata figuram.*
*Nux venit.* KNOWLES.

C'est à la situation oblique du style sur l'ovaire qu'est due cette forme de rein que présente le fruit. (T.)

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0127-0 DFG

terre, on peut le cultiver à l'aide de serres chaudes, où il suffit de semer une noix d'acajou, pour obtenir, dans le court espace de trois mois, des plants de cinq à six pouces, garnis de larges feuilles; mais ce développement rapide est suivi d'une prompte décrépitude : épuisé en quelque sorte par des efforts prématurés, l'acajou cesse de croître; il s'altère, se déforme, et n'offre plus bientôt que l'image d'un végétal avorté.

Le bois de l'anacardier occidental est blanc, et employé dans les ouvrages de menuiserie et de charpente qui n'exigent ni une très-grande ténacité ni une texture très-fine. Les Indiens préparent, avec l'écorce, des gargarismes contre les aphtes; ils en retirent, par incision, une gomme qui sert à lustrer les meubles, et peut, dans divers cas, remplacer avantageusement la gomme arabique.

La pomme d'acajou, parvenue à sa maturité, est d'une saveur aigre vineuse, propre à étancher la soif : on en fait d'excellentes compotes; le suc, exprimé et fermenté, donne un vin agréable à boire, une eau-de-vie estimée, et un bon vinaigre.

La noix d'acajou recèle dans son enveloppe une huile extrêmement pénétrante, inflammable et caustique. En approchant cette noix d'une bougie allumée, on obtient des jets de flamme très-singuliers; la couleur noire dont elle imprègne le linge est ineffaçable. Une personne ayant négligé de se laver après avoir ouvert quelques noix d'acajou, porta les mains sur diverses parties de son corps : bientôt elle éprouva une vive démangeaison à la face, aux oreilles, à la poitrine, et il s'y éleva de grosses ampoules pleines d'une liqueur jaunâtre. Cette violente âcreté de l'huile d'acajou justifie son emploi dans les ulcères sordides, fongueux, et même dans certaines affections dartreuses qui ne cèdent qu'aux rubéfians et aux épispastiques; mais plus d'une Américaine s'est repentie d'avoir appliqué cette huile rongeante sur les rousseurs, ou sur de légères éruptions qui réclamaient des topiques plus bénins.

L'amande blanche, renfermée au centre de la noix, ne participe point à l'âcreté de son enveloppe; elle est, au contraire, douce, émulsive, et d'une saveur agréable; on la mange crue ou rôtie sous la cendre; on en prépare aussi une espèce de chocolat.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0128-5
DFG

## EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(*La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle*)

1. Rameau de fleur de grandeur naturelle.
2. Fleur entière grossie.
3. Calice.
4. Fruit de grosseur naturelle : en *a*, le pédoncule devenu charnu et succulent; en *b*, le fruit proprement dit, ce que l'on appelle la noix.
5. Noix coupée horizontalement, dans laquelle coupe on distingue, dans l'épaisseur de la coque, les cellules qui contiennent un suc noirâtre et caustique.
6. Amande.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0129-4
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0130-5
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0131-1
DFG